

Plaisir et innovation

Après un début de printemps sec et chaud, la météo capricieuse du mois d'avril a causé bien des soucis aux arboriculteurs et aux vignerons. Mais les producteurs d'asperges ont eux aussi dû arroser leurs cultures pour les protéger des gels tardifs. L'asperge est sans aucun doute le légume le plus emblématique du printemps. Heureusement que la surface consacrée à la culture biologique de l'asperge verte ou blanche augmente sans cesse en Suisse, car cela nous permet d'en avoir qui viennent d'ici. Vous pouvez lire à la page 10 comment les asperges sont cultivées en bio à Dudingen FR: avec beaucoup d'esprit d'innovation et des équipements des plus modernes pour la récolte, la préparation et la vente.

Et pourtant les innovations ne doivent pas forcément s'accompagner de nouvelles méthodes ou de technologies onéreuses. Cela peut aussi vouloir dire se souvenir du passé pour réagir autrement aux nouvelles conditions-cadres. Comme par exemple dans les cultures fourragères biologiques, où une méthode traditionnelle est en train de revenir à l'honneur: les sous-semis dans les céréales. C'est surtout en cas de longues périodes sèches en été – qu'on sait être en progression – que cette méthode qui ménage le sol présente quelques avantages (voir page 6).

Que ce soit avec du nouveau ou de l'ancien retrouvé – je souhaite d'ores et déjà à toutes les lectrices et à tous les lecteurs un bon été plein d'innovation! Car il y aura aussi du nouveau pour moi: Je vous dis au revoir puisque je vais partir en congé maternité pendant quelques mois.



Theresa Rebholz, Rédactrice



Table des matières

Production

Production fourragère

- 6 Une ancienne méthode redécouverte
- 8 Mon herbe a-t-elle assez de minéraux?

Légumes

- 10 Asperges bio vendues en automate
- 12 Ce qu'il faut aux poivrons bio pour bien pousser
- 14 Se faire rembourser la taxe CO₂

Grandes cultures

- 15 Récolter la menue paille: insuffisant contre le vulpin

Santé animale

- 16 «L'acupuncture vient hélas trop souvent en dernier»

Agriculture sociale

- 17 Vers l'avenir, de ferme en ferme

Transformation et commerce

Transformation et commerce

- 18 Fromage et vin: Question d'harmonie

FiBL

FiBL International

- 20 Le cacao mûrit avec café, oranges, bananes et avocats

Rubriques

- 2 *Impressum*
- 4 *Brèves*
- 22 *Marchés et prix*
- 23 *Agenda*