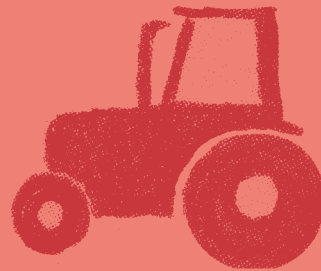
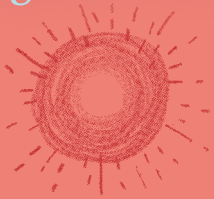


BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio





Le huit gagnant

Composés minéraux UFA

MINEX 980	riche en phosphore et sélénium
UFA 195	équilibré
UFA 994	riche en magnésium

Gratuit 1 sac d'UFA-Ketonex à l'achat de 200 kg composés minéraux MINEX/UFA ou **50 kg de sel bétail** à l'achat de 100 kg de composés minéraux MINEX/UFA

jusqu'au 06.05.17

Dans votre **LANDI**

ufa.ch

ACTION



LINUS SILVESTRI AG

Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
www.lsag.ch

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition:

Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Silas Länzlinger, Kesswil TG	079 653 55 96
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27

Nouveau: Votre chance dans la production SILVESTRI bœuf de pâturage bio

Nous cherchons des producteurs SILVESTRI bœuf de pâturage bio pour un nouveau canal:

- base Bio Bourgeon
- Les bêtes sur les pâturages pendant la période de la végétation plus SST et SRPA en permanence
- prix intéressante

Vous êtes intéressé?

N'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes heureux de vous soutenir.

Nous cherchons régulièrement: Remontes pour engraisser des exploitations Bio et en reconversion, petit veaux bio, vaches de réforme bio, porcs bio, porcelet bio et en reconversion, truies de réforme bio.

Impressum

26^{ème} année 2017

Le Bioactualités paraît 10 fois par an avec un numéro double deux fois par année

Magazine en allemand: Bioaktuell

Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 6973 exemplaires

Français: 811 exemplaires

Italien: 305 exemplaires

Nombre total d'exemplaires

imprimés: 9176 (certifié en 2016)

Distribution: Aux producteurs et preneurs de licences Bourgeon

Abonnement annuel Fr. 53.-

Abonnement pour l'étranger Fr. 67.-

Éditeurs

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

CH-4052 Bâle

www.bio-suisse.ch

et

FiBL, Institut de recherche

de l'agriculture biologique,

Ackerstrasse 113, Postfach 219,

CH-5070 Frick

www.fibl.org

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

BalancePure, certifié FSC

Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Katharina Scheuner /ks (réd. chef)

Franziska Hämmerli /fra

Christian Hirschi /hir

Tanja Hoch /tho

Theresa Rebholz /tre

Petra Schwinghammer /psh

Maurice Clerc (rédaction en ligne)

Tél. +41 (0)61 204 66 63

redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de

Christian Hirschi)

Concept graphique

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Publicité

Erika Bayer, FiBL,

Postfach 219, CH-5070 Frick

Tél. +41 (0)62 865 72 00

publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34,

CH-4052 Bâle

Tél. +41 (0)61 204 66 66

edition@bioactualites.ch

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine

www.bioactualites.ch > Magazine

Utilisateur: bioactualites-2

Mot de passe: ba2-2017

Page de couverture: Le changement climatique impose à l'agriculture de pouvoir s'adapter. Illustration: Simone Bissig

Climat incertain

D'aucuns ne croient pas au changement climatique. Pour ces sceptiques, le dérèglement du climat ne serait qu'un volet de la «théorie du complot» ou un simple caprice passager de Mère Nature, sans plus de crédibilité que l'apocalyptique «mort des forêts» qu'on nous rabâchait dans les années 80. Pourtant, les statistiques indiquent que la température moyenne en Suisse s'est élevée de 1.8 °C depuis 1850. La banquise et les glaciers qui fondent en sont des preuves irréfutables. Que l'on opte pour le déni du changement climatique – voilà qui plaira à un certain nouveau président – ou que l'on cède au catastrophisme, le réchauffement est en marche et à part un autre cataclysme encore plus grand, rien ne pourra l'arrêter sur-le-champ. L'agriculture est d'ailleurs aux premières loges pour ces chamboulements: alternance accrue entre périodes diluviennes et de sécheresse, apparition de nouveaux ravageurs et maladies venus du sud, stigmatisation de l'élevage liée aux émissions de gaz à effet de serre, etc.

Pour mieux affronter les futures périodes de vaches maigres, nous n'aurons guère d'autre choix que de reconstituer des réserves de nourriture, d'eau et de fourrage. Cette sagesse ancestrale est pourtant mise à mal par la gestion des marchandises en flux tendu, la spécialisation ou la (nouvelle) gestion publique. La capacité de résilience des exploitations agricoles est un autre aspect primordial (cf. article en page 6). Et le simple fait d'être bio ne suffit pas forcément, car c'est la capacité d'innovation et d'adaptation qui est capitale.

Ce climat d'incertitudes est certes pesant, mais on peut toujours voir le verre à moitié plein: malgré notre situation d'état insulaire au milieu de l'Europe, nous ne sommes pas encore menacés par la montée des eaux et le réchauffement climatique a au moins de quoi réjouir les frileux.



Christian Hirschi, rédacteur



Table des matières

Production

Changement climatique

6 Qui est flexible dans ce pays?

8 Armés pour le changement

Grandes cultures

10 Du beurre dans les épinards grâce aux légumes?

Journée des Grandes Cultures

12 La Mecque des cultures bio pour un jour

Pesticides

14 Sécurité nulle pour les champs bio

Transformation et commerce

Vente directe

15 Le succès grâce à la particularité

Miel

16 Quand nos sens surclassent les instruments de mesure

Bio Suisse et le FiBL

19 *FiBL*

20 *Bio Suisse 2025*

21 *Bio Suisse*

Rubriques

2 *Impressum*

4 *Brèves*

22 *Agenda / Petites annonces*

23 *Le dernier mot*

Dit



«Le savoir-faire est bien mieux mis en valeur en bio. Je dois prendre chaque jour des décisions qui auront des conséquences concrètes.»

Frédéric Zosso, Cournillens FR

→ Page 12

Compté

179

pays sur un total de 230 avaient certifié, en 2015, de l'agriculture biologique, de la transformation ou de la cueillette de produits dans la nature. Il y en avait 160 en 2010 et 106 en 2000.

→ Page 23

Vu



Donna Pillilini, ici à la foire Biofach, fait partie de l'entreprise familiale de produits de soins corporels «I'm Resource» qui compte 28 collaborateurs. Des matières premières Demeter sont mises à fermenter dans des bouteilles en verre avec 380 microorganismes différents pour obtenir tensides, acides aminés, minéraux, enzymes et autres substances pour la cosmétique. *fra*

→ www.i-m-resource.de

La surface des vignes bio a doublé depuis 2010

La surface des vignes bio a presque doublé depuis 2010 pour atteindre environ 500 ha. Avec 25 %, la biodynamie est ici beaucoup plus répandue que dans d'autres cultures. Les cépages résistants aux maladies cryptogamiques comme le Cabernet Jura, le Solaris ou le nouveau Divico atteignent en Suisse allemande une proportion d'environ 25 %. Combinés avec l'utilisation ciblée de produits alternatifs, ils permettent même de se passer du cuivre. Les têtes de classement atteintes lors des concours prouvent en outre que les vins bio n'ont pas besoin de craindre la comparaison avec les vins conventionnels. *Andi Häseli*

Produits suisses à la Biofach de Nuremberg

La foire Biofach de Nuremberg (D) pour les denrées alimentaires biologiques a accueilli pour la première fois plus de 50 000 visiteurs parmi lesquels il y avait beaucoup de Suisses. Des entreprises suisses étaient aussi là comme exposants. En plus des produits classiques, elles suivent les tendances comme convenance, pauvre en calories, sans gluten et végane. Il y avait par exemple des plats de boulghour à remuer avec de l'eau chaude (aussi sans gluten, Morga), des boissons mélangeant smoothies et thés (moins de calories, Biotta) ou bien sûr les poudres Superfood de la société Dixa AG, par exemple avec du ray-grass suisse.

Vitarbo AG en est encore à ses débuts avec de la poudre de moringa qui peut être utilisée comme source de protéines dans les mélanges. Des sociétés comme Züger Frischkäse AG ou Gautschi AG marquent des points en matière de flexibilité: «Nous pouvons produire des quantités qui seraient trop petites à l'étranger, par exemple en Allemagne.»

Dans un coin, le logo rouge de Sucre Suisse clignote. Entre 35 000 et 40 000 tonnes de betteraves sucrières bio sont transportées en Suisse de la région qui réunit la Bavière et le Bade-Wurtemberg pour être transformées à Frauenfeld TG. La moitié de ce sucre est vendu avec le Bourgeon et l'autre moitié est retransportée en Allemagne. *ks*



Aperçue à Bio Suisse

Voilà que plus d'un mois a passé depuis que j'ai commencé mon stage dans la communication d'entreprise. J'ai postulé parce que la durabilité est depuis longtemps une chose importante pour moi. Partir en reportage et écrire des articles pour le Bioactualités est une superbe expérience après les semestres théoriques passés à l'université de Bâle. Après mon stage j'y terminerai mon master en sciences des médias et des religions. Je passe mes loisirs dehors dès qu'il fait beau, et s'il fait froid et humide je préfère me détendre en buvant un thé avec des amis et mon chat Gandalf. *Tanja Hoch*

Les plus et les moins des agroplastiques

Les agroplastiques sont tous les plastiques qui sont fabriqués avec des matières premières renouvelables. Le maïs remplaçant le pétrole, cette concurrence alimentaire est aussi critique que l'utilisation de produits chimiques lors de la fabrication. Il y a d'ailleurs, selon les procédés, des agroplastiques qui sont peu ou pas dégradables. Une nouvelle fiche technique (en allemand) discute des avantages et des inconvénients par rapport aux plastiques ordinaires à base de matières premières fossiles et fournit des renseignements sur la fabrication et l'évolution du marché. *fra*

→ www.shop.fibl.org > N° commande 4250



Info marché: Soja bio

La surface de soja alimentaire doit être réduite en 2017 parce que l'écoulement est plus faible que prévu, mais le prix aux producteurs, 223,50 Fr./dt, peut être maintenu. On travaille intensivement au développement de la demande de soja alimentaire bio pour les prochaines années. La Confédération paie pour le soja alimentaire une contribution de 1000.- Fr./ha. Il est possible de remplacer en 2017 la culture du soja alimentaire par celle du soja fourrager, mais le prix sera seulement de 115.- Fr./dt. La marge brute du soja fourrager sera donc environ 1500.- Fr./ha plus basse que celle du soja alimentaire. *Maurice Clerc*

→ www.bioactualites.ch > Toutes les informations > Culture du soja bio en 2017



Légumes sur mesure

Stefan Brunner est connu pour ses idées novatrices. L'une d'elle est sa «Ferrari de désherbage», un engin à trois roues sur lequel on peut se coucher pour désherber sans avoir mal au dos. Ce paysan Bourgeon de 31 ans qui vient du Seeland bernois a maintenant développé l'app «Bionär», qui doit permettre à ses acheteurs privés de contacter directement sa ferme. Le client décide avec l'app quelle surface il désire louer et quels légumes il aimerait cultiver. Il reçoit tout d'abord une estimation des quantités récoltées et un prix fixe au mètre carré. Des messages avec photos montrent aux «Bionärs» comment leurs produits se développent. Ceux qui le désirent peuvent aider à désherber ou à récolter. L'app doit maintenant d'abord passer par une phase bêta de deux ans, et à partir de 2018 d'autres paysans Bourgeon pourront louer leurs champs via «Bionär». *Lukas Inderfurth*

Le château d'eau suisse est-il en danger?

Le 12^{ème} eco.congrès nature se déroulera à Bâle le 31 mars. Le château d'eau suisse est en train de se dérégler: Le changement climatique fait fondre les glaciers et la limite des chutes de neige est toujours plus haute. La nature et l'agriculture, mais aussi l'homme, sont menacés de pénurie d'eau d'ici quelques années. L'utilisation intensive de la force hydraulique modifie des habitats et fait disparaître des espèces. Des conférences et des ateliers passionnants étudieront comment le château d'eau suisse pourrait être préservé. *Tanja Hoch*

→ www.eco.ch

Concours du Vin Bio Suisse 2017

Organisé par VINUM et sous le patronage de Bio Suisse, cette année aussi les meilleurs vins biologiques suisses seront récompensés à l'occasion du Concours du Vin Bio Suisse 2017. Un panel composé d'experts en vin de la Suisse alémanique et romande, représentés par des Master of Wine, des journalistes spécialisés ainsi que des viticulteurs, sélectionnera les top 5 des vins bio des catégories suivantes:

- Cépages traditionnels blanc / rosé pureté variétale sèche (PVS)
- Cépages traditionnels rouge (PVS)
- Cépages PIWI blanc/rosé (PVS)
- Cépages PIWI rouge (PVS)
- Cuvée blanche sèche
- Cuvée rouge sèche
- Vins avec sucres résiduels

La remise des prix et la publication des producteurs gagnants ainsi que la nomination du vigneron biologique Suisse de l'année 2017 auront lieu le 19 juin 2017 à Zurich lors d'une manifestation publique avec dégustation. Le délai d'inscription est le 21 avril 2017. La participation est gratuite pour les viticulteurs Bourgeon (y compris organisations membres). *Aimée Roser, Bio Suisse*

→ www.vinum.info/bioweinpreis





Qui est flexible
dans ce pays?

La question centrale à propos du changement climatique et de l'agriculture est comment peut-on augmenter l'adaptabilité des domaines agricoles? Comment assurer que ça marche aussi les mauvaises années? Qu'est-ce que c'est, une ferme résiliente?

Quand on parle de l'agriculture suisse et du changement climatique, il s'agit la plupart du temps de savoir comment on peut diminuer les émissions de gaz à effet de serre, surtout le méthane et le gaz hilarant. Tout aussi important ou même plus: Savoir comment nos fermes peuvent s'adapter au changement climatique. Car même si on supprimait d'un jour à l'autre toutes les émissions de gaz à effet de serre, l'atmosphère continuerait de se réchauffer.

Le changement du climat est un fait. Les changements des températures, des précipitations et l'augmentation des événements météorologiques extrêmes peuvent cependant avoir des conséquences très différentes selon les régions, les conditions locales et le type d'agriculture. Personne ne peut donc dire comment sera l'été prochain. Ou le suivant. Ou si à partir de maintenant il n'y aura plus que des étés humides ou secs. La science ne peut parler que de tendances.

Capacité d'adaptation: Jusqu'à quel point êtes-vous flexible?

Les producteurs affronteront mieux cette incertitude s'ils ont une bonne capacité d'adaptation. Au fond cela signifie qu'ils doivent s'organiser pour pouvoir s'adapter à différentes situations. Dans les céréales, semer des variétés qui supportent aussi bien une sécheresse que de fortes pluies ponctuelles tout en fournissant des rendements décents. Dans la production animale, choisir des races qui supportent des températures élevées sans diminuer beaucoup leur rendement en viande ou en lait.

Résilience: À quelle vitesse revient-on à la normale?

Suivant le sens de la définition du Groupe d'experts inter-gouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), la résilience est la faculté se supporter les situations difficiles tout en conservant la structure et le fonctionnement de base. À quelle vitesse une ferme se remet-elle d'un été particulièrement difficile? Celles qui ont traversé un été sec avec des variétés délicates à haut rendement se plaindront peut-être en automne d'une forte baisse de rendement. Celles qui ont par contre semé des variétés plus robustes produiront peut-être elles aussi de moins bons rendements, mais elles gagneront encore quelque chose. Les dernières sont plus résilientes que les premières. Elles qualifieront l'année de «pas si bonne» tandis que les autres la tiendront pour «catastrophique».

Pas de problèmes en agriculture biologique?

Nos fermes doivent donc devenir résilientes et capables de s'adapter. On pense peut-être au premier coup d'œil que ces problèmes ne sont pas pour l'agriculture bio puisqu'il faut de toute façon choisir des variétés et des races robustes, miser sur la biodiversité, la fertilité des sols et les cultures associées – des aspects importants pour une bonne résilience. Il ne s'agit pas de regarder en arrière. «Il est vrai que les fermes bio ont une bonne position de départ, mais le minimum ne suffit pas en agriculture biologique», explique Adrian Müller, qui étudie ce thème au FiBL. «Nous devons continuer et apprendre ce que ça signifie quand la pression des ravageurs augmente. On doit être novateur et remettre en question les pratiques courantes.» Mais qu'est-ce qui suffit? On ne le sait pas encore. «L'adaptation est un long processus. Nous ne pouvons pas dire aujourd'hui combien il en faut.» Katharina Scheuner •



Le changement climatique en Suisse

Le Forum ProClim explique que la température moyenne a augmenté de 1,8 °C en Suisse depuis 1850. Cela semble peu, mais cela a eu pour conséquence que la récolte du blé se fait aujourd'hui dix jours plus tôt qu'il y a cinquante ans. Selon le rapport «CH2014-Impacts» des offices fédéraux et des instituts de recherche sur le climat, le nombre de journées d'été (plus de 25 °C) devrait doubler d'ici 2085 alors que celui des nuits tropicales (plus de 20 °C) augmente à basse altitude. La période de végétation sera plus longue, et voir le Plateau couvert de neige pendant plusieurs jours deviendra rare. Grindelwald connaîtra les conditions d'enneigement qui règnent à Berne aujourd'hui. La température des eaux souterraines augmente. Des espèces aujourd'hui largement répandues diminueront sur le Plateau et augmenteront aux altitudes moyennes. Les arbres souffriront de plus en plus des stress hydriques. Il y aura aussi des changements positifs: L'augmentation des températures élargira le choix des cépages. Dans un avenir proche, on pourra utiliser des variétés et faire des cultures pour lesquelles il faisait trop froid jusqu'à maintenant, et notamment aussi des cultures qui supportent mieux la sécheresse comme le quinoa ou le millet.
→ www.ch2014-impacts.ch

Les producteurs capables de s'adapter sont mieux armés contre le changement. Illustration: Simone Bissig

Armés pour le changement

Le message du Rapport agricole est clair: L'agriculture doit se diversifier si elle veut rester capable de s'adapter au changement climatique. Mais que peut-on faire concrètement?

La discussion sur l'agriculture et le changement climatique parle le plus souvent des gaz nocifs. Or les supprimer ne permettra pas d'éviter mais de ralentir le changement climatique. C'est pourquoi il est si important de parler d'adaptation. Les producteurs ne doivent donc pas seulement réagir aux changements mais s'organiser pour s'en sortir le mieux possible dans toutes les conditions possibles. Ceux qui auront absolument besoin d'années idéales pour obtenir de bons rendements auront de la peine à s'en sortir. Mais comment améliore-t-on son adaptabilité?

Diminuer et répartir les risques

La diversité répartit les risques – jusque là les différentes études sur le changement climatique et l'agriculture sont d'accord. Plus une ferme est diversifiée, mieux elle s'en sort dans des conditions différentes. En production végétale on parlera de rotations diversifiées, de variétés différentes et même de mélanges de variétés et de cultures ou de systèmes agroforestiers. Ces derniers combinent grandes cultures ou herbes avec des cultures d'arbres ou des arbres isolés. Le point central pour les plantes est d'avoir des variétés robustes qui résistent aux ravageurs, aux maladies, à la sécheresse et à l'eau stagnante. Ceux qui essaient tout le temps quelque chose de nouveau acquièrent des connaissances et de l'expérience. Le risque est faible si les essais sont limités à une petite surface.



Les pronostics prévoient que les événements extrêmes comme les fortes pluies et la grêle vont devenir plus fréquents. Photos: Katharina Scheuner

La robustesse est aussi de mise en production animale. Les animaux qui supportent des températures élevées et des mauvais fourrages fourniront des rendements en viande et en lait acceptable même en conditions difficiles. Lors de la planification des nouvelles constructions, cela vaut la peine de penser multifonctionnel. Est-ce que l'étable ou la grange pourraient être transformées simplement et pour pas cher? Est-ce que les vaches laitières pourraient être remplacées par des vaches mères, des moutons ou des machines? Serait-il même possible de transformer pour fabriquer des denrées alimentaires?

Au niveau de la ferme, la diversité signifie avoir différentes branches de production. La ferme mixte classique en Suisse fait des grandes cultures, du bétail et de la foresterie. Ceux qui veulent diversifier encore plus peuvent réfléchir par exemple à des activités para-agricoles, à la transformation du lait ou de la viande, à la vente directe ou à la production contractuelle de cultures spéciales comme des plantes aromatiques ou des épices.

La diversification de la ferme ne doit pas oublier les acheteurs. Que se passerait-il si un acheteur se désistait? Auriez-vous la possibilité de livrer dans d'autres canaux?

En Allemagne, le Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft (KTBL) parvient à la conclusion que la diversité pourrait devenir un problème dans les régions où les fermes sont petites. «On peut se demander comment les petites exploitations peuvent se maintenir à long terme comme exploitations mixtes si elles n'ont pas de spécialisation.» Une solution serait qu'elles coopèrent pour obtenir une diversification régionale.

Grandir et rester indépendant

Les domaines agricoles dépendent de nombreux partenaires, p. ex. des fournisseurs (intrants, électricité). L'indépendance



Des sols fertiles avec une bonne capacité d'absorption et de stockage de l'eau préviennent l'érosion en cas de fortes pluies ...

peut aussi bien diminuer les risques qu'en créer. La production d'énergie se trouve plutôt du côté de la diminution. De nombreuses fermes ont de grandes surfaces de toitures non utilisées. Peut-être y a-t-il aussi la possibilité de participer à une installation de biogaz. Ceux qui transforment et font de la vente directe sont indépendants mais courent de plus grands risques. Ces conflits d'objectifs doivent être soupesés individuellement pour chaque ferme.

Une partie du risque peut aussi être transmise à une assurance. Suisse Grêle observe soigneusement le changement climatique, car «L'augmentation des températures modifie les risques», explique le directeur Pascal Forrer. Aussi bien pour les grandes cultures que les herbages il y a maintenant des produits qui incluent la sécheresse, mais les domaines agricoles suisses sont moins de deux pourcents à avoir conclu de telles assurances. Or les années plutôt sèches 2015 et 2016 ont déjà provoqué des dégâts dus au sec, raconte Forrer. Les produits d'assurance de ce genre ne sont cependant pas exempts de risques: «La protection par une assurance doit rester abordable.»

Facteur central: La cheffe ou le chef d'exploitation

La cheffe ou le chef d'exploitation est un important facteur de réussite. Leurs connaissances, leur flexibilité et leurs décisions sont prépondérantes. Une première pierre importante est posée s'ils ont de la facilité à s'adapter à de nouvelles conditions, à envisager de nouvelles cultures ou espèces animales.

Il faut considérer les changements sur la durée et en discuter avec les collègues. Cela vaut la peine de profiter du trésor d'expérience d'une région. S'y rajoutent résultats de recherches et prévisions qui montrent que tous les changements climatiques ne sont de loin pas négatifs – du moins pas pour toutes les fermes. Les étés plus secs compliquent la situation des pommes de terre ou obligent à arroser, et en même temps ils permettent de faire de nouvelles cultures pour lesquelles il faisait trop froid ou trop humide. L'allongement des périodes de végétation provoque bien chez certains



... et peuvent approvisionner les plantes en eau plus longtemps. Important puisque les étés doivent devenir toujours plus secs.

ravageurs un cycle de reproduction supplémentaire, mais il permet aussi de cultiver d'autres cépages.

Certaines conséquences du changement climatique sont perceptibles en quelques années tandis que d'autres ont besoin de plus longtemps. Dans les grandes cultures on réfléchit communément sur des périodes d'environ trois mois (nombreuses cultures) jusqu'à quelques années (rotations culturales). Cela vaut la peine de toujours regarder un peu plus loin dans le futur: Qu'est-ce qui va changer dans ma ferme dans les vingt prochaines années?

Cela devient passionnant!

L'avenir est évidemment un défi, mais l'adaptation n'est rien de nouveau. L'agriculture s'est toujours adaptée – aux nouveaux marchés, aux nouvelles directives, à la politique agricole, aux préférences et aux tendances d'achats des consommateurs. Et il y a toujours eu des producteurs qui s'en sont mieux sortis et d'autres qui ont eu parfois tellement de peine qu'ils ont arrêté l'agriculture.

Faire de l'agriculture signifie être aux prises avec un endroit et des conditions que l'on ne peut pas ou seulement très peu influencer. Cela signifie qu'il faut observer l'environnement et la croissance des cultures, sélectionner les animaux adéquats pour la stratégie agricole personnelle et miser sur les marchés où un écoulement est possible. Ceux qui développent des stratégies optimales pour un environnement incertain et changeant sans abandonner hâtivement ce qui a fait ses preuves et essaient volontiers des choses nouvelles découvriront un avenir de plus en plus passionnant. *Katharina Scheuner*



Le rôle du sol

Un sol portant, sain et fertile s'en sortira même s'il est confronté à des conditions différentes. En cas de fortes pluies il absorbe bien l'eau et la stocke pour les périodes sèches, et en plus il a moins tendance à la battance. Il fournit des éléments nutritifs en minéralisant la matière organique. Un sol sain avec beaucoup de microorganismes, de vers de terre et de carabidés produira des plantes saines et moins sensibles aux ravageurs et aux maladies comme on peut le lire dans la fiche technique du FiBL sur les possibilités d'adaptation au changement climatique.

À quel point votre ferme est-elle exposée?

En relation avec le changement climatique, l'exposition signifie la mesure de l'influence de l'augmentation des températures et des changements dans les pluies.

À quel point votre ferme est-elle sensible?

Une ferme peu sensible sera moins touchée par les influences négatives du changement climatique. Lesquelles de vos conditions locales comme le type de sol, les pentes, le côté soleil / ombre etc. pourraient se détériorer avec l'augmentation des températures et les été plus secs?

Exemple: En cas de changement climatique illimité, le risque d'une troisième génération de carpocapse des pommes augmentera – plus vite au Tessin que sur le Plateau suisse. Les fermes arboricoles avec des cultures délicates sont donc sensibles.

Du beurre dans les épinards grâce aux légumes dans la rotation?

Inclure des légumes dans une rotation de grandes cultures peut être une option intéressante. Mais on ne s'improvise pas maraîcher du jour au lendemain.

Les cultures maraîchères sont par essence intensives. Si elles font miroiter des marges brutes intéressantes, il ne faut pas oublier qu'elles demandent beaucoup de travail, de savoir-faire, d'équipements et de débouchés commerciaux. Plusieurs raisons peuvent inciter des agriculteurs à se lancer dans les cultures maraîchères: désir de diversification et d'amélioration du revenu, augmentation des facteurs UMOS (unités de main d'œuvre standard) de l'exploitation, approvisionnement d'un magasin à la ferme, etc. De leur côté, de nombreux maraîchers sont intéressés à trouver de nouvelles surfaces, que ce soit pour améliorer leur rotation culturale trop chargée, produire des légumes pour des commandes ponctuelles de leurs acheteurs, améliorer le degré d'utilisation de leurs machines ou simplement développer leurs activités. Dans la pratique, on rencontre différentes formes de collaboration entre maraîchers et agriculteurs, avec un degré de participation variable de la part de l'agriculteur.

Principaux types de collaborations

Dans les régions où agriculture et cultures maraîchères sont intimement liées (p. ex. Seeland), il est courant que des maraîchers louent des parcelles à des agriculteurs entre deux cultures principales pour y installer une culture intercalaire de légumes (p. ex. salade d'automne entre blé et maïs). Dans ce cas, ces cultures n'ont pas d'influence sur les paiements directs ou les UMOS car il ne s'agit pas d'une culture principale.

Les communautés d'assolement (communautés PER) sont également courantes. Dans ce cas, les règles liées au bilan des éléments fertilisants, à la proportion de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) et à l'assolement (en bio: 20% de prairies temporaires, au moins une fois tous les 10 ans sur chaque parcelle assolée) prévalent sur l'ensemble de la communauté, mais chaque partenaire reste indépendant en matière de paiements directs et d'UMOS. Il en va de même pour les échanges de terrains et les droits d'utilisation puisque l'élément qui fait foi est la culture principale et non les conditions de propriété.

Dans le cas d'un contrat de culture, un maraîcher mandate un agriculteur pour que ce dernier cultive des légumes pour lui. C'est l'agriculteur qui annonce ces surfaces maraîchères, qu'il exploite à son compte, et qui bénéficie des paiements directs et des UMOS supplémentaires. En revanche, il doit respecter les normes Suisse Garantie et SwissGAP (bonnes pratiques) et le maraîcher doit impérativement être certifié en tant que négociant. Généralement, l'agriculteur s'occupe du travail du sol et le maraîcher effectue contre rémunération les travaux de mise en place, le suivi cultural et surtout la récolte.

Les défis de la culture maraîchère

Si un agriculteur désire développer lui-même les cultures maraîchères sur son domaine, par exemple en y réservant une sole dans son assolement, il y a un certain nombre de points à régler préalablement. Le principal est certainement la commercialisation. Alors que de petites quantités de légumes peuvent être écoulées en vente directe, il est impératif d'assurer préalablement un débouché pour une production d'une certaine importance. Il existe deux canaux principaux: les légumes destinés à l'industrie de la congélation et les légumes de garde. Les légumes pour la congélation (pois, épinards, haricots) sont généralement produits à proximité des entreprises actives dans ce secteur et qui ne délivrent des contrats de production que dans leur rayon d'activité. Les acheteurs fournissent généralement la semence et les semis sont effectués par des agro-entrepreneurs. Ces productions nécessitent des machines performantes pour le désherbage et présentent des particularités culturelles qu'il convient de connaître.

Pour les légumes de garde (carottes, oignons, betteraves rouges), il faut bien réfléchir à l'interligne et au désherbage. De telles productions présentent des similitudes avec certaines grandes cultures sarclées et conviennent notamment bien aux fermes qui sont déjà équipées et rôdées pour la production de pommes de terre. Par ailleurs, ce sont souvent les mêmes acheteurs que l'on trouve dans ces deux filières.

Le désherbage et l'irrigation sont déterminants

«En cultures maraîchères biologiques, le désherbage constitue un défi très important qu'il ne faut pas sous-estimer. On ne peut pas tabler sur des besoins en main d'œuvre moyens car il y a énormément de variations annuelles, que ce soit en raison des conditions météorologiques ou d'autres facteurs», avertit Martin Koller, spécialiste des cultures maraîchères au FiBL. À titre d'exemple, on compte en moyenne 200 heures



Les betteraves rouges peuvent être une culture appropriée pour se lancer dans le maraîchage. Photo: Maurice Clerc



La commercialisation des cultures maraîchères est tout aussi importante que les aspects cultureux. Photo: Urs Gfeller

de travail par année pour désherber un hectare de carottes bio. Mais dans des conditions comme celles rencontrées en 2016, avec un printemps excessivement humide et l'impossibilité d'utiliser les sarcluses au bon moment, ces besoins en main d'œuvre peuvent quintupler si un désherbage manuel de rattrapage doit être effectué. Dans ce cas, il faut disposer de la main d'œuvre et des liquidités nécessaires pour réagir rapidement.

L'irrigation est également un aspect crucial. La plupart des cultures ont impérativement besoin d'eau à des périodes précises pour se développer (p. ex. juste après la plantation ou le semis). L'irrigation permet aussi d'augmenter nettement la qualité des produits et ainsi de mieux répondre aux attentes des acheteurs.

Une rentabilité irrégulière

«Si l'on veut se lancer dans les cultures maraîchères, mieux vaut commencer par des cultures pas trop exigeantes. On ne s'improvise pas maraîcher et si l'on ne dispose pas de la formation adéquate, il est préférable de procéder par étapes et de faire progressivement ses expériences», conseille Martin Koller. En dépit de marges brutes très alléchantes en apparence, c'est surtout le revenu horaire du travail qu'il faut analyser pour apprécier la rentabilité des cultures maraîchères. En conditions biologiques, ce dernier oscille en moyenne entre 20.- et 30.-Fr./h. Cette production se caractérise par une grande irrégularité d'une année à l'autre et par des investissements conséquents, tant en temps qu'en matériel. Mieux vaut donc avoir les reins solides financièrement au moment de se lancer.

Le marché des légumes bio s'est aussi considérablement durci ces dernières années, même s'il reste plus équilibré que dans le secteur conventionnel. La pression sur les prix est palpable et pour toute la filière, une mauvaise gestion des

quantités ou des pratiques peu loyales de certains acteurs pour gagner des parts de marché à court terme s'avérerait catastrophique. Et je ne vous raconte pas des salades: dans d'autres branches de production, il y en a déjà assez qui n'ont plus un radis! Christian Hirschi



Pour vos questions culturelles

(en allemand) Martin Koller, spécialiste maraîchage au FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick.

→ Tél. 062 865 72 34, martin.koller@fibl.org

(en français) Maurice Clerc, conseiller à l'Antenne romande du FiBL, Av. des Jordils 3, 1000 Lausanne 6

→ Tél. 021 619 44 75, maurice.clerc@fibl.org

Commercialisation et organisation

En tant que principaux intermédiaires pour l'achat des légumes bio, les deux organisations suivantes vous renseigneront sur les possibilités de collaboration et les conditions du marché:

Terriva SA

Moosgasse 34, 3210 Kerzers FR

Tél. 031 750 57 50, info@terriva.ch

→ www.terriva.bio

Rathgeb Biolog AG

Rohracker

8476 Unterstammheim ZH

Tél. 052 744 00 00, info@rathgeb-bio.ch

→ www.rathgeb-bio.ch

La Mecque des cultures bio *pour un jour*

En préambule de la Journée suisse des grandes cultures bio qui se déroulera le 8 juin 2017, Bioactualités dresse le portrait de Frédéric Zosso et de son domaine très diversifié à Cournillens FR.

Le moins que l'on puisse dire, c'est que Frédéric Zosso ne se repose pas sur ses lauriers: production laitière, grandes cultures, installation de biogaz, panneaux solaires, magasin à la ferme, cultures maraîchères, administrateur de la coopérative Provana: toutes ces activités n'ont pas encore réussi à assouvir sa soif d'innovation et le voilà qui projette à présent de construire un poulailler de ponte pour approvisionner des magasins et des restaurants.

Une nouvelle motivation pour le métier

À la tête d'une exploitation de près de 90 ha de SAU avec un droit de production de 500 000 kilos de lait de fromagerie, Frédéric Zosso s'est reconverti à l'agriculture biologique en 2016. «Il y a plusieurs raisons qui m'ont motivé à faire le pas vers le bio. En conventionnel, j'avais l'impression d'avoir fait le tour de la question et de perdre la motivation pour mon métier. Chaque année, je choisissais des produits phytos sur un catalogue avec le même vendeur et j'avais vraiment l'impression de n'être plus qu'un pion sur le grand échiquier agri-

cole. Je n'étais plus en adéquation avec moi-même, je ne me retrouvais plus dans cette philosophie de production. En bio, le savoir-faire est bien mieux mis en valeur. Chaque jour est un nouveau challenge et il faut prendre des décisions qui ont un réel impact», constate l'agriculteur en reconversion. En plus de cette motivation intérieure, Frédéric Zosso voit beaucoup plus de perspectives dans la production biologique. «En bio, il y a encore de nombreux projets à concrétiser dans la confection de produits transformés, comme de la bière ou des produits boulangers à base de céréales anciennes. À l'avenir, j'envisage de mieux mettre en valeur mon lait, par exemple en fabriquant du fromage ou des yogourts», escompte-t-il.

Pour l'instant, tout son lait est écoulé dans le canal conventionnel mais, en tant que lait de fromagerie, il en obtient tout de même un bon prix. Frédéric Zosso a installé un robot de traite en 2005 lors de la construction de sa stabulation.

Pas de grands problèmes liés à la reconversion

Jusqu'à présent, la reconversion ne lui a pas posé de grands problèmes, bien moins que la météo de 2016. Hormis une forte présence de rumex sur deux parcelles attribuées dans le cadre du remaniement parcellaire et un champ dans lequel il a fallu enlever le gaillet à la main, tout est sous contrôle. «Cet arrachage manuel a finalement été l'occasion de discuter à bâtons rompus avec mon père et mon associé, ce qui nous a permis d'aborder tout au long de cette semaine des sujets inhabituels et de mieux nous connaître», sourit le chef d'exploitation.

En plus des grandes cultures et de la production laitière, le domaine Zosso fait la part belle aux énergies renouvelables. *Photo: Maurice Clerc*





Ils se réjouissent tous de vous accueillir le 8 juin 2017 (de gauche à droite): Marc Zosso (père de Frédéric), Jules (3 ans), Frédéric, Noam (3 ans), Sophie (épouse de Frédéric), Urs Kaeser (associé de Frédéric) et Raphaël Pitt (apprenti). *Photo: Géraldine Zosso*

À exploitation diversifiée, programme varié

Dans les grandes cultures, Frédéric Zosso mise aussi sur un parc de machines performant. Avec plus de 45 ha de terres ouvertes, il n'y a pas de place pour l'amateurisme. La première année de reconversion lui a permis de se faire la main, notamment avec les cultures associées (pois-orge) et le sous-semis

sol (avec profil de sol, test à la bêche, etc.), et l'énergie (photovoltaïque et biogaz). Alors venez nombreuses et nombreux à Cournillens le 8 juin où Frédéric Zosso se réjouit de vous accueillir chez lui. *Christian Hirschi*

*«En conventionnel,
j'avais l'impression d'avoir fait le tour
de la question et de perdre
la motivation pour mon métier.»*

Frédéric Zosso

dans le colza. Producteur de betteraves avant la reconversion, la réouverture du marché en bio qui se dessine pour cette année offre de nouvelles perspectives. En 2016, il s'est également lancé dans les cultures de légumes en collaboration avec un maraîcher bio, l'objectif étant avant tout d'approvisionner son magasin à la ferme fraîchement créé.

La décision d'accueillir la Journée suisse des grandes cultures bio est survenue plutôt fortuitement. Bien qu'habitué à organiser des portes ouvertes et diverses manifestations chez lui, Frédéric Zosso avait quelques réticences à accepter la proposition d'organisation qui lui a été faite. «Je suis en deuxième année de reconversion et je ne voudrais pas qu'on me prenne pour un donneur de leçons», explique-t-il. Il a fini par accepter car son domaine, bien placé et offrant une taille suffisante, se prêtait à merveille pour une telle manifestation.

Pour cette grand-messe des grandes cultures bio, les organisateurs ont concocté un programme très riche. En plus des populaires démonstrations de machines, les différents postes aborderont des sujets très variés. On pourra notamment voir une comparaison de semis de mélanges herbagers à la volée et en ligne (mélanges 323 et 330), du colza en culture pure et avec un sous-semis, des cultures possibles comme alternatives au blé (tournesol, lentilles, lin, etc.). Il y aura aussi des postes pour la betterave sucrière, la pomme de terre, le



Profil de l'exploitation de Grand Champ

Zone de plaine, 580 m d'altitude, 86 ha de SAU.

Production animale: 70 vaches Holstein et Red Holstein, élevage de la remonte et engraissement de quelques broutards.

2-3 porcs, 25 poules, abeilles

Production végétale: blé 20 ha, maïs grain 9 ha, pommes de terre de sélection 4,5 ha, cultures fourragères 10 ha (pois-orge, féverole, triticale). Légumes en culture intercalaire env. 9 ha (en 2016: brocolis, fenouil, chou de Chine, salade). Env. 45 ha de prairies temporaires et artificielles.

Énergie: installation de biogaz de 120 kW, panneaux photovoltaïques 2000 m², panneaux thermiques pour séchoir.

Autres activités: magasin à la ferme, conseil d'administration de la coopérative Progana.

Main d'oeuvre: chef d'exploitation, son père, associé, apprenti.

Journée suisse des grandes cultures bio

Jeu 8 juin 2017 à Cournillens FR

sur la ferme bio de Grand Champ chez Frédéric Zosso

Démonstrations de machines

Énergies renouvelables et fumure

Céréales, pommes de terre, colza, millet, lin

Cultures associées, sous-semis, cultures fourragères

→ www.bioackerbautag.ch



La nouvelle aide à l'exécution ne résout pas le problème de la dérive des traitements vers les surfaces bio. Photo: Sonja Kanthak

Sécurité nulle pour les champs bio

Épandage des pesticides par hélicoptère: Les parcelles bio sont maintenant explicitement mentionnées dans la nouvelle aide à l'exécution, mais les distances de sécurité ont été diminuées.

La Confédération a publié une nouvelle aide à l'exécution pour l'épandage aérien des produits phytosanitaires, des biocides et des engrais (voir le lien) qui est en vigueur depuis 2016. Les exigences pour les vols d'épandage ont été révisées et précisées. Il faut maintenant respecter une distance de seulement 30 m avant les surfaces dignes de protection comme les eaux, les réserves naturelles et les habitations. Cette diminution a été décidée malgré l'opposition de Bio Suisse et des organisations de protection de la nature. Cette distance était encore de 60 m dans l'ancienne version.

Un point positif est que les parcelles bio sont mentionnées explicitement, mais la distance à respecter n'est là aussi que de 30 m. Or, vu que cette distance est mesurée depuis le milieu de l'hélicoptère jusqu'au début de la surface concernée, entre la dernière buse de la rampe de traitement et le début de la surface biologique il ne reste de facto que 23 m de distance.

Le législateur espère que cette distance de protection permettra aux zones agricoles limitrophes d'atteindre au maximum 10 pourcents de la concentration en pesticides des parcelles traitées. Les offices fédéraux concernés rappellent aussi au sujet de la nouvelle réglementation qu'il n'y a pas de distances de sécurité de ce genre pour les pulvérisateurs agricoles et dorsaux.

Et cette distance diminue même à dix mètres en cas d'utilisation de produits phytosanitaires autorisés en agriculture biologique. Même si cela n'est pas aussi grave pour les producteurs bio que des pesticides de synthèse, il y a sur leurs produits des résidus de produits qu'ils n'ont pas utilisés pour eux-mêmes.

Andreas Häseli, spécialiste de la viticulture au FiBL, trouve que ces distances sont trop faibles: «Le risque de recevoir une

douche de pesticides non voulue reste grand pour les surfaces bio.» Les vigneron bio restent donc livrés à eux-mêmes car il est quasiment impossible de prouver que le voisin a violé son devoir de précaution. C'est pourquoi les paysans bio doivent continuer de négocier les distances avec leurs voisins conventionnels (voir encadré). Karin Nowack, Bio Suisse



Ce que vous pouvez faire

- Vous pouvez traiter les trois premières lignes de la parcelle conventionnelle avec vos produits biologiques pour que le voisin n'ait pas besoin de les traiter.
- Vous pouvez commercialiser dans le canal conventionnel une à trois lignes de votre parcelle jouxtant un champ conventionnel traité par voie aérienne.
- Si la situation est critique et/ou les rapports avec le voisin détériorés: Discutez de la situation avec votre organisme de contrôle.
- Et pensez-y: Si vous avez des pesticides dans votre vin bio, il se peut que vous ne puissiez pas le vendre comme vin bio. Si vous n'avez pas pris de mesures préventives, l'organisme de contrôle peut même vous infliger des points de sanctionnement.

Le Groupe spécialisé Vin de Bio Suisse fournit de l'aide pour les questions concrètes, et il propose une lettre-type que vous pouvez utiliser pour contacter votre voisin conventionnel.

Mémo pour éviter les résidus dans le vin

→ www.bio-suisse.ch > Transformateurs & commerçants > Résidus

Aide à l'exécution pour l'épandage des produits phytos

→ www.ofev.admin.ch > Publications, médias > Aides à l'exécution



La marque de fabrique d'Eric Meili: Ses bœufs de pâture ne mangent que de l'herbe, du silo d'herbe et du foin. Photo: Bettina Meili

Le succès grâce à la particularité

La vente directe offre des chances d'avoir une forte valeur ajoutée sur ses propres produits et beaucoup d'auto-détermination. Il est possible de réussir même avec des moyens très simples.

«La vente directe est possible pour chaque ferme sans beaucoup de temps ni d'infrastructures chères», dit Eric Meili. Il gère avec Stefan Mettler une ferme avec 24 bovins d'engraissement sur 5,7 ha à Bubikon ZH. En plus de cela, il travaille pour le FiBL comme conseiller. Meili fait abattre deux bêtes par mois et les vend dans la cave de la maison. La ferme est un exemple de la possibilité de réaliser une forte valeur ajoutée avec peu de main-d'œuvre et avec des moyens très simples.

«Je suis un mordru des chiffres»

Quand il a passé de l'élevage de vaches mères à l'engraissement au pâturage en 2012, le temps de travail de Meili est passé 660 à 600 heures. Avec les vaches mères il arrivait à un salaire horaire de 29,30 Fr./h et avec l'engraissement au pâturage il a atteint en 2014 55,80 Fr./h. L'année suivante a été moins bonne, puis 2016 de nouveau meilleure. Par rapport au rendement en viande, la diminution du temps de travail et l'utilisation plus efficace des fourrages dans l'engraissement au pâturage permet une importante création de valeur.

Les particularités se vendent bien

Bien communiquer les particularités est essentiel: «Identifie les particularités de ton produit et commercialise-les.» La particularité de Meili est la grande qualité de la viande. Les bêtes robustes, un croisement de race laitière avec du Limousin ou de l'Angus, sont le plus souvent laissées à elles-mêmes. «Selon le principe «Feed no Food» elles ne mangent que de l'herbe du pâturage, du silo d'herbe et du foin.» Les frais de culture ou d'achat des concentrés tombent. Les bêtes atteignent quand même un poids mort de plus de 300 kg. L'abattage avec le moins de stress possible et le traitement

correct de la viande est un must pour une haute qualité de la viande. Autre particularité, la vente «Nose to Tail» des bêtes.

Le pragmatisme économise du temps

Meili économise le travail: En hiver avec un affouragement à discrétion rempli tous les deux jours, en été avec 100 jours d'alpage. L'infrastructure de la cave de vente est bon marché et fonctionnelle. Elle comprend deux congélateurs, deux frigos et une table avec bloc-notes, stylo et dépliants. Les clients sont avertis par courriel de l'abattage d'une bête. Leur commande par Internet est confirmée immédiatement et le système se remet à jour quand des morceaux sont réservés. Hormis les rôtis et les bouillis, la viande est mise en sachets de 300 grammes par le boucher. Les commandes sont préparées par Eric Meili avec sa femme Bettina, puis elles sont mises dans les frigos. Les clients viennent les chercher eux-mêmes sans que les Meili soient sur place.

La publicité de bouche à oreille est efficace

Un site internet clair et qui met en avant les particularités des produits est important. Et qu'est-ce qu'il faut pour réussir le démarrage? «Des contacts personnels avec des gens qui vont essayer tes produits.» Un dépliant avec toute les informations de base doit obligatoirement être disponible. «Si les clients sont contents, demande-leur de parler de tes produits à d'autres gens et de leur donner le dépliant. La publicité de bouche à oreille reste toujours la publicité la plus efficace.»

Tanja Hoch

→ www.meilibeeff.ch



Créer de la valeur avec la vente directe d'après Meili

- Diminuer le plus possible les heures de travail
- + Identifier et communiquer la ou les particularités du produit
- + Infrastructure bon marché et fonctionnelle
- + Processus simples pour les commandes et le ramassage
- + Contacts positifs avec les clients

FORTE VALEUR AJOUTÉE

Quand la finesse de nos sens dépasse *les ins*

Le miel présente beaucoup de facettes. La biologiste Katharina Bieri et les nouveaux apiculteurs et apicultrices Bourgeon que le Bioactualités a interrogés au sujet de leurs produits le savent bien.

Des couleurs de l'ambre jaune à celles de l'ivoire, de liquide à solide et d'intensivement aromatique à légèrement floral ... La diversité des miels est quasiment illimitée et de nombreux facteurs influencent sa couleur, sa consistance et son goût. Comme les vins, les miels subissent une analyse sensorielle pour déterminer leur qualité. Des organes sensoriels exercés et acérés sont alors de mise. De quoi faut-il tenir compte lors de la dégustation des miels et comment peut-on les décrire?

Fleurs et plantes déterminent le goût

«Ce qui me fascine particulièrement avec le miel est qu'ils sont tous différents», explique la biologiste Katharina Bieri, qui, au Biologisches Institut für Pollenanalyse K. Bieri GmbH, dirige depuis bien 24 ans les évaluations des miels pour les apiculteurs, les commerçants et les laboratoires cantonaux. La cause de la diversité des teintes et des goûts des miels vient de la diversité des miellées, c.-à-d. des plantes sur lesquelles les abeilles récoltent leur nourriture. Les miellées sont constituées de nectar de fleurs et de miellat, un liquide sucré qui est excrété par les insectes qui sucent les plantes. Nous avons en Suisse de nombreux miels qui sont des mélanges et qui contiennent différentes proportions de miels de fleurs et de miellats de différentes plantes. Il y en a qui sont plus fréquents que d'autres: «Sur le Plateau suisse, beaucoup de miels de printemps contiennent du colza qui leur confère un parfum et un goût très typiques. Les miels du Tessin et des vallées du sud des Grisons sont souvent dominés par la châtaigne avec sa note chaude et chimique. Il en faut peu pour influencer le parfum et le goût du miel», explique Bieri.

Récolter du miel monofloral est difficile en Suisse

Il y a aussi les miels monofloraux, qui proviennent totalement ou en majorité des fleurs ou des plantes déclarées. Pour récolter des miels monofloraux, les apicultrices et apiculteurs doivent placer leurs ruches dans une zone dominée par une plante. Esther Rewitz, de l'entreprise apicole Mayr à Kradolf TG, explique: «Nous recherchons activement les emplacements. Le miel de montagne et le miel de tilleul sont les plus importants pour nous, mais nous cherchons un emplacement pour faire du miel de châtaignier.» Récolter du miel monofloral pur est difficile en Suisse. «Cela vient du fait que nous n'avons pas des surfaces aussi grandes que dans d'autres pays», dit l'apiculteur Christoph Villiger de Döttingen AG. Et pourtant on récolte dans notre pays des miels monofloraux de rose des Alpes, d'acacia, de framboise, de châtaigne, de tilleul, de pissenlit, de colza, de feuillus ou de sapin. Les châtaigniers tessinois attirent de nombreux apiculteurs comme René Fankhauser de Reinach BL: «J'aimerais prochainement partir avec quelques ruches. J'aimerais bien essayer le Tessin et les

montagnes, parce que le miel de châtaignier est celui que je préfère et que les magnifiques prairies alpines richement fleuries sont une source de joie pour toutes les abeilles.»

Pas de café avant une dégustation

Ce caractère unique de chaque miel doit être déterminé lors d'une analyse sensorielle. L'apicultrice amatrice Vreni Läng d'Arlesheim BL en donne un exemple: «Mon miel est fin, équilibré, il a une couleur jaune d'or moyenne et une consistance légèrement ferme qui se situe entre crémeuse et cristallisée.» Mais comment procéder à une analyse assez standardisée pour décrire correctement un miel? La biologiste Bieri le sait: «Il ne faudrait à mon avis pas déguster plus de huit miels par séance. L'important est de ne pas manger et de ne pas boire de boissons aromatiques comme du café au moins deux heures avant l'analyse.» La sensibilité du nez et des papilles peut aussi être perturbée par des parfums, des crèmes et des pâtes dentifrices. Il est important de faire une pause de deux minutes entre chaque miel et d'au moins une demi-heure entre deux séances.

Le miel se déguste dans des verres à boire

L'évaluation du miel se déroule dans un verre à pied comme pour une dégustation de vin: «On juge d'abord les aspects visuels, ce qui veut dire la couleur et la consistance du miel, qui peut être liquide ou cristallisé. Ensuite on évalue son odeur.» On brise pour ce faire la surface du miel avec une cuillère en plastique pour que les molécules odoriférantes se dégagent. «Le nez perçoit avant tout les odeurs volatiles, et en bouche on reconnaît ensuite les goûts de base: sucré, acide, salé et amer.» L'arôme est encore plus important: «La salivation du miel permet à des molécules olfactives un peu moins volatiles de passer de la bouche au nez où elles seront décryptées.» La consistance du miel est parfois influencée mécaniquement, par exemple par un brassage après la centrifugation pour qu'il devienne crémeux. Ce n'est pas nécessaire pour toutes les miellées: «Mon miel est un miel de montagne fin et naturel de couleur jaune d'or. Il est crémeux et tartinable sans qu'il y ait besoin de le brasser après la centrifugation», raconte Sandra Fliri de Bergün GR. Les miels de miellats sont normalement plus fluides que les miels de fleurs. Le miel de bruyère de Roman Erni d'Egolzwil LU est étonnant: «Mon miel de bruyère a une consistance tout à fait spéciale qui se rapproche presque d'une gélatine.»

L'exercice aiguise les sens

Pour décrire les impressions sensorielles, on peut se référer à la roue des arômes du miel, qui est un graphique qui guide les dégustateurs à travers les différentes étapes de l'évaluation à l'aide d'expressions caractéristiques. Pour que les descriptions correspondent, il est important que l'analyse sensorielle soit exercée régulièrement avec des miels de référence. «L'analyse sensorielle d'un miel est le paramètre le plus important de son évaluation», dit Bieri, «parce que l'apparence, l'odeur et le goût sont aussi perçus par les consommateurs.» Vu que l'analyse sensorielle n'est pas totalement objective, on recourt à des analyses de pollen, à des mesures de la conductibilité et à des analyses chimiques qui fournissent des renseignements en-

truments de mesure

core plus exacts sur la provenance. Si les miels sont de bonne qualité, l'analyse sensorielle ne verra pas de différences entre bio et conventionnel. Les différences se trouvent surtout dans les conditions d'élevage des abeilles et dans l'aspiration à un équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. *Tanja Hoch*

Pour en savoir plus sur l'apiculture bio Bourgeon
→ www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Miel

Pour en savoir plus sur les nouveaux apiculteurs-trices Bourgeon
→ www.bioactualites.ch > Magazine > Archives > Archives 2017 > Portraits d'apiculteurs

①

Faire le miel en rayons dans des cadres en bois

Christoph Villiger de Döttingen AG commercialise depuis peu des cadres de bois pour le miel en rayons. «Le miel est ainsi présenté sous sa forme naturelle et le tout est très esthétique», dit Villiger. La cire qu'on mange en même temps fournit au corps des substances importantes. Les cadres de Villiger n'ont pas de paroi intermédiaire. Vu que les abeilles la construisent elles-mêmes, elle est très fine et mince. Le miel en rayons a donc ainsi une meilleure qualité qu'avec des cadres munis d'une paroi intermédiaire. Tous les cadres sont faits à la main et adaptables à presque tous les systèmes.



→ www.waben-honig.ch

Biologisches Institut für Pollenanalyse K. Bieri GmbH

L'offre de la biologiste Katharina Bieri comporte détermination des provenances et des sortes de miels, analyses de pollens, mesures de conductibilité et analyses sensorielles.

→ www.pollenanalyse.ch

→ Biologisches Institut für Pollenanalyse

Katharina Bieri, Talstrasse 23, 3122 Kehrsatz

tél. 031 961 80 28

- 1 2
- 3 4
- 5

1 Miel de bruyère / Marco Paroni et Roman Erni
2 Sandra Fliri/ Miel Fliris de Bergün
3 Miel de montagne de l'Imkerei Mayr / Robert Mayr
4 Vreni Läng / Miel suisse Längs
5 Miel de fleurs de l'Imkerei Villiger / Famille Villiger
Photos: m.à.d.





Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Aliments PLVH à teneur en amidon maximale

Le complément idéal pour des rations vaches laitières riches en herbe ou silo d'herbe :

- ✓ maximum d'amidon
- ✓ maximum de céréales
- ✓ avec levures vivantes
- ✓ 1 kg d'aliment fournit autant d'énergie et d'amidon que 4 kg d'ensilage de maïs

aliment	protéine	MJ NEL	amidon	céréales
8323 P	10.0%	7.5	50%	75%
8343 P	18.0%	7.5	40%	60%

Mühle Rytz AG, Biberen, Tel 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch / mail@muehlerytz.ch

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:
Marmelades, fruits, légumes, ...
Bocaux de formes et de grandeurs différentes
de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.
Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.
Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliemballaggi@hotmail.com



Si le sol est bien soigné,
la vache est en pleine santé



Wytor AG, Diezikonerstr. 10, 8637 Laupen Tél. 055 266 19 11
www.wytor.ch / info@wytor.ch Fax 055 266 19 12



Produits naturels d'algues pour les sols vivants!



Votre
spécialiste
pour les
semences
BIO



entre professionnels

Otto Hauenstein
Semences SA
Z.I. Les Ducats 4
CH-1350 Orbe

Tél. +41 24 441 56 56
Fax +41 24 441 21 82

www.hauenstein.ch



Andermatt
BioVet

Andermatt BioVet AG
6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 51 10
www.biovet.ch

Ayez un pas d'avance sur les mouches!

Les auxiliaires travaillent en cachettes avec une grande efficacité...



Mouches *Ophyra*

- ✓ Mangent les larves des mouches d'étables dans les caniveaux
- ✓ Pour fumier liquide
- ✓ Idéal pour caillebotis & systèmes de caniveaux souterrains



Guêpes parasitoïdes

- ✓ Contre mouches d'étables et mouches piquantes
- ✓ Une guêpe parasite jusqu'à 200 larves de mouches
- ✓ Pour litières et pailles profondes



Nouveau: MACROBIS® acariens prédateurs

- ✓ Contre mouches et moucheron
- ✓ Mangent les œufs et larves de toutes les sortes de mouches
- ✓ Pour litières et pailles profondes
- ✓ Idéal en combinaison avec les guêpes parasitoïdes



Il a grandi dans un verger

Patrick Stefani, le plus jeune membre de l'équipe arbo du FiBL, a de la peine à attendre le début de la saison.

Patrick Stefani travaille depuis cette année au FiBL comme conseiller en arboriculture et en viticulture. «En plus de la diversité des thèmes, ce qui me plaît particulièrement au FiBL est la possibilité d'un échange continu d'informations avec les agricultrices et les agriculteurs», dit Stefani. Il fait un master sur les systèmes de production durable à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL). Avant cela il avait travaillé dans la ferme familiale et chez des amis dans des fermes avec du raisin, des pommes et des cerises, ainsi que dans le contrôle de la qualité du fabricant de confitures Menz & Gasser. Avant d'être définitivement engagé, il avait fait l'année passée un stage dans un projet pour la promotion des arbres fruitiers haute-tige. La production de fruits à cidre, d'abricots et de petits fruits est actuellement le centre de son activité au FiBL. Son désir est de toujours mieux connaître toutes les cultures de fruits de Suisse.

«L'arboriculture exige une pensée à long terme, des gros investissements et de nouvelles technologies. En même temps, les fruits me fascinent tellement que j'ai de la peine à attendre le début de la saison», dit Stefani. «Je me réjouis de pouvoir travailler côte à côte avec les pionniers de l'agriculture biologique, de profiter de leurs connaissances et de pouvoir contribuer activement à la poursuite du développement de l'agriculture biologique.» Stefani parle couramment l'allemand et l'italien car il a grandi dans le Trient. Il est donc l'interlocuteur rêvé pour les producteurs de fruits du sud des Alpes. fra •

→ patrick.stefani@fibl.org



Vulg.: nouvelles forces. Photo: Franziska Hämmerli

Bien-être des animaux et alimentation mondiale

Lisez dans le rapport d'activité 2016 ce que le FiBL fait pour le bien-être des animaux, comment il s'engage pour la sécurité alimentaire dans le monde et comment il favorise les échanges de connaissances en Suisse et dans d'autres pays européens ainsi que dans les pays émergents et en développement.

→ www.shop.fibl.org > Numéro de commande: 1443



La betterave à sucre revient

Le prix était si bas que la culture bio de la betterave sucrière a été abandonnée. Or cette année il y en aura de nouveau quelques hectares car le prix est remonté vu que les consommateurs et le commerce veulent non seulement la qualité Bourgeon mais aussi la provenance suisse. Les betteraves des domaines en reconversion ne sont cependant pas demandées.

La betterave sucrière est bonne pour les rotations culturales chargées en céréales mais c'est une culture très exigeante. Préparation du lit de semis et désherbage sont les clés du succès. Le FiBL a republié la fiche technique (en allemand) «Biozuckerrüben» après une révision complète – avec des indications précieuses depuis le semis jusqu'à la récolte. fra

→ www.shop.fibl.org > Numéro de commande: 1172

Assemblée des délégués du 12 avril 2017

La prochaine Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse se déroulera le 12 avril à Olten. Les délégués peuvent déposer des motions écrites sur les points de l'ordre du jour jusqu'à l'AD. Prière d'adresser vos questions et suggestions à la Coordination de la Fédération Bio Suisse, Christian Voegeli.

→ Christian Vögeli, tél. 079 457 24 22, christian.voegeli@bio-suisse.ch

L'ordre du jour et ses annexes se trouvent sur
→ www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués

1 Points statutaires		
Procès-verbal de l'AD du 16 novembre 2016; Rapport annuel 2016; Comptes 2016		
2 Élections et autres décisions		
2.1	Election des Commission spécialisées	La Commission de la Qualité (CQ), la Commission du Savoir (CS) et la Commission du Marché (CM) ont été élues par le Comité pour une nouvelle période de quatre ans.
2.2	Recommandation pour le contre-projet à l'initiative de l'USP	Les délégués ont décidé lors de l'AD de l'automne 2016 de conserver une position neutre à l'égard de l'initiative «pour la sécurité alimentaire» en se réservant le droit de revenir sur cette décision au cas où le Parlement adopterait un contre-projet. Le point revient donc à l'ordre du jour puisque c'est le cas.
2.3	Accords de libre-échange: Position de Bio Suisse	Bio Genève demande que Bio Suisse clarifie sa position au sujet des accords de libre-échange. Bio Suisse devrait se déclarer fondamentalement opposée à la conclusion d'accords de libre-échange et s'engager en même temps pour des mesures d'accompagnement efficaces.
2.4	Durabilité dans les fermes Bourgeon	Schweizer Bergheimat demande au Comité de Bio Suisse de soumettre lors de l'AD du printemps 2018 des propositions pour la durabilité des fermes Bourgeon. Ce thème doit revenir tous les deux ans à l'AD.
3 Informations		
3.1	Principes et objectifs pour l'alimentation des ruminants	Le Groupe de travail sur l'alimentation des ruminants arrive à la conclusion qu'une proportion d'autoapprovisionnement de 80 % devrait être obligatoire pour l'alimentation des ruminants et qu'à partir du 1. 1. 2022 les ruminants ne puissent plus recevoir de concentrés protéiques et que les concentrés énergétiques soient limités à 5 %.
3.2	Révision des directives pour l'importation	Le Comité est en train de réviser la politique des importations. Le document avec les buts et les mesures sera prêt d'ici fin 2017. La mise en œuvre durera jusqu'en 2021.
3.2	Objectifs de Bio Suisse pour 2025	Le directeur et le groupe de projet doivent élaborer pour la Fédération des buts à long terme qui serviront de guide aux instances et au secrétariat pendant les huit prochaines années.
3.3	Conférence d'Edouard Chautet	Le Président de la commune de Barjac, dans le sud de la France, nous montrera comment la nourriture bio locale peut être favorisée par des actes et non par des mots.

Avanti 2025 doit permettre de développer le bio

Structures fédératives plus larges et durabilité plus profonde pour que le Bourgeon développe sa position de leader.

Quels objectifs Bio Suisse veut-elle atteindre jusqu'en 2025? Bio Suisse a lancé une discussion sous forme d'un projet intitulé «Avanti 2025» pour clarifier cette question. «Bio Suisse veut aborder le prochain bout de chemin avec des objectifs clairs», explique son directeur Daniel Bärtschi. 2025 est un bon horizon, «Suffisamment près pour rester concret et suffisamment loin pour réaliser de grandes idées».

Un groupe de travail composé de représentants du secrétariat, du Comité, des producteurs et du reste de la branche a maintenant discuté des propositions qui ont été élaborées lors de l'atelier commun du Comité et du secrétariat ainsi

que lors du symposium Bio 3.0 en décembre 2016. «Avanti 2025» est en train d'être présenté aux organisations membres et doit être adopté lors de l'AD de l'automne 2017 par leurs délégués. Daniel Bärtschi aimerait conduire le secteur agroalimentaire suisse plus loin sur le chemin de la durabilité: Encore plus de surfaces et de denrées alimentaires doivent être cultivées et transformées en bio pour pouvoir couvrir la croissance du marché. Le Bourgeon doit en outre développer son avance dans la durabilité. La croissance en largeur doit être rendue possible entre autres par le renforcement du soutien par des structures de distribution en ligne ou par de nouvelles possibilités d'étiquetage ouvertes aux transformateurs. Bio Suisse souhaite aussi mieux inclure les transformateurs et les producteurs Bio Fédéral. La Conférences des présidents du mois de juin étudiera à fond ces propositions. *Stephan Jaun, Bio Suisse*

«Les chances de progression sont encore énormes»

Milo Stoecklin est un des représentants de la Romandie au Comité de Bio Suisse. Bioactualités a discuté avec lui des craintes des bio romands au sujet de l'augmentation des reconversions.

Bioactualités: C'est justement en Romandie qu'une série de paysans bio exprime des craintes que l'afflux de reconversions de cette année menace les prix du marché bio. Comment voyez-vous la chose?

Milo Stoecklin: Nous avons bien une augmentation record des reconversions en 2017, mais de l'autre côté le marché biologique suisse continue de progresser. Le chiffre d'affaires des produits a augmenté de 5,2 % en 2015. Cette évolution s'est poursuivie en 2016, on le voit dans les chiffres d'affaires déjà publiés par le commerce de détail.

Ce sont les chiffres du commerce de détail. Et qu'est-ce que les paysannes et les paysans bio en retirent?

Une demande constante au niveau des consommateurs influence positivement les prix des matières premières bio. Les prix bio ont donc été corrects et stables dans de nombreux secteurs. Mais il va de soi que trop et trop peu sont souvent proches l'un de l'autre. Nous en sommes tous conscients.

Croyez-vous que cette évolution va se poursuivre?

On ne peut pas le savoir avec certitude, mais les chiffres ne sont pas mauvais. Comme on l'a dit, les parts de marché du bio sont en progression dans la grande distribution, mais elles ne représentent qu'environ 8 % du marché total. Vu que les chances de progression sont encore énormes, nous travaillons intensément au développement des différents marchés et non à leur régulation. La Coop – notre plus gros acheteur – a annoncé vouloir doubler son chiffre d'affaires bio d'ici 2025. Cela nécessitera forcément encore quelques paysans bio de plus. La difficulté est qu'on ne peut pas recommander la reconversion à tout le monde mais que chacun doit porter la responsabilité de sa ferme et clarifier lui-même soigneusement les chances qu'il y a sur le marché bio pour ses branches de production.

Est-ce que Bio Suisse en fait assez dans cette situation?

Bio Suisse aide à prospecter de nouveaux marchés – par exemple pour la betterave sucrière, l'avoine alimentaire ou le millet. Et en plus elle crée de la transparence sur l'offre et la demande et conduit des négociations pour les prix de référence.

Quels sont les marchés où il y a encore du potentiel?

Le marché le plus important reste toujours celui des céréales panifiables, où les parts de marché suisses sont encore loin en dessous des 50 %. On cherche aussi du Natura Beef Bio et des poulets bio. Il y a en outre encore quelques produits dont le



Milo Stöcklin. Photo: m.à.d.

potentiel n'est pas mis à profit comme par exemple le tournesol à décortiquer ou le sarrasin. Là nous avons besoin de la capacité d'innovation des transformateurs. Ils devraient mettre de nouveaux produits sur le marché en collaboration avec le commerce. Les agriculteurs qui veulent s'informer sur la situation actuelle du marché trouveront beaucoup d'informations sur les pages «Marché» de www.bioactualites.ch, mais ils peuvent aussi contacter le product management de Bio Suisse.

Et sur quels marchés a-t-on atteint les limites?

Il faut surveiller le marché des céréales fourragères. L'augmentation des surfaces est réellement plus grande que celle du marché des aliments composés, on frôle le 100 % d'autoapprovisionnement pour l'orge et l'avoine et on pourrait avoir des surplus momentanés. Il ne faut cependant pas oublier que, après les deux ans de reconversion, la proportion de céréales fourragères va diminuer dans les fermes pour être remplacée par des céréales panifiables. Mais même dans les cultures fourragères il reste encore du potentiel, comme par exemple dans les protéagineux ou le maïs grain.

Nous avons des marchés saturés pour l'huile comestible et le tofu. Migros, par exemple, n'a plus d'huile de colza biologique suisse à l'assortiment.

Je pense que nous devons tous rester attentifs aux signaux du marché et nous adapter à la demande quand c'est possible.

Interview: Stephan Jaun, Bio Suisse

Agenda

Nous publions vos événements dans l'agenda du magazine et de www.bioactualites.ch. Prière de s'adresser au secrétariat des cours du FiBL: tél. 062 865 72 74, cours@fibl.org

Grandes cultures

Journée des Grandes Cultures Bio

Le marché progresse et offre de nombreuses possibilités aux producteurs de grandes cultures. Cet événement encourage les agricultrices et agriculteurs bio dans leur travail et favorise la recherche de nouveaux domaines de grandes cultures bio.

Date et lieu

Judi, 8 juin 2017, Courmoullens FR

Organisateurs

Bio Suisse, FiBL, Sativa, Institut agricole du canton de Fribourg

Informations

www.grandes-cultures-bio.ch

Fertilisation pour les domaines bio sans bétail

Date et lieu

Ma 30 mai 2017, Cortaillod NE

Contenu

- Sol, fertilité: éléments pour le maintien de la fertilité
- Rotation axée sur la fertilisation
- Production d'azote dans la rotation: prairies, légumineuses à graines, engrais verts
- Engrais de ferme et de recyclage: valorisation de l'azote, techniques et moment des apports
- Visite de ferme bio sans bétail
- Itinéraires culturels «fertilisation»
- Engrais du commerce: formes d'azote, valorisation, efficacité, prix

Programme détaillé sur www.bioactualites.ch > Agenda

Organisation

Agridea

Coûts

Agriculteurs-trices: Fr. 150.-

Responsable, renseignements

Josy Tamarcaz
tél. 079 347 47 69
josy.tamarcaz@agridea.ch

Inscriptions

cours@agridea.ch

Apiculture bio

Cours en vue d'une certification bio

Date et lieu

Samedi, 1^{er} avril 2017
Château d'Yverdon-les-Bains,
Centre historique, 1400 Yverdon-
les-Bain, 1^{er} étage, salle Léon
Michaud

Contenu

En vue d'une démarche de labellisation. Tour d'horizon sur les bases légales, les connaissances et les pratiques. Informations techniques, témoignages et visite d'un rucher.

Programme

- Introduction
- Bases légales, ordonnances, cahiers de charges
- Feuille de route pour la labellisation
- Pause
- Produits apicoles, résidus dans les produits apicoles, analyses chimiques
- Apéro dînatoire
- Labellisation: témoignage d'un apiculteur bio
- Déplacement
- Visite d'un rucher
- Synthèse de la journée

Intervenants

Groupe de travail Apiculture Bio
Patrick Vogel
Geneviève Burkardt
Christina Kast, Agroscope
Pierre Dubois

Renseignements

Jo-Anne Perret, FiBL,
Antenne romande, Lausanne
Tél. 078 693 03 85
jo-anne.perret@fibl.org

Inscriptions

Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Maraîchage

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Neues aus dem Gewächshaus:
Aktuelle Themen zum Anbau von
Tomaten und Co. werden diskutiert
und am Nachmittag bei einer
Betriebsbesichtigung vertieft.

Wann und wo

Mi. 5. Juli 2017
Ort: noch offen

Leitung

Martin Koller, FiBL

Auskunft und Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Transformation et commerce

Kennzeichnung Bioprodukte

Wie deklarieren ich richtig?

Praktische Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelverordnung sowie der Richtlinien von Bio Suisse und Demeter. Mit vielen Beispielen und Übungen. Kurs wird zweimal durchgeführt.

Wann und wo

A Do., 30. März 2017
B Di., 4. April 2017
Beide Kurse: FiBL, Frick

Leitung

Regula Bickel, FiBL

Auskunft und Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Petites annonces

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à publicite@bioactualites.ch (conditions: voir www.bioactualites.ch > Magazine > Annonces > Renseignements généraux).

OFFRE

A vendre une quarantaine de cabris Bio âgés d'une semaine, pour début Mai 2017.
Mère: Grisonne à raie
Père: Sannen
Pour l'engraissement ou l'élevage. Prix: 30.- Fr./pièce. Région Jura
tél. 078 922 27 37



Airone

Fongicide cuprique de dernière génération

- Réunit les avantages de l'hydroxyde et de l'oxychlorure de cuivre
- Effet de choc et action persistante
- Bonne résistance au lessivage grâce à l'excellente adhérence



Andermatt
Biocontrol

Andermatt Biocontrol SA
Stahlermatten 6 · 6146 Grosseletwil
téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch

Lettre de lecteur

«Étonné par l'agressivité du ton»

Je perçois l'ambiance de la scène bio comme très constructive. Les interventions agressives lors de l'AG du GI BPB me surprennent d'autant plus. Je comprends le mécontentement, mais accuser ne mène nulle part. Le problème est que les acheteurs exigent pour la même couverture de graisse une plage plus étroite pour le poids mort. La solution se trouve dans des thèmes émotionnels, la génétique et l'affouragement. J'essaie de fournir les carcasses demandées avec de l'Hinterwälder pure. En tant

qu'éleveur et sélectionneur, j'ai de la compréhension pour tous ceux qui ne veulent pas de croisements dans leurs troupeaux. Je comprends aussi tous ceux qui renoncent à donner du maïs ou des céréales et qui donc n'atteignent pas assez vite la couverture de graisse voulue. Surtout si les aliments sont charriés de la plaine vers la montagne. Les acheteurs doivent comprendre que cela contredit la pensée bio. Je souhaite au Comité d'avoir la volonté de tenir bon et d'être habile dans les négociations.

Res Moser, Oberstammheim ZH

Je vous le dis

«Le soleil doit briller pour tous»

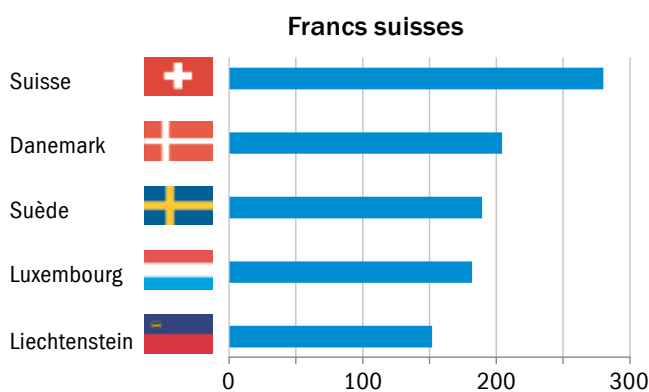
Cette année, le nombre de reconversions à l'agriculture biologique a connu une forte augmentation. Cette évolution est certes réjouissante, mais elle pose un certain nombre de questions. En particulier au niveau de la régulation des marchés: les premiers signes d'engorgement se font sentir, en particulier dans le tournesol, colza et soja. Jusqu'à présent, l'augmentation des volumes de production a pu être absorbée par l'accroissement des ventes. Mais si l'on ne fait rien pour juguler l'offre on arrivera à des excédents pour certains produits. L'agriculture biologique n'est pas au-dessus des marchés et elle est menacée par les mêmes mécanismes ravageurs qui sévissent actuellement dans le secteur laitier conventionnel. La grande distribution a une situation dominante sur le marché et elle ne fait pas dans la philanthropie. J'espère qu'une solution de gestion des quantités soit trouvée entre les différents acheteurs et gérée par la profession. Contraindre les producteurs à produire toujours moins cher, c'est rentrer dans une spirale infernale. Dans un tel climat, les petits producteurs disparaissent, les grands deviennent toujours plus grands et finissent eux aussi par abandonner la production car ils se rendent compte que les prix ne couvrent plus

les charges. Ne laissons pas cette situation se développer dans l'agriculture biologique. Restons solidaires et vigilants, car le bio qui est produit en Suisse doit permettre à tout le monde, petits et grands, de gagner sa vie. Mon souhait est que les grands distributeurs prennent conscience que derrière l'achat de ces produits, il y a des producteurs qui doivent vivre correctement de leur métier.



Claude Peguiron,
Mex VD

Dépenses pour le bio



On a dépensé en Suisse en 2015 280 francs par année et par habitant pour des produits bio, soit 10 francs de plus qu'en 2014. Les consommatrices et consommateurs suisses sont donc ainsi une nouvelle fois sur la première marche du podium mondial. Helga Willer du FiBL: «On resterait au premier rang même si les chiffres étaient pondérés par le pouvoir d'achat.» Le pouvoir d'achat étant la partie du budget du ménage qui reste une fois déduites toutes les dépenses courantes, il varie forcément d'un pays à l'autre.

Le livre annuel des statistiques du FiBL «The World of Organic Agriculture» montre que l'agriculture biologique a des taux de croissance susceptibles de battre des records dans presque tous les domaines. Pour cet ouvrage annuel en anglais, les deux auteures Helga Willer et Julia Lernoud du FiBL ont rassemblé des données provenant de 179 pays. Il peut être téléchargé gratuitement ou acheté en version imprimée pour 27,5 francs dans la boutique du FiBL. *fra*

→ www.shop.fibl.org > n° comm. 3503 / → www.organic-world.net





LE CHÂTEAU D'EAU
SUISSE
EN DANGER

12. eco.congrès

nature

31 mars 2017 Bâle



S'inscrire
eco.ch/congres

ecos

svgroup

binkert buag

THEATER
BASEL

die Mobiliar

TARITRAL BIO

Tarissement naturel

- Une méthode naturelle pour tarir immédiatement!
- Régénération du tissu mammaire
- avec ortie, sauge et persil

026 913 79 84
www.lgc-sa.ch

BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio



- ✓ Paille
- ✓ Foin et regain
- ✓ Foin de luzerne
- ✓ Granulés de luzerne
- ✓ Granulés de maïs
- ✓ Ensilage de maïs plante entière
- ✓ Pulpe de betterave
- ✓ Son de blé
- ✓ Granulés d'herbe
- ✓ Mélasse

Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel
Foin et regain

La qualité adaptée pour chaque animal

fourrages de votre **Landi**
Infoline gratuite 0800 808 850 · www.fourrages.ch



Ne laissez pas le mauvais temps détruire le fruit de votre travail !

Nous assurons vos fruits à l'aide d'une couverture complète contre la grêle et les autres risques naturels. Vos filets et toits-plastiques peuvent également être assurés chez nous!

2017 Ristourne de primes
7 millions

Case postale, 8021 Zurich
Tél.: 044 257 22 11
Fax: 044 257 22 12
info@grele.ch
www.grele.ch



Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Assicurazione Grandine

AU SERVICE DE L'AGRICULTURE



Action de printemps
Herse étrille Hatzenbichler

La herse étrille de Hatzenbichler a pu très bien s'imposer dans le contrôle mécanique des mauvaises herbes. Cette dernière peut être mise en service sur toutes les surfaces, comme par exemple les cultures de céréales, de colza, de soja, de maïs, de tournesol, de betteraves, de haricots, de pois, de pommes de terre et pâturages.

Notre offre:

Herse étrille de 6 mètres avec châssis tubulaire spécial et unités d'étrillage accrochées chacune par chaînes équipées de six rangées de barres ajustables de 7 mm. Les sections mobiles de la herse lui permettent de s'adapter parfaitement au terrain, lui conférant une stabilité extrême, spécialement sur des grandes surfaces.

PRIX ACTION
4'790.-
TVA INCLUSE

Robert Aebi

Robert Aebi Landtechnik AG
Riedthofstrasse 100, 8105 Regensdorf
Tél. 044 842 50 00, E-Mail: info@robert-aebi-landtechnik.ch
robert-aebi-landtechnik.ch

Sous réserve d'erreur ou de changement, l'équipement peut varier de l'image. Offre valable jusqu'à épuisement de stock.