

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

4 | 17
MAI



contient: virus de la granuloose Photo: Carpocapse des pommes (Cydia pomonella)

Madex[®] Top

Contre le carpocapse des pommes

- Efficacité éprouvée et durable
- Action sélective
- Un produit suisse



Adermatt
Biocontrol

Adermatt Biocontrol SA
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch

Nouvelle récolte



- ✓ 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 Luzerne

Le fourrage structuré de qualité

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

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

PureBalance, certifié FSC
Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Katharina Scheuner /ks (réd. chef)
Franziska Hämmerli /fra
Christian Hirschi /hir
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 / mp (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-4
Mot de passe: ba4-2017

Page de couverture: La régulation mécanique des adventices suscite un vif intérêt que l'on peut constater avec la popularité des démonstrations de machines, comme ici lors de la cuvée 2016 de la Journée suisse des grandes cultures bio. Photo: Marion Nitsch

Bio, pas bio: Tous à Cournillens!

Les grandes cultures bio booment si fort que certains craignent déjà pour l'écoulement de leurs récoltes. On n'en est pas encore là, explique Andreas Messerli dans le passage en revue du marché de la page 6. Mais il se pourrait qu'on doive de plus en plus miser sur de nouvelles cultures. Et les céréales, surtout panifiables, restent de toute façon très demandées.

Les grandes cultures bio seront d'ailleurs le thème du 8 juin, date à laquelle nous espérons que vous serez très nombreux à aller Cournillens FR pour assister à la Journée suisse des Grandes Cultures Bio 2017. Essais variétaux, structure du sol, cultures de niche, nouvelles stratégies contre les ravageurs et les maladies et, bien sûr, de nombreuses machines vous y seront présentés.

Et pourquoi devriez-vous y aller? J'ai vécu en avril ma première Assemblée des délégués de Bio Suisse. Y êtes-vous déjà allé? On y discute, on n'y est pas toujours du même avis, on s'y insurge et on s'y oppose. Mais de manière constructive. Les paysannes et paysans bio sont des gens passionnés et qui réfléchissent. Voilà donc pourquoi vous irez à la Journée suisse des Grandes Cultures Bio: pour discuter, pour être d'un autre avis, pour contredire, pour voir du nouveau. Il y aura là de quoi faire quelques pas en avant, pour vous comme pour toute la branche. Nouvelles idées, approches novatrices et contradictions constructives nous aideront tous à maîtriser ce nouveau boom bio.

Oh, à propos: L'équipe du Bioactualités sera sur place et se réjouit de vous voir à son stand pour discuter avec vous!

Katharina Scheuner

Katharina Scheuner, Rédactrice en chef



Table des matières

Production

Marché

- 6 Toujours plus de surfaces sont cultivées en bio

Grandes cultures

- 8 Contamination par des adventices?
10 Des pois au lieu de glyphosate
15 Le rendez-vous des cultivateurs bio

Énergie

- 13 Les installations de biogaz agricoles sont très polyvalentes

Apiculture

- 16 Les abeilles peuvent s'en sortir seules

Porcins

- 18 Les cochons aiment le chaud et le sec

Producteurs

- 20 «Les grands distributeurs veulent davantage de bio»

Transformation et commerce

Transformation

- 22 Huile d'olive: Grandes différences de qualité
24 Champignons: Demande en hausse
25 S'inscrire maintenant pour le Bourgeon Bio Gourmet

Bio Suisse et le FiBL

Bio Suisse

- 28 Bio Suisse abandonne son fameux «oui mais»

FiBL

- 29 Connaissances bio rassemblées
Les agriculteurs et la biodiversité

Rubriques

- 2 Impressum
4 Brèves
27 Marchés et prix
30 Agenda / Petites annonces
31 Le dernier mot

Dit



«Des formules comme «secteur agro-alimentaire durable» m'inquiètent parce qu'on peut très facilement les surinterpréter.»

Maurus Gerber, lors de l'Assemblée des délégués

→ Page 28

Compté

28 °C devrait être la température

au sol dans les aires de repos des porcs d'engraissement. Les thermomètres et les positions des porcs fournissent de bonnes indications sur la température réelle.

→ Page 18

Vu




Cette vache Grise Rhétique vit dans la ferme biodynamique Maiezyt à Habkern dans l'Oberland bernois. À part l'agriculture, la ferme offre aussi des séminaires, des conférences et un gîte pour des groupes, des familles ou des randonneurs. *fra*

 www.hofmaiezyt.ch

Kaolin OK dans la vigne

Le kaolin a une autorisation régulière pour la vigne à partir de 2017. Il faudrait utiliser le produit Surround de la société Stähler car il est particulièrement pur et facile à appliquer. Le kaolin provoque des taches blanches bien visibles sur les fruits: Dans le cas des parcelles proches de chemins pédestres, il vaut la peine de poser des panneaux explicatifs. Les résidus de kaolin n'ont aucune influence sur la vinification et ils sont inoffensifs pour la santé. *Claudia Daniel, FiBL*


 www.bioactualites.ch > Cultures > Arboriculture > Protection des plantes > Ravageurs > Drosophila suzukii

Du bio à la cantine!

Du bio dans les cantines et plus aucun pesticide de synthèse dans toute la commune? C'est une réalité dans la commune française de Barjac. C'est avec le slogan «Zéro Phyto 100 % Bio» que ce plan a été réalisé il y a dix ans, a expliqué le maire de la commune Edouard Chaulet dans sa conférence de clôture de l'AD de Bio Suisse. «Il est important et possible de se nourrir bio et régional», dit-il encore. Et nécessaire: «Les enfants, les personnes âgées et les malades sont les membres les plus faibles de notre société. Une nourriture particulièrement saine est donc vitale justement dans les écoles, les EMS et les hôpitaux.» *ks*

Soja: Inoculer juste!

Le soja doit être inoculé juste avant le semis avec des bactéries de nodosités adéquates car elles ne se trouvent pas naturellement dans nos sols. Les essais du FiBL ont montré que ce sont les produits «Biodoz» et «HiStick» qui ont le plus d'effet sur le rendement et la teneur en protéines. La semence est humidifiée avec de l'eau si possible sans chlore et mélangée avec l'inoculant. Il est déconseillé d'acheter des semences préinoculées. *Matthias Klais, FiBL*

 www.bioactualites.ch > Cultures > Gr. cultures > Légum. à graines > Culture du soja bio: conseils pour la saison 2017

Devenir membre de Bio Gemüse Schweiz

«Bio Gemüse Schweiz» est maintenant une section de l'Union maraîchère suisse (UMS). Les maraîchers bio ont donc leur propre voix et peuvent intervenir plus fortement qu'avant. Bio Gemüse Schweiz est la fédération de tous les maraîchers bio indépendamment de leur commercialisation. Bio Gemüse Schweiz compte actuellement 40 membres qui viennent de huit cantons et couvrent les trois quarts de la surface des cultures de légumes bio. Ils sont cependant encore trop peu pour être «LA voix des producteurs de légumes bio»! Voilà pourquoi nous invitons tous les petits et grands maraîchers bio à devenir membres. L'association est actuellement purement germanophone, mais elle a pour but de travailler et d'informer un jour aussi en français. *Martin Lichtenhahn, Directeur*

Article complet, formulaire d'inscription, statuts (le tout en allemand):

www.bioaktuell.ch > Magazin > Nummer 4 | 2017

Savoir pratique de paysan à paysan

Caressez-vous l'idée de vous reconverter au bio et auriez-vous souhaité avoir quelques informations de première main? Le projet de Bio Suisse «Fermes bio à visiter – Connaissances pratiques de paysan à paysan» vous en donne la possibilité. Une sélection de producteurs Bourgeon de longue date et fortement engagés vous propose un échange direct, personnel et 100 % ouvert entre collègues.

En fonction de l'orientation de votre ferme et de vos intérêts, un choix de domaines bio vous attend à bras ouverts en Romandie et en Suisse alémanique. Il vous suffit de prendre contact et de convenir d'un rendez-vous. Ces visites de fermes sont gratuites pour les personnes intéressées par la reconversion bio. Profitez de cette offre pour aller voir ce qui se passe dans une ferme bio! *Mareike Jäger, Agridea*

www.bio-suisse.ch > Producteurs > Se reconverter au bio > Fermes bio à visiter

Modifications des ordonnances et du plan de formation pour les professions agricoles

La formation agricole continue de se remettre à jour. Le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) a promulgué les révisions partielles des ordonnances sur la formation et des plans de formation pour les professions agricoles. Les modifications suivantes concernent le domaine spécialisé «production biologique» à partir de l'année scolaire 2017 / 2018:

- La moitié du temps de formation, mais au minimum une année d'apprentissage, doit être suivi dans une ferme biologique reconnue. Cela permet à ceux qui se décident tard d'opter pour le domaine spécialisé «production biologique» jusqu'à la fin de la 2^{ème} année d'apprentissage.
- Le domaine spécialisé «production biologique» comprend l'agriculture organo-biologique et l'agriculture biodynamique, ce qui facilite l'attribution à la formation biodynamique d'apprenants d'autres cantons.

- Toutes les écoles d'agriculture doivent fournir au domaine spécialisé «production biologique» 240 leçons sur la production végétale et animale données en dehors de la branche à option.
- Pour la profession d'agriculteur / agricultrice, 120 leçons doivent obligatoirement avoir été données d'ici la 3^{ème} année d'apprentissage, dont si possible 60 dans des classes séparées, les 60 autres leçons étant suivies dans des classes communes de la 1^{ère} à la 3^{ème} année.

Le travail pratique en production animale bio est jugé en 2^{ème} année et à la fin de la 3^{ème} année comme partie de l'entretien professionnel. *Urs Guyer, Bio Suisse*

- www.agri-job.ch > fr > Documents de formation > Champ professionnel > Ordonnance sur la formation professionnelle et plan de formation CFC
- www.bvz.admin.ch > FR > Professions A-Z > Agriculteur CFC / Agricultrice CFC

Comment développer l'apiculture bio?

L'abeille est assurément l'une des icônes majeures de l'environnement vivant. Sa santé et la vitalité de ses colonies sont surveillées attentivement, notamment eu égard aux impacts que peut avoir l'activité agricole. Les paysans bio sont de plus en plus nombreux, la demande des consommateurs pour le miel biologique suisse augmente fortement, mais il y a peu de miel bio sur le marché. L'Association BioConsommActeurs a suscité grâce aux dons de ses membres un élan pour l'apiculture bio. Un groupe d'intérêt comprenant BioConsommActeurs, Bio Suisse, le

FiBL, BioVaud et des apiculteurs professionnels s'est constitué en 2016 pour renforcer les ponts entre apiculture et agriculture biologique. L'Association BioConsommActeurs octroie une subvention unique de démarrage de 500 francs à tout apiculteur de Suisse romande qui en devient membre et qui réussit sa certification Bio Bourgeon ou Demeter. *mp*

- www.bioconsommacteurs.ch > Apiculture bio
- www.bioactualites.ch > Élevages > Abeilles





Toujours plus de surfaces sont cultivées en bio

2017 restera dans les annales récentes comme une année record pour les reconversions bio. Il y a parmi elles en particulier de nombreux domaines avec beaucoup de grandes cultures. Le marché pourra-t-il absorber les récoltes des champs cultivés en bio?

La demande pour les produits des grandes cultures biologiques suisses augmente continuellement depuis plus de dix ans. Pour pouvoir répondre à cette demande et couvrir les besoins en matières premières bio suisses, il faudra encore davantage de grandes cultures bio. Par exemple, le taux d'autoapprovisionnement des céréales panifiables bio n'est que de 35%. Le blé, l'épeautre et le seigle restent très demandés.

Le marché de la viande et des aliments fourragers

Les marchés pour les produits animaux bio continuent de croître. Par rapport au marché du lait, celui de la viande a fortement progressé. Le marché bio de loin le plus développé, celui des œufs bio, continue toujours de croître. Or des animaux plus nombreux ont besoin de plus d'aliments. Le marché des aliments fourragers bio a donc progressé de 7,8% en 2016. Vu que les céréales fourragères peuvent être vendues au prix Bourgeon dès la première année de reconversion, les surfaces supplémentaires provoquent une augmentation des quantités. Et vu que les quantités récoltées augmentent plus vite que la demande, les taux d'autoapprovisionnement augmentent aussi. Les besoins en orge et en avoine sont déjà bien couverts. Il pourrait donc y avoir des surplus de ces cultures si les années sont bonnes et si les surfaces augmentent trop, ce qui pourrait engendrer une pression sur les prix. Prudence donc avec l'orge et l'avoine. La proportion suisse de blé fourrager et de maïs grain n'est par contre que de 20% et ces cultures sont très recherchées.

Oléagineux bio: Intérêt plus grand que les possibilités d'écoulement

La récolte de l'année passée a permis pour la première fois de couvrir la demande pour les oléagineux bio du pays. Ces marchés croissent aussi, mais actuellement l'intérêt des producteurs est plus grand que les possibilités d'écoulement. Les producteurs doivent donc impérativement conclure un contrat de prise en charge avec leur acheteur avant de semer. Bio Suisse soutient les différents partenaires commerciaux dans le développement des marchés pour les oléagineux bio.

Les betteraves sucrières et les cultures de niche sont recherchées

Sucre Suisse SA cherche 12 000 t de betteraves sucrières Bourgeon, ce qui correspond à une surface d'environ 200 ha. La surface de betteraves sucrières Bourgeon est actuellement inférieure à 20 ha. Sucre Suisse SA soutient depuis cette année la culture bio avec une prime de 30.- Fr. / t. Outre les betteraves sucrières, d'autres grandes cultures sont de plus en plus demandées et sortent peu à peu de leur niche. On citera par exemple l'avoine alimentaire, le millet ou les courges à huile. Les producteurs intéressés peuvent s'adresser à Biofarm. *Andreas Messerli, Bio Suisse*



Diminution de l'encouragement des légumineuses à graines

Bio Suisse encourage depuis 2009 les cultures de légumineuses à graines (féverole, pois protéagineux, soja, lupin) avec une prime. Cet encouragement a permis d'augmenter fortement les surfaces cultivées et d'améliorer l'approvisionnement en protéagineux. Les besoins en pois protéagineux et en féverole peuvent déjà être à moitié couverts par la production suisse.

Les contributions d'encouragement sont financées par des retenues sur les importations de céréales fourragères. Les augmentations des quantités récoltées ont nécessité des augmentations des prélèvements. Il a été convenu lors de la table ronde des prix des céréales fourragères de l'année passée de ne pas continuer d'augmenter le taux de prélèvement, ce qui impose une diminution des contributions d'encouragement. Le Groupe spécialisé Grandes cultures élaborera une proposition pour la table ronde des prix des céréales fourragères du 30 mai 2017.

Contributions d'encouragement pour la récolte 2016

Pois protéagineux, féverole: 10.- Fr. / dt
Soja fourrager et lupin: 15.- Fr. / dt

Les surfaces cultivées selon les directives bio sont toujours plus grandes. Les nouveaux venus feront bien de clarifier leurs possibilités d'écoulement. *Photo: Lukas Pfiffner*

Contamination *par des adventices*

On observe de plus en plus d'adventices contenant des alcaloïdes toxiques comme la stramoine ou les séneçons. Il faut les maîtriser sous peine d'avoir rapidement des aliments contaminés.

En 2015, des lots de boulettes de millet, de polenta et de millet commun ont dû être rappelés parce qu'ils étaient contaminés par des alcaloïdes tropaniques (TA). Les TA sont des neurotoxiques qui proviennent le plus souvent de solanacées comme la belladone, la jusquiame noire, la stramoine et la mandragore. Les TA sont toxiques selon les doses. Par exemple, quelques graines de stramoine peuvent déjà provoquer la mort d'un petit enfant.

En Suisse, les moulins ont défini une valeur limite pour les TA dans les céréales. Vu que c'est la stramoine qui pose actuellement la plupart des problèmes, le FiBL a estimé la valeur

limite pour le maïs grain à l'aide d'un modèle de calcul. Résultat: Vu que la stramoine peut produire jusqu'à 30 000 graines par plante, une seule plante par hectare suffirait pour dépasser la valeur de tolérance dans la récolte. On ne sait pas si de l'ensilage de maïs contaminé a pu toucher des bêtes, mais des cas d'empoisonnement par des TA dans du foin sont connus chez les chevaux. Il est donc extrêmement important d'éliminer radicalement ces plantes et de les empêcher de former des graines. Les plantes qui contiennent des TA comme la stramoine, mais aussi la jusquiame noire ou la belladone, peuvent survenir comme adventices dans les grandes cultures. Le danger couru en Suisse est difficile à estimer vu qu'il n'y a pas d'annonce obligatoire pour la stramoine ou la jusquiame noire, mais on sait que la stramoine et la jusquiame noire sont très largement répandues dans certaines régions des pays qui nous entourent.

Dans le cadre d'un projet de recherche mené en 2016, le FiBL a vérifié les flux des matières premières contaminées en discutant avec différents moulins et sociétés pour pouvoir délimi-

Stramoine



Arracher les plantes de tout âge avec un sarcloir à main. Assurer une alternance entre semis de printemps et d'automne. Inclure si possible une prairie pluriannuelle dans la rotation. Toutes les parties de la plante sont toxiques comme pour l'espèce apparentée brugmansia.

Jusquiame noire



Enlever le plus tôt possible avec un sarcloir à main les plantes encore vertes de jusquiame noire. Porter des gants à cause des poils glandulaires. Toutes les parties de la plante sont toxiques. Attention: Couper les racines en morceaux peut favoriser la multiplication.

Belladone



Lors de la récolte, faire attention de ne pas attrapper les éventuelles plantes de belladone des lisières de forêts. Jusqu'ici négligeable en grandes cultures, mais les baies vertes à noires et toutes les parties de la plante sont très toxiques et en consommation peut être mortel.

Séneçon jacobée



Arracher les rosettes dès la première année. La plante fleurit en deuxième année, donc il faut l'arracher avant qu'elle graine et l'éliminer avec les ordures et ne pas la composter. Les poisons sont aussi efficaces dans le foin et l'ensilage. Ne pas confondre avec le millepertuis.

Tamis et trieuse chromatique contre graines toxiques

La couleur et la grosseur des graines de stramoine et de jusquiame noire sont proches de celles du millet, qui devraient être décortiquées avant le triage pour que leur couleur jaune clair soit visible. Les moulins peuvent alors séparer les graines foncées des mauvaises herbes avec une trieuse chromatique. Les tamis suffisent pour le soja et le maïs. Photos: Hans-Peter Söchting et Wikimedia. Graphique: FiBL



ter les régions à risques. Il s'est révélé que des pays comme la Pologne et l'Ukraine livrent le plus souvent de la marchandise propre, tandis que les régions frontalières Autriche-Hongrie et Autriche-Tchéquie ont souvent été mentionnées comme régions à risques. Le fait que des pays comme la Pologne et l'Ukraine soient jusqu'ici restés épargnés pourrait venir du fait que l'hiver y est souvent long et que cela réduit le risque d'invasions de mauvaises herbes qui aiment la chaleur.

Les poisons arrivent par les graines ou la sève

Ces mauvaises herbes qui aiment la chaleur germent en été, donc les cultures tardives comme le maïs, le sarrasin, le millet ou le soja leur offrent des conditions de levée optimales. Lors de la récolte il y a le risque que des graines d'adventices se mélangent aux récoltes. Pour éviter les contaminations, la plupart des moulins travaillent déjà avec une combinaison de tamis, d'infrarouge, de flux d'air ciblés et de trieuses chromatiques numériques. Bien que même ces méthodes ne garantissent pas une pureté à 100 %, la valeur limite pour la protection de la santé humaine et la recommandation de l'institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques peuvent être respectées.

En plus des graines, la sève des plantes toxiques peut aussi provoquer des contaminations. Il est vrai que beaucoup partent de l'hypothèse que les stramoines sont déjà desséchées à mi-octobre au moment de la récolte, mais des experts soupçonnent néanmoins que les récoltes pourraient être contaminées par de la sève de stramoine. Car si une stramoine est encore trop peu sèche lors de la récolte, sa sève pourrait gicler dans la machine et arriver dans la trémie à grains. Cette théorie a été vérifiée à l'Institut Julius Kühn de Braunschweig. Dans un champ de blé, des parties de plantes de stramoine ont été déposées sur le blé juste avant la moisson et récoltées avec lui. La valeur limite par kilo de blé a été nettement dépassée avec une stramoine de 1,5 kg de matière fraîche par demi-are. Aucune trace de TA n'a pu être décelée dans la variante avec une stramoine par demi-hectare. Vu que l'échantillon n'a pas été mélangé, le risque d'une contamination localisée est encore très vraisemblable même avec une seule plante par demi-hectare. Les essais montrent que la sève des plantes peut avoir une grande influence sur la contamination. On ne peut donc pas passer

à côté d'une lutte systématique contre la stramoine et la jusquiame noire – même si elle s'avère difficile. En effet, les plantes ne lèvent souvent qu'après les premiers passages de herse étrille. Pour éviter de récolter des parties de ces plantes, on peut passer la moissonneuse un peu plus haut pour prendre le moins possible de matériel végétal. Par contre, si des plantes de stramoine sont visibles dans le champ, il est extrêmement important d'arracher les plantes complètes en évitant toute dissémination de graines. De plus amples détails sur la lutte se trouvent dans la fiche technique du FiBL sur les alcaloïdes tropaniques disponible en allemand et en anglais.

Un passage de contrôle avant chaque récolte

L'agriculteur autrichien Herbert Hansi cultive depuis des années de la menthe poivrée pour les tisanes de Sonnentor. Des traces d'alcaloïdes pyrrolizidiniques (PA) ont pu être trouvées dans un de ses lots. Les PA sont hépatotoxiques pour l'homme et les animaux et proviennent essentiellement du séneçon jacobée aussi appelé herbe de Saint-Jacques. Ils peuvent empoisonner les bêtes par le foin. Une circulaire détaillée des transformateurs a informé tous les producteurs sur ces mauvaises herbes problématiques. Herbert Hansi a depuis radicalement renforcé l'hygiène au champ et ses lots sont maintenant exempts de PA. «Les plantes arrachées ne sont plus laissées sur les champs ou dans leurs bords mais mises dans un bidon et enlevées de là», dit-il. «Et en plus on fait un passage de contrôle dans les champs avant chaque récolte, car depuis les bords on ne voit pas assez et si on les trouve sur le tapis de triage c'est déjà trop tard. Il est aussi important de nettoyer les bords des champs parce qu'en général les mauvaises herbes sont portées par le vent du dehors vers le milieu des champs. Comme celles du pissenlit, les graines de séneçon ont une couronne de poils qui les aident à voler. Cette règle est donc particulièrement valable pour les producteurs de légumes et de plantes aromatiques: Il faut passer dans les champs avant les récoltes. Marion Schild et Bennan Tong, FiBL

Fiche technique sur les alcaloïdes tropaniques

shop.fibl.org > N° de commande 1707 pour la version allemande et 1711 pour la version anglaise

COMMENTAIRE

«Des mauvaises herbes toxiques poussent partout, mais on en sait trop peu sur les différentes substances toxiques. Plus de 500 alcaloïdes pyrrolizidiniques (PA) ont été décrits, mais peu d'études toxicologiques ont été faites. Même le myosotis des champs, la bourrache ou la consoude, qui sont à la base des plantes culinaires ou médicinales, contiennent des concentrations relativement hautes de PA. Si elles passent dans les récolteuses, des cultures comme les salades ou la menthe peuvent être contaminées par des PA. Dans le cas du séneçon jacobée, c'est dans les fleurs que se trouve la plus forte concentration en PA, et ceux-ci finissent même dans le miel via le pollen.

Contrairement à la Suisse, en Autriche il n'y a pas encore de valeurs limites pour les PA dans les denrées alimentaires mais elles viendront. Et en même temps il ne faut pas affoler le public. Les analyses sont de plus en plus sensibles, et on trouve aujourd'hui des traces si infimes qu'elles ne présentent en général aucun danger pour les consommateurs. Vu que l'agriculture biologique renonce aux herbicides, un contrôle détaillé des mauvaises herbes donne beaucoup de travail. Il faut entretenir les champs à fond, donc il y a du travail manuel s'il y a des plantes toxiques. Des contrôles supplémentaires dans les champs sont de mise si des plantes toxiques y ont déjà été observées.»



Günter Prinz

Depuis 2011 responsable de la qualité chez Sonnentor Kräuterhandels-gesellschaft mbh, Autriche.

Des pois au lieu de glyphosate: *Le semis direct du maïs bio, ça peut marcher*

La culture du maïs est souvent critiquée à cause de l'érosion, du tassement et du lessivage des sols. Voilà pourquoi le FiBL a testé le semis direct – évidemment sans herbicides: pour protéger les sols.

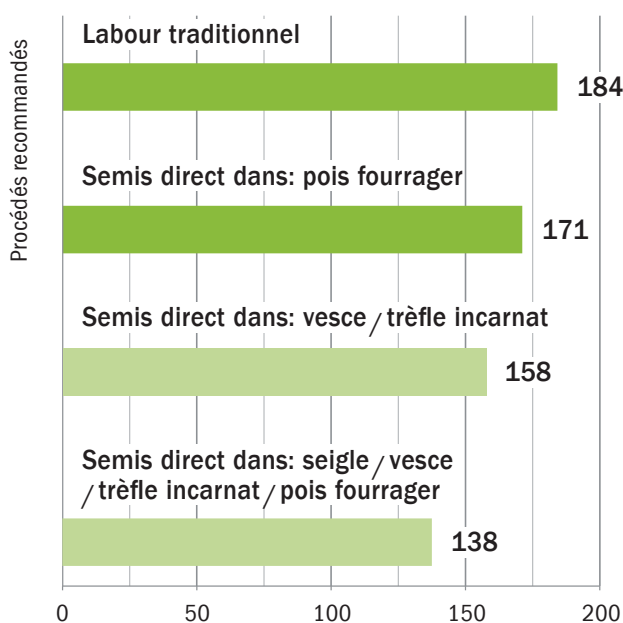
Le semis direct résout certains des problèmes liés à la culture du maïs. La consommation de carburants diminue et la couverture permanente du sol permet d'éviter pratiquement toute érosion. Le sol est beaucoup plus portant lors de la récolte et il est possible d'éviter les traces de passage. La capillarité est en outre meilleure, donc le sol reste plus humide même pendant les périodes sèches. L'agriculture conventionnelle continue d'utiliser l'herbicide total RoundUp qui contient la matière active glyphosate pour détruire la culture précédente même sans labour. Les essais menés par le FiBL pendant cinq ans à trois endroits dans les cantons d'Argovie et de Zurich montrent maintenant que le semis direct sans RoundUp est possible mais extrêmement difficile. Le choix d'un engrais vert adéquat est décisif pour la réussite du semis direct. En ce qui concerne le rendement du maïs, le procédé de semis direct n'a pu être convaincant par rapport au labour qu'en combinaison avec un engrais vert: le pois fourrager. Il s'agit de pois fourragers à fleurs multicolores des variétés EFB 33 ou Arkta, qui ont permis au rendement du maïs d'ensilage de n'être inférieur

que de 7 % par rapport au procédé avec labour. Les autres engrais verts qui ont été testés ont provoqué de mauvais rendements, un étouffement insuffisant des mauvaises herbes ou une sensibilité aux limaces. On doit donc déconseiller les engrais verts avec de la navette chou de Chine ainsi que les mélanges suivants: Nmax avec de la chicorée fourragère; avoine et trèfle incarnat; seigle, vesce, trèfle incarnat et pois fourragers; ensilage plante entière avec blé, seigle, avoine, pois fourragers et trèfle incarnat.

Moins de travail avec le semis direct

L'engrais vert hivernant est semé en octobre. Au moment de la floraison, pour qu'il soit détruit, l'engrais vert doit être fortement écrasé avec un rouleau faca à entraînement par le sol dont les «lames» sont émoussées. Le rouleau doit seulement écraser les tiges des plantes et ne pas les couper, sinon les plantes continuent de pousser. Le maïs est semé directement après le roulage de l'engrais vert avec une machine à semis direct John Deere. La masse végétale morte empêche la levée des mauvaises herbes et le maïs peut pointer vers le ciel dans le sillon de semis qui, lui, en est exempt. Aucun autre passage n'est nécessaire jusqu'à la récolte. Contrairement à cela, les procédés avec labour ont toujours nécessité deux sarclages. Il est très difficile de trouver la patience d'attendre le bon moment pour le semis, un moment qui n'est atteint que lorsque l'engrais vert fleurit pour que le rouleau faca puisse être efficace. Il faut en outre que le sol soit suffisamment ressuyé pour que le sillon de semis puisse être refermé par le rouleau de pression du semoir après le dépôt de la semence. Le sol se réchauffe cependant beaucoup moins vite et ressuyé beaucoup plus lentement qu'un sol labouré. C'est d'ailleurs le désavantage du pois fourrager: Il forme une très grosse biomasse assez haute qui couvre le sol jusqu'au moment du semis du maïs avec une couverture végétale riche en eau. Il s'ensuit que le sol est en général nettement plus humide qu'avec d'autres engrais verts. L'avantage du pois fourrager est cependant que le rouleau faca fait bien crever les plantes et que l'étouffement des mauvaises herbes – à l'exception de 2016 – est garanti jusqu'à la récolte.

Rendement du maïs d'ensilage en dt/ha de MS, moyenne sur cinq ans



Graphique: FiBL, Simone Bissig

La minéralisation dans le sol est moins bonne

Le risque d'échec de la culture reste grand en conditions bio. On l'a bien vu en 2016, une année avec un printemps pluvieux s'il en est. La minéralisation et le ressuyage superficiel du sol sont toujours meilleurs dans les procédés avec labour ou semis sous litière parce que la terre se réchauffe plus vite au printemps. Ce désavantage peut être en partie compensé par une fumure ciblée sur le rang. Dans nos essais, la fumure du maïs en semis direct a été faite lors du semis en épandant sur la ligne un engrais organique certifié bio contenant 12 % d'azote. La date – tardive – du semis dépend cependant fortement des précipitations et du type de sol. La terre doit être assez ressuyée pour que les lourdes machines de semis direct ne provoquent pas de lissage dans le sillon de semis et pas de



L'engrais vert écrasé par un rouleau au moment du semis couvre bien le sol jusqu'en automne. Photo: FiBL, Hansueli Dierauer

tassement dans les traces de passage, ce qui fait que le semis peut intervenir très tard suivant les années et s'avérer difficile p. ex. dans du seigle «lignifié». Les chasse-débris ajouté au semoir ont fait leurs preuves en repoussant la masse végétale sur les côtés des sillons de semis, ce qui a permis au sol de mieux se réchauffer et au maïs de mieux lever.

Dans la pratique, tester sur des petites surfaces

Le semis direct doit encore être développé, car le couvert végétal idéal n'a toujours pas été trouvé. Les pois fourragers sont problématiques pour les fermes de grandes cultures qui ont d'autres types de pois dans la rotation, et il faut encore améliorer la stratégie de fertilisation. Le semis sous couverture est actuellement la voie intermédiaire la plus simple entre le labour et le semis direct, car il permet une régulation standard des adventices, et les sols se réchauffent plus vite au printemps et ensuite ils minéralisent mieux. Le semis direct du maïs n'est possible en agriculture biologique que dans des conditions optimales et seulement avec une bonne mécanisation comprenant un rouleau faca. Le semis direct entre en ligne de compte pour les fermes avec peu de bétail qui ont des problèmes d'érosion dans des sols plutôt légers. Il vaut la peine de faire un essai dans les sols qui minéralisent bien, c.-à-d. ceux qui ont une bonne teneur en humus dans les bonnes régions à maïs. Vu que le semis direct

est une technique délicate et exigeante, les premières expériences devraient tout d'abord être glanées sur des petites surfaces. Hansueli Dierauer et Dani Böhler, FiBL




Semis direct du maïs: Qui a de l'expérience?

Le conseiller en grandes cultures Hansueli Dierauer s'y intéresse!

→ hansueli.dierauer@fibl.org / tél. 062 865 72 65

Film: Semis direct de maïs sans herbicide

 www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Travail du sol > Films > Film: Semis direct de maïs sans herbicide



Avec nous, vous bénéficiez
d'avantages: **efficace**
et bien assuré!



agrisano



Forte demande pour les vaches Bio!

Payerne Tél. 058 433 79 50, Zollikofen Tél. 058 433 79 00

Sursee Tél. 058 433 78 00, Wil SG Tél. 058 433 77 00

www.anicom.ch



Pour les familles paysannes!

Toutes les assurances à portée de main.

Agrisano | Laurstrasse 10 | 5201 Brugg
Tél. 056 461 71 11 | www.agrisano.ch

Epi d'orge | © Agrisano



**BANQUE
ALTERNATIVE
SUISSE**

Réellement différente.

«La BAS a été une partenaire de la première heure
pour la transmission de la ferme et pour sa
conversion définitive à l'agriculture biologique.»

Matthieu Glauser, agriculteur bio à Champvent, dans le canton de Vaud.

Que vous ayez de reprendre une ferme bio, de l'agrandir et de la moderniser ou de l'équiper d'une installation photovoltaïque, la Banque Alternative Suisse SA vous soutient dans la concrétisation de votre projet. Depuis notre fondation il y a plus de 20 ans, nous encourageons et finançons dans toute la Suisse des paysannes et paysans bio.

www.bas.ch

Les installations de biogaz agricoles sont très polyvalentes

Les installations de biogaz fournissent biogaz, électricité, chaleur, engrais – et elles contribuent à protéger le climat.

Les déchets organiques sont précieux. Non seulement ils contiennent des éléments nutritifs importants pour l'agriculture, mais ils peuvent aussi servir à produire de l'énergie. Faire fermenter les engrais de ferme et les résidus de récolte ou de l'industrie alimentaire est écologiquement et économiquement intéressant. Il y a d'ailleurs une installation de biogaz sur le domaine de Frédéric Zosso, qui accueille la Journée suisse des Grandes Cultures Bio 2017.

Du lisier à l'électricité en deux à trois mois

Un mélange d'engrais de ferme et de résidus organiques fermente pendant soixante à cent jours dans une enceinte dépourvue d'oxygène. La dégradation microbienne produit du biogaz, un mélange de méthane et de CO₂ qui est transformé en électricité et en chaleur par un cogénérateur. L'installation de Frédéric Zosso injecte ainsi quelque 700 000 kWh d'électricité dans le réseau par année, ce qui permet d'alimenter 175 ménages. L'installation utilise surtout les engrais de ferme de la communauté d'exploitations bio et de deux domaines voisins, avec en plus du fumier de cheval des environs et des résidus de l'industrie alimentaire.

Des éléments fertilisants pour l'agriculture locale

L'installation de Frédéric Zosso ne produit pas seulement de la chaleur et de l'électricité. La fermentation produit aussi du lisier méthanisé qui est utilisé dans l'agriculture locale comme engrais azoté à action rapide. Cela permet d'une part de fermer les cycles des matières et d'autre part de diminuer les quantités d'engrais du commerce utilisées.

Les émissions de méthane sont diminuées vu que l'installation de biogaz transforme des engrais de ferme, apportant

ainsi une importante contribution à la protection du climat. Cette diminution des émissions de méthane permet d'économiser plusieurs centaines de tonnes d'équivalents CO₂ par année. Les certificats de protection du climat générés de cette manière aident d'autres sociétés à compenser leurs émissions de CO₂. La réalisation du projet et la vente des attestations de réduction d'équivalents CO₂ passent par la coopérative Ökostrom Schweiz, l'association des exploitants d'installations de biogaz agricole en Suisse.

Les entreprises agricoles et agroalimentaires intéressées à acheter dans le cadre de leurs mesures de développement durable du «courant vert agricole» ou des «réductions de CO₂» peuvent s'adresser directement à Ökostrom Schweiz ou à la Fleco Power AG. *Andy Kollegger, Ökostrom Schweiz*



Production d'énergie dans l'agriculture

La production d'électricité dans l'agriculture suisse a gagné en importance ces dix dernières années et elle représente aujourd'hui déjà un quart de l'ensemble de l'électricité produite à l'aide d'énergies renouvelables (photovoltaïque, biomasse, vent, eaux usées, sans l'énergie hydraulique, l'incinération des ordures et les gaz des décharges).

De plus en plus de producteurs agricoles sont aussi des énergiculteurs. Dans le but de rassembler leur flexibilité et leurs forces pour la commercialisation de l'électricité, les énergiculteurs agricoles indépendants se sont regroupés dans l'organisation de producteurs Fleco Power AG. La ZossoEcoEnergie Sàrl fait ainsi partie de la centrale électrique virtuelle de Fleco Power AG, qui permet aux petites installations de participer aussi au marché de l'énergie de réglage.

www.flecopower.ch



L'installation du domaine Zosso produit chaque année quelque 700 000 kWh d'électricité. *Photo: Andreas Messerli*



Votre spécialiste pour les semences **BIO**



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

entre professionnels

Notre semences bio – votre réussite

Pour vous convaincre, rendez-nous visite à la
Journée suisse des grandes cultures bio 2017 !
8 juin 2017, Cournillens FR



www.semencesufa.ch



Teresa Esposito Cornelio,
Bio-Nachwuchsbäuerin
aus Cadenazzo.

Für die Liebe zur Natur.

Naturaplan steht für echten und natürlichen Genuss. Denn jedes Naturaplan-Produkt ist wie ein Kuss von Mutter Natur. Als Bio-Pioniere lancierten wir 1993 die erste Bio-Marke des Schweizer Detailhandels. Heute bietet Naturaplan das grösste Bio-Sortiment der Schweiz. Und das wird auch in Zukunft so bleiben. Dafür stehen wir zusammen mit den nächsten Generationen von Bio-Bauern. Für die Liebe zur Natur.
www.naturaplan.ch



naturaplan



coop

Für mich und dich.

Le rendez-vous *des cultivateurs bio*

La Journée suisse des Grandes Cultures Bio offrira le 8 juin une vitrine de choix de la production végétale bio.

Cette année, la Journée suisse des Grandes Cultures Bio retourne en terres romandes, chez Frédéric Zosso à Courmillems FR, un village situé entre Morat et Fribourg. Cette grand-messe de la production végétale bio est un rendez-vous incontournable pour tous les agriculteurs – qu'ils soient bio ou non – qui s'y retrouvent pour s'informer, échanger leurs expériences et passer un bon moment entre collègues.

Les démonstrations de machines sont très appréciées car elles permettent de voir à l'œuvre différentes solutions mécaniques pour la régulation des adventices ou le travail du sol en général. Elles se dérouleront le matin à 10h30 et l'après-midi à 15h30 (voir programme ci-contre).

Après un début de printemps clément et sec, les cultures d'automne ont redémarré dans de bonnes conditions. Les céréales ont bien passé l'hiver: La levée a été bonne et elles sont propres. Le colza n'a pas non plus souffert des basses températures de janvier et il était magnifique au moment de la floraison. Les pommes de terre ont été plantées le 7 avril dans d'excellentes conditions. Par chance, les cultures n'ont pas l'air d'avoir souffert du retour de l'hiver à la fin avril. Début mai, il ne restait plus qu'à semer le maïs, le soja et les carottes, ainsi que quelques engrais verts.

«Pour les repas servis durant cette Journée des grandes cultures bio, tous les ingrédients proviennent de la ferme: saucisse à rôtir, gratin dauphinois et salade», annonce fièrement le chef d'exploitation qui a fabriqué plus de 1200 saucisses pour l'occasion. Il ne reste à Frédéric Zosso qu'à peaufiner les derniers préparatifs, et il se réjouit de vous accueillir nombreuses et nombreux chez lui le 8 juin. *Christian Hirschi*



Journée suisse des Grandes Cultures Bio

Date: Jeudi, 8 juin 2017

Lieu: Ferme «Grand Champ» à 1721 Courmillems FR, entrée libre

Programme

8h30	Ouverture du secteur des exposants, Café-croissants dans la tente des fêtes
9h00	Accueil et conférences des invités
9h30	Présentation des postes thématiques
10h30	Démonstration de machines
Dès 11h30	Apéro et repas de midi
13h30	Présentation des postes thématiques
15h30	Démonstration de machines
17h00	Fin de la manifestation

Postes thématiques

- Céréales: Essais variétaux pour le blé, cultures alternatives au blé
- Oléagineux: Fertilisation, semis de couverture, lutte contre les ravageurs
- Pommes de terre: Techniques de plantation, de désherbage et de protection des plantes
- Cultures associées: Association de différentes cultures
- Cultures fourragères: Mélanges bio, fertilisation
- Cultures printanières: Techniques agricoles et marché; carottes, betteraves, lin, millet, quinoa
- Désherbage: Démonstration de machines, robot de désherbage
- Fertilité du sol: Structure, matière organique, activité biologique
- Énergie / Engrais de ferme: Production d'énergie sur le domaine, utilisation des engrais de ferme
- Biodiversité: Mesures de biodiversité et leur utilité

 www.grandes-cultures-bio.ch

La Journée suisse des Grandes Cultures Bio permet de voir à l'œuvre des machines agricoles performantes. *Photo: Marion Nitsch*



Les abeilles *peuvent s'en sortir seules*

Malgré la course contre les varroas, on devrait prendre le temps d'améliorer à long terme la vitalité des colonies. Des possibilités existent et sont actuellement en discussion à tous les niveaux.

«Les apicultrices et apiculteurs bio sont peu intéressés par une augmentation de la production bien qu'il y ait une forte demande pour le miel bio», dit Bernadette Oehen, cheffe de projet au FiBL et co-organisatrice de la première «Frühjahrskonferenz Bioimkerei» («Conférence printanière de l'apiculture bio»). «La motivation des apiculteurs bio est tout d'abord de faire quelque chose de bien pour l'environnement et les abeilles. Ils veulent donc davantage de plantes à fleurs dans les champs et des solutions pour la varroase.» La forte proportion d'agriculteurs parmi les apiculteurs peut agir pour augmenter la quantité de plantes nourricières. Les possibilités d'augmenter la résistance des abeilles à la varroase en améliorant leur vitalité ont été expliquées par les intervenants de la première «Conférence printanière de l'apiculture bio» organisée grâce au soutien de Bio Suisse et du FiBL.

Avant un jour, maintenant quatre semaines

«Quand j'ai commencé l'apiculture, il était encore suffisant de faire un traitement par année contre la varroase. Aujourd'hui on doit investir en tout quatre semaines par année pour la lutte contre cet acarien. Cela devrait nous interpeller. Nous devons nous arrêter un moment et réfléchir aux possibilités d'améliorer la vitalité de nos colonies d'abeilles», dit l'apiculteur De-

meter Günter Friedmann, auteur du guide pratique «Bienen-gemäss Imkern». Il définit la vitalité comme étant la capacité d'un organisme de survivre longtemps par ses propres forces. Cette vitalité manque aujourd'hui car il est bientôt normal de n'avoir que 20 à 30 % des colonies qui survivent un hiver. La course contre la varroase est chaque année plus stressante. L'hypothèse la plus communément admise est qu'on doit s'y résoudre parce qu'il n'y a pas de résistance contre cet acarien venu d'Asie. «Non», répond à cela Günter Friedmann. «Ce qui serait normal, c'est qu'un organisme s'en sorte toujours mieux au fil des ans face à un nouveau problème. Je suspecte d'une part que les traitements toujours plus intensifs contre la varroase affaiblissent nos abeilles et d'autre part que les acariens sont devenus plus forts par sélection naturelle.»

Les néonicotinoïdes et autres produits chimiques relâchés dans l'environnement affaiblissent aussi les abeilles. Sans compter que le glyphosate, l'augmentation des monocultures de maïs et la fauche des prairies juste avant la floraison mènent à la situation absurde que les abeilles doivent aujourd'hui se remettre en automne d'un été pauvre en fleurs. Et les pollens, qui représentent normalement un tiers de la nourriture des abeilles adultes, sont contaminés dans les ruches par les produits de traitement contre la varroase – après avoir déjà été contaminés au champ par jusqu'à quarante produits agrochimiques. «Prenons-nous nous-mêmes par le col et n'achetons plus que du bio. Acheter en pleine connaissance de cause est aujourd'hui un acte politique important.» Günter Friedmann donne une autre clé de la vitalité en recommandant de manière pressante à chaque apiculteur de pratiquer lui-même sa propre sélection: «Vouloir maintenir un nombre fixe de colonies doit être considéré comme un non-sens. Il

Il y a de la nourriture au printemps et en automne, mais elle devient rare en été à cause de l'agriculture intensive.

Photo: Martin Dettli



vaut bien mieux dissoudre au printemps les colonies faibles pour sélectionner d'après la vitalité des colonies.» Le but de sélection ne devrait pas être un rendement maximal mais une productivité moyenne stable. Chez Günter Friedmann, le caractère des abeilles s'est aussi amélioré automatiquement avec le temps – sans qu'il ait spécialement fait attention à ce critère. Il recommande en outre de ne pas changer les reines tous les deux ans mais au plus tôt après quatre ans, car la performance de vie est bien plus importante qu'une performance annuelle maximale. Si une reine s'affaiblit, elle sera remplacée automatiquement par la colonie. Une reine de sa propre sélection ne peut certes jamais rivaliser en première année avec la productivité d'une reine achetée, mais sa performance sera bonne sur la durée. «Je recommande aussi d'envisager toujours plus de passer à la construction naturelle. Cette méthode produit davantage de faux bourdons, donc il y a davantage de concurrence et ce sont finalement les plus forts qui vont féconder la reine – un grand avantage dans la sélection des reines.»

Il y a des colonies tolérantes au varroa en Europe

L'expérience de longue date de Günter Friedmann est confirmée par le Centre de Recherches Apicoles d'Agroscope. «L'adaptation locale et la sélection la plus naturelle possible sont une clé essentielle pour la tolérance au varroa», dit Matthieu Guichard, un jeune chercheur en apiculture d'Agroscope. C'est ce que prouvent quelques endroits d'Europe où des colonies d'abeilles survivent sans être traitées contre le varroa. Cette résistance se perd malheureusement en général quand on essaie de les transférer dans d'autres endroits, ce qui conforte la théorie de l'adaptation locale de l'abeille et du parasite qui est facilement influencée par les changements d'environnement. Des essais sont actuellement en cours dans plusieurs pays avec des colonies d'abeilles isolées qui ne reçoivent aucune sorte de traitement. Sur une île de Suède, le nombre des colonies de l'essai a ainsi diminué de 150 en 1999 à 10 en 2003. Le point le plus bas était atteint. Le nombre de colonies a de nouveau augmenté lentement les années suivantes, et en 2015 il y en avait de nouveau une



«Les abeilles peuvent se débrouiller avec le varroa. La clé est d'axer sa propre sélection sur la vitalité des colonies.»

Günter Friedmann, Apiculteur Demeter

trentaine à survivre ainsi sans aucun traitement. L'équilibre qui permet la cohabitation du varroa et de l'abeille semble pouvoir être atteint dans cette situation particulière d'une île. «Il y a cependant encore beaucoup de travail pour comprendre les mécanismes de l'adaptation mutuelle des abeilles et des acariens pour ensuite éventuellement pouvoir les utiliser en pratique dans la sélection apicole», explique Matthieu Guichard. Les interactions entre le varroa et l'abeille noire doivent être mises en lumière par le nouveau projet de recherche du Centre de Recherches Apicoles en collaboration avec le Groupe Mellifera.



Salvador Garibay, chef de projet au FiBL et co-organisateur de la Conférence de ce printemps. Photo: Mathias Marx

L'abeille noire est adaptée à notre climat

«Nous devons considérer notre apiculture comme un élevage de masse», dit Gabriele Soland, cheffe sélectionneuse chez mellifera.ch, «car la densité des colonies d'abeilles est en Suisse entre 200 et 400 fois plus élevée aujourd'hui qu'avant leur utilisation apicole.» Comme dans les élevages de masse d'autres espèces d'animaux, il peut en résulter non seulement une augmentation de la productivité mais malheureusement aussi de plus grands risques de maladies et une diminution de la fécondité – et même de l'agression mutuelle comme le pillage. L'apiculteur doit réparer tout cela par ses bons soins.

Nous disposons heureusement avec l'abeille noire (*Apis mellifera mellifera*) d'une espèce idéalement adaptée au climat suisse. Vu qu'elle est supérieure quand les années sont froides et pluvieuses et qu'elle a en plus une longue durée de vie, elle fournit en moyenne décennale des rendements équivalents à ceux de l'abeille carniolienne (*Apis mellifera carnica*). «Nous travaillons actuellement sur la sélection pour équiper Mellifera d'une résistance au varroa, mais il faut avoir de la patience», avait ensuite fait remarquer Gabriele Soland. «Comme pour tout travail de sélection, il faut compter en générations pour la réussite d'un projet.» Franziska Hämmerli



Exigences pour l'apiculture biologique

Cette fiche technique du FiBL résume les exigences pour l'apiculture conforme aux directives de Bio Suisse.

shop.fibl.org > Numéro de commande 1532

Étudier les abeilles

Le site internet allemand hobos.de offre l'accès à toutes les données sur une colonie d'abeilles qui ont été enregistrées en continu depuis 2014 par de nombreux capteurs et caméras. Les données (en allemand) peuvent être choisies et combinées en quelques clics. Ce projet unique au monde est suivi par l'expert apicole Jürgen Tautz.

www.hobos.de

Les cochons aiment le chaud et le sec

Prévenir plutôt que guérir est aussi valable pour les cochons. Maîtriser la température et les courants d'air dans les porcheries est extrêmement important pour la santé porcine.

La toux est largement répandue dans les porcheries. Beaucoup d'éleveurs de porcs prennent beaucoup trop longtemps ce mal à la légère. Les cochons attrapent des bronchites surtout pendant la saison froide ou pendant les périodes transitoires. À part les cas qui passent en quelques jours ou si seules quelques bêtes souffrent de la toux, la toux est toujours un signal clair qu'il y a des lacunes dans la gestion de l'élevage. Cela finit toujours par se répercuter sur le revenu puisque les cochons qui toussent engraisent moins vite les jours où ils ont l'envie de tousser. Sans compter qu'ils traînent souvent la maladie pendant de longues périodes, ce qui à la longue fait nettement diminuer les performances d'engraissement. Le résultat se reflète dans les analyses des carcasses par une augmentation des lésions des poumons, du péricarde et de la plèvre. Ces résultats sont aussi importants du point de vue du bien-être des animaux et ne peuvent pas être acceptés.

80 % des bêtes devraient dormir sur le côté

Quand le ou la vétérinaire constate qu'il n'y a pas d'agents pathogènes tenaces dans le troupeau, l'attention se reporte sur les conditions d'élevage et le climat de la porcherie. Des porcheries et des parcours de dimensions très généreuses sont de mise en bio. La relativement faible densité d'occupation qui en résulte peut avoir pour conséquence que, surtout dans les aires de repos, la chaleur corporelle des bêtes ne suffit pas pour réchauffer suffisamment l'air ambiant. Dans les aires de repos des porcheries, la température au sol devrait atteindre 28 °C, ce qui correspond à la température cutanée des cochons. C'est la seule possibilité d'éviter que les animaux subissent de trop grandes pertes de chaleur.

Les porcs peuvent compenser en partie les températures trop basses de leur environnement en se serrant les uns contre les autres pour limiter le plus possible leurs pertes de chaleur. Alors que les cochons en bonne santé dorment le plus souvent sur le côté dans les zones de thermoneutralité, ils se mettent sur le ventre quand ils ont froid ou s'il y a des courants d'air et de l'humidité. Cette position de repos ne permet toutefois pas aux cochons de se reposer de manière détendue: ils changent sans cesse la position de leurs membres et sont globalement stressés. Il s'ensuit un manque de sommeil, et en quelques semaines les animaux deviennent sensibles aux maladies. Et s'il fait encore plus froid, les cochons se couchent en tas les uns sur les autres.

Cela a pour conséquence d'une part que les porcs utilisent moins de surface de repos et d'autre part qu'ils ne recherchent plus les surfaces où ils accumulent leurs fèces. La conséquence est des surfaces de repos souillées, ce qui aggrave encore le problème. Les animaux sont pendant un certain temps capables de s'en sortir dans de mauvaises conditions d'éle-

vage – jusqu'à ce que leur système immunitaire touche à ses limites. La porte est alors grande ouverte pour les maladies. La toux et l'augmentation du nombre d'animaux qui végètent sont des signes patents de lacunes dans les conditions d'élevage, surtout dans le climat de la porcherie, qui doivent être corrigées d'urgence pour restaurer le bien-être des animaux et la rentabilité de la production. Si les animaux ne peuvent pas «chauffer» eux-mêmes toute la stabulation à la température nécessaire, il faut installer des équipements qui peuvent les



Un animal aussi retardé que ça devrait être mis dans un box spécial.



Si les cochons s'entassent pour dormir, c'est qu'ils ont vraiment froid.



Grave conjonctivite (causes: courants d'air, poussière ou pathogène).

réchauffer. Aménagez des secteurs qui offrent suffisamment de place pour s'étendre sur le côté et qui peuvent être facilement isolés contre le froid. Il suffit souvent d'une couverture constituée d'un cadre en bois sur lequel est tendu un filet contre le vent, et s'il fait très froid on peut ajouter de l'agril ou de la paille.

Aération intermittente oui, courants d'air non

Parlez des problèmes sanitaires récurrents de vos porcs avec un conseiller ou avec votre vétérinaire pour identifier et corriger les problèmes venant des conditions d'élevage ou du climat de la porcherie. En attendant de trouver le temps pour cela, vous pouvez prendre quelques mesures simples. Enlevez plus souvent le fumier de la porcherie et des parcours et mettez davantage de litière. Remplacez toute la litière des boxes une fois par semaine. Les bêtes malades doivent être mises dans un box-infirmier avec de la paille et une source de chaleur supplémentaire comme p. ex. des lampes à infrarouge ou un chauffage au sol. S'il est nécessaire et possible d'augmenter les températures ambiantes, il faut éviter toute augmentation de la pollution par des poussières et / ou des gaz toxiques. Un moyen de choix est l'aération intermittente car cela permet de beaucoup améliorer la qualité de l'air sans refroidir le bâtiment. Il suffit d'ouvrir au maximum les volets d'aération et les portes pendant quelques minutes puis de les refermer. On ne sait le plus souvent pas quelles températures minimales peuvent régner là où se tiennent les animaux, surtout pendant la nuit. Il est recommandé de suspendre à cet effet un thermomètre à minimum et maximum dans la porcherie ou mieux encore dans l'aire de repos. Pour trouver les sources de courants d'air, il suffit de suspendre à plusieurs endroits des banderoles en plastique. Elles ne devraient pratiquement pas bouger. La toux peut aussi être provoquée par une trop faible humidité relative de l'air ambiant, qui devrait se situer entre 50 et 80 %. Un simple hygromètre permet de savoir ce qu'il en est. Si la grandeur du cheptel le permet, les animaux devraient être répartis entre plusieurs secteurs. Il faut préfé-

rer les systèmes tout dedans – tout dehors. Les boxes doivent être nettoyés avant une nouvelle série. Si les bâtiments sont assez grands, on peut faire diminuer la pression infectieuse en laissant des boxes et des secteurs vides pendant un certain temps, mais il faut les remplir tout de suite en cas de températures hivernales pour que les sols ne se refroidissent pas. Si on ne peut pas éviter une évacuation commune du fumier, le système doit fonctionner depuis les plus jeunes animaux vers les plus âgés. *Rudolf Wiedmann, conseiller indépendant pour «Bioland»*

Cet article avait été écrit à l'origine pour le numéro 3 / 2017 du magazine spécialisés de l'agriculture biologique allemande «Bioland».



Un guide pour les porcs bio

Les onglets de ce guide permettent de trouver facilement des informations importantes en cas de problèmes de fécondité, de diarrhées, des voies respiratoires ou de blessures. Ce guide solide et nettoyable intitulé «Améliorer le bien-être et la santé des porcs» peut être commandé pour 12 francs ou téléchargé gratuitement. [fra shop.fibl.org](http://fra.shop.fibl.org) > N° de commande 1675



Quand la température est idéale, les cochons se couchent sur le côté comme sur cette photo. *Photos: Rudolf Wiedmann*

«Les grands distributeurs veulent davantage de bio»

Un sondage révèle une grande satisfaction des producteurs Bourgeon mais aussi qu'il y a des soucis et des souhaits.

386 nouvelles entreprises agricoles ont commencé la reconversion bio en janvier 2017. Cela inquiète de nombreux paysans et paysannes bio. Ces soucis sont-ils justifiés?

Daniel Bärtschi: Plus il y a de reconversions plus la production pèse sur le marché, c'est bien clair, mais il y a encore des marchés dont le potentiel n'est pas épuisé. Par exemple, la transformation recherche désespérément depuis longtemps des petits fruits bio. Le savoir-faire existe en Suisse. Et il y a aussi encore du potentiel pour les poulets et les œufs.

Quelle est la situation pour les grandes cultures?

Le plus grand potentiel se trouve sans conteste dans les céréales panifiables – nous ne couvrons que 35% de la demande. Pour les marchés de niche comme le colza ou le tournesol, il suffit par contre de peu de nouveaux producteurs pour épuiser le potentiel. Ceux qui ont une réflexion entrepreneuriale et qui s'intéressent à de nouvelles productions n'ont pas besoin de se faire du souci à cause des nouvelles reconversions.

Mais cela ne permet pas de calmer toutes les craintes de possible dégradation des prix.

Non, bien sûr que non. Nous sommes conscients que les nombreuses reconversions augmentent notre responsabilité de fédération. Notre rôle est de rendre les marchés transparents. De communiquer où il y a trop, où ça devient juste et où il y a du potentiel de développement. Alors les producteurs savent où ils en sont. J'aimerais mentionner ici un point important: Nous savons que les grands distributeurs veulent continuer de progresser à long terme dans le bio. Ils s'inquiètent donc de la sécurité de leur approvisionnement en matières premières biologiques suisses dans cinq à dix ans.

Une autre réaction: Les producteurs souhaitent davantage de formation continue pour les cultures spéciales et la production animale.

Pour la production animale nous avons lancé l'offre de vulgarisation ProBétail, qui est très bien accueillie et a démarré dans plusieurs régions. Ça marche si bien que nous pensons élargir le concept à d'autres types de productions. On en parle actuellement pour le secteur des grandes cultures, et un groupe de travail s'occupe de l'alimentation des ruminants. Il s'agit d'être encore plus durables et rentables.

64% des sondés disent ne pas savoir si la recherche bio étudie les bonnes questions.

Le FiBL parle de ses recherches sur www.bioactualites.ch, dans sa newsletter, sur les médias sociaux, lors de congrès et dans son rapport d'activités. Le Bioactualités donne aussi régulièrement des informations sur les thèmes de recherche actuels.

Quant à savoir s'il s'agit des bons thèmes – les producteurs ne sont pas toujours tous d'accord à ce sujet, mais les chercheurs du FiBL sont proches d'eux et savent ce qui les préoccupe.

Les producteurs ne sont d'ailleurs pas tous du même avis au sujet du spermasexing, du paprika dans les aliments pour les poules ou de la production de lait et de viande basée sur les herbages.

La palette d'opinions est vraiment très vaste chez Bio Suisse. Selon les thèmes cela peut aller de «soyez plus souples» à «soyez beaucoup plus durs». On le voit bien dans les discussions animées lors des Assemblées des délégués et dans nos instances. La diversité d'opinion, la discussion et le droit de codécision font partie du cœur même de l'identité de Bio Suisse. Car à la fin c'est l'Assemblée des délégués, l'organe suprême de la fédération, qui décide.

Les participants à l'enquête ont critiqué à propos de ces instances qu'elles comprenaient trop peu de productrices et producteurs en activité.

À Bio Suisse, la grande majorité des membres des organes et des groupes spécialisés sont des paysannes et paysans bio en activité – par ailleurs, les points de vue d'une paysanne de plaine ou de montagne et d'un producteur de vaches mères ou de grandes cultures sont très différents.

Trop d'administration! On entend cela pas seulement dans le bio. Qu'est-ce que vous prévoyez à ce sujet?

Il ne fait pas de doute que le travail administratif a augmenté ces dernières années. Nous demandons donc que les contrôles cantonaux soient faits avec les contrôles bio.

Et même alors il y aurait encore des doublons.

Le problème de base est que les différents offices et services utilisent des systèmes différents d'enregistrement des données. Il y a les contrôles PER, les contrôles bio, les contrôles



«La diversité d'opinion, la discussion et le droit de codécision font partie du cœur même de l'identité de Bio Suisse.»

Daniel Bärtschi, Directeur

bleus, les check-lists de biodiversité et les systèmes à points, et souvent ce sont les mêmes questions. L'idéal serait que ces informations ne soient enregistrées qu'une seule fois, mais cela bute contre la protection des données – chaque ferme a la souveraineté sur ses données. C'est ici que l'OFAG doit intervenir. Il doit proposer dans le train d'ordonnances 2017 des mesures de simplification du travail administratif.



Le marché du veau reste un problème. Photo: Johanna Probst

Et qu'en est-il de Bio Suisse?

Chez nous aussi l'administration a augmenté. La réforme structurelle des commissions techniques étant terminée, nous allons prendre des mesures pour être plus efficaces.

20% des fermes qui ont des moutons et / ou des chèvres trouvent que le Bourgeon ne leur apporte rien. Pourquoi?

On sait depuis longtemps que la commercialisation des agneaux et des cabris est difficile. Notre product management est conscient de la situation, et nous prévoyons pour fin 2017 un échange sur les chèvres. Et une Journée du Bovin Bio comme la Journée suisse des Grandes Cultures Bio pour 2018.

À quoi ressemblera concrètement l'échange sur les chèvres?

Nous aurons une séance avec des éleveurs de chèvres pour trouver ensemble des solutions pour améliorer la commercialisation de la viande de cabri.

20% des producteurs vendent les produits de leur branche principale en direct. Ils aimeraient être mieux soutenus.

Nous avons différentes offres pour la vente directe, mais elles sont apparemment encore trop peu connues. Il y a p. ex. la plateforme www.fermebourgeon.ch, où chaque producteur peut se faire une page web et y présenter ses produits. Les clientes et clients intéressés trouvent rapidement de la vente directe dans les environs soit sur la carte, soit avec la recherche géographique ou les catégories de produits. Cette plateforme accueille d'ailleurs non seulement les producteurs mais aussi les petits transformateurs.

Y a-t-il encore d'autres exemples?

Les producteurs trouvent dans notre boutique en ligne du matériel de promotion et d'emballage bon marché avec le Bourgeon. Ces produits rendent le Bourgeon visible et favorisent une présentation professionnelle. Nous avons organisé en mars 2017 une journée des transformateurs sur le thème «Nose to Tail» pour faire connaître les morceaux de viande

moins demandés. Nos spécialistes ont pu avoir des échanges avec des experts de la viande et des transformateurs intéressés. Au sujet de la viande, des groupes spécialisés et le product management de Bio Suisse étudient les besoins du marché de la viande en allant de la production à la commercialisation.

Qu'est-ce que cela signifie concrètement?

Les problèmes principaux du marché de la viande de veau sont les veaux prêts au printemps et l'augmentation de la demande en hiver et avant les Fêtes, mais aussi le grand nombre de veaux vendus en conventionnel. Un projet de recherche étudie comment faire pour avoir de la viande de veau en automne. Et les groupes spécialisés Lait et Viande ont des échanges réguliers puisque le marché du lait et celui de la viande sont liés.

Les producteurs souhaitent davantage d'informations sur les prix et les marchés. Où trouve-t-on quoi?

Nos product managers publient toujours sur www.bioactualites.ch les informations les plus récentes sur les prix. Les informations sur les quantités produites et l'évolution des prix sont aussi publiées dans la rubrique «Marchés et prix» du Bioactualités. Les prix recommandés pour la vente directe et les légumes frais ainsi que le rapport mensuel sur les prix du lait se trouvent aussi sur www.bioactualites.ch. Les producteurs qui ont des questions sont d'ailleurs invités à s'adresser directement à nos product managers.

Que va-t-il se passer avec les résultats de l'enquête?

Nous avons été très contents de la bonne participation et nous remercions tous ceux qui ont répondu. Les résultats ont été transmis aux départements concernés. Pour les thèmes connus comme p. ex. l'écoulement des petits ruminants et des petits veaux, nous renforçons nos efforts pour trouver de bonnes solutions avec les producteurs. Les résultats ont aussi été comparés avec ceux de la dernière enquête, et on peut dire qu'on fait bonne figure.

Et pour les problèmes qui ne sont pas connus?

Nous sommes toujours prêts à écouter les besoins de nos productrices et producteurs et nous améliorons sans cesse nos processus et nos prestations – souvent par petites étapes, mais alors avec une efficacité durable.

Quand la prochaine enquête aura-t-elle lieu?

Au plus tôt en 2020. Faire une enquête de ce genre plus souvent que tous les trois ans n'est pas utile.

Interview: Judith Köller, Bio Suisse, et Katharina Scheuner



L'enquête auprès des producteurs

L'enquête sur la satisfaction générale des productrices et producteurs Bourgeon doit être répétée régulièrement pour vérifier si des progrès ont été faits et pour pouvoir adapter les mesures, et si nécessaire en prendre de nouvelles.

La dernière enquête avait été faite au printemps 2016.

Résumé des résultats:

www.bioactualites.ch > Magazine > Archives 2016 > Bioactualités 10 | 2016

Huile d'olive: *Grandes différences de qualité*



L'offre en huile d'olive est à peu près infinie et les différences de qualité sont rarement directement visibles. Qu'est-ce qui distingue les bonnes huiles?

Pour obtenir une bonne qualité gustative, les olives sont cueillies à la main quand elles ne sont pas encore tout à fait mûres. Seules les olives mûres tombent facilement des branches et sont ramassées à la machine. La technique de récolte n'influence pas la dénomination «extra vierge». Cette mention signifie que l'huile d'olive est de première pression, que la température n'a pas dépassé 50 °C lors du pressage et qu'elle n'a pas été raffinée, mais la qualité varie fortement à l'intérieur de cette définition. Extra vierge ne donne aucune information sur le moment de la récolte et la teneur en antioxydants bons pour la santé. En principe l'huile d'olive des premières récoltes (d'octobre à novembre) en contient davantage que celle faite avec des olives mûres (récolte de décembre à février). Les huiles des récoltes précoces sont plus chères vu que le rendement de pressage est nettement plus bas. De deuxième pression signifie que de l'huile a été tirée des restes de la première pression en utilisant des solvants chimiques. Ces huiles ne peuvent pas être vendues comme extra vierges.

Des spécialités à base de variétés pures

«Les huiles d'olive de variétés pures sont rares, mais elles offrent une origine transparente et possèdent des caractères spéciaux», explique Brigitte Ross, la directrice de Jamailah Schweiz. «C'est pourquoi je vends des huiles d'olives de variétés pures et cueillies à la main.» Elle a trouvé ses producteurs sur l'île de Lesbos et en Tunisie, et elle importe de l'huile d'olive Bourgeon depuis 2016. Elle a choisi des gens qui cultivent des variétés robustes à cause de la culture biologique sans pesticides de synthèse. «J'ai personnellement réussi à convaincre les producteurs d'opter pour le Bourgeon. L'huile d'olive étant une denrée alimentaire de base particulièrement saine, il est important pour moi qu'elle soit exempte des poisons contenus dans les pesticides.» Brigitte Ross a trouvé le nom de sa société en s'inspirant des discussions sur place qui lui ont permis de faire la connaissance de la cueilleuse d'olive Jamaïlah.

Allez hop, dans l'obscurité de la cave!

Après le pressage, l'huile d'olive doit être rapidement protégée de la lumière, de l'air et de la chaleur sinon elle s'oxyde et devient vite rance. Les bouteilles en verre blanc ou en plastique ne vont pas pour le stockage. «À Jamaïlah, l'huile est conservée dans des bouteilles en argile fabriquées par un potier tunisien», explique Brigitte Ross. «Elles sont idéales parce qu'elles conservent le frais et protègent de la lumière. Et en plus la clientèle apprécie leur beauté.» Des bouteilles en verre foncé protègent aussi efficacement l'huile de la lumière.

Le Bourgeon donne confiance

Comme l'a découvert la NZZ en octobre 2015, beaucoup de fournisseurs et de marchands d'huile d'olive trichent toujours un peu: Une petite partie d'huile d'olive extra vierge est mélangée à de l'huile d'olive dite lampante, qui est de moindre qualité: Des olives déjà légèrement rances sont ramassées par terre, pressées à chaud et raffinées pour que leur mauvais goût ne ressorte pas dans le mélange. Extra vierge trône sur l'étiquette et le prix est douteusement bas.

L'huile bio Bourgeon pour la consommation humaine doit correspondre à la législation sur l'huile pressée à froid. Les producteurs étrangers doivent respecter les mêmes directives que ceux d'ici. «Ma clientèle connaît moins bien l'huile d'olive tunisienne, mais sa confiance est remontée depuis qu'il y a le Bourgeon dessus», rapporte Brigitte Ross. On peut dire en général que plus il y a d'informations sur l'étiquette, plus il y a de chances qu'il s'agisse d'un fabricant honnête. *Tanja Hoch*



Jamailah Switzerland

Brigitte Ross distribue en ligne et dans sa filiale à Uster différents produits gourmets de qualité bio.

www.jamailah.com



En haut: Jamaïlah cueille des olives. En bas: Ross chez le potier tunisien. *Photos: m.à.d.*

Bon à savoir

Pressage à chaud

Le pressage à chaud et l'extraction avec des solvants permettent de plus hauts rendements en huile, mais celle-ci doit être raffinée pour enlever les substances indésirables. Cela détruit les vitamines, les acides gras polyinsaturés et les arômes, mais en contrepartie les huiles peuvent être conservées longtemps et chauffées à haute température. Les huiles d'olive de bonne qualité sont pressées à froid.

Des graisses saines

Les huiles d'olive pressées à froid contiennent des substances lipodiques comme la vitamine E et des antioxydants, mais aussi énormément de «bons» acides gras mono-insaturés. La teneur en oméga 3 est plutôt faible (on en trouve avant tout dans l'huile de colza pressée à froid).

Rôtir à l'huile d'olive

L'huile d'olive peut être chauffée jusqu'à 180 °C sans produire de substances toxiques... mais pas sans détruire ses composants de valeur. Il vaut donc mieux utiliser pour rôtir des huiles raffinées moins chères comme l'huile de tournesol ou d'arachide. Arrondir les mets avec une giclée d'huile d'olive conserve ses composants de valeur et est donc plus intéressant et plus judicieux.

Si vous désirez servir une bonne huile d'olive, cela vaut la peine d'être critique lors de l'achat. *Photo: librakv / Fotolia*

Champignons: Demande en hausse

À Aigle VD, Stadler Champidistribution SA produit et distribue 850 tonnes de champignons par année. Cette entreprise de 3600 m² prépare aussi des champignons Bourgeon depuis 2016.

Pourquoi un producteur conventionnel de champignons signe un contrat de licence avec Bio Suisse mais ne reconvertit pas sa propre production? Quels matériaux et quel stockage choisir pour les champignons bio? Patrice Collaud, responsable des ventes et de la préparation chez Stadler Champidistribution SA, a bien voulu répondre à nos questions.

Vous être preneur de licence Bourgeon depuis 2016. Pourquoi avez-vous passé un contrat de licence avec Bio Suisse?
Patrice Collaud: Nous vendons des barquettes composées de champignons de culture et de forêt à nos clients. Le marché actuel est de plus en plus demandeur de produits bio. Introduire une gamme de produits bio est une démarche pour répondre à la demande.

Les producteurs de champignons Bourgeon sont-ils des petits ou des gros producteurs?

Nous achetons la marchandise auprès des principaux cultivateurs de champignons suisses. Les producteurs bio nous livrent leur marchandise en vrac et nous confectionnons et commercialisons nous-mêmes les différents assortiments de champignons bio.

Quels matériaux d'emballage utilisez-vous?

La barquette en bois tressé nous paraît tout à fait indiquée pour ce genre de produit. Les champignons bio sont principalement cultivés sur un substrat à base de bois et de paille. Ce matériau est naturel et met bien en valeur le produit.

Comment préparez-vous les barquettes bio?

Les préparatrices composent manuellement chaque jour les

barquettes selon nos directives et les arrivages. La composition des barquettes varie selon les demandes des clients.

Vos fournisseurs utilisent-ils des substrats importés?

Les substrats de nos fournisseurs sont fabriqués par leurs soins selon les normes bio.

Comment dois-je stocker les champignons?

Pour une bonne conservation les champignons doivent être stockés entre 2 et 4 °C. Ils n'aiment pas les changements de températures.

Pourquoi est-ce que seule la préparation des champignons est certifiée selon différents labels bio? Est-ce que vous prévoyez de reconvertir votre propre production à la norme Bourgeon?

Nous produisons essentiellement du champignon de Paris et le marché actuel n'est pas suffisamment demandeur. La productivité du champignon de Paris est inférieure en bio et la pression des prix trop grande pour envisager une reconversion dans l'immédiat. Si nous avons besoin du Bourgeon mais aussi de la certification pour le Bio Fédéral, Bio Natur Plus et Migros-Bio, c'est pour servir nos différents clients.

Interview: Tanja Hoch



La Swissness et les champignons bio

Le substrat pour les champignons bio ne doit pas forcément être fabriqué en Suisse. Qu'il soit importé ou produit en Suisse n'a aucune influence sur la déclaration des champignons comme produits suisses. Les champignons peuvent avoir le label Suisse-Garantie tant qu'ils poussent en Suisse. Différents arguments plaident pour l'importation ou la production suisse.

 www.bioactualites.ch > Magazine > Archives 2015 > Bioactualités 9 | 2015

Barquette de champignons sur mesure. À droite: Stadler Champidistribution SA tourne grâce à une grande équipe. *Photos: m.à.d.*



S'inscrire maintenant pour le Bourgeon Bio Gourmet

Distinction en vue? Les preneurs de licences et les transformateurs fermiers de Bio Suisse peuvent inscrire dès maintenant leurs produits au concours de qualité Bourgeon Bio Gourmet 2017.

Pour les uns c'est la confirmation de longues années de travail pour la qualité, pour les autres c'est un tremplin vers le public – le Bourgeon Bio Gourmet. C'est bien ce qu'a vécu le boulanger Simon Peter de la ferme bio Bachhalde à Lieli LU. Cet agriculteur, boulanger et pâtissier de la plaine du lac de Lucerne, a gagné il y a deux ans une distinction spéciale du Bourgeon Bio Gourmet pour son pain au levain. Les ventes de ce pain, qui s'appelle depuis lors Pain au levain Bourgeon Bio Gourmet, ont été multipliées par dix depuis cette distinction de qualité.

«Cela nous a amené des clients»

«Le Bourgeon Bio Gourmet nous a fait connaître dans la région et dans les médias», se rappelle Simon Peter, qui ajoute que «c'était une bonne opportunité pour une petite boulangerie comme la mienne.» Cela a attiré l'attention de nombreux clients de la région sur son assortiment et son travail. Il est bien clair qu'en plus de l'excellente qualité bio, c'est l'histoire



Simon Peter et son père ont reçu en 2015 le Bourgeon Bio Gourmet pour leur pain au levain. Photo: m.à.d.

attrayante d'un jeune et sympathique entrepreneur et de son fournil fermier qui a fait que les médias se sont emparés du thème avec plaisir.

Les catégories de produits pour 2017

L'opportunité de faire évaluer son produit par un jury professionnel et de pouvoir déguster de l'espace rédactionnel dans les médias spécialisés et grand public se représente aussi cette année. Les transformateurs peuvent inscrire des produits Bourgeon des secteurs suivants:

- Tapenades, sauces aux épices, moutardes, mayonnaises et vinaigres
- Chocolats, miels et sucreries
- Produits à base de fruits, légumes, céréales et oléagineux
- Bières

En partenariat avec SlowFood Youth

Cette année, Bio Suisse organise sa distinction de qualité Bourgeon Bio Gourmet en collaboration avec SlowFood Youth. Le jury placé sous la houlette de Patrick Zbinden, analyste sensoriel et journaliste gastro, comprend des analystes sensoriels formés ainsi que des professionnels indépendants venant des groupes de produits mentionnés. *Stephan Jaun, Bio Suisse*



S'annoncer dès maintenant

Les inscriptions sont possibles dès maintenant et Bio Suisse les enregistrera jusqu'à fin juillet. Le formulaire d'inscription est en ligne sur le site internet de Bio Suisse. La dégustation des produits se déroulera les 1 et 2 septembre à Riedholz SO. Les meilleurs produits sortis de cette évaluation subiront une deuxième évaluation par des experts renommés de SlowFood et par des cuisinières et cuisiniers suisses, et les qualités extraordinaires recevront une distinction spéciale. La remise des prix avec les fabricants, des journalistes et des invités se déroulera le 10 novembre dans le cadre du SlowFood Market de Zurich.

Pour toutes questions et suggestions
→ Samuel Wyssenbach, tél. 061 204 66 33
📧 www.bio-suisse.ch

TARITRAL BIO
Tarisement 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



Engrais organiques azotés pour améliorer le rendement et la qualité

Hauert HBG Dünger AG
Dorfstrasse 12
3257 Grossaffoltern

Tel.: +41 32 389 10 10
www.hauert.com

seit 1663
Hauert
Dünger • Engrais • Concime

Céréales · Oléagineux · Matières premières

fenaco-gof.ch **GOF**
Unité d'activité de fenaco

Votre récolte en de bonnes mains

Nous prenons en charge

- Les céréales panifiables et fourragères
- Les graines oléagineuses
- Les légumineuses

Vous profitez

- D'un centre collecteur à proximité
- De la prise en charge assurée de votre récolte
- De conditions de paiement attractives

Vos interlocuteurs dans le commerce (céréales / oléagineux)
Votre LANDI/centre collecteur Maxi régional

www.fenaco-gof.ch
Plus d'informations > Produits bio

AAATY zim.ch

Une qualité fascinante

bio  inspecta

Votre organisme de contrôle en tant qu'exploitation bio

Rendez-nous visite lors de la Journée suisse des Grandes Cultures Bio, jeudi, le 8 juin 2017.

Nous nous réjouissons de vous accueillir ...

bio.inspecta AG

Ackerstrasse, case postale
CH-5070 Frick

Tél. +41 (0)62 865 63 00
Fax +41 (0)62 865 63 01

Avenue d'Ouchy 66

CH-1001 Lausanne
Tél. +41 (0)21 601 69 34

admin@bio-inspecta.ch
www.bio-inspecta.ch

2016: Année contrastée



Légumes de garde

L'année 2016 a été contrastée pour les légumes de garde. Après les très bonnes récoltes de 2015, tant les surfaces cultivées que les quantités récoltées se sont retrouvées en 2016 au niveau de 2014. Les rendements des haricots ont été meilleurs que par le passé, mais la belle récolte de 826,2 t n'a pas atteint le niveau record des 1167,6 t récoltées en 2015.

On signalera des pertes de récoltes importantes dans les cultures de pois à cause des conditions météorologiques extrêmes du printemps 2016.

Les prix de référence à la production sont stables depuis des années pour les légumes de garde biologiques. La demande peut en général être couverte par la production actuelle pour autant que les récoltes soient normales. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Champignons

Les champignons bio sont à la mode et la demande augmente continuellement. La production de champignons bio a fortement augmenté ces dernières années. Quelque 250 t de champignons bio ont été produits en 2016. Ces dernières années, les quantités ont fortement augmenté surtout pour les pleurotes du panicaut et les shiitakés.

La part de marché bio des champignons nobles atteint plus de 40 %. Des champignons bio sont importés à l'occasion pour compenser les fluctuations de l'offre.

Il en va autrement pour les champignons de Paris bio, qui sont importés à 100 %. Des projets sont cependant en cours pour développer une production de champignons de Paris bio en Suisse. La part de marché des champignons de Paris bio dans le commerce de détail était de 4,5 % en 2016 selon les chiffres de l'Office fédéral de l'agriculture. *Ilona Meier, Bio Suisse*

BIO

Actualités

Infos marchés

Les prix agricoles de référence, les prix de référence franco commerce ainsi que les recommandations de prix pour la vente directe se trouvent toujours sur:

www.bioactualités.ch > Marché

Les prix recommandés pour les légumes frais sont publiés chaque semaine dans le «Bulletin des prix indicatifs Bio» de l'UMS.

On peut s'y abonner sur:

www.gemuese.ch > F pour avoir le site en français

Le rapport mensuel sur les prix du lait de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL est disponible sur:

www.swissmilk.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


narimpex

Nous achetons de suite: Miel Suisse bio Bourgeon

En tant que leader suisse en matière de mise en pot de miel nous achetons de suite votre miel bio certifié Bourgeon. Quantité minimale : 100 kg

Pour de plus amples renseignements, veuillez nous contacter au numéro 078 745 65 52. Nous nous réjouissons de votre appel et vous souhaitons une excellente récolte 2017
Le Team Narimpex

www.narimpex.ch



Bio Suisse abandonne son fameux «oui mais»

«Nous aurons un problème si Bio Suisse dit que les accords de libre-échange sont une chance pour l'agriculture biologique ou que le démantèlement des protections douanières sont une chance pour l'exportation», explique Rudi Berli, dont l'organisation membre Bio Genève avait déposé une motion demandant à l'Assemblée des délégués du 12 avril que Bio Suisse adopte une position clairement contre les accords de libre-échange comme le TTIP. «L'avenir n'est pas dans le libre-échange. Ni dans un monde caractérisé par le gaspillage des ressources et le réchauffement climatique.» Il s'agit ici du libre-échange, pas du commerce. «Bio Suisse doit participer aux éventuelles négociations, mais avec la vision claire d'une agriculture biologique locale et durable.» Le président

accords, il faudra exiger des mesures qui sécurisent la production indigène.»

«Il ne s'agit pas d'interdire quelque chose à Bio Suisse», précise Rudi Berli à propos de sa motion, «mais de demander à



«Il faut constater que le libre-échange est destructeur. Et qu'il faut des mesures d'accompagnement.»

Rudi Berli, Bio Genève



«Imaginez qu'un grand supermarché ouvre près de votre magasin fermier – direz-vous alors aussi «oui mais»?»

Sylvie Bonvin, Présidente de Bio Fribourg

Urs Brändli défend la position du Comité et explique que «celui qui dit oui sous réserve peut participer aux négociations et y expliquer ses réticences.» Bon nombre de délégués ne sont pas d'accord avec cela. Comme p. ex. Sylvie Bonvin, présidente de Bio Fribourg: «Si un grand supermarché américain ouvre à côté de votre magasin fermier, vous direz aussi «oui mais»?», demande-t-elle à titre d'exemple.

L'exigence concernant les mesures d'accompagnement est en outre particulièrement importante, explique Felix Lang de Bio Nordwestschweiz. «S'il faut négocier sur de tels

Bio Suisse de s'investir assez tôt si des négociations devaient avoir lieu. Il sera alors important de faire savoir clairement qu'une pression sur les prix indigènes, le démantèlement des protections douanières ou des règles non tarifaires ne peuvent pas être un but.» Il s'agit de la position de principe, car il est clair que Bio Suisse doit s'investir dans les éventuelles négociations. «Mais il faut constater que le libre-échange est destructeur et que les éventuelles négociations devront aussi porter sur les mesures d'accompagnement.»

Plusieurs délégués ont proposés des amendements, mais la motion doit être claire pour que l'Assemblée des délégués puisse voter. Pendant que les délégués de la plus occidentale organisation bio de Suisse précisent les modifications dans les deux langues avec le coordinateur de la Fédération Christian Vögeli et le traducteur Manuel Perret, Urs Brändli se réjouit: «Cela montre une fois de plus que Bio Suisse a l'Assemblée des délégués la plus vivante de Suisse – et nous en sommes fiers.» Lors du vote qui suivait, la motion de Bio Genève a supplanté celle du Comité par 82 voix contre 6. Katharina Scheuner

Oui au contre-projet

Les délégués des organisations membres (OM) de Bio Suisse ont approuvé le contre-projet à l'initiative pour la sécurité alimentaire de l'Union suisse des paysans (USP) adopté par le Parlement. Il y a aussi eu des oppositions, p. ex. celle de Maurus Gerber de Bergheimat: «Des formules comme «secteur agroalimentaire durable» m'inquiètent parce qu'on peut très facilement les surinterpréter.» Visiblement soulagé, le président de l'USP Markus Ritter a ensuite présenté la campagne et admis avoir rarement rencontré dans sa carrière politique un objet aussi largement soutenu dans tous les camps. ks

Alimentation animale

«Nos ruminants mangent 38 % de tous les aliments fourragers protéiques et la part indigène ne dépasse pas 10 %», a expliqué Christian Butscher, qui présentait à l'AD les résultats du «GT Alimentation des ruminants», qui propose de fixer à 80 % la proportion de fourrages Bourgeon de sa propre ferme pour les bovins. Les concentrés protéiques seraient interdits et les concentrés énergétiques limités à 5 % à partir de 2022. Albert Neff de Bioring Appenzellerland a proposé à ce sujet que les 5 % se rapportent aux deux sortes de concentrés. Le GT va continuer son travail et en rendre compte à la prochaine AD. fra

Nouvelles têtes aux OM

Fribourg: Vitus Schafer se retire de la coprésidence et reprend le secrétariat de Barbara Schmid. Sylvie Bonvin assume donc seule la présidence de l'association.

Haut-Valais: Bernhard Kalbermatter se retire de la présidence de l'Oberwalliser Biovereinigung. Son successeur sera Horacio Beltran. Autres nouveaux membres du comité: Dominik Ammann de Tourtemagne et Karolin Wirthner de Blitzingen.

ZH und SH: Heinz Höneisen d'Andelfingen ZH devient coprésident de Bio ZH und SH tandis que Thomas Frei d'Ellikon an der Thur entre au comité. ks

Connaissances bio rassemblées

La «Collection de transparents sur l'agriculture biologique» existe enfin en français, et deux autres publications fournissent aussi des connaissances sur l'agriculture et la transformation bio.

Quels arguments plaident réellement en faveur du bio? Quelles sont les vraies origines de l'agriculture biologique? Et quelles exigences les fermes bio doivent-elles respecter? Ces questions et beaucoup d'autres font l'objet de trois publications qui vont au fond des choses et qui sont éditées par le FiBL ou conjointement par le FiBL et Bio Suisse.

Riches de 500 diapos, la «Collection de transparents sur l'agriculture biologique» a été conçue pour la formation de base et continue des agriculteurs. L'édition révisée en 2016 est maintenant disponible aussi en français. En plus des chapitres sur le développement de l'agriculture biologique, sur la production végétale et animale et sur les directives bio, la nouvelle édition comprend des nouveaux chapitres, entre autres sur la reconversion et sur le développement durable.

La brochure «Connaissances Bio» fournit sur plus de 50 pages des faits et des explications sur différents aspects de l'agriculture et de la transformation bio. Cet ouvrage s'adresse avant tout aux étudiants et consommateurs intéressés.

La collection «100 arguments en faveur de l'agriculture biologique» présente en 16 chapitres les raisons qui plaident



Une collection de transparents, une brochure sur les connaissances bio et une autre sur les arguments pour le bio fournissent des informations essentielles sur l'agriculture biologique. *Illustration: FiBL*

en faveur du bio en se basant sur des recherches scientifiques ainsi que sur les ordonnances et cahiers des charges suisses pour l'agriculture biologique. Ces arguments existent aussi sous forme de dépliant résumé.

Toutes ces publications sont disponibles en français et en allemand et peuvent être commandées ou téléchargées gratuitement dans la boutique en ligne du FiBL. *Theresa Rebholz*

www.fibl.org > Sujets > Arguments

Les agriculteurs et la biodiversité

La production de denrées alimentaires se combine bien avec le maintien et l'encouragement de la biodiversité.

La production de denrées alimentaires se combine bien avec la biodiversité – s'il y a une bonne compréhension des interactions entre les ressources naturelles et la productivité à long terme. La vulgarisation joue un rôle capital dans ce domaine. Le dépouillement des données des fermes qui ont bénéficié d'un conseil portant sur l'ensemble du domaine montre qu'elles ont aujourd'hui nettement plus de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) et surtout davantage de SPB du niveau de qualité II que les entreprises agricoles de référence. Le nombre d'espèces et d'individus de plantes et de papillons de jour sont aussi maintenant plus élevés sur les domaines qui ont été conseillés de cette manière. La publication du guide «La biodiversité sur l'exploitation agricole» et la mise en ligne du site internet www.agri-biodiv.ch ont été deux points culminants du projet de huit ans mené conjointement par la Station ornithologique suisse de Sem-pach et le FiBL. La cérémonie de clôture du projet permet-



Les auxiliaires régulent les ravageurs dans les cultures voisines. *Photo: Markus Jenny*

tra de présenter ses principaux résultats et de discuter de leur valeur pour les systèmes de production agricole durable. *Lukas Pfiffner, FiBL et Simon Birrer, Station ornithologique*

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

JE 8 juin 2017, Courmoulin FR

Organisateurs

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

Informations

www.grandes-cultures-bio.ch

Fertilisation en 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

Visites de cultures

GENÈVE

Dates, lieux et thèmes

① LU 12 juin, 13h30
Chez Jean-Pierre Jaussi, La Croix-de-Rozon GE
Visite du parc machines (Treffler, semoir enjambeur etc.), visite des parcelles (sous-semis dans le blé, féverole etc.)

② LU 3 juillet, 13h30
Chez François Haldemann, Meyrin GE
Présence de Biofarm, visites de l'essai CerQual, visites des parcelles (millet, lentille etc.)

③ LU 25 septembre, 13h30
Chez René Stalder, Vandoeuvres GE
Bilan de la saison, projets et essais futurs

Renseignements

Maxime Perret, AgriVulg
tél. 022 939 03 11
perret@agrigenève.ch

VAUD

① VE 23 mai, 9h30
Chez Nicolas Chenuz, Parking derrière l'Eglise, 1326 Juriens VD
Association pois-caméline, valorisation de l'huile et gestion des adventices / maladies en rotation céréalière (semis très précoce?)

② ME 31 mai, 9h30
Chez Claude-Alain Gebhard, Rue de St-Saphorin 1, 1126 Vaux-sur-Morges VD
Implantation de cultures de printemps en système sans labour

③ MA 6 juin, 9h30
Chez Fabien Chambetta, Centre collecteur, Ch. du Saux 1037 Etagnières VD
Sarclage avec caméra du millet et lin; Réception, prise en charge de la récolte

④ VE 9 juin, 9h30
Chez Rolf Schweizer, Rte de la Roserettes 22, 1063 Peyres-Possens VD
Produire du lin bio et thème de saison

⑤ JE 15 juin, 9h30
Chez Stéphane Deytard, Rte d'Epandes 4, 1433 Suchy VD
Essais de céréales, colza plantes compagnes

⑥ MA 4 juillet, 9h30
Chez Werner Streit Pré-Cerjat 1510 Moudon VD
Millet, maïs et tournesol; Poules pondeuses

⑦ MA 11 juillet, 9h30
Chez Eric Ménétrey, Ch. de la Viane 105, 1052 Le Mont-sur-Lausanne VD
Betterave sucrière et techniques d'implantation des engrais verts

⑧ JE 27 juillet, 9h30
Chez Christian Forestier, Rte d'Yverdon 7, 1410 Thierrens VD
Démonstration déchaumage et observation des semis sous couvert dans céréales d'hiver, suite de la visite du 9. 5.

Renseignements

Gérald Huber, ProConseil
tél 021 905 95 50
fax 021 905 95 69
g.huber@prometerre.ch

Permaculture

Remarque importante

Vu la foison de cours de permaculture, nous ne pouvons plus les énumérer tous. Si cette méthode vous intéresse, allez sur www.bioactualites.ch > Agenda: en haut à droite se trouve un bouton «Cours de permaculture» qui vous mènera d'un clic à la liste des organismes qui organisent des cours, et de là sur leurs propres sites internet où se trouvent leurs agendas.

Ackerbau

Ökofeldtage (D)

Treffpunkt des ökologischen Landbaus.

Themen

Landtechnik, Pflanzenbau, Saatgut / Pflanzgut, Betriebsmittel, Futtermittel, Tierhaltung, Vermarktung, Forschung, Ausbildung, Dienstleistungen, Beratung etc.

Wann und wo

MI 21. Juni / DO 22. Juni 2017
Frankenhausen D (Hessen)

Informationen

www.oeko-feldtage.de

Flurgänge

Flurgang Bioackerbau

Auskunft und Anmeldung ①-③

LZ Liebegg, Peter Suter
Tel. 062 855 86 83
peter.suter@ag.ch

④ Full-Reuenthal

Kulturen: Getreide, Raps, Kartoffeln. Aktuelle Erkenntnisse

aus Forschungsprojekten zu Mischkulturen, Schädlingsregulierung und Bodenbearbeitung.

Wann und wo

DI 30. Mai 2017

19 Uhr

Betriebe Stefani / Gmeiner, Strickhof, Full-Reuenthal

Referenten

Hansueli Dierauer, FiBL
Peter Suter, LZ Liebegg

Veranstalter

LZ Liebegg

② Möhlin

Kulturen: Getreide, Mais, Raps und Soja. Qualität und Marktsituation im Biogetreideanbau, Erfahrungen bei der Umstellung auf Biolandbau, Aktuelles.

Wann und wo

MI 21. Juni 2017

19 Uhr

Betrieb Familie Metzger, Tannenhof, Möhlin

Veranstalter

LZ Liebegg, LZ Ebenrain

Referenten

Leandra Guindy, LZ Ebenrain
Peter Suter, LZ Liebegg

③ Bünzen

Kulturen: Getreide, Mais, Feldgemüse, Qualität und Marktsituation im Biogetreideanbau, Bodenfruchtbarkeit, Bodenansprüche, Nährstoffmanagement.

Wann und wo

DI 27. Juni 2017

19 Uhr

Familie Abt, Rütihof, Bünzen

Veranstalter

LZ Liebegg, FiBL

Referenten

Hansueli Dierauer, FiBL
Lilia Levy, Agroscope
Peter Suter, LZ Liebegg

Flurbegehung Bioackerbau

Themen

Ackerkulturen: Quinoa, Hirse, Lein und Speisehafer. Sortenversuche von Futterweizen, Mais und Speisesoja. Mischkulturen: Getreide-Körnerleguminosen, Mais-Bohnen und Linsen.

Wann und wo

DO 29. Juni 2017

10 bis 15.30 Uhr

Strickhof, Eschikon 21
Lindau

Auskunft und Anmeldung

Strickhof, Felix Zingg
Tel. 058 105 98 45
felix.zingg@strickhof.ch

Nécrologie



Créativité et éthique d'entreprise

Au sujet du décès d'Alfred Reinhard, fondateur de Hosberg AG

Alfred Reinhard, le fondateur et propriétaire de Hosberg AG, est malheureusement décédé beaucoup trop tôt, peu après ses 60 ans, des suites d'une grave maladie. C'est dans les années 1980 que cet agriculteur a commencé avec son épouse Esther à commercialiser des œufs bio pour trois autres producteurs. Il a trouvé des clients et a fondé en 1986 la Bio-KAG-Pastei GmbH qui deviendra Hosberg AG dix ans plus tard. Les trois producteurs

sont maintenant 160, et Hosberg est avec 90 collaborateurs le plus gros marchand d'œufs bio de Suisse, une société qui transforme 54 000 œufs à l'heure, commercialise un large assortiment d'ovoproduits, a sa propre flotte de logistique et possède des participations dans des entreprises de production et de transformation dans plusieurs pays d'Europe.

Alfred Reinhard n'était pas seulement un commerçant et ses fortes valeurs éthiques se basaient sur une profonde foi en Dieu. Il a été un pionnier des investissements dans les solutions durables. Il a p. ex. obtenu que les poules bio ne finissent plus dans une installation de biogaz mais sur le marché des charcuteries, ou encore que de nombreux poussins mâles ne finissent pas dans une broyeuse mais soient engraisés. Ce dernier projet nommé «Henne und Hahn» («Poule et Coq») a gagné en 2016 le Grand Prix Bio Suisse.

Alfred Reinhard a été confronté ces trois dernières années à une maladie neuromusculaire si rapide qu'il a juste pu remettre son œuvre à son fils aîné Jonas Reinhard, qui travaille depuis plusieurs années dans l'entreprise et qui continue d'être soutenu par sa mère Esther Reinhard pour diriger cette société à la fois pionnière et en pleine croissance.

Stephan Jaun, Bio Suisse

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Aliments bio de l'entreprise familiale Rytz : plus de meuh, cot cot, bê bê et groin groin satisfaits.

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch



LINUS SILVESTRI AG

Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüdingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

Email: kundendienst@lsag.ch

Site Internet: www.lsag.ch

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition :

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

Votre chance de participer à long terme dans la production de Bœuf de Pâturage BIO et des remotes pour le programme Bœuf de pâturage BIO

Nous cherchons :

- des exploitations de porcs d'élevage BIO et ceux en période de reconversion
- des exploitations de Bœuf de pâturage BIO des régions Neuchâtel, Fribourg et Vaud
- des remotes (200 – 300 kg PV) avec père LIMOUSIN

Profitez :

- d'une production réglée au moyen d'un contrat d'achat de vos animaux
- de notre consultation/coaching dans le domaine porcs d'élevage BIO et porcs d'engraissement BIO
- de notre vaste et longue expérience dans le domaine marchandisation d'animaux BIO

En tant que votre partenaire pour le label Bœuf de pâturage BIO nous vous mettons à disposition les résultats de l'engraissement et des analyses par le biais d'un accès à notre site d'internet.



BIOSUISSE



PREMIER QUALITÉ
Bœuf de pâturage

amw.ch 0161618



(bio)

Eco Xtra 1

NPK 8.5.6



1^{er} engrais bio longue durée

- Durée d'action 5 mois
- Apports conséquents possibles
- Potentiel d'économie par un travail rationalisé
- Granulation fine, exempte de poussière
- Autorisé en production biologique

LANDOR,
fenaco société coopérative
Rte de Siviriez 3, 1510 Moudon
Téléphone 058 433 66 13
Fax 058 433 66 11
E-Mail info@landor.ch

LANDOR
«L'assurance d'être satisfait»
www.landor.ch



UFA

Gratuit

1 sac composé minéral MINEX/UFA

à l'achat d'un **UFA Micro-Feeder** ou **UFA Basis-Feeder**
jusqu'au 17.06.17

Aliment du mois: UFA-Alkamix ready
Rabais Fr. 15.-/100 kg
jusqu'au 15.07.17

Rendez-nous visite à la Journées
suisse des Grand Cultures BIO à
Cournillens

ufa.ch

Dans votre
LANDI



08.06.2017
Journée des
grandes cultures
Bio
Cournillens FR

Wir ernten Bio für Sie. Auch morgen.

Vous cherchez des possibilités
de vente et voulez participer à la
commercialisation?

L'organisation des producteurs de Suisse
est votre interlocuteur pour des
producteurs innovateurs et motivés de fruits,
légumes et pommes de terre de
culture biologique.

En tant que producteur ou commerçant
direct – chez nous, vous êtes au bon endroit.

Venez nous rendre visite à la journée
des grandes cultures Bio du 8 juin 2017
à Cournillens

www.terraviva.bio | Tel. 031 750 57 82 | info@terraviva.ch

SAATZUCHT DÜDINGEN



100
JAHRE
1917-2017

La qualité commence par la semence



semence suisse certifiée pour
un rendement assuré

www.saatzucht-duedingen.ch