

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

7|17
SEP

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

Maïs

Le fourrage énergétique traditionnel

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



LINUS SILVESTRI AG
Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
kundendienst@lsag.ch
www.lsag.ch

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition:

Linus Silvestri, Lüchingen SG 079 222 18 33
Christian Schneider, Aarwangen BE 079 302 11 13
Jakob Spring, Kollbrunn ZH 079 406 80 27

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

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

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

Vous êtes intéressé?

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

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



Impressum

26^{ème} année 2017

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

Magazine en allemand: Bioaktuell
Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 7689 exemplaires
Français: 1139 exemplaires
Italien: 456 exemplaires
Nombre total d'exemplaires imprimés: 9283 (certifié en 2017)

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, Tanja Hoch /tja, 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 (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,
4052 Bâle
Tél. +41 (0)61 204 66 66
edition@bioactualites.ch

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine

www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-7
Mot de passe: ba7-2017

Page de couverture: Les entreprises agroalimentaires et commerciales qui ont une licence Bourgeon aimeraient participer davantage aux décisions de Bio Suisse. Photo: Production de biscuits chez Hug AG, Hans Peter Schneider, alimenta

Force des plantes

Un bon pain complet largement tartiné de beurre et de séré plus une couche de sirop de betterave sucrière – tout un poème. J'en mange volontiers au petit-déjeuner chez ma grand-mère Maragarete. Le jus de betterave sucrière, qui cuit plus de 12 heures, est plutôt inconnu en Suisse bien qu'il puisse sans autre être rangé parmi les superaliments: 100 grammes couvrent environ 130 % de nos besoins en fer et 25 % de ceux en magnésium. La mélasse, un sous-produit de la fabrication du sucre cristallisé, contient autant de composants de valeur mais moins de sucre. On devrait bientôt en trouver sur le marché avec le Bourgeon Suisse. Le prix à la tonne des betteraves sucrières a été relevé de 30 francs et les sucreries cherchent de nouveaux producteurs bio. Vous en saurez plus en lisant l'article des pages 14 et 15.

Il y a de nombreuses plantes avec des substances bonnes pour la santé, mais en Suisse il n'y en a malheureusement plus que deux qui sont enregistrées – et donc autorisées – comme médicaments vétérinaires. «Les connaissances sur le monde des plantes médicinales disparaissent et les échanges à ce sujet sont extrêmement importants», dit Michael Walkenhorst, du FiBL, qui donne aux pages 16 et 17 quelques conseils pratiques sur les médicaments végétaux maison.

Un autre savoir-faire presque disparu renaît: le maltage de l'orge pour la brasserie. Un projet intitulé «Malticulture» a donc démarré dans le Jura. Il fait office de trait d'union entre les producteurs de céréales et les brasseries artisanales (voir pages 10 et 11). Peut-être que cela pourrait même servir d'exemple emblématique pour la collaboration entre les producteurs et les transformateurs? Comme le montre bien l'article de fond des pages 6 à 9, ces derniers souhaitent justement une plus forte implication dans Bio Suisse.



Franziska Hämmerli, Rédactrice en chef adjointe



Table des matières

Transformation et commerce

Preneurs de licences

- 6 Bio Suisse va de l'avant
- 8 Ils quémandent une participation

Production

Grandes cultures

- 10 Le malt suisse et bio est de retour
- 12 La carie: une menace sournoise
- 13 Robots et moteurs à gaz font un tabac
- 14 Betterave à sucre: Planifier maintenant

Santé animale

- 16 Vaches fécondes avec de l'écorce de tilleul

Sélection

- 18 Anciens taureaux pour la sélection bio

Bio Suisse et le FiBL

Bio Suisse

- 20 Couvercles sans PVC pour le miel Bourgeon

FiBL

- 21 Les microbes du sol dansent la gigue

Rubrique

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 19 Marchés et prix
- 22 Agenda / Petites annonces
- 23 Lettres de lecteurs

Dit



«Les betteraves sucrières bio sont transformées en premier. Avantages: prime pour livraison avancée et sols secs lors de la récolte.»

Martin Wälti, Affeltrangen ZH

→ Page 14

Compté

2/3

des finances de Bio Suisse viennent des preneurs de licences, c.-à-d. des entreprises agroalimentaires et commerciales. Il s'agira donc de leur accorder plus de place dans la Fédération, trouve Bio Suisse.

→ Page 8

Vu



Dans le Berner Oberland, des buffles d'Asie profitent d'un bon bain dans le petit lac du Hinterburg à 1515 mètres d'altitude. Les buffles d'Asie sont des animaux tranquilles, amicaux et curieux. Une particularité est leur peau épaisse qui ne comprend que peu de pores de transpiration, donc il leur faut de l'eau pour se refroidir dès que la température atteint 24 °C. Aussi appelés buffles d'eau, ils aiment se baigner tous les jours. *Franz Steiner, FiBL; Photo: Heidi Bucher*

Exposer au marché?

Bio Suisse sera présente du 10 au 12. 11. 2017 au Slow Food Market de Zurich avec un stand communautaire. Annoncez-vous dès aujourd'hui pour y participer avec vos spécialités, de préférence de la région du Zurich. Le stand permet d'accueillir au maximum 10 participants. Les informations sur le profil d'exigences et les détails pour l'inscription d'ici fin septembre vous seront fournis par la cheffe de projet Slow Food Market. *Sylvia Gysin, Bio Suisse*

→ Ajas Kulici

Cheffe de projet Slow Food Market
(en collaboration avec Bio Suisse)
tél. 043 399 45 70
ak@event-ex.ch

Les manipulations génétiques sont contre-nature

«Par organisme génétiquement modifié, on entend tout organisme dont le matériel génétique a subi une modification qui ne se produit pas naturellement, ni par multiplication ni par recombinaison naturelle.» La Loi sur le génie génétique est très claire. Des analyses de risques détaillées sont exigées avant que de tels organismes ne soient autorisés. La Suisse dispose de toute façon d'un moratoire valable jusqu'en 2021. Il y a maintenant une nouvelle génération de techniques génétiques comme la CRISPR/Cas. Elles promettent la fin de la faim, des maladies et des ravageurs – tout simplement. Ces techniques sont utilisées en laboratoire. Les constructions génétiques sont injectées

de l'extérieur et blessent les organes cellulaires. Des tests montrent que de nombreuses non-cibles sont aussi modifiées. On ne peut en aucun cas parler de quelque chose de «naturel». Pour Bio Suisse le cas est clair: La CRISPR/Cas fait aussi partie des manipulations génétiques et doit donc être soumise à des analyses de risques très strictes. Les législateurs suisses et européens subissent une énorme pression des lobbies du Gentech. La plainte C-528/16 déposée à la Cour européenne pourrait aider à y voir clair. Des paysans et des organisations portent plainte contre l'État français et posent les bonnes questions. Le jugement est attendu pour mi-2018. *Martin Bossard, Bio Suisse*

Lancement du label «Fait Maison» dans la restauration

La Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et La Semaine suisse du Goût ont donné début septembre le coup d'envoi du label «Fait Maison» en Suisse romande. Les représentants des consommateurs et des restaurateurs entendent ainsi distinguer, sur une base volontaire, les établissements dont les mets sont préparés dans leurs propres cuisines. Sur la base d'un

cahier des charges, les restaurateurs sont invités à indiquer sur leur carte les plats précuisinés au moyen d'un astérisque. A contrario, un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits «bruts» ou «traditionnellement utilisés en cuisine» – deux catégories dont le label donne la liste dans sa charte. Un contrôle des restaurants labellisés est effectué en amont

de l'octroi du label, puis de manière inopinée tous les deux ans. Lancé comme projet pilote en Suisse romande, le label pourra être élargi à la Suisse alémanique dès 2019. Ses initiateurs entendent réunir 1000 établissements nationaux, dont 300 en Suisse romande. Cinq établissements ont déjà reçu leur label. *hir*

www.labelfaitmaison.ch

Les cours de maîtrise? Aussi bien pour les bio!

Ceux qui dirigent une ferme bio doivent avoir de bonnes compétences. La formation d'agriculteur-trice bio est une bonne base, mais il est aujourd'hui essentiel de se perfectionner judicieusement pour garantir sa capacité de gestion entrepreneuriale. Les cours de maîtrise sont aussi intéressants de ce point de vue pour les agriculteurs et agricultrices bio car cette formation basée sur des modules permet d'élargir ses connaissances bio. Il y a en effet de nombreux modules pour l'agriculture biologique en plus des modules obligatoires, dont p. ex. les grandes cultures et les cultures fourragères bio (deux modules optionnels obligatoires), la production laitière bio, les fruits bio et la viticulture bio (modules facultatifs). Mot d'ordre pour les pros du bio: informez-vous assez tôt et annoncez votre intérêt aux écoles d'agriculture de votre canton. L'offre de formation continue pour l'agriculture bio est en pleine expansion et des modules bio sont proposés régulièrement. *Peter Suter, LZ Liebegg AG*

www.agri-job.ch/fr/ > Formation supérieure > Offre modulaire des écoles



Jachères florales: Un film sur le semis et l'entretien

Les jachères sont un Eldorado de biodiversité dans les terres cultivées. Elles favorisent les auxiliaires, les animaux et plantes sauvages et enrichissent rapidement et durablement les paysages. «Après une bonne préparation du lit de semis et le semis lui-même fin avril, les jachères florales restent en place entre 4 et 12 ans», dit Markus Jenny de la Station ornithologique de Sempach. Les jachères florales sont aussi un plaisir pour les agriculteurs. «Ces surfaces nécessitent bien un peu d'entretien, mais leur beauté en vaut la peine et est rentable – surtout en combinaison avec des contributions de mise en réseau», dit l'agricultrice Gabi

Uehlinger. Dans cette vidéo, Markus Jenny et Gabi Uehlinger donnent des trucs pour le choix des emplacements, la mise en place et l'entretien de ces importantes et si belles surfaces de promotion de la biodiversité. *fra*

www.bioactualites.ch > Films



Prière de signer la pétition!

L'école d'horticulture de Hünibach est menacée

Le Conseil d'État du Canton de Berne veut supprimer d'ici 2021 son cofinancement de l'école d'horticulture «Gartenbauschule Hünibach (GSH)». Les deux millions du Canton représentent la moitié des dépenses annuelles. L'école devra être fermée si le soutien cantonal lui est retiré. Le Canton économisera ainsi 1,75 million de francs, soit 0,95 pourcent de l'ensemble de son paquet d'écono-

mies de 185 millions, souligne la GSH sur son site internet. Le dernier mot n'a pas encore été prononcé: Le Grand Conseil décidera probablement de l'avenir de la GSH lors de sa session de novembre. Votre signature contribuera à sauver la GSH! Parlez-en autour de vous car chaque signature compte! *ks, GSH*

rettet-die-gsh.ch



Bio Suisse *va de l'avant*

Impliquer les preneurs de licences, renforcer le bien-être des animaux et la durabilité, ouvrir des créneaux: Bio Suisse veut avancer d'ici 2025. Mais comment?

Bio Suisse votera ses nouveaux objectifs stratégiques «Avanti 2025» lors de l'Assemblée des délégués de l'automne 2017. Plusieurs thèmes sont abordés dans cette réflexion sur le développement stratégique. Tour d'horizon.

Normes bio pour matières premières agricoles

La majorité des producteurs qui ont commencé leur reconversion en 2017 apportent de nouvelles quantités qui doivent être transformées. Une possibilité serait d'élargir le Cahier des charges de manière à ce que les transformateurs qui ne veulent ou ne peuvent pas miser sur le Bourgeon complet puissent utiliser de plus en plus de matières premières agricoles bio. Par exemple, seule la farine serait bio dans un biscuit tandis que le beurre, le sucre et les autres ingrédients ne proviendraient pas de fermes Bourgeon. Lors de la Conférence des présidents des associations bio cantonales, les OM (organisations membres) de Bio Suisse, cette proposition a reçu un accueil très mitigé. Francine Riesen, des Bärner Bio Bure, pense que le Bourgeon y perdrait sa crédibilité tandis que Patrik Birrer, de Bio Nordwestschweiz, parle de «grappillage» qui serait de toute façon déjà possible chez les transformateurs – contrairement aux entreprises agricoles qui doivent, elles, se reconvertir entièrement au Bourgeon.

Trouvera-t-on bientôt le Bourgeon aussi chez Aldi et Lidl?

La majorité des président-e-s des OM accueille favorablement la perspective de voir un jour le Bourgeon chez Aldi et Lidl. Une telle ouverture fournirait aussi de nouvelles possibilités d'écoulement. D'après un preneur de licence, la collaboration avec Lidl est très correcte et équitable.

Bien-être des animaux, concurrence et durabilité

Les opinions varient fortement au sujet de certains thèmes. Bio Suisse salue l'idée qu'un jour toutes les fermes Bourgeon respectent les exigences SRPA et SST. Cette proposition bute toutefois sur un refus parce que la SST est inconciliable avec les stabulations entravées. Un deuxième thème controversé est celui des entreprises étrangères certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Contrairement aux fruits tropicaux, il y a une réelle concurrence envers l'huile ou le sucre du pays. La base est unanime: les produits suisses doivent avoir la priorité. Max Knecht, de l'OM Prokana, propose que Bio Suisse investisse davantage dans la vente directe.

Les transformateurs devraient être mieux impliqués

Un point important de cette poursuite du développement de Bio Suisse sera de mieux intégrer les différents groupes d'intérêts. En plus des producteurs Bourgeon suisses et de leurs organisations membres, il y a les fermes bio fédérales, les fermes étrangères certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse et enfin les transformateurs. La Conférence des Président-e-s a révélé que c'est probablement avec les fermes bio fédérales que la base aurait le moins de problèmes, qu'il faudrait davantage de prudence avec les producteurs agricoles étrangers et que, en ce qui concerne les transformateurs, «les producteurs doivent garder un poids prépondérant dans notre Fédération de l'agriculture biologique». *Katharina Scheuner*



Avanti 2025

Une vision avait été formulée en 2008 dans le Concept directeur de Bio Suisse. Sous la bannière «Avanti 2025», Bio Suisse veut maintenant se doter «d'objectifs ambitieux pour les huit prochaines années» comme on peut le lire dans un document de base qui doit remplacer l'actuelle Politique de la Fédération. Ces objectifs ont été élaborés, discutés, évalués et finalement formulés au cours d'un processus auquel les différentes instances de Bio Suisse ont pu participer. «Avanti 2025» sera soumis au vote de l'Assemblée des délégués de novembre 2017. En l'adoptant, les OM donneront à la Fédération «le mandat de réaliser ces objectifs à l'aide de mesures et d'activités adéquates et planifiées en détail dans le cadre du processus annuel de planification et de budgétisation.»

Les pulpes de carottes sont évacuées après le pressage du jus. *Photo: Biotta*



Il est difficile de faire venir dans les instances de Bio Suisse des artisans comme les fromagers ou les bouchers. Photo: Flavia Müller

Ils quémandent *une participation*

Les preneurs de licences de Bio Suisse transforment les produits Bourgeon. Ils jouent donc un rôle central mais ne peuvent pas participer aux décisions de Bio Suisse. Il faudrait que ça change.

En plus des 6144 producteurs Bourgeon, il y avait en 2016 aussi 855 preneurs de licences Bourgeon. Ils transforment le lait, les céréales ou les betteraves sucrières des fermes Bourgeon. Au sein de la fédération Bio Suisse, les preneurs de licences ne jouent presque aucun rôle du point de vue du nombre, mais pas du point de vue financier: en 2016, les droits de licences et les taxes d'utilisation de la marque ont rapporté 9,048 millions de francs – et les contributions des producteurs un tiers de cela avec 3,092 millions de francs.

«Il est vrai que Bio Suisse a parfaitement conscience que les transformateurs font partie du tout», explique Hans Ramseier, le responsable de l'assurance-qualité de Bio Suisse, «mais cette compréhension n'a pas encore été transposée au plan formel.» Cela signifie que les entreprises agroalimentaires et commerciales n'ont pas d'influence directe sur le Cahier des charges de Bio Suisse et qu'elles n'ont pas de droit de motion ni de vote à l'Assemblée des délégués. Les transformateurs ont jusqu'à maintenant toujours été invités à l'Assemblée des délégués avec un droit de parole dont ils ont jusqu'ici fort peu fait usage. L'avis général est que peu de thèmes importants pour la transformation sont abordés. Clemens Rüttimann, directeur de Biotata et membre de la Commission du Savoir, trouve aussi que ça manque de thèmes pour les transformateurs: «La transformation et le commerce sont sous-représentés et les thèmes importants pour nous ne viennent que rarement sur la table.»

Les paysannes et paysans Bourgeon suisses vont voter sur la future intégration des preneurs de licences lors de leur As-

semblée des délégués de novembre 2017. Ce n'est qu'après ça que le secrétariat et le Comité pourront passer à la mise en œuvre. Lors de la Conférence des Président-e-s des organisations membres et des instances de Bio Suisse du mois de juin 2017, la thématique des preneurs de licences n'a pas suscité beaucoup de discussions. Il reste incontestablement acquis que Bio Suisse doit rester une Fédération avant tout paysanne et dirigée par des paysans, mais une certaine compréhension se fait jour: «La réussite de la production bio dépend essentiellement de la transformation et de la commercialisation», conclut Hans Ramseier. Nous avons demandé à des preneurs de licences quelles sont leurs attentes et leurs difficultés.

Matières premières Bourgeon pas au rendez-vous

La plus grande difficulté rencontrée par les entreprises de transformation est bel et bien la disponibilité des matières premières Bourgeon dans une qualité stable demandée par l'industrie. Le Cahier des charges du Bourgeon stipule qu'il faut utiliser en premier lieu des matières premières Bourgeon suisses. Et le Bourgeon est aussi obligatoire pour les matières premières importées.

«Le fait d'être prêt à se faire certifier avec le Bourgeon dépend fortement de la situation du marché», explique Roland Düring, le directeur du Steiner Mühle AG à Zollbrück BE. S'il y a assez ou trop de marchandise, les fournisseurs sont plutôt prêts à prendre sur eux les surcoûts pour la certification Bourgeon. «Nous devons souvent acheter des matières premières de qualité Bourgeon, mais si la disponibilité n'est pas bonne, les fournisseurs renoncent à prendre le risque du travail et du coût supplémentaire pour une certification supplémentaire.» La certification n'en vaut donc souvent pas la peine pour les petites quantités – or de nombreux fournisseurs / transformateurs sont des très petites entreprises sur le plan mondial.

Clemens Rüttimann le sait aussi très bien, et il exige donc que «les transformateurs puissent utiliser de la marchandise

Bio-UE pour les matières premières qui représentent moins de 10 % d'une recette Bourgeon, car, justement pour les petites quantités, c'est une question de proportionnalité.» Ce sont des vœux pieux, balaie Hans Ramseier, qui a été membre du groupe de travail Avanti 2025. «Bio Suisse a certains principes, dont l'exigence que les matières premières Bourgeon – si possible suisses – viennent en premier. Bio Suisse jouit d'une grande crédibilité et ceux qui veulent produire d'après le Cahier des charges du Bourgeon doivent accepter les surcoûts correspondants. Il n'en reste pas moins vrai qu'il n'y a pas assez de producteurs Bourgeon pour certains produits. «Pour le jus d'ananas de la qualité dont nous avons besoin, nous n'avons que deux fournisseurs Bourgeon dans le monde entier alors qu'on en a quand même cinq pour le Bio-UE», fait remarquer Clemens Rüttimann.

Produits naturels versus normes industrielles

Quand on manque de produits il faut prouver qu'il n'y a pas de marchandise Bourgeon suisse disponible avant de pouvoir utiliser des matières premières Bio-CH ou Bio-UE, ce qui implique un grand travail administratif, mais aussi d'autres types de conséquences: Si on utilise une fois du Bourgeon importé et d'autres fois du Bio-UE, il faut des étiquettes différentes avec les déclarations correspondantes. «C'est pour cela que nous avons renoncé à mettre le Bourgeon sur les étiquettes de nos nouveaux Smoo'teas en bouteilles en verre. Il n'y a cette année presque pas d'abricots valaisans et nous aurions dû imprimer de nouvelles étiquettes s'il y avait eu le Bourgeon suisse dessus», explique Clemens Rüttimann.

De telles modifications des emballages doivent aussi être faites chez Kambly. «Chez nous, la disponibilité dépend en partie de la récolte, p. ex. pour les morceaux de pomme séchée. Vu qu'ils doivent si possible provenir de Suisse, on ne peut savoir qu'après la récolte s'il y aura suffisamment de marchandise suisse, ce qui exige de notre part une grande flexibilité», explique Maya Graf, directrice du développement chez Kambly. «Les modifications des recettes et des étiquettes compliquent et renchérissent nos processus.»

«On oublie parfois qu'on travaille avec des produits naturels», complète Clemens Rüttimann. «La qualité et les quantités ne sont pas constantes. Nous devons cependant respecter les spécifications de l'industrie, qui peuvent inclure des critères comme la couleur, le goût ou le Brix (la teneur en sucre des jus de fruits). Et en plus les consommateurs souhaitent que leur boisson préférée ait toujours exactement le même goût.»

Accueillir et gérer de nouvelles influences

Un «oui» de l'Assemblée des délégués permettra à Bio Suisse de formaliser l'intégration des transformateurs. C.-à-d. de créer des instances où les entreprises agroalimentaires et commerciales peuvent exercer leur influence. Une partenaire importante est ici la Communauté d'intérêts du commerce de gros, de la logistique, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires biologiques (IG BIO) qui a été créée en 2015. «Il est évidemment nécessaire d'intégrer l'IG BIO comme Groupe spécialisé», explique Hans Ramseier. Cela permettrait aux transformateurs de participer au développement du Cahier des charges, de déposer des propositions au secrétariat et de prendre position au sujet des modifications prévues pour le Cahier des charges. Hans Ramseier est convaincu que «cela permettra aussi automatiquement d'avoir davantage de

thèmes de la transformation à l'ordre du jour.» Comme dans toutes les entreprises, les clients clés – les grands preneurs de licences – sont impliqués, mais «Il serait important d'obtenir une meilleure intégration des preneurs de licences artisanaux», dit Christian Vögeli, le coordinateur de la Fédération Bio Suisse. «Mais il est très difficile de faire venir un fromager ou un boucher dans les instances de Bio Suisse.» Dans les petites entreprises avec peu de personnel, la participation à des séances est un trop gros travail pour des avantages qu'il y a à en retirer qui sont trop petits.

Quand les arguments des autres font sourire

Roland Düring est satisfait des échanges avec Bio Suisse. «J'attaque les divergences de manière proactive et j'ai un très bon contact avec le secrétariat.» Et pourtant: «Lors des tables rondes de fixation des prix avec les producteurs, nos arguments font parfois presque un peu sourire.»

Hans Ramseier trouve que la transformation de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) en une Commission spécialisée à partir de 2018 serait un autre pas dans la bonne direction. «Nous en espérons des voies décisionnelles plus rapides et plus efficaces.» Fournir de bonnes prestations aux preneurs de licences Bourgeon et mieux tenir compte de leurs intérêts est déjà un objectif important du secrétariat. Hans Ramseier: «Il est pour moi essentiel que notre idée de mieux intégrer les transformateurs n'ait pas été remise en question dans la discussion qui est en cours.» Katharina Scheuner

Petites annonces

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à publicite@bio-actualites.ch

Conditions:

www.bioactualites.ch > Magazine > Annonces > Renseignements généraux

Bourse Bio

Vous trouverez sur www.boursebio.ch de nombreuses autres annonces concernant l'agriculture biologique, et vous pouvez aussi y mettre gratuitement des annonces.

OFFRE

Vends beau bouc, très bon reproducteur Saanen pure race, 3 ans. D'une exploitation laitière bio.

Avec papiers d'ascendance, bonne lignée laitière. Habitué au filet électrique. Magnifique gabarit.

Prix: Fr. 700.-

Tél. 078 922 27 37, Jura

Le malt suisse et bio *est de retour*

Alors que le marché des céréales fourragères bio est menacé d'engorgement, l'orge brassicole refait son apparition dans le paysage suisse. Portrait du projet «Malticulture» à Delémont JU.

Les dernières malteries ont disparu de notre pays dans les années d'après-guerre, emportées notamment par la concentration de la filière brassicole en Europe. De nos jours, les brasseries artisanales et les micro-brasseries fleurissent un peu partout en Suisse. Ce phénomène, qui a débuté dans les années 1970 aux Etats-Unis et qui est quasiment planétaire aujourd'hui, répond aux attentes d'une frange toujours plus large de la population, lassée par l'hégémonie des mousses industrielles. La bière est également devenue une boisson pour les connaisseurs, au même titre que le vin.

Surfant sur cette vague, ces brasseries de petite taille mettent souvent en avant la région, la proximité ou des spécificités de fabrication. Dans ce contexte, la bière bio a également le vent en poupe. Pourtant, brasser des bières se targuant d'être locales en recourant à du malt et du houblon importés peut paraître un peu surfait. Pour contrer cette absence de matière première, quelques projets ont fleuri. La première malterie locale de Suisse, portée par le Cercle des agriculteurs genevois, a ouvert ses portes au début de l'année dernière à Satigny GE. D'autres malteries artisanales sont en train de voir le jour dans l'Emmental BE, à Bavois VD ou à

Delémont JU. C'est dans le chef-lieu jurassien, dans les locaux de la coopérative Certisem qui est partenaire du projet, que s'est implantée «Malticulture», une coopérative en cours de formation qui réunit des agriculteurs et des brasseurs. «Nous avons débuté en 2015 avec divers essais de maltage et les premiers semis d'orge brassicole sur notre domaine agricole bio», explique Valentin Theubet, agriculteur en association père-fils à Fahy JU et partenaire du projet «Malticulture» qui vise à reformer le maillon manquant entre les producteurs de céréales et les brasseries artisanales.

Maltage à façon

«Nos processus de fabrication du malt sont encore artisanaux mais cela nous a permis dans un premier temps d'acquérir les connaissances de base», explique Valentin Theubet. Pour l'instant, la future coopérative travaille avec cinq brasseries régionales et son objectif est de professionnaliser la production en engageant une personne à plein temps et en automatisant les processus. Ce développement nécessite des fonds qui ont été recueillis par une campagne de financement participatif.

«Nous sommes également ouverts aux producteurs conventionnels et notre objectif est d'effectuer une sorte de <maltage à façon> pour des brasseries artisanales ou locales, en fonction de leurs exigences et de leurs spécificités», précise le jeune agriculteur et ingénieur agronome de formation. Son intérêt pour le malt lui vient d'une rencontre avec un ami brasseur en 2014. Au sein de «Malticulture», le partage et les échanges occupent d'ailleurs une place de choix. C'est une participation collaborative de tous les

Valentin Theubet cultive à Fahy JU de l'orge brassicole bio, ici la variété de printemps allemande «Quench». Photos: Christian Hirschi





Le touraillage est une étape cruciale du maltage.

membres qui est visée, ce qui passe par une compréhension mutuelle. «À titre d'exemple, nous organisons des visites des champs d'orge avec les brasseurs afin qu'ils aient un aperçu de la façon de cultiver la matière première», explique Valentin Theubet.

Comment fait-on le malt?

Le maltage consiste à reproduire le développement naturel des grains d'une céréale pour qu'ils produisent certaines enzymes et des sucres. L'objectif est de transformer l'amidon des céréales en sucre et de libérer les arômes contenus dans les grains. Cette saccharification de l'amidon permet ensuite aux levures de le transformer en alcool durant le processus de fermentation. Pour le brassage de la bière, l'orge est la principale matière première utilisée mais il est également possible de malter du blé, du seigle, du maïs, du millet, du quinoa et bien d'autres céréales.

Le maltage se déroule en quatre processus. Durant la trempage, qui s'étale sur deux jours, on alterne des périodes avec le grain sous l'eau et à l'air libre afin qu'il se gorge d'eau tout en pouvant respirer. La phase de germination, qui dure de quatre à six jours suivant le produit, consiste à faire germer l'orge pour qu'elle produise ainsi les enzymes nécessaires. Ce produit intermédiaire est appelé le «malt vert». La troisième étape se nomme le touraillage: sur un à deux jours, on sèche ce malt vert en le ventilant dans un four spécial avec de l'air de plus en plus chaud. Les températures initiale et finale confèrent au malt une bonne partie de ses caractéristiques. Le malt standard produit par Malticulture est du «Pilsen», avec une température finale un peu supérieure à 80 °C. C'est la température obtenue en fin de touraillage qui détermine la couleur du malt et, partant, de la bière. Il existe une grande variété de malts spéciaux, que l'on peut toaster ou même torréfier. Le dégermage est la dernière étape durant laquelle les radicules du malt sont séparées du grain. Chez Malticulture, tout le processus dure environ une semaine.

Au départ, l'orge brute doit être calibrée pour ne sélectionner que les grains les plus gros. Le rendement au triage est d'environ 80 %. Les pertes au maltage sont de l'ordre de 20 %, si bien qu'il faut environ 1,5 kg d'orge pour produire 1 kg de malt. À noter que le prix du malt produit en Suisse est au

minimum 3 à 4 fois plus haut que celui qui est importé, notamment d'Allemagne, où les malteries traitent d'énormes volumes. Par ailleurs, la qualité du malt «artisanal» peut légèrement varier car les quantités transformées ne permettent pas d'équilibrer le produit final. Les brasseries artisanales peuvent mieux s'accommoder de ces variations de qualité que les brasseries industrielles, qui ont des recettes fixes.

De l'orge pauvre en protéine

D'un point de vue agronomique, l'orge brassicole doit avoir une faible teneur en protéine (9 à 12 %), une teneur maximale en sucres, des grains de grande taille et une excellente faculté germinative. La protéine est certes nécessaire en tant que nourriture pour les levures dans la fermentation alcoolique et elle est à l'origine du moelleux et du moussieux d'une bière. Mais une orge qui en contient trop diminue la qualité du malt car la pénétration de l'eau dans les grains est freinée, le rendement en brasserie diminue et la bière se conserve mal.

Malticulture dispose déjà de suffisamment de producteurs. Ce n'est pas demain la veille que le canal de l'orge brassicole permettra de délester le marché des céréales fourragères bio, qui donne ses premiers signes d'engorgement. Pour l'instant, les volumes maltés sont encore confidentiels mais la filière est en pleine expansion. Des projets de distillerie de whisky ou de vodka pourraient également accroître la demande en malt suisse.

Chapeautés par Agroscope, des essais variétaux d'orge brassicole ont été effectués en culture biologique de montagne dans les Grisons entre 2010 et 2012. Les résultats, qui ont



Multiplication de la variété ProSpecieRara «Paon».

été publiés dans «Recherche agronomique» en 2013, ont servi de base au choix cultural de Valentin Theubet. Pour l'orge de printemps, il a opté pour la variété allemande «Quench» qui est productive et qui a une faible teneur en protéine. Pour l'escourgeon (orge d'automne à six rangs), il a recouru à «Etincel», une variété française qui peut aussi être mise en valeur dans le canal fourrager. «Indépendamment de la variété, il est important de ne pas apporter trop d'azote et surtout pas trop tard. Je me contente d'épandre 30 m³/ha de lisier au semis», indique Valentin Theubet. Cette année, les rendements de ces deux variétés ont été satisfaisants (30–40 dt/ha) alors que la qualité était au rendez-vous. Par ailleurs, il a commencé à multiplier une ancienne variété ProSpecieRara en vue de faire des essais culturaux. «Ainsi, le malt produit dans notre région serait local jusqu'au bout des germes», sourit le jeune producteur innovant. *Christian Hirschi*

 www.malticulture.ch

La carie: une menace sournoise

La carie ordinaire et la carie naine sont en recrudescence en agriculture bio. Comment les prévenir?

Ces maladies fongiques, vous m'excuserez de l'amalgame, ont une véritable dent contre les céréales! La carie ordinaire (*Tilletia caries*) et la carie naine (*Tilletia controversa*) affectent principalement le blé, mais également l'épeautre, le triticale, l'amidonnier et l'engrain. Elles se propagent par les semences, par les installations en contact avec les grains et par le sol. Les caries sont difficilement détectables avant l'épiaison. À ce stade, les plantes atteintes sont plus petites que les autres, surtout pour la carie naine. Les épis infectés sont ébouriffés, présentent un retard de maturation et arborent une couleur vert glauque. La carie ordinaire se manifeste aussi souvent par une forte odeur de poisson pourri. À la récolte, les grains cariés sont très légers, bruns gris à noirs et s'écrasent à la moindre pression pour libérer une poussière de spores noires qui contaminent les épis voisins et le sol. Les spores de la carie naine peuvent infecter le sol durant plus de dix ans.

Important pouvoir de propagation

Jusque dans les années cinquante, les caries étaient des maladies courantes dans les céréales. La désinfection chimique des semences a permis d'en diminuer fortement l'occurrence. Depuis quelques années, elles sont en recrudescence en agriculture biologique dans bon nombre de pays européens. Cela s'explique par le fait que les semences biologiques ne sont pas traitées aux fongicides de synthèse et que les agriculteurs, qui méconnaissent souvent ces maladies, ne prennent parfois pas suffisamment de précautions. Le pouvoir de propagation des caries est très important et elles peuvent engendrer des dégâts désastreux: en plus de la perte des grains cariés, les lots fortement infestés ne peuvent plus être commercialisés.

Utiliser des semences certifiées

La meilleure parade aux caries, à plus forte raison en agriculture biologique, est le recours à des semences certifiées. Ces dernières, outre les caries, sont également contrôlées concernant d'autres maladies (charbon, moisissure des neiges, etc.). En plus des stricts contrôles au champ et tout au long de la filière, les semenciers disposent d'installations à brosses comme solution d'urgence si des lots dépassent les tolérances (> 10 spores par grain). Il existe aussi d'autres solutions techniques comme le traitement à l'eau chaude ou avec des bactéries (*Pseudomonas chloroaphis*, produit commercial «Ceral»). Le produit «Tillecur», à base de farine de moutarde, n'est malheureusement plus homologué en Suisse. D'autres pistes sont explorées mais n'ont encore débouché, pour l'heure, sur aucune solution concrète ou homologation (vinaigre blanc, raifort, irradiation, traitement au sulfate de cuivre). Côté recherche, parallèlement aux semenciers, Agroscope fait également un grand travail de sélection, avec des collaborations internationales, pour développer des variétés tolérantes. Lorsqu'il n'est pas possible d'utiliser des semences certifiées (disponibilité



Les épis infectés ont l'air ébouriffés et, à la récolte, dégagent une poussière de spores noires. Photos: Agroscope

insuffisante, besoin de variétés ou d'espèces spécifiques, multiplication d'anciennes variétés, etc.), il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on recourt à des semences fermières (voir encadré ci-dessous). Dans les parcelles qui ont été infestées, il est recommandé d'effectuer un labour profond pour enterrer les spores et, les années suivantes, de travailler le sol superficiellement. On peut aussi cultiver de l'avoine, de l'orge d'automne ou des céréales de printemps, qui ne sont pas affectées par les caries. Christian Hirschi



Mesures préventives pour semences fermières

1. Contrôler régulièrement les parcelles dès la floraison et éliminer les plantes infectées
2. Nettoyer soigneusement les trémies et les installations de triage. Battre les champs infectés en dernier
3. Faire analyser sa semence (test Agroscope, contact: susanne.vogelgsang@agroscope.admin.ch, Fr. 80.-)
4. Semis superficiel pour favoriser une levée rapide
5. Intervalle cultural minimal de quatre ans
6. Utiliser des variétés tolérantes (p. ex. Butaro)
7. Faucher les bords de champs avant la maturité des graminées
8. Favoriser une activité biologique élevée dans le sol (compost, fumier mûr)

Robots et moteurs à gaz font un tabac

20 % des terres agricoles cultivées en bio – c’est le but de l’Allemagne. En juin, les premières Journées agricoles bio ont montré ce que l’agriculture biologique allemande a dans le ventre.

«Les Journées agricoles bio étaient très attendues», explique leur initiateur Felix Prinz zu Löwenstein, le président de la ligue allemande pour l’économie alimentaire biologique. Lorsqu’il a reconverti son domaine au bio en 1992, il aurait voulu qu’il y ait de telles manifestations pour montrer à son père que ça fonctionne. Ce dernier lui avait en effet dit: «Pourquoi tu refais comme avant? On a pourtant fait des progrès!»

Les premières Journées agricoles bio («Ökofeldtage» en allemand) d’Allemagne ont bénéficié d’un temps idéal et du grand intérêt d’une foule de visiteurs venus de toute l’Allemagne et des pays voisins. Démonstrations de machines, informations sur les variétés, les mélanges et les intrants, présentations d’innovations en cours de développement ou bientôt commercialisables, il y avait de tout pour tous.

Beaucoup d’innovations dans le développement

Une des nouveautés qui arrive à peine au genou se cherche un chemin entre deux lignes de maïs. Le robot de désherbage Z440 de Naïo Technologies pèse 150 kilos. Il tire derrière lui trois petits socs qui s’attaquent aux mauvaises herbes des interlignes. En «mode désherbage», un laser et une caméra lui permettent de se diriger d’après des bâtons rouges plantés dans le sol à la fin des lignes, et en «mode suivi» il peut suivre la marche d’une personne – p. ex. pour la récolte des tomates. On peut charger jusqu’à 150 kilos sur sa plate-forme prévue pour une caisse de légumes. Avec sa puissance de traction de 300 kg, le Z440 peut tirer une bonne petite remorque. L’appareil n’est pas encore équipé d’un GPS.

D’autres firmes, comme le géant Bosch, travaillent au déve-

loppement de tels robots de désherbage, dont un qui est censé désherber 3 hectares de betteraves sucrières en 16 heures avec un seul accu.

Chasse automatique aux limaces

Celui-là en est au tout début de son développement, mais une fois prêt il pourra reconnaître et tuer les limaces. Une largeur de travail de 2 m et une vitesse de 4 km/h amènera le robot à une performance de 0,8 ha/h. Il travaille 5 heures pendant la nuit quand les limaces sont les plus actives. Un GPS lui permettra d’enregistrer les endroits où il trouvera des limaces. «Nous espérons qu’après un certain temps d’apprentissage en liaison avec d’autres données de Precision Farming on pourra dire à l’avance où les limaces se tiennent le plus volontiers», explique Christian Höing, doctorant à l’université de Kassel et responsable du projet. Ce robot va directement au but sans abîmer les plantes, mais il ne tourne qu’au bout du champ pour éviter les dommages. Son efficacité n’est pas encore connue et sera étudiée en automne par l’institut allemand Julius-Kahn. Commercialisation attendue pour 2020.

Sarcler jusqu’à 2 cm de la ligne

La sarceuse Abrah, d’une autre start-up, est nettement plus avancée. L’agronome André Dülks et le constructeur de machines Franz Wieck ont créé l’entreprise Dulks en 2017. L’UE avait attribué une bourse de démarrage de 35’000 euros. Le point fort d’Abrah sera de pouvoir sarcler très près des lignes de jeunes plantes. Cette sarceuse devrait être commercialisable d’ici au salon Agritechnica de Hanovre en novembre 2017.

On a aussi pu voir à l’œuvre le Deutz-Fahr 5120 C qui avait été transformé dans la ferme qui accueillait la manifestation. Il y a autour de la cabine huit bouteilles de gaz sous pression contenant un volume total de 316 litres de gaz. Un de ces réservoirs sert de réserve. Le tracteur, qui a une puissance de 120 kW, est utilisé dans une vraie ferme: travaux de transports pour l’affouragement, andainage, mulchage et travaux au frontal. Ce tracteur avait déjà fourni plus de 500 heures



De g. à dr.: Le robot Unirob a 2 fraises qui désherbent 2 lignes (3 ha en 16 h). Le Z440 de Naïo Technologies désherbe – et peut porter p. ex. une caisse de tomates lors de la récolte. Pour sarcler plus près de la ligne, une sarceuse qui ne dévie pratiquement pas latéralement. Photos: Katharina Scheuner

en mai 2017 – un plein de gaz peut fournir jusqu'à 9 jours de durée d'utilisation, soit deux fois plus qu'un tracteur diesel. Les transformations effectuées avaient essentiellement deux buts: premièrement satisfaire à la future norme pour les gaz d'échappement des véhicules «offroad», qui imposera aux tracteurs diesel d'avoir un filtre à particules dès 2019, et deuxièmement avoir la possibilité d'utiliser du biogaz épuré en biométhane.

La production animale aux Journées agricoles bio

Bien que la manifestation s'appelle «Journées agricoles bio», il y avait aussi un petit secteur de production animale. Le domaine Frankenhausen, qui accueillait la manifestation, possède une stabulation de 100 vaches laitières de la race Deutscher Niederungsrind. Ce bovin à deux fins, fécond, peu sensible aux maladies et d'une bonne longévité, fournit un rendement laitier de 5000 kilos avec le fourrage de base. Les innovations comprenaient aussi un produit pour la production animale: une stabulation mobile pour les lapins qui pèse entre 300 et 400 kilos suivant son équipement. Si on équipe une des béquilles à roue d'un moteur électrique, on peut la déplacer sans problème à la main. Cette «caravane» peut accueillir jusqu'à 40 lapins, explique son inventeur Christian Schwarze. Son prix est encore actuellement de 6000 euros, une somme assez coquette. *Katharina Scheuner*



Court-métrage sur les robots

Un court-métrage sur les robots et sur la manifestation a été réalisé par le FiBL dans le cadre du projet de l'UE «Peer-to-peer Learning: Accessing Innovation through Demonstration».



www.bioactualites.ch > Actualités > Films
> Journées de visites bio en Allemagne:
> Sarcleuse Abrah
> Robot de désherbage Oz
> Robot chasseur de limaces

Les constructeurs des machines

www.naio-technologies.com
 www.deepfield-robotics.com (Bosch Startup)
 www.dulks.de
 www.agrartechnik-schwarze.de

Prochaines Journées agricoles bio en 2019

Plus de 8000 visiteuses et visiteurs sont venus en juin 2017 dans le nord de la Hesse sur le domaine Frankenhausen. 290 entreprises et organisations s'y sont présentées. Cette manifestation se répétera dans 2 ans.
 www.oekofeldtage.de

Betterave à sucre: *Planifier maintenant*

Les acheteurs paient enfin un meilleur prix pour la betterave sucrière bio, ce qui la rend de nouveau intéressante.

Sucre Suisse SA cherche des producteurs bio. Elle paie maintenant 158 francs la tonne de betteraves sucrières bio livrées sous contrat de production, ce qui fait 30 francs de plus qu'avant – ceci grâce à un accord d'interprofession conclu récemment. Cela rend de nouveau financièrement intéressante la culture de cette racine sucrée, qui nécessite beaucoup de

travail manuel et de savoir-faire. Une tonne de betterave sucrière permet de fabriquer 150 kilo de sucre cristallisé, 39 kilos de mélasse, 200 kilos de pulpes de pressage et enfin 25 kilos de Ricokalk provenant du processus de transformation.

Un truc pour les débutants: Le betteravier expérimenté Anton Wälti recommande de ne semer d'abord qu'une surface d'essai – et de s'exercer avec patience. «Une année, ça n'est rien dans la culture de la betterave», confirme son fils Martin. Tous deux parlent d'expérience puisque ça fait vingt ans qu'ils cultivent de la betterave sucrière bio Bourgeon. «L'année betteravière commence maintenant», dit Wälti Junior. «Après la

Ils maîtrisent bien la mauvaise herbe: Martin et Anton Wälti produisent depuis 20 ans des betteraves sucrières bio Bourgeon. *Photo: Franziska Hämmerli*



moisson du blé d'automne, nous avons épandu sur les chaumes environ 50 mètres cubes de notre propre compost puis passé le chisel et semé un mélange d'engrais vert.» Cette culture intercalaire va geler cet hiver et se coucher sur le sol, ce qui est important dans les sols lourds. À la mi-mars, le lit de semis sera préparé dans ces sols lourds par un passage de vibroculteur puis un passage de herse rotative. Le semis se fera dans les deux premières semaines d'avril dans le sol réchauffé et ressuyé directement après un passage de herse étrille. «Nous prenons la seule semence non traitée disponible, celle de la variété «Samuela», et nous semons à 45 cm d'interligne – et directement à 18 cm sur la ligne parce que le démarrage n'est pas rentable», dit Martin Wälti. La semence n'est pas trop chère, 300 Fr/ha. Il y aura fin avril 1 à 2 passages avec la sarcluse à brosses, puis un passage de sarcluse tous les 10 à 15 jours jusqu'à la fermeture des rangs.

Martin et Anton Wälti sont d'accord là-dessus: «La culture de la betterave sucrière n'est rentable que grâce aux femmes et à notre bonne mécanisation.» La clé de la maîtrise des mau-

vaises herbes se trouve en effet dans un groupe de ménagères des environs qui arrondissent quelques fins de mois avec le désherbage, et dans l'entreprise de travaux agricole des Wälti qui leur garantit un bon parc de machines. Franziska Hämmerli •

www.bioactualites.ch > Cultures > Gr. cultures > Betterave sucrière



Portrait du Lärchenhof à Affeltrangen ZH

40 ha SAU: PDT, blé panifiable, orge – pois protéagineux, betterave sucrière, trois années de prairie avec trèfle blanc et luzerne pour la production de granulés. Vente directe de pulpes de betteraves et de maïs sous forme de granulés et de balles d'ensilage. Quatre à cinq vaches mères Angus pâturent sur les surfaces de promotion de la biodiversité.

Main-d'œuvre: Le père, le fils et des auxiliaires saisonniers pour l'entreprise de travaux et le désherbage.

Est-ce que faire de la betterave sucrière en vaut la peine?

OUI

«La betterave sucrière est une culture indigène qui est idéale sous notre climat. C'est une alternative intéressante aux habituelles cultures de printemps, surtout depuis que le marché du tournesol et du colza est relativement saturé. Avec un rendement moyen de 48 tonnes à l'hectare et le nouveau prix de 158 francs la tonne, qui peut monter jusqu'à 170 francs avec les primes de qualité, la betterave sucrière bio est enfin financièrement intéressante. Notamment parce que la technique du désherbage mécanique a fait de beaux progrès ces dernières années. Dans le sud de l'Allemagne, des agriculteurs cultivent cette année 720 hectares de betteraves sucrières bio pour la sucrerie de Frauenfeld. Les salaires sont plus bas en Allemagne, mais ils reçoivent aussi un moins bon prix pour leur marchandise. Cette culture devrait donc maintenant aussi être intéressante chez nous.»



Josef Meyer, Jussy GE
Président de la Féd. suisse des betteraviers

NON

«Les domaines de grandes cultures n'ont en général pas assez de personnel pour absorber les pics de travail de 50 à 200 h/ha qu'il y a vers la mi-mai. Alors on n'a pas de rendement et on ne fait que multiplier les mauvaises herbes. La première fois qu'on a essayé, en 2003, les bonnes conditions météo nous ont donné une teneur en sucre de 18 % qui nous a permis d'atteindre, sur la petite surface que nous pouvions désherber avec ma femme et mes parents, un super rendement de 14'000 Fr./ha. Le désherbage avait alors rapporté 30 Fr./h, mais après trois ans au total nous avons dû arrêter cette culture parce que le prix avait baissé, que la météo s'était détériorée et qu'il n'y avait pas de temps pour le désherbage. Vu qu'il faut semer tôt on n'a le temps de faire qu'un seul faux-semis, puis les betteraves lèvent lentement et restent longtemps sensibles, ce qui complique encore le désherbage.»



Urs Knecht, Brütten ZH
Agriculteur bio

Betteraves sucrières, pulpes de betterave pour le bétail, mélasse. Photo de gauche: bigfoot-pixabay; autres photos: Schweizer Zucker AG



Vaches fécondes avec l'écorce de tilleul

Il y a en Suisse pour l'homme un grand nombre de médicaments purement végétaux autorisés. Et seulement deux pour les animaux. Et un seul est encore fabriqué en Suisse.

La notion de «médicament vétérinaire» est protégée tellement strictement par la loi qu'il n'y a en Suisse plus qu'un fabricant et un importateur de médicaments vétérinaires purement végétaux qui prennent sur eux de s'attaquer aux entraves administratives pour les produits «Stullmisan» et «Natürlich». «L'idée de base de la boisson dépurative (Natürlich) est d'aider les vaches à surmonter sans problèmes leur phase de post-vêlage et de favoriser la régénération de l'utérus. Les boissons dépuratives étaient autrefois largement répandues et disponibles en pharmacie, en droguerie ou auprès des vétérinaires. Il ne reste que la boisson dépurative (Natürlich)», explique Michael Walkenhorst, vétérinaire au FiBL. Il recommande cette boisson parce qu'elle est 100 % végétale et que de nombreux utilisateurs ont fait de bonnes expériences avec elle.

Le plus vieux médicament vétérinaire de Suisse

La boisson dépurative «Natürlich» est fabriquée en troisième génération par Fritz Suhner de Herisau AR. «Mon grand-père Johannes Suhner a commencé avec cette boisson vers 1934», raconte Fritz Suhner. «Il allait plusieurs fois au taureau avec ses vaches mais elles ne portaient pas. Ça l'a bien sûr dérangé.» Dans une discussion au sujet de ce problème, le grand-père a

reçu le conseil d'essayer avec du liber de tilleul. «On ne sait malheureusement plus qui lui avait donné ce conseil», raconte Fritz Suhner.

«Tout de suite après cette conversation, mon grand-père a moulu de l'écorce de tilleul pour en faire une poudre qu'il a utilisée comme tisane. Et à partir de là il a eu chaque année un veau par vache.» Cette réussite a vite eu fait de se savoir aux alentours et il a commencé à vendre de ce produit. L'homologation officielle s'est déroulée sans accrocs et Johannes Suhner a reçu son autorisation en 1937, faisant de «Natürlich» une des premières entrées au registre central de l'autorité suisse de surveillance des médicaments, Swissmedic.

Une production en solo

Fritz Suhner, horticulteur-paysagiste indépendant, a suivi en 2005 une formation commerciale pour pouvoir reprendre et



«Avant les boissons dépuratives étaient largement répandues et disponibles. On peut les recommander sans hésitation.»

Michael Walkenhorst, FiBL

continuer la production de son grand-père et de son père. Il prend sur lui l'énorme travail administratif qui lui incombe chaque année pour l'homologation: «Ce produit naturel qui possède des effets sanitaires positifs a tout à fait sa place dans

Fritz Suhner mérite une grande reconnaissance, car il s'occupe de l'avalanche annuelle de paperasses pour l'homologation de l'écorce de tilleul comme médicament vétérinaire. Photo: Tanja Hoch



notre monde moderne. Car les médicaments chimiques et de synthèse sont souvent accompagnés d'effets secondaires indésirables.» Fritz Suhner transforme en poudre de l'écorce de tilleul suisse et la met en sachets. Sa devise: «Naturellement Bio». Les utilisatrices et utilisateurs n'ont alors plus qu'à préparer la boisson en mélangeant la poudre avec de l'eau.

«Cette boisson est toujours aussi efficace»

«Le tilleul n'agit sur aucun autre organe que l'utérus, et avec «Natürlich» il n'y a pas de délai d'attente et le lait ne contient aucun résidu mesurable», explique Fritz Suhner. La cure commence le deuxième ou le troisième jour après le vêlage

ou même tout de suite si l'arrière-faix n'est pas expulsé immédiatement. Cette boisson provoque des contractions de l'utérus qui ont un effet positif en post-vêlage. Fritz Suhner recommande cette boisson dépurative pour chaque vache après le vêlage. S'il y a des problèmes de fécondité, la boisson peut stimuler l'utérus et donc diminuer les frais des traitements, des inséminations vaines et, last but not least, diminuer l'utilisation des antibiotiques. Fritz Suhner n'a pas connaissance de cas où une vache ne serait pas redevenue portante après la cure de «Natürlich». *Tanja Hoch*

 www.reinigungstrank.ch



L'utilisation de «Natürlich»

Un sachet de 300 grammes coûte 25,50 Fr. La boisson est autorisée pour les vaches et peut être utilisée de trois manières:

1. Décoction

Pour chaque jour, bien faire bouillir (une heure) trois litres d'eau avec trois cuillers à soupe en chateau de poudre «Natürlich». Administrer la décoction (avec le marc) le matin à jeun. Possibilités d'améliorer le goût avec du sucre, du schnaps ou avec quelques baies de genièvre mises à cuire en même temps.

2. Tisane

Pour une vache, arroser avec 12 litres d'eau bouillante le contenu d'un sachet entier

pour une cure de «Natürlich» et laisser tirer longtemps. Brasser chaque jour avant d'en donner environ un litre.

3. Administration à sec


Mélanger chaque jour trois à quatre cuillers à soupe de poudre de «Natürlich» avec le fourrage, év. humidifier légèrement. On recommande en cas de distribution à sec d'utiliser un à deux sachets de cure par vache.

La cure commence le deuxième jour en cas de vêlage normal. Si la vache ne se nettoie pas, on peut commencer de suite avec deux doses par jour. Dans les cas spéciaux, la dose recommandée peut être augmentée au maximum jusqu'au double.

Vaches: café, veaux: camomille

Les connaissances paysannes traditionnelles sur l'utilisation des plantes médicinales pour soigner les animaux ont été recensées dans le cadre d'un projet de recherche du FiBL. Le café a été maintes fois cité parce qu'il stimule le métabolisme et l'activité de l'utérus. Il est utilisé pendant le vêlage et les premières heures après l'éjection de l'arrière-faix. On donne chaque fois un litre de café à la température du corps.

Vous trouverez en ligne une recette de camomille contre les diarrhées des veaux ainsi que d'autres informations:

 www.bioactualites.ch > Élevages > Expériences avec l'utilisation de plantes médicinales pour le bétail

TARITRAL **BIO**
Tarissement naturel
• Une méthode naturelle pour tarir immédiatement!
• Régénération du tissu mammaire
• avec ortie, sauge et persil
☎ 026 913 79 84
www.lgc-sa.ch

BIO *Actualites.ch*
La plateforme des agriculteurs bio


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



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

Anciens taureaux pour la sélection bio

Il faut choisir la feuille de trèfle pour avoir des vaches robustes. Quelques anciens taureaux sont aussi intéressants.

Des groupes de sélectionneurs bio révisent régulièrement les critères du label Feuille de trèfle pour les taureaux. Cette année, ces critères n'ont pas changé: Il faut un testage par la descendance en Suisse, pas de transferts d'embryons et des valeurs de fitness et de cellules supérieures à la moyenne, c.-à-d. d'au moins 95 en général et d'au moins 100 pour la Holstein. Pour la Brune (RB) il faut aussi une valeur d'élevage pâture (VEP) d'au moins 100. Cette VE va être calculée pour la Brune originale (RBO) cette année. Elle sert maintenant de critère pour la feuille de trèfle à la place de la VEG. La VEP a été optimisée l'année passée: ce n'est plus le poids corporel mais la hauteur à la croupe qui intervient, et cela avec une pondération négative de 10 %. Les caractères de fitness ont aussi plus de poids qu'avant. La feuille de trèfle a pu être attribuée à 20 taureaux Tachetée rouge suisse, 15 Red Holstein, 13 Simmental, 7 Holstein, 14 Brune et 12 Brune originale de Swissgenetics et de Select Star. Ces taureaux sont recommandés pour les fermes bio parce qu'ils transmettent de bons caractères de fitness qui ont été testés dans les conditions suisses. Pour les éleveurs de la Brune, qui ont besoin de bêtes efficaces au pâturage, donc de taureaux plutôt petits, forts en fitness avec des rendements laitiers moyens, il est intéressant d'utiliser des doses

de sperme des meilleurs «anciens» taureaux que Swissgenetics tient à disposition plus longtemps que d'habitude sur demande et recommandation du GT Élevage bio de Bio Suisse (voir le tableau). Simbaboy est certainement un excellent nouveau taureau Feuille de trèfle de la Brune avec ses très bons caractères fonctionnels, sa haute valeur d'élevage globale de 1336 et sa faible transmission de grandeur. Un autre taureau intéressant est Maïco, qui transmet davantage de grandeur et de rendement et convient donc surtout pour des conditions locales plus intensives. Signalons pour la Tachetée rouge suisse (SF) Ophir et Lons, deux très bons taureaux Feuille de trèfle. Ophir vient même d'une ferme bio. Tous deux transmettent de la longévité et du fitness, et ils sont aussi supérieurs à la moyenne pour la nouvelle valeur d'élevage «fourrage économisé». Ophir a une valeur d'élevage partielle viande (IVF) particulièrement haute de 118. La charnure est revenue dans la VEG de la race SF parce qu'elle est importante pour une race à deux fins avec prépondérance laitière. *Anet Spengler Neff, FiBL*



Nouvelle liste des taureaux pour la sélection bio

La liste des taureaux Feuille de trèfle et les valeurs d'élevage du GI Nouvelle Vache Suisse sont disponibles en ligne.

www.bioactualites.ch > Élevages > Bovins >

Sélection > Taureaux d'IA

→ Swissgenetics, tél. 031 910 62 22

Réserver assez tôt les doses de sperme.



De haut en bas: Neron, Verabil et Nina fille d'Ophir. Photos: Swissgenetics

NOM	VE globales		Valeurs d'élevage (VE)						
	VF / IFF	VEP	Grandeur	Cellules	DU	Lait	% prot.	Mères	Caséine
Taureaux RB et RBO (des anciens stocks de doses de sperme)									
Neron	103	114	95	117	101	+235	+0.07	20	AB
Pevi	99	111	98	114	109	+584	-0.02	19	BB
William	121	117	92	100	115	+336	-0.06	20	BB
Kurt OB	100	104	99	112	106	+220	-0.06	16	AB
Verabil OB	106	115	105	109	111	-28	+0.09	31	AB
Nouveaux taureaux Feuille de trèfle à la liste standard Swissgenetics									
Simbaboy	117	128	98	112	109	+151	+0.27	16	BB
Maïco	104	108	108	102	99	+628	+0.02	22	AA
Taureaux SF (des anciens stocks de doses de sperme)									
Ophir	125	-	103	111	113	+93	+0.01	23	BB
Lons	121	-	103	112	128	+126	+0.00	36	AA

VF / IFF	Val. fitness / Indice fitness	Lait	kg de lait / lactation standard
VEP	Valeur d'élevage pâture	% prot.	Teneur en protéines
Grandeur	Hauteur à la croupe	Mères	Nombre de lactations des mères et des grands-mères (additionnées)
Cellules	Nombre de cellules	Caséine	Caséine Kappa
DU	Durée d'utilisation		

Cochons: Changement de situation



Cochons

Un changement se fait jour cette année sur le marché du porc bio: Alors que ces dernières années la quantité produite ne parvenait pas à couvrir l'augmentation de la demande des grands détaillants, on peut s'attendre à un changement de situation dans le courant de cette année à cause des nouvelles reconversions. Les premiers changements s'annoncent déjà – le marché des cochons et des goretts bio est équilibré après de longues années de forte pénurie. Ces dernières années, la forte pénurie avait caractérisé le marché par des prix élevés. Les prix des porcs de boucherie ont d'ailleurs continué d'augmenter cette année, et actuellement le prix bio de référence se situe à 7.70 Fr./kg PM franco abattoir. Le prix de référence des goretts (20 kg départ porcherie) est déjà légèrement descendu et se trouve actuellement autour de 12.- Fr./kg PV. Il faut s'attendre, à cause de l'augmentation de l'offre, à ce que les prix de référence soient corrigés vers le bas. Si on veut éviter une dégringolade il ne faut pas que le marché soit sursaturé. Il est donc recommandé d'assurer à l'avance ses possibilités d'écoulement par un bon contrat. *Corinne Wälti, Bio Suisse*

Lait

Le marché du lait a évolué positivement pendant le premier semestre. La quantité transformée a continué de croître (+ 0,6 %) en même temps que la production diminuait de 1,1 % (état en juin 2017). Selon les producteurs, la baisse de la production laitière est due à la mauvaise météo et à la moins bonne qualité des fourrages qui en est résultée. Cela se reflète aussi dans le faible niveau des stocks de beurre bio. La forte

demande a amené les producteurs à réclamer en juin – avec succès – une augmentation du prix du lait. La majorité des acheteurs a en effet accepté d'augmenter les prix à partir du mois d'août.

Il faut cependant s'attendre à une nouvelle augmentation des quantités de lait à partir de l'année prochaine puisqu'un certain nombre de producteurs de lait vont terminer la reconversion à la production bio. On attend par conséquent aussi des quantités nettement supérieures pour 2019. Bio Suisse a lancé ce printemps «Le Trois gagne», une activité publicitaire sur Internet prévue pour prendre les devants en soutenant l'augmentation de l'écoulement. La participation en ligne a été très forte et les ventes se sont développées de manière réjouissante. *Eldrid Funck, Bio Suisse*

Plantes aromatiques

Les plantes aromatiques et médicinales suisses sont toujours plus demandées; il y en a plus d'une centaine d'espèces pour différentes utilisations. La proportion de surfaces bio a atteint 59,1 % en 2016. Les tisanes bio sont très appréciées dans les commerces et par les consommateurs. La proportion de bio par rapport à l'ensemble des thés – y.c. les importations – vendus dans le commerce de détail a atteint 34,1 % l'année passée. Une grande partie des cultures biologiques suisses de plantes aromatiques concerne les plantes séchées pour les tisanes, les aromates, les sucreries, la cosmétique ou la médecine. Une grande partie des fermes qui produisent des plantes séchées se trouvent en zone de montagne. Quelques domaines spécialisés produisent des plantes fraîches comme du basilic, du persil

ou de la ciboulette. Vu que deux tiers de la surface suisse de plantes aromatiques sont cultivés en bio, le groupe de recherche Plantes médicinales et aromatiques d'Agroscope s'occupe intensivement de questions venant de la pratique bio. En plus de travaux de recherches sur la qualité et la comparaison des variétés, il y a aussi tout un travail de domestication et de sélection de nouvelles espèces. *Ilona Meier, Bio Suisse*

www.agroscope.admin.ch > Thèmes > Plantes aromatiques et médicinales

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.bioactualites.ch > Marché

Les prix recommandés pour les légumes frais sont publiés chaque semaine dans le «Bulletin des prix indicatifs Bio» de l'UMS. Abonnements: www.gemuese.ch > F pour français

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

Couvercles sans PVC pour le miel Bourgeon

Bio Suisse veut toujours trouver des fournisseurs suisses de couvercles TO sans PVC. Comme déjà mentionné dans le Bioactualités 116, on tolérait actuellement des couvercles TO avec PVC parce qu'il n'y en avait pas d'autres. Nous sommes heureux d'apprendre que, maintenant, le Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) devient un nouveau partenaire qui comble cette lacune pour nos apiculteurs. Le couvercle sans PVC Blueseal peut être immédiatement commandé en plusieurs grandeurs au VDRB.

Le but est que les bocaux de miel Bourgeon munis de couvercles TO soient tous du type sans PVC Blueseal



Couvercles sans PVC. Photo: m.à.d.


à partir de la récolte 2018 – une étape importante dans l'application de l'interdiction du PVC qui figure dans le Cahier des charges de Bio Suisse.


Nous cherchons toujours un distributeur suisse pour des couvercles sans PVC Blueseal pour utilisation à chaud.

Janine Wilhelm, Bio Suisse

i Acheter des couvercles sans PVC

Les couvercles sans PVC Blueseal sont disponibles dès maintenant avec une offre de bienvenue auprès du VDRB. Grandeurs: T082 pour les pots de 500 g et de 1 kg, T063 pour les pots de 250 g. Vu que le Bourgeon ne figure pas sur les couvercles, il y a dans le shop de Bio Suisse de nouvelles étiquettes de différentes grandeurs qui peuvent être rédigées individuellement.

 www.bio-suisse.ch > Producteurs > Boutique en ligne

 Fiche technique du FiBL «Couvercles sans PVC»:

www.fibl.org > Shop > N° comm. 1700

 www.bienen.ch

→ Geschäftsstelle VDRB

Tél. 071 780 10 50

sekretariat@vdrb.ch



Jasmin Siegrist

Jasmin Siegrist a pris le 1^{er} août la succession de Jürg Hauri pour la transformation de la viande et des produits carnés. Cette technicienne en denrées alimentaires a fait un apprentissage dans la viande, puis elle a étudié à la HES ZH pour les ingénieurs en protection de l'environnement. À Bio Suisse, sa tâche est de vérifier les demandes de licences quand les recettes changent ou quand de nouveaux produits sont annoncés. En plus de la viande, elle s'occupe aussi du tofu, des plantes aromatiques et des épices ainsi que du secrétariat de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC). Ses tâches comprennent encore la révision du Cahier des charges et du site internet de Bio Suisse dans le domaine de la transformation et du commerc. *ks*



Alessandro Lizzi

Alessandro Lizzi a commencé son apprentissage de commerce à Bio Suisse le 1^{er} août. Il s'occupe actuellement de la base de donnée E-Cert, y introduit de nouveaux clients ou procède aux changements de chefs d'exploitation. Il rassemble aussi les documents pour la prochaine séance de la Commission de labellisation agricole (CLA). Bio Suisse avait attiré son attention en parcourant le registre des places d'apprentissage. «J'ai ensuite vu avec ma mère le nombre de produits Bourgeon qu'il y a à la Coop!» raconte cet Argovien de 16 ans. Son temps libre est consacré au football, aux promenades au bord du Rhin avec les copains et au snowboard en hiver. Il a un frère aîné et va souvent voir ses grands-parents à l'étage du dessous. *ks*

Le gibier sauvage ne peut pas être bio

Saison de la chasse, jours de fêtes – la question revient sans cesse: «Puis-je vendre mes selles de chevreuil et mes salamis de sanglier avec le Bourgeon?» Non, car le gibier chassé ne peut pas être vendu comme gibier bio ou Bourgeon car l'Ordonnance bio n'est expressément pas valable pour la chasse et ses produits. Vu qu'il y a de toute façon trop peu de viande de gibier en Suisse – deux tiers de la quantité consommée sont importés –, le travail d'une certification bio n'en vaudrait pas la peine.

La viande peut être étiquetée de manière correspondante si le gibier provient d'une entreprise agricole certifiée bio ou Bourgeon. On élève en Suisse surtout des cerfs et des sangliers. La quantité de viande ainsi produite est cependant encore très petite. Il y a une quarantaine de fermes bio qui font du gibier,

surtout des cerfs et des daims. Ces animaux d'élevage sont très peu différents des animaux sauvages. L'élevage en enclos permet cependant de garantir que les fourrages viennent de l'agriculture biologique et qu'ils ne contiennent pas d'OGM ni de pesticides.

La demande pour le gibier Bourgeon augmente en principe fortement, mais pour la production et son organisation, la difficulté réside dans la très forte saisonnalité de la demande en Suisse. Aucun écoulement possible en été bien que la viande de cerf irait superbement bien sur un grill. Les recettes traditionnelles suisses de chasse sont en fait reliées à des produits d'automne. Cela n'est pas obligatoire et peut changer à long terme: l'Angleterre, par exemple, consomme de la viande de gibier toute l'année. *Jürg Hauri et Corinne Wälti*

Les microbes du sol *dansent la gigue*

Les microbes du sol sont presque deux fois plus actifs en agriculture bio qu'en production conventionnelle.

Les microorganismes présents dans les sols bio ont un métabolisme nettement plus actif que les microbes qui vivent dans les sols conventionnels. «Cela permet aux microbes des sols bio de transformer plus rapidement en nutriments phytodisponibles les matières organiques comme le compost», explique Martina Lori du FiBL. Elle a analysé 57 publications internationales pour réaliser une méta-étude sur le thème de la vie du sol qui montre que les microbes sont jusqu'à 84 % plus actifs dans les sols bio que conventionnels. Et les sols bio contiennent en outre jusqu'à 59% de biomasse microorganique de plus. La raison: Les engrais organiques, les rotations culturales diversi-



Deux espèces de bactéries du sol. Photo: Fotolia sciencervideo.mov

fiées avec des légumineuses et le renoncement aux pesticides de synthèse et aux engrais chimiques exercent des influences positives sur la fréquence et l'activité des microbes du sol. Le paradoxe est ici que, malgré des sols plus fertiles, l'agriculture



«Les microorganismes transforment l'azote organique qui est lié dans le sol pour que les plantes puissent s'en nourrir.»


Martina Lori, FiBL

bio fournit des rendements plus bas. Cela vient du fait que la production conventionnelle profite du progrès de sélection des plantes à très haut rendement qui peuvent produire énormément grâce aux pesticides de synthèse et aux dosages précis des engrais chimiques. Il y a cependant de plus en plus d'indices que des variétés adaptées et les systèmes biologiques fournissent des rendements plus stables dans les scénarios météorologiques extrêmes. Franziska Hämmerli



Le détail des résultats

L'étude «Organic farming enhances soil microbial abundance and activity» est financée par le Fonds national suisse de la recherche scientifique et peut être lue ici:

 [journals.plos.org > plosone](https://journals.plos.org/plosone)

Le sésame: *Le FiBL Europe*

Le FiBL Europe soutient des chercheurs et développe des banques de données sur les semences et les autres intrants.

L'équipe quinticéphale du nouveau FiBL Europe ouvert à Bruxelles a un vaste programme. Elle doit notamment soutenir les chercheuses et les chercheurs pour les aspects techniques en relation avec les projets de l'UE. Cela soulage les chercheurs du FiBL qui peuvent alors se concentrer davantage sur les contenus. La demande est grande car le FiBL participe à de nombreux projets européens. «Le FiBL Europe sera un nœud de communication important entre les cinq instituts nationaux du FiBL (Suisse, Allemagne, Autriche, Hongrie et France), dit Urs Niggli, le président de la nouvelle organisation faîtière de Bruxelles. L'équipe du FiBL Europe doit en outre rendre les prestations du FiBL accessibles dans le plus grand nombre possible de pays européens. A l'exemple de la très appréciée banque de données organicxseeds.com qui montre au jour le jour la disponibilité des semences agricoles multipliées

en bio. Mais la Liste des intrants, qui est le registre des intrants agricoles et fourragers autorisés en bio, doit aussi être publiée dans d'autres pays. Franziska Hämmerli

→ www.fibl.org > FiBL Europe



Le FiBL possède six instituts en Europe. Illustration: FiBL

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

Visites de cultures

Thème
Bilan de la saison, projets et essais futurs

Date
LU 25 septembre, 13h30

Lieu
Chez René Stalder,
Vandoeuvres GE

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

Offres en allemand

Rebbau

Kelterkurs Biowein

Themen
Weinlese und Kelterung, alkoholische Gärung und Gärführung, Jungweinpflanzung (biologischer Säureabbau, Umzüge), Filtration, Schönungen, Fehler und Krankheiten, Abfüllung. Der Kurs soll Hobby-Kellermeister ermöglichen, selbstständig einen Weiss- und Rotwein zu kelnern.

Wann und wo
DO 5. Okt. 2017, 13.30 Uhr
FR 6. Okt. 2017, 8.30 Uhr
DO 26. Okt. 2017, 13.30 Uhr
DO 15. Nov. 2017, 13.30 Uhr
DO 4. Jan. 2018, 13.30 Uhr
DO 8. März 2018, 13.30 Uhr
DO 26. April 2018, 13.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Peter Rey, Fachstelle Landwirtschaft, Liebegg
Andi Tuchschnid, Weingut FiBL

Information
Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org

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

Tierhaltung

Low-Stress-Stockmanship-Seminar

Sie lernen, stressarm, effizient und sicher mit Weidetieren zu arbeiten. Während des Seminars gibt es viele praktische Übungen mit den Tieren.

Wann und wo
16./17. September
Biomutterkuhbetrieb, Holderbank SO

Anmeldung
Philipp Wenz, info@stockmanship.de
Tel. +49 151 50 41 69 16

Biofischkurs

Austausch zwischen PraktikerInnen und Branchenvertretern: Marktentwicklung, Zucht, Fütterung, Tiergesundheit und Haltung. Einsatz von Karotinoiden zur Erzeugung von Biolachsforellen, die Emission von Stickstoff und Phosphor und aktuelle Forschungsergebnisse.

Wann und wo
DI 3. Oktober 2017, 10 bis 16 Uhr
FiBL, Frick

Auskunft
Timo Stadlander
Tel. 062 865 04 39

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

Pferdetagung

Themen
Pferdefütterung, pferdespezifische Endoparasiten und deren Bekämpfung, Problempflanze Herbstzeitlose und die biologischen Bekämpfungsmöglichkeiten.

Wann und wo
MI 15. Nov. 2017, 9 bis 16 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Veronika Maurer und
Johanna Probst, FiBL

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

Bioschweine- tagung

Die Bioschweinetagung dient als Plattform für den Austausch

innerhalb der Branche zu den Themen Marktentwicklung, Zucht, Fütterung, Tiergesundheit und Haltung. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG BSS (Interessengruppe Bioschweine Schweiz) statt.

Wann und wo
DO 30. Nov. 2017
9 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Barbara Früh, FiBL

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

Biofleisch- produktionstagung

Biofleisch ist gefragt, es fehlen aber geeignete Biotiere zur Ausmast. Biokälber sind als Remonte markant teurer als konventionelle: Kann die Weidemast mit F1-Remonten weitergeführt werden oder nur noch mit Mutterkuhhaltung?

Wann und wo
DI 28. Nov. 2017
9 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Franz Josef Steiner, FiBL

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

Gemüsebau, Garten

Neu im Biozier- pflanzenanbau?

Informationen und Hintergründe zum Bioanbau für Umstellbetriebe und neue MitarbeiterInnen

Wann und wo
DI 28. Nov. 2017
9 bis 12 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Martin Koller, FiBL

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

Biozierpflanzen- tagung

Neues aus Forschung und Beratung zum Biozierpflanzenanbau.

Wann und wo
DI 28. Nov. 2017
13 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Martin Koller, FiBL

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

Obstbau, Beeren

Biobeerentagung

Biobeeren erfreuen sich einer zunehmenden Nachfrage, die anbautechnischen Entwicklungen befähigen den wirtschaftlichen Bioanbau. Resultate aus Forschung und Praxis werden vorgestellt und diskutiert.

Wann und wo
DO 23. Nov. 2017
9 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

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

Märkte, Feste, Messen

Saatgut für die Welt von morgen

Abendveranstaltung mit Filmbeitrag, Referenten und Diskussion zum Thema Saatgut.

Wann und wo
FR 6. Okt 2017
19 bis 22 Uhr
Züla 2017, Gnusswält-Zelt,
Offene Rennbahn Zürich-Oerlikon

Veranstalter
Vereine Bio ZH & SH
Gen Au Rheinau
Bioverita

Züla 2017

Die Biobäuerinnen und Biobauern sind in verschiedenen Themenbereichen präsent an der Züla.

Wann und wo
SA 29. September
bis SO 8. Oktober 2017
Züla 2017
Offene Rennbahn
Zürich-Oerlikon

Veranstalter
Zürcher Bauernverband

Information
www.zuela2017.ch

Lettres de lecteurs

À propos de l'article: «Cultiver sans labourer: Bon pour le sol, bon pour le climat», Bioactualités 6 | 17

«Les rendements sont plus importants que la protection du climat»

Je cultive un domaine de grandes cultures bio avec des sols lourds comme ceux des parcelles d'essais de Frick. Cultiver sans labourer représente chez moi une augmentation des risques de baisses de rendements. Mon premier but reste cependant d'obtenir chaque année le meilleur rendement possible. Diminuer les rendements à cause du travail du sol doit s'immiscer dans la comptabilité économique et se compenser les années suivantes par de meilleurs rendements ou par une baisse des coûts. Cultiver sans labourer ne doit pas non plus provoquer une augmentation des mauvaises herbes, sinon ces coûts supplémentaires doivent aussi être inclus dans les calculs de rentabilité.

Se focaliser sur le climat et sur l'augmentation de l'humus comme puits de carbone n'est pas un problème en soi, mais l'agriculture ne devrait pas être obligée de cultiver sans labourer seulement pour augmenter la fixation du CO₂, car la production de denrées alimentaires et fourragères a la priorité sur la résolution des problèmes plus généraux. L'agriculture doit apporter sa contribution là où elle le peut – mais sans négliger sa fonction prééminente de production alimentaire.

Markus Bopp
Otelfingen ZH

«20 pourcents d'humus de plus en trois ans»

Je peux confirmer les résultats du FiBL. J'ai utilisé un automate pour prélever des échantillons de terre de 18 centimètres de profondeur pour les faire analyser selon le procédé Kinsey pour connaître leur teneur en carbone. Cette teneur et les quantités d'humus ont augmenté dans toutes les parcelles. La teneur moyenne en humus de mes terres a augmenté de 21,9 % en seulement trois ans. Il est vrai que le niveau de départ était bas, environ 2 % d'humus en profondeur dans les sols, mais cette progression jusqu'à 3 % en trois ans est tout de même remarquable. J'ai atteint ces résultats sur mes 18 hectares en généralisant le travail superficiel du sol, les sous-semis, les cultures intercalaires et le compostage systématique du fumier selon Walter Witte. Le système Witte produit un «compost CM», c.-à-d. un compost avec une carbonisation microbienne qui décompose la matière organique et la fixe au lieu de la chauffer en la brassant. Il faudrait favoriser ces méthodes agronomiques! Les 40 ans de l'essai DOC ont bien prouvé que tous les systèmes vivent à crédit sur la consommation des réserves de carbone – même la variante Demeter qui en consomme pourtant le moins.

Walter Zumbühl
Altbüron LU

«Diminutions des paiements directs à cause des rumex et des chardons»

J'ai lu avec plaisir l'article sur l'agriculture sans labour. Voilà sept ans que je suis en biodynamie sans labour, ce qui a fait augmenter la biodiversité dans mes champs. Ce que je comprends par là, et vous peut-être aussi, c'est que de nombreuses adventices se glissent dans les places libres entre les plantes cultivées. Et c'est justement ça le problème. Pas de mon point de vue, mais de celui des services de l'agriculture. Cette année je vais devoir couper les chardons et arracher les rumex alors qu'ils sont à la fois des plantes indicatrices et des plantes qui résolvent les problèmes. Je trouve que les ordonnances qui obligent les agriculteurs à maintenir leurs champs nets de toute mauvaise herbe ne sont plus d'actualité et doivent être modifiées.

Les plus récentes études montrent que les sols ont besoin d'un certain temps pour retrouver l'équilibre quand on augmente leur activité biologique. On devrait prévoir une période transitoire d'environ dix ans pendant laquelle les mauvaises herbes auraient le droit de pousser. Nous avons appris lors du cours de Dietmar Näser sur le sol qu'il n'y a pas de moyens de lutter directement contre ces deux «très mauvaises» herbes. Elles n'apparaissent que quand elles trouvent des conditions idéales, c.-à-d. des sols compactés. Or un sous-solage peut provoquer davantage de dégâts que de progrès. Et avec le travail du sol sans labour il faut du temps jusqu'à ce que les racines pivotantes profondes de certaines plantes arrivent à disloquer l'ancienne semelle de labour. D'ici là les retenues sur les paiements directs auront déjà creusé de gros trous ou, encore plus grave, provoqué en cas de récurrence la suppression de tous les paiements directs. Or il faudra malheu-

reusement encore quelques années – voire des décennies – jusqu'à ce que la politique agricole prenne conscience de ce problème et décide de modifier l'ordonnance dont l'art. 16, al. 1, let. b dit que les surfaces fortement infestées de mauvaises herbes à problèmes doivent être exclues de la surface agricole utile. Jusque là les agriculteurs comme moi subiront un fort vent contraire bien qu'on travaille pour le bien du sol – au point d'accepter des baisses de rendement. Je n'ai pour l'instant reçu qu'une menace du service de l'agriculture de voir mes paiements directs raccourcis si je n'éliminais pas mes chardons et mes rumex dans les dix jours. Un collègue s'est par contre vu retirer les contributions à la surface pour la parcelle concernée. Et l'ordonnance précise que le montant supprimé sera doublé en cas de récurrence et que la troisième fois la contribution totale serait supprimée avec une amende à la clé.

Egon Tschol
Wilchingen SH



Non-labour: Des problèmes d'adventices?

Pratiquez-vous un travail réduit du sol et avez-vous des problèmes d'adventices – jusqu'à des retenues sur les paiements directs?

Nous sommes intéressés par vos expériences sur ce thème et nous vous prions de nous envoyer vos réactions à

→ redaction@bioactualites.ch

High
Performance

SLUXX^{HP}

Nouvel appât biologique contre les limaces

- Densité élevée d'appâts (60 granulés/m²) et excellente efficacité
- Inoffensif pour arthropodes, vers de terre et vertébrés
- Nouveau mode d'action
- Meilleure visibilité et moins de moisissures



Andermatt
Biocontrol

Andermatt Biocontrol SA
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
Téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Notre semences bio – votre réussite

UFA
SAMEN | SEMENCES

www.semencesufa.ch



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Les vaches achèteraient des aliments Rytz

Nous vous conseillons volontiers.

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

Rubens Ingrid, EX 95 8E, >156394 kg de lait produit,
Propriétaire: Hansruedi Allenbach, Wiedlisbach



MINEX 980

Un gage de longévité

Combinaison gagnante!

- Cadeau MINEX: station météo UFA*



* Dès l'achat de 200 kg de composés minéraux MINEX/UFA
Dès 600 kg, 1 sac d'UFA 989
NATUR EXTRA supplémentaire

- 10% de rabais sur une sélection de spécialités UFA
- Profitez du rabais combiné

jusqu'au 02.12.17

ufa.ch

Dans votre
LANDI

ACTION