

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

1 | 19
FEV

À louer: Domaine agricole du FiBL

L'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL, à Frick (AG), loue son domaine agricole à un ou une chef-fe d'exploitation expérimenté-e. La collaboration du domaine avec la recherche est rémunérée par le FiBL.

Le domaine comprend une surface de 41,5 hectares de prairies, de grandes cultures, d'arboriculture et de vigne. En plus des bâtiments actuels, une stabulation pour vaches laitières et jeune bétail, un poulailler et un hangar à machines seront construits d'ici fin 2019.

Le bail commence le 1^{er} avril 2019 ou selon accord.
Prière d'envoyer votre candidature d'ici au 15 mars 2019 à marc.schaerer@fibl.org.

L'offre d'emploi complète se trouve sur www.fibl.org > Carrière > Offre d'emploi

Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL
Ackerstrasse 113 | Postfach 21 | 5070 Frick | Suisse
Tél +41 62 865 72 72 | info.suisse@fibl.org | www.fibl.org



- ✓ 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

Impressum

28^{ème} année 2019

Le Bioactualités paraît 10 fois par an.

Magazine en allemand: Bioaktuell
Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 7354 exemplaires
Français: 997 exemplaires
Italien: 305 exemplaires
Nombre total d'exemplaires imprimés: 9577
(certifié en 2018)

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
4052 Bâle
www.bio-suisse.ch
et
FiBL, Institut de recherche de l'agriculture biologique
Ackerstrasse 113
Postfach 219
5070 Frick
www.fibl.org

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

PureBalance, certifié FSC
Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Claudia Frick / *cfr* (réd. chef)
Franziska Hämmerli / *fra*
Christian Hirschi / *hir*
Theresa Rebholz / *tre*
Katharina Scheuner / *ks*
Petra Schwinghammer / *psh*
Flore Lebleu et Nathaniel Schmid
(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
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-1
Mot de passe: ba1-2019

Le marché bio doit encore croître

Le passage dans la nouvelle année est une bonne période pour regarder le passé et ensuite contempler l'avenir: Qu'est-ce qui était bien, qu'est-ce qui doit changer? À quoi faut-il s'attendre pour cette nouvelle année? Dans ce numéro nous risquons un pronostic pour le marché bio: Les product managers de Bio Suisse ont évalué pour vous quels marchés bio ont encore du potentiel et lesquels sont actuellement saturés.

Le marché pourrait absorber davantage de certains produits de grandes cultures, mais il est actuellement saturé pour la viande de porc. Il faut espérer que ce marché revienne bientôt à l'équilibre. Il faut pour cela que les transformateurs et les consommateurs misent encore plus sur les produits Bourgeon.

J'étais l'automne passé au symposium «Classe et masse» organisé par Bio Suisse et le FiBL. Il s'agissait entre autres de la question de savoir si le secteur bio peut continuer de croître aussi fortement ou si cela engendrerait des diminutions de qualité. À la fin de la journée je n'avais toujours pas de réponse claire à cette question – et il n'y en aura sans doute jamais.

Bio Suisse est appelée à continuer de concevoir les critères valables pour le Bourgeon afin de créer de bonnes possibilités commerciales pour les fermes Bourgeon tout en veillant à conserver la bonne réputation du Bourgeon. Plus les produits seront bons, mieux cela marchera. Ce numéro vous présente un boulanger et un vigneron Bourgeon qui misent tous deux sur une transformation aussi naturelle que possible et sur le moins possible d'intrants. Bonne lecture!

Claudia Frick

Claudia Frick, rédactrice en chef



Table des matières

Production

Marché

- 6 Plus de producteurs – et de quantités?
- 8 Les marchés bio qui offrent encore du potentiel

Protection des plantes

- 11 Encore trop peu utilisés: Variétés, systèmes, techniques

Viticulture

- 14 De la «biotique intégrée» au Bourgeon

Bovins

- 16 Bien analyser et assainir correctement

Certification

- 18 9 fermes bio sur 10 ne présentent pas de lacunes
- 19 «Ne pas prendre trop à cœur les lacunes constatées»

Transformation et commerce

Transformation

- 20 Petite mais super boulangerie fermière
- 22 Laines: Revenons à nos moutons

Bio Suisse et FiBL

FiBL

- 24 Brèves

Bio Suisse

- 26 Dynamiser le marché des fourrages grossiers Bourgeon
- 27 Importations: Plus de transparence
- 28 Brèves

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 25 Enigme
- 29 Marchés et prix
- 30 Agenda
- 31 Lettre de lecteur

Dit

«La solidarité est fortement ancrée dans le marché bio. L'important est que les agriculteurs bio agissent ensemble.»

Urs Brändli, président de Bio Suisse

→ Page 6

Compté

24

pourcents est actuellement la proportion d'huiles suisses (conventionnelles et bio), mais l'intérêt pour les huiles suisses de haute qualité augmente.

→ Page 24

Fermes portes ouvertes

Une opportunité pour les agriculteurs-trices de nouer des relations personnelles avec les consommateurs et les voisins est la journée «Portes ouvertes, visites d'étables» du 2 juin 2019, qui offre la possibilité de sensibiliser la population à des thèmes spécifiquement bio. Confiance et sympathie peuvent être développées et on peut éveiller la compréhension pour le quotidien et les rythmes annuels. Cette journée organisée par l'USP est aussi une publicité pour les produits et les offres de la ferme. Les intéressés peuvent s'annoncer en ligne jusqu'au 10 février. *fra*



www.visitesdetables.ch

Visites d'étables > Portes ouvertes

Bio: Moins de cancers


Il est possible que les gens qui mangent le plus de produits bio aient un risque inférieur de 25 % d'avoir des cancers: Le risque de cancer du sein post-ménopause serait ainsi 21 % plus faible, et celui du lymphome non hodgkinien de 73 % plus bas. C'est ce qu'a montré une étude de l'université de la Sorbonne de Paris, dont les résultats s'appuient sur la participation de 70 000 personnes adultes en France. Le collectif d'auteurs a aussi tenu compte des facteurs d'influence comme le sexe, l'état civil, le tabac, l'alcool, le degré de formation, le revenu, les cancers familiaux, le poids corporel ou la consommation de viande. Les auteurs citent comme explication possible qu'une alimentation avec des produits bio diminue significativement l'absorption de résidus indésirables. Pour pouvoir affirmer de manière scientifiquement fondée que le bio est plus sain, ces résultats doivent encore être corroborés par d'autres études. *fra*

Vu

Mohawk pure souche, Clayton Brascoupe est agriculteur. Il cultive avec sa femme Margaret des variétés de maïs anciennes et résistantes au sec comme nourriture et comme semences qui peuvent être cultivées sans arrosage dans le Nouveau-Mexique, une région aride des USA. Il est l'un des protagonistes du film documentaire «Seed - Unser Saatgut» qui est projeté depuis janvier dans les cinémas de Suisse allemande. Il n'y a pas encore de projections en vue pour la Romandie et le Tessin. *fra*

Traire correctement


Les règles d'or de la traite sont: bien traiter la vache, ambiance calme, enlever le mauvais lait avec les premiers jets puis nettoyer les trayons avec un chiffon à usage unique, bien amouiller jusqu'à ce que le lait vienne, poser les gobelets trayeurs sans qu'ils sifflent, contrôler à la main que la mamelle soit vide et désinfecter les trayons. Le conseiller de traite Max Waldburger donne ces conseils parmi d'autres dans le nouveau film du Bioactualités: «Le matelas chauxpaille dans les logettes a fait ses preuves pour la santé des mamelles», ajoute-t-il. Il est aussi important de changer les manchons trayeurs noirs tous les 6 mois. Les manchons en silicone tiennent plus longtemps et il faut les changer au plus tard après 12 mois.» *fra*

 www.bioactualites.ch > Films >
Une traite réussie avec Max Waldburger



Des slips dans la terre


Avez-vous quelques vieux slips masculins? Les slips en coton – idéalement blancs et bio – permettent de faire une analyse de l'activité biologique du sol. Écrivez la date et le lieu sur l'élastique en caoutchouc et enterrez les slips verticalement dans le sol de différentes parcelles de manière à ce que l'élastique dépasse un peu du sol. Déterrez-les après deux ou trois mois. Le résultat est très parlant: Plus le tissu a été détruit, plus le sol est actif et productif. Dans un nouveau film documentaire de la série du FiBL, Sandie Masson, d'Agri-dea, présente encore d'autres méthodes simples et rapides: le slake-test, le test des sachets de thé, le test à la bêche et le pot Barber. *fra*

 www.bioactualites.ch > Films >
Des méthodes simples pour autoévaluer la qualité de son sol



Mécanique et légumes

«Même les machines qui ont été optimisées pendant longtemps peuvent encore être améliorées», dit Alexander Tanner, producteur de légumes d'Agri-co, dans un nouveau film du FiBL. C'est par exemple le cas des dents de l'étrille de précision Treffler, qui peuvent maintenant être guidées par une modification automatique de la pression. Une vidéo tournée en Allemagne lors d'une journée du maraîchage bio montre comment les adventices sont éliminées dans le poireau et les choux, mais aussi le double parallélogramme dans de l'endive sur buttes, la sarcluse à doigts dans les choux et la sarcluse Abrah (non, pas à bras!) dans des carottes sur buttes. *fra*

 www.bioactualites.ch > Films >
Régulation mécanique des adventices en cultures maraîchères



Davantage de sélection bio au lieu d'OGM

L'utilisation des organismes génétiquement modifiés (OGM) est interdite en agriculture biologique. Les nouvelles méthodes génétiques comme CRISPR/Cas promettent des interventions plus précises dans le génome. L'ingénierie génétique fait du lobbying pour qu'elle soit exclue des strictes procédures d'homologation des OGM. L'agriculture biologique la classe parmi les techniques génétiques.

En été 2018, un jugement de la Cour Européenne de Justice (CEJ) a clarifié la situation. Les nouveaux procédés sont juridiquement considérés comme des techniques génétiques et sont soumis aux lois correspondantes. Cela signifie qu'il faut prendre ses précautions et que les menaces et les perturbations doivent être étudiées et évitées avant leur utilisation, car le jugement ne signifie pas que les OGM sont interdits.

Le Conseil fédéral a décidé en novembre que la législation suisse devrait tenir

compte du jugement de la CEJ. Un projet doit être envoyé en consultation au plus tard fin 2020.

La Suisse bénéficie encore jusqu'à fin 2021 d'un moratoire pour la production agricole. Le Conseil fédéral ne s'est pas encore exprimé au sujet de la période qui suit. Bio Suisse, l'Union suisse des paysans et d'autres organisations plaident dans le cadre de la consultation sur la politique agricole 2022+ pour une nouvelle prolongation de quatre ans.

Bio Suisse s'engage depuis longtemps non seulement contre l'ingénierie génétique mais aussi pour une sélection végétale suisse durable et mieux adaptée aux systèmes de production Bio et PI. Une petite percée a été réussie puisque, à fin 2018, une motion du Conseiller national Markus Hausammann pour le renforcement de la sélection végétale suisse a été transmise. Elle demande davantage de moyens pour la sélection végétale. *Martin Bossard, Bio Suisse*

Pétition pour les insectes

La disparation des insectes inquiète la population suisse: en seulement 100 jours, 165 512 personnes ont signé la pétition «Élucider la disparition des insectes» lancée par Amis de la Nature Suisse, Dark-Sky Switzerland, l'Union suisse des paysans (USP) et apisuisse. Elle a été transmise au Conseil fédéral et au Parlement le 13 décembre de l'année passée. La pétition exige de trouver les causes de la disparition des insectes et de prendre des mesures pour les protéger. *cf*

 insektensterben.ch > Français





**Plus de producteurs -
*et de quantités?***

Davantage de fermes bio – prix sous pression. C'est actuellement le cas du marché du porc. Tous les acteurs du marché sont appelés à réagir.

Si de nombreuses exploitations passent en bio, les prix se retrouveront sous pression. Cette crainte s'est exprimée dès l'automne 2016 quand on a pu prévoir une nouvelle vague de reconversions. 406 reconversions pour l'année 2017, cela fait 70 pourcents de plus qu'en 2016 (237). Bio Suisse était alors optimiste, le marché bio allait continuer de croître, mais maintenant les transformateurs et le commerce doivent réagir. Les fermes de cette vague de reconversions ont le Bourgeon depuis le 1. 1. 2019.

Le nombre d'entreprises de transformation a aussi augmenté, mais «seulement» de 40 pourcents (2017: 67) par rapport à l'année précédente (2016: 48). Cela ne dit évidemment rien sur les possibilités d'écoulement des marchandises produites. Il faut considérer comme positif que la tendance à la progression du nombre de producteurs et de transformateurs bio soit visible et qu'elle continue: Par rapport à 2017, le nombre de nouvelles entreprises de transformation a de nouveau augmenté de 61 pourcents (2018: 108). Les entreprises agricoles en reconversion ont été légèrement plus nombreuses en 2018 (427).

Environ 5000 porcs de trop

Un marché s'est toutefois moins bien développé: c'est celui du porc. Bio Suisse communique depuis l'année passée que la demande peut déjà être couverte. Avec succès, dit Michèle Hürner, product manager Viande, puisque pour 2019 seules des nouvelles fermes avec moins de trois truies se sont annoncées. Mais gare, les porcs des engraisseurs qui ont commencé la reconversion en 2017 arrivent maintenant sur le marché Bourgeon. Et c'est une situation dans laquelle la demande s'est moins bien développée que prévu – entre autre à cause de promesses de prise en charge qui ne sont pas tenues. Michèle Hürner table pour 2019 sur un surplus de 5000 porcs.

Bio Suisse n'intervient pas dans la coordination du marché mais réagit de manière dynamique lorsque c'est nécessaire. «Même de notre côté, nous ne pouvons pas prévoir la diminution de la progression de la demande. Nous avons des discussions avec nos partenaires et nous favorisons les ventes», explique Michèle Hürner. Lors de la table ronde de novembre dernier, les marchands de bétail sous licence Bourgeon se sont engagés à la transparence sur leurs contrats. Ils veulent si nécessaire adapter leur production aux contingents et contribuer à augmenter les ventes. Mais les producteurs sont aussi interpellés. Ils sont nombreux à avoir fait appel à la solidarité – la charge sera bien répartie si tous les cheptels de truies diminuent de 10 pourcents. Et ceux qui le peuvent doivent faire de la vente directe.

Tous les acteurs du marchés sont appelés à réagir

La demande de lait bio augmente légèrement. Il faut prévoir pour 2019 une augmentation de 7 pourcents à cause des reconversions, idem pour 2020. La croissance de 2018 a pu être complètement écoulee. «Et quelques nouvelles laiteries sont en vue», dévoile Eldrid Funck, product manager Lait, mais jusqu'à maintenant avec de petites quantités. À partir de 2020, toutes les organisations de producteurs géreront des listes d'attente.

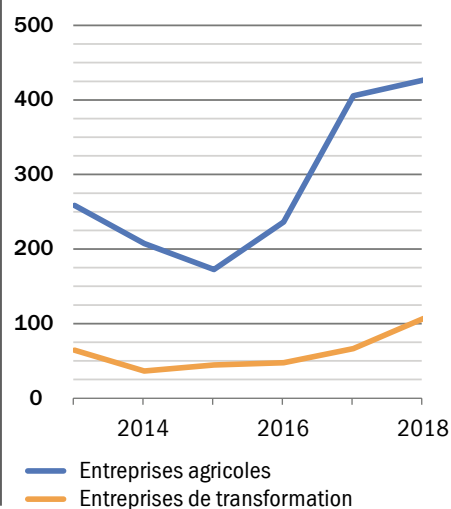
«Tous les acteurs du marché sont appelés à agir pour que les nouvelles quantités – que ce soit de porc, de lait ou de grandes cultures – ne posent pas de problèmes», dit clairement le président de Bio Suisse Urs Brändli. Le bon fonctionnement des marchés bio est notamment dû à des réflexions de solidarité qui sont fortement ancrées dans le monde bio. «Plus les paysans bio s'organiseront de manière groupée, mieux ils pourront agir sur le marché.» Mais le commerce est aussi interpellé: «Les marchands actuels et nouveaux doivent fournir leur contribution à la transparence du marché.» Katharina Scheuner



Davantage de Bourgeon dans la production et la transformation

La vague de reconversions de 2017 représente une augmentation de 70 pourcents de la croissance du nombre des entreprises agricoles et de 40 pourcents pour les entreprises de transformation. Les chiffres ont de nouveau légèrement augmenté en 2018. Le plus important est que le nombre d'entreprises de transformation augmente aussi – car les denrées produites en plus doivent aussi être transformées et commercialisées.

Reconversions au Bourgeon



Les marchés bio qui offrent encore du potentiel

L'initiative personnelle et l'esprit d'entreprise sont importants pour se lancer sur de nouveaux marchés.

Le marché bio continue de croître. Il y a donc du potentiel pour de nouvelles fermes bio. Il est important de bien s'informer quand on cherche de nouvelles branches de production: À quoi ressemble le marché? Faut-il une convention avec l'acheteur? Où sont les défis, par exemple phytosanitaires? Pour certains produits, la demande augmente mais à un niveau assez bas, donc le marché se trouve vite en déséquilibre si de

nombreux producteurs se décident pour cette production. C'est justement le cas pour les grandes cultures spéciales. En cas d'intérêt, Biofarm renseigne volontiers. Les efforts de Bio Suisse sont aussi importants. «Le marché bio a une bonne dynamique et nous voulons en profiter», souligne Urs Brändli, le président de Bio Suisse, «et trouver de nouvelles possibilités d'écoulement.» Selon le principe «Il n'y a pas trop de bio, seulement pas assez de clients», il s'agit par exemple d'intensifier les efforts dans le domaine de la restauration communautaire. «Si on peut choisir un menu bio à l'hôpital ou à la cantine, cela fera de nouveau augmenter la demande pour nos matières premières.» Katharina Scheuner

Les marchés et l'évolution de la demande

Produit	Demande	Proportion CH	Tendance des prix	Défis spécifiques du marché Mesures prises par Bio Suisse
Grandes cultures				
Blé fourrager	augmente	51 %	▶	La marchandise de reconversion est aussi achetée au prix bio de référence.
Maïs grain	augmente	64 %	◀	La marchandise de reconversion est aussi achetée au prix bio de référence.
Betterave sucrière	augmente	inconnue	▶	Marché en croissance. La demande existe. La culture est soutenue par une prime bio de 30 francs en plus du prix de référence. Projet OQuaDu avec l'OFAG, Coop, Bio Suisse, Sucre Suisse: La surface de betterave sucrière bio doit passer de 60 à 200 hectares d'ici 2022.
Lupins	augmente	inconnue	▶	Petit marché. Prise en charge pas possible dans tous les centres collecteurs. Les surfaces doivent augmenter en vue de l'approvisionnement en aliments fourragers à partir de 2022 (100 % de produits suisses). Nouveau: Taxe d'incitation bio de 20.- Fr./dt.
Soja fourrager	augmente	inconnue	▶	Petit marché. Prise en charge pas possible dans tous les centres collecteurs. Les surfaces doivent augmenter en vue de l'approvisionnement en aliments fourragers à partir de 2022 (100 % de produits suisses). Nouveau: Taxe d'incitation bio de 20.- Fr./dt.
Grandes cultures spéciales	augmente	inconnue	▶	Avoine alimentaire, millet, tournesol à décortiquer, sarrasin, lentilles, lin, moutarde, blé de floconnerie, triticales panifiable, amidonnier, engrain, orge riche en bêta-glucanes, avoine nue, soja alimentaire, quinoa, courge à huile. Attention: La demande est limitée mais en constante augmentation. Biofarm renseigne sur les potentiels.
Produits animaux				
Natura Beef Bio et Natura Veal	augmente	100 %	◀	Potentiel existant. Bio Suisse soutient la communication en collaboration avec Vache Mère Suisse; table ronde hebdomadaire, promotion des ventes pour la viande bio.
Veaux	stagne	inconnue	▶	Proportion bio = 4 à 5 % (détaillants). Écoulement en stagnation. Table ronde hebdomadaire, promotion des ventes pour la viande bio.
Vaches	augmente	inconnue	◀	



La surface de betteraves sucrières doit augmenter d'ici 2020 pour passer de 60 à 200 hectares. Pour y arriver, la culture est encouragée par une prime de 30 francs en plus du prix de référence. *Photo: Katharina Scheuner*

Produit	Demande	Proportion CH	Tendance des prix	Défis spécifiques du marché Mesures prises par Bio Suisse
Poulets	augmente	100 %	▶	Production possible essentiellement sous contrat ou en communautés de producteurs. Accord avec l'acheteur indispensable. <i>Promotion des ventes pour la viande bio.</i>
Œufs	augmente	> 95 %	▶	Démarrage impérativement avec l'accord d'un acheteur. Seuls des œufs pour la transformation sont importés en bio. <i>Campagne de promotion de l'image (surtout restauration), négociation des prix de référence.</i>
Fromages	augmente légèrement		▶	Part de marché encore relativement faible, potentiel surtout pour des créations peu ordinaires qui n'existent pas dans l'assortiment conventionnel. <i>Promotion des ventes pour les produits laitiers bio.</i>
Miel	augmente	inconnue	▶	Offre suisse assez faible; beaucoup de vente directe.
Légumes, pommes de terre et plantes aromatiques				
Légumes	augmente	75 %	▶	La demande peut en principe être couverte, on ne cherche pas de nouveaux producteurs. Il y a encore du potentiel pour les anciennes variétés, les nouvelles obtentions spéciales, les couleurs et grandeurs spéciales et pour la vente directe (p. ex. abonnement légumes / agriculture solidaire, collaboration avec la restauration). <i>Promotion des ventes, p. ex. dégustations, concours, films documentaires, tables rondes des prix de référence.</i>
Légumes sous contrat pour la transformation	augmente	75 %	▶	Possibilités de développement selon les régions p. ex. pour pois, endives, choux à choucroute; cultures en accord avec les transformateurs.
Pommes de terre	augmente	100 %	▶	La demande peut être couverte par les producteurs actuels. Conventions préalables pour les cultures et la commercialisation; pratiquement pas de commercialisation pour les PDT de reconversion pour l'industrie; augmentation de la demande pour les PDT baby / les patatli. <i>Table ronde pommes de terre deux fois par année; taxes incitatives sur les plants conventionnels, promotion des ventes pour les pommes de terre bio.</i>
Plantes aromatiques et médicinales	augmente légèrement	60 %*	▶	Écoulement par des coopératives régionales et des associations de producteurs. <i>Promotion des ventes pour les tisanes suisses.</i> (*Proportion CH: estimation grossière)

Suite page suivante →



Les abricots sont recherchés – mais deux maladies, la moniliose et les Pseudomonas posent de grands défis dans la production. Les insuffisantes possibilités de lutter contre ces champignons provoquent de fortes fluctuations des rendements. Photo: pixabay

Produit	Demande	Proportion CH	Tendance des prix	Défis spécifiques du marché Mesures prises par Bio Suisse
Fruits et petits fruits				Petits fruits: Trouver des plants bio est en général un véritable défi. Fruits et petits fruits: transparence du marché, organisation des tables rondes des prix de référence, projets de culture et de recherche (p. ex. aspects phytosanitaires, disponibilité des plants bio).
Abricots	augmente	faible	▶	Les maladies fongiques sont un défi. Voir «Fruits et petits fruits».
Mûres	augmente	faible	▶	Bon potentiel existant. Voir «Fruits et petits fruits».
Fraises	augmente	faible	▶	Variétés précoces et tardives recherchées, le marché suisse peut être suffisamment approvisionné lors des pics de récolte. Voir «Fruits et petits fruits».
Myrtilles	augmente	faible	▶	Bon potentiel existant. Voir «Fruits et petits fruits».
Framboises	augmente (à un niveau encore faible)	faible	▶	Voir «Fruits et petits fruits».
Vin	augmente	dépend du cépage	▶	Une vue d'ensemble du marché est difficile à cause de la structure fortement orientée vers la vente directe; le succès dépend très fortement de la compétence commerciale de chaque producteur. Surveillance des surfaces, projets viticoles du FiBL, projet «cépages résistants» (PIWI) en planification, promotion des ventes et campagne d'image (Concours du Vin Bio Suisse, promotions pour les boutiques en ligne).

Encore trop peu utilisés: Variétés, systèmes agronomiques, techniques

Un grand potentiel pour la protection des plantes se cache dans les techniques agricoles et le choix des variétés, dit Claudia Daniel du FiBL. Dans la pratique, on recourt vite à des produits.

«Quand on parle de nouvelles stratégies de protection phytosanitaire bio, on pense souvent au remplacement de produits problématiques par d'autres qui le sont moins», dit Claudia Daniel. Elle travaille depuis 19 ans au FiBL dans le domaine de la lutte contre les ravageurs. «Ceux qui veulent être vraiment exemplaires remplacent les produits problématiques comme le cuivre ou le Spinosad par d'autres produits moins problématiques.» C'est tout à fait compréhensible du point de vue de la sécurité de rendement. «Mais en fait, en agriculture biologique, il s'agit de créer des systèmes agricoles qui sont conçus pour pouvoir réguler les ravageurs et contrôler les maladies.»

La lutte directe déstabilise le système

Le FiBL a créé un tel système en 2006 dans son verger de pommiers: On y avait renoncé aux produits phytosanitaires auto-

risés en bio et combiné toutes les mesures imaginables: variétés résistantes en lignes alternées avec de grands interlignes, systèmes spéciaux de formation des arbres, bandes fleuries dans les interlignes, sous-semis sur les rangées d'arbres, possibilités de nicher et de s'abriter, haies et jachères fleuries en pourtour. Les auxiliaires ont bien tenu en respect les pucerons, les cheimatobies et autres ravageurs.

Pendant la sixième année de l'essai, les pommes ont cependant été très fortement touchées par la tavelure: la résistance avait sauté. Cela avait pratiquement anéanti le rendement et affaibli les arbres pour longtemps. «Nous devons prendre une décision», raconte Claudia Daniel, «devions-nous abandonner ou traiter le verger?»

Ils se sont décidés à traiter comme dans la pratique avec soufre, argile et bicarbonate de potassium. L'utilisation de ces produits a fortement fait diminuer la diversité des insectes. «Avant les traitements, la biocénose du verger ressemblait à celles des vergers haute-tige très extensifs, et après les traitements elle était semblable à celles qu'on trouve dans les vergers avec un régime intensif de traitements.» Et cela bien que des produits biologiques aient été utilisés et que toutes les mesures d'encouragement des auxiliaires soient restées les mêmes dans le verger. Donc les traitements bio ont aussi une

Sur le domaine bio Campo Laguna Blanca, au Brésil, les champs ont été dessinés au GPS le long des courbes de niveau afin d'éviter l'érosion. Un exemple où la technique permet de créer de nouveaux systèmes agricoles. Photo: Campo Laguna Blanca / www.tompkinsconservation.org



influence déstabilisatrice sur l'ensemble du système. «C'est pourquoi le but doit être bien plus de trouver des systèmes de cultures dans lesquels les auxiliaires se chargent eux-mêmes de maîtriser les ravageurs», explique Claudia Daniel. La base



«Même les produits de traitement bio déstabilisent l'ensemble du système.»

Claudia Daniel, chercheuse au FiBL

de la conception de tels systèmes est la pyramide développée il y a 15 ans par le FiBL pour une approche progressive de la protection phytosanitaire.

Le potentiel de cette pyramide

La base de cette pyramide à cinq niveaux est un paysage extensif, revalorisé et en réseau (niveau 1). C'est là-dessus que se basent le choix du site et des variétés ainsi que les mesures agronomiques (niveau 2). Si ces mesures ne suffisent pas pour contrôler et maîtriser les ravageurs et les maladies, suit le niveau 3: favoriser les auxiliaires par des adventices et des bandes fleuries spécifiques pour les différentes cultures. Ce n'est qu'une fois que ces possibilités sont épuisées qu'on peut recourir à des mesures directes: dans une première étape, les organismes de biocontrôle, donc les bactéries, virus et auxiliaires vivants (niveau 4). Et si eux aussi déclarent forfait, on peut encore utiliser des produits de traitement autorisés en bio (niveau 5).

Rendre la vie difficile aux ravageurs en tout genre

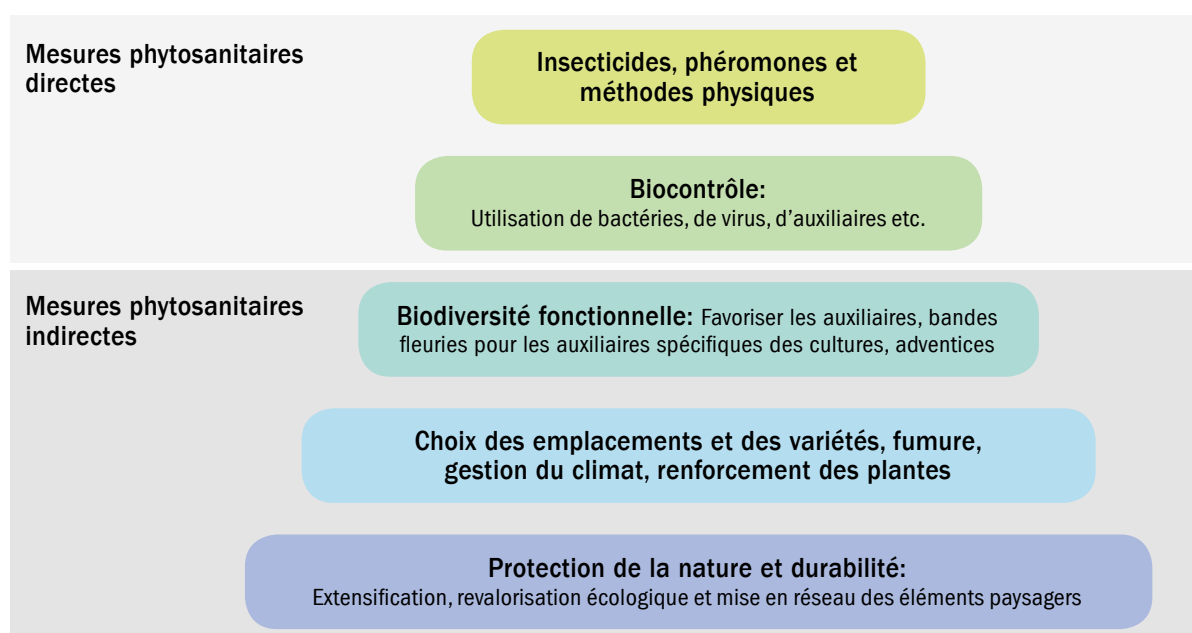
«On recourt souvent aux méthodes du niveau 5», explique Claudia Daniel, «mais il y a encore énormément de potentiel dans les niveaux inférieurs – par exemple dans le domaine des techniques agricoles.» Les méthodes de ce deuxième niveau sont par exemple le choix des variétés, la fertilisation ou, dans le cas des arbres fruitiers, leur mode de conduite.

Par exemple, l'institut français de recherche INRA a développé un nouveau mode de conduite pour les pommiers dans le but de laisser entrer plus de lumière dans la couronne. On enlève pour cela les bourgeons à feuilles et à fleurs de l'intérieur de la couronne afin de créer un puits de lumière. Cela améliore la qualité des fruits. Ce système a un effet secondaire inattendu et positif: Vu qu'il n'y a plus de bourgeons à l'intérieur de la couronne, le puceron cendré du pommier doit pondre ses œufs plus loin sur les branches. Les pucerons y sont moins bien propagés et protégés par les fourmis. Les auxiliaires peuvent donc mieux les attaquer, et l'équilibre se déplace au profit des auxiliaires comme les coccinelles. Les pucerons sont donc moins répandus dans les arbres et il y a moins de fruits rabougris. «Cette constatation n'a pas encore été transposée dans une stratégie phytosanitaire», déplore Claudia Daniel. «Ce serait novateur que les pros des techniques agricoles développent de nouveaux systèmes en collaboration avec les pros de la protection des plantes.»

Sélectionner les variétés en fonction des ravageurs

Le niveau 2 comprend le choix des variétés et donc la sélection. Il s'agit ici de connaître le mode de vie d'un ravageur pour sélectionner une plante cultivée qui subira moins de dégâts. Prenons l'exemple du colza: Au printemps le méligèthe du colza vient dans les champs pour manger du pollen. Si les bourgeons du colza sont fermés, le coléoptère provoque de gros dégâts

Stratégie bio pour la protection phytosanitaire



La pyramide des niveaux des procédés de protection des plantes en agriculture biologique. Graphique: FiBL



Dans le verger de pommiers du FiBL, l'équipe a décidé, après la rupture de la résistance à la tavelure, de traiter avec des produits autorisés en bio. La diversité des insectes a alors fortement diminué jusqu'au niveau de celle d'un verger intensif. Photo: Lukas Pfiffner

dans sa quête. Dès que les fleurs s'ouvrent, le pollen est plus accessible et il n'y a presque pas de dégâts. Donc les variétés à floraison précoce pourraient résoudre un des grands problèmes du colza en bio.

Les variétés de colza qui fleurissent tôt au printemps ont toutefois besoin de suffisamment d'azote; elles pourraient par exemple en stocker dans leurs racines. «L'agriculture biologique a donc besoin de variétés de colza avec des racines bien développées et capable de stocker l'azote nécessaire pour une floraison assez précoce pour que le méligèthe trouve à son arrivée des fleurs de colza déjà ouvertes», résume Claudia Daniel.

Le smart farming vu comme une chance

La technologie recèle aussi un grand potentiel en matière de nouveaux systèmes agricoles. La protection phytosanitaire bio n'exclut en effet pas la technique – au contraire. «Nous sommes aujourd'hui théoriquement en mesure d'attribuer un point GPS à chaque plante d'un champ», explique Claudia Daniel. On devrait donc faire développer des machines capables de travailler dans un système complexe, écologique et de haute valeur.» Un exemple: Les plantes qui attirent les auxiliaires ne devraient plus être clairement séparées des plantes cultivées. Des zones d'abri pour les auxiliaires pourraient être créées en plein milieu des champs. Des machines plus petites et autonomes sauraient, grâce au GPS, où se trouvent les différents types de plantes. Des capteurs leur permettraient de voir si elles sont en bonne santé, bien approvisionnées et à quel stade de développement elles se trouvent. Les machines


pourraient récolter elles-mêmes. Pour qu'une telle vision puisse se réaliser, les pros de la technologie doivent collaborer avec les pros des systèmes agricoles écologiques. «Ce que nous voyons aujourd'hui en terme de smart farming, c'est des robots pour des grands champs ou des semoirs d'engrais pilotés par des capteurs qui différencient les tons de vert des feuilles et libèrent si besoin un peu plus d'engrais. Nous développons donc des technologies pour l'agriculture d'aujourd'hui au lieu de nous demander quelle agriculture serait possible avec ces technologies.»

«Smart signifie penser globalement, voir l'ensemble», souligne Claudia Daniel, «cela est surtout utile pour mieux tirer parti des niveaux inférieurs de la pyramide, alors qu'ils sont souvent difficiles à utiliser efficacement dans la pratique agricole.» Katharina Scheuner



Congrès du FNRB

Claudia Daniel a présenté ses recherches et son approche lors du congrès annuel du Forum national de la recherche bio (FNRB). Ce congrès s'est déroulé fin novembre 2018 au FiBL. Le thème principal était la protection phytosanitaire biologique.

 www.bioaktuell.ch > Bioforschungsforum > Downloads (essentiellement en allemand)



De la «biotique intégrée»

Acquis à la cause des vins écologiques depuis de nombreuses années, le vigneron valaisan Didier Joris fait le pas vers la certification Bourgeon. Portrait d'un amoureux de la vigne et du bon vin.

Didier Joris est un vigneron au parcours plutôt atypique. Après avoir travaillé dans la recherche viticole, en tant qu'œnologue et responsable de grands domaines viticoles, il se consacre désormais exclusivement à ses vignes et à son laboratoire d'analyses viticoles à Chamoson VS. «Cette année, j'en suis à mon 43^e millésime alors que j'exploite mon laboratoire depuis 1983», renseigne le Valaisan.

Privilégier la qualité plutôt que la quantité

Son domaine d'environ trois hectares comprend une vingtaine de parcelles sur lesquelles il produit entre 8000 et 12000 bouteilles en moyenne par année. «Ma production de raisin avoisine seulement les 300 grammes par mètre carré alors que les limites quantitatives de production sont près de quatre fois plus élevées», commente Didier Joris. «Pour moi, c'est le prix de la qualité et cela reflète ce que le sol est en mesure de produire naturellement. Je peux ainsi fortement limiter les intrants. Cette année, j'ai à peine utilisé 1,05 kilo de cuivre à l'hectare alors que la limite est fixée à 4 kilos», ajoute-t-il.

Sur les coteaux aux sols très calcaires, il cultive principalement les cépages blancs Savagnin – aussi appelé Païen ou Heida –, Chardonnay, Riesling et Diolle. Sur le cône d'alluvions, son vignoble comprend les cépages rouges Syrah, Cabernet franc, Merlot, Cornalin (Rouge du Pays) et Divico ainsi que les blancs Divona et Petite Arvine.

Le Bourgeon après la biotique intégrée

Cette année, Didier Joris recevra sa première certification Bourgeon. «Cela fait déjà treize ans que j'exploite mon vignoble sans intrants de synthèse, mais je n'ai entamé ma reconversion au Bourgeon qu'en 2017», explique-t-il. Auparavant, dans un esprit d'indépendance et par conviction personnelle, il a façonné son propre mode de production écologique, qu'il a dénommé «biotique intégrée» avec son propre logo. «J'ai fait le pas vers le Bourgeon principalement pour pouvoir utiliser la dénomination Bourgeon et placer le domaine dans une structure bio reconnue avant que je ne le remette à un repreneur», confie-t-il.

Pour lui, le principal problème lié au Bourgeon est la dérive des produits phytosanitaires non autorisés en bio dans les parcelles voisines. «Aucun compromis n'est tolérable en matière de produits de synthèse dans des vins Bourgeon. Dès cette année, je devrai donc vinifier et commercialiser séparément les raisins situés dans les bordures de mes parcelles», regrette-t-il.

Didier Joris est aussi à l'aise dans son laboratoire d'analyses viticoles (en haut) que dans ses vignes. Photos: mäd (ci-contre) et Christian Hirschi.

» au Bourgeon

La régulation des adventices est le plus grand défi

Dans les vignes bio, le principal problème est la gestion de la flore adventice. Didier Joris profite d'arracher les plantes indésirables sur le rang à chaque passage dans les vignes. «Dans la zone de l'intercep, il faut choisir les bons outils», recommande le vigneron valaisan. Il utilise alternativement le fil et le disque avec la débroussailluse ou procède à un décaivonnage, en fonction des conditions. «Il faut tâcher d'adapter la végétation de l'intercep pour qu'elle ne concurrence pas trop la vigne du point de vue de l'eau. J'ai fait de bonnes expériences avec des mélanges à base de brome des toits qui drainent bien l'eau au printemps et qui ne concurrencent pas la vigne en fin d'été grâce à une épiaison à la mi-juillet déjà», relate-t-il.

De la biodiversité et de la matière organique

Didier Joris mise également sur la biodiversité dans ses vignes pour favoriser les auxiliaires en y implantant des buissons, des arbres et des haies. Il a par exemple mis en place des genévriers, des cognassiers et des reinettes du Canada, ou encore des baguenaudiers pour attirer des papillons et des oiseaux menacés d'extinction. En viticulture bio, les apports d'azote constituent également un défi. Il a fait de bonnes expériences avec le bois raméal fragmenté (BRF) qui favorise les mycorhizes et toute la biologie du sol. «L'important est d'apporter de la matière organique, que ce soit avec du compost, du BRF, un paillis ou des engrais verts», résume-t-il.

Les vins nature: un sujet sulfureux

Didier Joris poursuit la même stratégie à la cave que dans le vignoble, à savoir utiliser un minimum d'intrants et soigner le plus naturellement possible. Toutefois, il se défend de produire des vins «naturels» ou «nature», une dénomination qui n'a d'ailleurs encore aucune base juridique. On définit communément un vin naturel quand il est issu de l'agriculture biologique ou biodynamique et vinifié ainsi que mis en bouteille sans aucun intrant ni additif. A ce sujet, Bio Suisse se tâte actuellement quant à la pertinence d'édicter des directives concernant ces vins naturels ou si une telle réglementation

constituerait une trop grande entrave. «De toute manière, la seule nature du vin, c'est de tourner au vinaigre», ironise le vigneron de Chamoson avant d'ajouter: «Le soufre est utilisé depuis la nuit des temps pour stabiliser le vin et éviter les faux-goûts. A ce sujet, le <terroir> a bon dos pour justifier toutes les déviances». Toutefois, Didier Joris propose à ses clients une gamme de vins qui ne comprennent aucun intrant, par exemple à partir du Riesling ainsi que des cépages résistants Divico et Divona.

Il estime également que les vins biologiques sont moins sensibles que les conventionnels et il utilise bien moins de sulfites que ce que permet le cahier des charges de Bio Suisse. Il parvient à renoncer au levurage dans ses vins rouges, alors qu'il s'avère plus difficile de s'en passer dans les blancs. Sa cave construite sur plusieurs étages lui permet aussi de transvaser sans pompe, uniquement par gravitation, ce qui évite de bousculer inutilement le vin.

Pas de dopage des ventes grâce au Bourgeon

Pour la commercialisation, Didier Joris peut compter sur une fidèle clientèle qui apprécie la finesse et le caractère de ses vins. On trouve ces derniers sur la carte des tables les plus prestigieuses de Suisse romande et ils se positionnent clairement dans le haut de gamme. Le vigneron de Chamoson écoule l'essentiel de sa production par le biais d'un mailing à ses clients et c'est ainsi qu'il les a informés de sa reconversion et de sa philosophie de travail. Mais les discussions au sujet du bio sont très rares avec ses acheteurs. Le Valaisan ne pense d'ailleurs pas que le Bourgeon va changer grand-chose. «Peut-être que cela va m'apporter quelques clients supplémentaires, mais ma clientèle connaît la valeur de mes produits», assure-t-il. Didier Joris organise aussi chaque année une journée portes ouvertes en collaboration avec des artistes qui transforment de manière éphémère ses caves en galerie d'exposition. Et sur ce point, tout le monde s'accorde: produire des bons vins, c'est vraiment tout un art! *Christian Hirschi*

didierjoris.ch



Résurrection de la Diolle

Dans une vigne de Savièse VS, un ancien vigneron a un jour remarqué que deux cepes chétifs qui végétaient depuis des lustres sur une terrasse avaient soudainement «repris vie» suite au sulfatage des vignes adjacentes. Germain Héritier, le vigneron propriétaire de ces deux cepes peu tolérants aux maladies, a alors fait appel au Dr José Vouillamoz – grand spécialiste suisse de la génétique des vignes et auteur de l'ouvrage de référence «Cépages Suisses» – pour identifier ce cépage mystérieux. Les analyses génétiques qu'il a effectuées ont

révélé qu'il s'agissait d'un enfant de la «Rèze», un très ancien cépage, et que la dénomination de «Diolle», mentionnée pour la première fois en 1654, semblait parfaitement correspondre à ce cépage blanc. Par la suite, les stations fédérales de recherche ont multiplié les pousses récupérées et Didier Joris les a implantées dans une nouvelle vigne après avoir trouvé un porte-greffe adéquat. Cette année, il pourra commercialiser les 150 premières bouteilles de Diolle, un cépage à part entière qui a ainsi été ressuscité.



Si on met à plat les bouteilles de Didier Joris, la montagne représentée sur l'étiquette se transforme en son profil.

Bien analyser et assainir correctement

Un nouveau test rapide permet maintenant d'assainir en quelques mois un troupeau de vaches infecté par une bactérie redoutable, le staphylocoque doré.

Aucun paysan n'aimerait avoir dans son troupeau du staphylocoque doré (*Staphylococcus aureus*, *S. aureus*), l'agent infectieux des mammites. Un exemple fictif décrit l'assainissement d'après les recommandations du Service sanitaire bovin (SSB).

Pierre Échantillon élève 20 vaches Tachetée rouge suisse dans une stabulation à logettes. En été 2017, il a envoyé une de ses vaches à l'alpage. Au début 2018 il y a d'abord eu deux, puis trois, puis cinq vaches avec un nombre trop important de cellules. Sur conseil de sa vétérinaire attitrée, Pierre Échantillon a fait analyser le lait de mélange par PCR (Réaction de Polymérisation en Chaîne), analyse permettant d'identifier le matériel génétique de *S. aureus* dans le lait de troupeaux comptant jusqu'à 138 vaches et d'en déterminer le génotype. L'analyse était effectivement positive et il s'agissait du génotype B.

«On connaît actuellement 17 génotypes et plus de 100 sub-variantes de *S. aureus*», explique Denisa Dan, qui travaille au Service sanitaire bovin (SSB) de Berne et s'occupe intensivement de l'assainissement d'exploitations dont les vaches sont

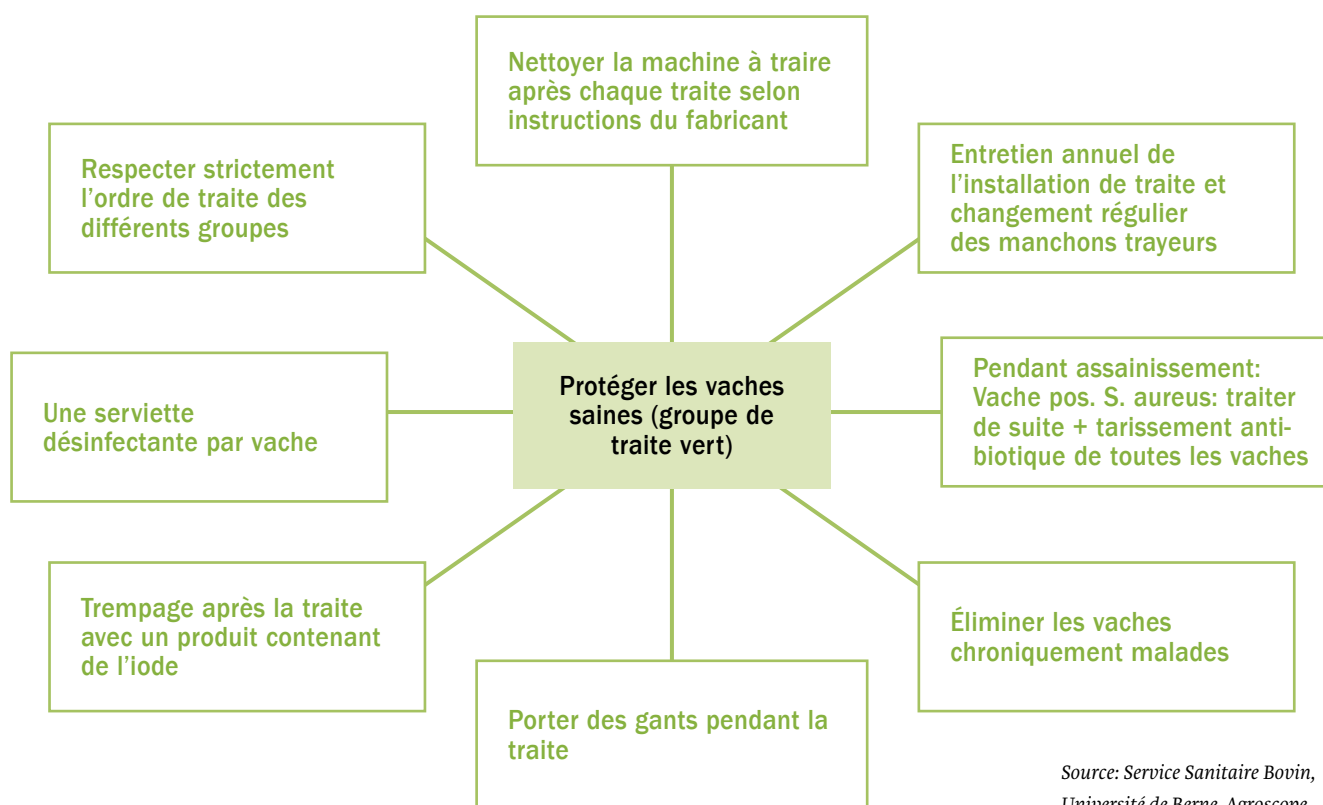
atteintes par cette bactérie contagieuse. Les génotypes les plus fréquents en Suisse sont le B et le C. «Le génotype B peut en peu de temps se généraliser dans un troupeau tandis que le génotype C infecte surtout des bêtes individuelles et doit être considéré comme une maladie individuelle», complète-t-elle. Le génotype B peut se répandre particulièrement vite dans les alpages. La transmission se fait essentiellement par les machines à traire suite à l'absence d'ordre de traite.

Analyser le lait de toutes les vaches avec la PCR

Sa vétérinaire attitrée a ensuite recommandé à Pierre Échantillon de commencer par faire analyser par PCR des échantillons individuels de lait de toutes les vaches puis de les répartir en trois groupes: toutes les vaches saines dans le groupe vert, les incertaines dans le groupe orange et toutes les vaches positives au *S. aureus* dans le groupe rouge. Les vaches seront ensuite traitées dans cet ordre. Les vaches du groupe rouge sont soit traitées, soit éliminées. Après un traitement, il faut refaire des analyses jusqu'à ce qu'il ne reste à traire que des vaches saines. Les vaches qui ont été traitées doivent présenter deux résultats négatifs au test par PCR.

Selon Denisa Dan, cet agent pathogène peut être identifié très sûrement avec la méthode PCR. Il ne faut pas trois analyses comme avec les méthodes bactériologiques usuelles, et les groupes peuvent déjà être formés après la première analyse. Le test coûte entre 40 et 50 francs et permet à long terme un

Protéger les vaches saines pendant un assainissement



Source: Service Sanitaire Bovin, Université de Berne, Agroscope



Pour la traite, porter des gants à usage unique et utiliser une nouvelle serviette désinfectante pour chaque vache.



Un échantillon de lait propre suffit pour une analyse par PCR: pas besoin de prélèvement stérile Photos: SSB

contrôle simple de la santé du troupeau grâce à l'analyse du lait de mélange.

Les jeunes vaches ont de meilleures chances

Pierre Échantillon a décidé, sur la base de la recommandation de sa vétérinaire, d'adopter la procédure suivante pour les vaches testées positives au *S. aureus*: une vache âgée non portante a été éliminée immédiatement et deux vaches plus jeunes ont été traitées à la fin de la première lactation avec des tarisseurs antibiotiques. L'antibiogramme exigé par Bio Suisse a été effectué pour choisir le bon antibiotique avec la vétérinaire. Trois autres vaches ont été traitées pendant la lactation avec un antibiotique non critique administré dans les quatre quartiers. Pierre Échantillon avait auparavant prélevé pour chacune un échantillon de lait, qu'il a conservé dans les règles de l'art pour un éventuel antibiogramme au cas où le traitement choisi n'aurait pas été efficace.

«Les assainissements effectués en Suisse avec analyses systématiques et identification précoce des infections montrent, d'après des communications internes, que des taux de guérison de plus de 90 pourcents sont possibles», constate Denisa Dan. Les taux de guérison sont plus bas pour les vaches âgées et celles qui ont un grand nombre de cellules. Ce sont les vaches en première et deuxième lactation qui ont les meilleures chances. «Un assainissement de *S. aureus* peut en principe se dérouler de la même manière dans une ferme bio que dans une exploitation conventionnelle», affirme Denisa Dan. Il faut alors respecter le doublement du délai d'attente. «Il est important de privilégier une phase d'assainissement courte et intensive», souligne-t-elle. La durée et la réussite dépendent fortement de la volonté du paysan et de la qualité du suivi vétérinaire. Il est possible, dans un cas idéal, d'assainir un troupeau de 20 vaches en trois mois.

Considérer l'assainissement de manière globale

Quatre vaches traitées ont ensuite présenté deux fois des tests négatifs, et une fois un test positif. Depuis le début de l'assainissement, Pierre Échantillon fait une analyse PCR mensuelle de son lait de mélange. De même, chaque vache a droit à son analyse 14 jours après vêlage et est traitée en dernier jusqu'à ce que cette dernière soit négative. Notre agriculteur fait aussi très attention quand il achète une vache: il fait tout de suite procéder à une analyse et la traite séparément jusqu'à ce qu'il

ait le résultat. Pour la traite, il porte à présent des gants à usage unique qu'il désinfecte de temps en temps pendant la traite avec une serviette désinfectante à usage unique.


L'assainissement, outre des changements dans la gestion du troupeau, lui a donné l'occasion de se préoccuper encore plus des médicaments alternatifs. Il a ensuite entendu parler de la vulgarisation de «Pro-Q» et s'y est annoncé. Il en a reçu des conseils pour soutenir la santé de ses vaches avec des médicaments homéopathiques et phytothérapeutiques. Christophe Notz, vétérinaire à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL, dit à ce sujet: «Un problème de santé des mamelles doit toujours être abordé dans sa globalité.» Il est important de soutenir le système immunitaire des bêtes et de les renforcer d'une manière générale afin d'éviter toute infection. Quand on cumule antibiogramme, doublement du délai d'attente, nombre maximal de traitements par année et prescriptions concernant l'utilisation des principes actifs antibiotiques, l'assainissement de *S. aureus* avec des antibiotiques est quand même plus coûteux en bio que dans les exploitations conventionnelles.» Aline Küenzi, journaliste indépendante •



Du soutien en cas de problèmes de santé des mamelles


Presque tous les laboratoires proposent maintenant des tests PCR pour *S. aureus*. Le Service sanitaire bovin publiera prochainement un guide pratique, qui listera les laboratoires les proposant. Bio Suisse a par ailleurs publié une fiche technique sur la diminution des antibiotiques.

Diminuer les antibiotiques

 www.bio-suisse.ch > Producteurs > Élevage > Antibiotique > Fiche technique: Diminuer les antibiotiques (pdf)

Service sanitaire bovin

→ denisa.dan@vetsuisse.unibe.ch
Tél. 031 631 22 60

 www.rgd.ch > Dienstleistungen > Bestandesabklärungen (disponible qu'en allemand pour l'instant)

Conseils Pro-Q

→ christophe.notz@fibl.org
Tél. 062 865 72 85

9 fermes bio sur 10 ne présentent pas de lacunes

Les contrôles annuels des fermes bio sont importants pour la crédibilité du Bourgeon. Pour l'année 2018, ils décernent un très bon certificat à presque tous les domaines agricoles.

Les entreprises agricoles certifiées Bourgeon ont l'obligation de se faire contrôler et recertifier chaque année. Ces contrôles effectués dans les fermes vérifient si les producteurs respectent toutes les prescriptions de l'Ordonnance bio et du Cahier des charges de Bio Suisse. En Suisse, ces contrôles sont effectués par deux organisations: Bio Inspecta fait environ 6500 contrôles par année et Bio Test Agro environ 1600. Dix pourcents des contrôles ne sont pas annoncés parce que cela est exigé par l'Ordonnance bio.


Les statistiques des deux organismes de contrôle montrent que, au cours de l'année de contrôle 2018, neuf fermes bio contrôlées sur dix ne présentaient pas de lacunes. «Par rapport à l'année précédente, nous avons davantage de fermes sans lacunes», résume Andreas Müller, le responsable adjoint du secteur de l'agriculture chez Bio Inspecta, à propos de l'année 2018. «Il semble toutefois qu'il y ait une tendance à ce que les fermes dans lesquelles on constate des lacunes

n'en n'ont pas seulement une mais plusieurs», a observé Andreas Müller. De nombreuses lacunes constatées seraient évitées si les documents étaient remplis correctement et au fur et à mesure.

Très peu de retraits de certification





Tous les résultats des contrôles sont transmis au département de la certification, qui réexamine encore une fois chaque ferme selon le principe que deux paires d'yeux valent mieux qu'une. Des clarifications supplémentaires sont effectuées si nécessaire. Si cela change le résultat du contrôle, cela est communiqué immédiatement au chef d'exploitation. En 2018, il a fallu retirer le Bourgeon à sept fermes. Si aucune interdiction de retour n'est prononcée, ces producteurs peuvent se réinscrire à Bio Suisse et passer une nouvelle fois par la reconversion.

Si un chef d'exploitation n'est pas d'accord avec le résultat du contrôle, il peut déposer une version contradictoire. Si c'est avec le résultat de la certification qu'il n'est pas d'accord, il peut demander une réévaluation. Et sa dernière possibilité est de déposer un recours auprès de l'instance de recours indépendante. Huit recours ont été déposés en 2018, dont quatre ont été rejetés. *Claudia Frick*

 www.bio-inspecta.ch

 www.bio-test-agro.ch

Les lacunes les plus fréquentes des entreprises agricoles Bourgeon en 2018

Type de lacunes	Prévenir les lacunes
Le catalogue de mesures «Biodiversité» n'a pas été rempli	Le catalogue de mesures «Biodiversité» doit être rempli ou actualisé chaque année et un résumé imprimé doit être présenté lors du contrôle.  www.bio-diversitaet.ch/fr
Utilisation d'antibiotiques sans antibiogramme	L'éleveur doit garantir que le vétérinaire connaît les prescriptions de Bio Suisse.  www.bio-suisse.ch > Producteurs > Élevage > Antibiotique
Aucun contrat de transformation à façon n'a été conclu	Un contrat de transformation à façon règle la collaboration entre une ferme bio et une entreprise de transformation à façon (p. ex. une boucherie) sans propre contrat de certification bio.  www.bio-suisse.ch > Producteurs > Cahier des charges & règlements > Modèles et formulaires: Contrat pour la transformation à façon de denrées alimentaires [...] (pdf)
Directive sociale de Bio Suisse pas prise en compte	Il manque en général la check-list qui se trouve dans le mémo sur les exigences sociales.  www.bio-suisse.ch > Producteurs > Cahier des charges et règlements > Exigences sociales: Mémo [...] sur les exigences sociales incl. Autodéclaration Exigences Sociales (pdf)
Exigences de protection qualitative des animaux pas respectées	Les soins aux animaux doivent être garantis conformes aux prescriptions de l'Ordonnance sur la protection des animaux.

Source: Bio Inspecta et Bio Test Agro

«Les agriculteurs ne devraient pas prendre trop à cœur les lacunes»

Les fermes Bourgeon sont contrôlées chaque année. Andreas Müller, le responsable adjoint du secteur de l'agriculture chez Bio Inspecta, montre que les contrôles se déroulent bien.

Les contrôleurs doivent contrôler le respect du Cahier des charges de Bio Suisse. Seuls quelques rares agriculteurs se réjouissent du contrôle. Comment le personnel de contrôle est-il formé pour cette tâche?

Andreas Müller: Nous sommes conscients que la plupart des agriculteurs ne se réjouissent pas des contrôles. Mais ils savent que ces contrôles sont indispensables pour garantir la qualité du Bourgeon. Nos collaborateurs doivent effectuer leur travail de manière professionnelle. Ils connaissent donc en détail le Cahier des charges et les ordonnances. Ils sont en outre au clair que les fermes visitées combinent sphère privée et professionnelle et qu'ils pénètrent donc jusqu'à un certain point dans la vie privée des agriculteurs. Le contrôleur peut se présenter comme un collègue et il doit toujours exprimer sa considération pour l'agriculteur et sa situation, mais il doit toujours rester conscient de son rôle de contrôleur. Nous formons notre personnel de contrôle pour qu'il sache affronter les situations difficiles.

Une situation difficile se présente par exemple quand un agriculteur a été longtemps malade. Est-ce que les contrôleurs peuvent fermer les yeux dans ce genre de situations de détresse?

Dans les situations de détresse, les sanctions prononcées à cause de lacunes peuvent aggraver la situation financière des fermes. Ce genre de situations est aussi émotionnellement difficile pour les contrôleurs, car ils sont tous agriculteurs bio et donc collègues. Ce travail exige donc à la fois de l'empathie et une certaine distance émotionnelle. Il est très difficile pour les agriculteurs de ne pas prendre trop à cœur les lacunes, car ils s'identifient souvent fortement à leur profession. Le but de tous les contrôles est que les agriculteurs sachent pourquoi des lacunes ont été constatées et quelles conséquences peuvent en résulter.

Est-ce que ça aide si un agriculteur déclare une lacune déjà avant le contrôle?

Une autodéclaration n'a aucune influence sur le résultat du contrôle, car nous avons pour mandat de garantir la crédibilité.

Est-ce que les contrôleurs peuvent aussi conseiller afin qu'une ferme puisse s'améliorer?

Notre tâche est le contrôle et la certification. Le conseil est du ressort des conseillers bio. Nous offrons seulement un check-up de ferme bio pour ceux qui commencent la reconversion: un contrôleur vient sur la ferme avant le premier contrôle ré-



Andreas Müller, Bio Inspecta *Photo: Claudia Frick*

gulier et montre à l'aide d'un contrôle fictif où des améliorations sont nécessaires.

Comment doit-on se préparer pour le contrôle?

Il est important que tous les documents soient bien remplis. Nos contrôleurs ont constaté que le journal des sorties est en général bien rempli s'il se trouve à un endroit fortement fréquenté. Le formulaire et un crayon peuvent par exemple être fixés sur le frigo. Pour les producteurs qui aimeraient faire une saisie électronique des données, Bio Inspecta propose l'outil informatique gratuit «Inspectanet», où on peut presque tout enregistrer au fur et à mesure, par exemple les notes pour le carnet des champs. Nous recommandons en outre de copier toutes les quittances qui doivent partir en comptabilité et de les déposer dans un classeur séparé. Les quittances nécessaires pour le contrôle sont ainsi déjà prêtes et ne manquent pas dans la comptabilité.

Une partie des contrôles ne sont pas annoncés. Quels documents doivent être à portée de main dans la ferme pour ces contrôles-là?

Les contrôles de ce genre ne vérifient qu'une partie des documents. Il est important de tenir tous les journaux à jour et de les avoir à portée de main. Nous essayons toujours de combiner en une seule visite le plus possible de mandats de contrôle. Cela permet de diminuer le travail pour les agriculteurs et pour nous. L'Ordonnance bio stipule que chaque année dix pourcents de l'ensemble des fermes bio doivent avoir un contrôle non annoncé. Et les cantons ont aussi des directives: par exemple, dix pourcents des contrôles à réaliser pour la protection des animaux doivent être inopinés. Ils nous mandatent pour les effectuer.

Interview: Claudia Frick

Petite mais super *boulangerie fermière*

La boulangerie de la ferme bio Bachhalde à Lieli LU fabrique d'excellents produits. Sa tresse au beurre a obtenu en 2018 le Bourgeon Bio Gourmet avec distinction spéciale.

Simon Peter travaille de nuit à la ferme bio Bachhalde depuis qu'il a lancé il y a trois ans une nouvelle branche de production, la boulangerie. À 27 ans il gère avec ses parents Andreas et Marianne leur ferme Bourgeon située à Lieli dans le Luzerner Seetal. Les parents sont responsable de l'agriculture et le fils de la boulangerie. «Pour les foins et

Démarrage réussi

Parti en 2015 à toute petite échelle, il travaille maintenant à la boulangerie avec deux personnes de la famille et un employé à temps partiel. La boulangerie fonctionne du mercredi au samedi et suivant les jours, il y a jusqu'à huit sortes de pain, de la tresse au beurre et de la tresse à l'épeautre ainsi que des croissants et des michettes, mais aussi des pâtisseries comme les croissants aux amandes ou les tartelettes de Linz. «Nous commençons entre minuit et trois heures du matin pour être prêts à temps pour nos clients», explique Simon Peter à propos du rythme de travail. Une partie des produits sont vendus au magasin de la ferme, l'autre partie est livrée à des magasins fermiers et bio de la région ainsi qu'au Globus de Lucerne. Le home pour personnes âgées du village voisin, Ibenmoos, fait aussi partie des clients de la boulangerie.

Boulangier et produits excellents

La haute qualité de la boulangerie est de notoriété publique dans la région: le samedi, les capacités de cette boulangerie de seulement 30 m² sont utilisées à plein rendement, avec une production de plusieurs centaines de pains et de tresses et largement plus d'une centaine de pièces de petite boulangerie. La réputation de la boulangerie est aussi due à de nombreuses distinctions. Depuis la création de la boulangerie, Simon Peter et ses produits ont participé avec succès à différents concours: En 2017 il a été nommé «Brot-Chef» en gagnant le concours du même nom de la fédération des boulangers-pâtisseries.

En 2015, 2016 et 2018 il y a eu le Bourgeon Bio Gourmet: en 2015 avec une distinction spéciale pour un pain au levain, en 2016 pour des croissants aux noix et aux amandes, et en 2018 pour la tresse à l'épeautre et la tresse au beurre, cette dernière de nouveau avec une distinction spéciale. «Les distinctions sont une reconnaissance de mes capacités», explique Simon Peter à propos de sa motivation pour les concours. «J'apprécie les évaluations professionnelles de mes produits, et les distinctions sont en outre très utiles pour la publicité.»

Le temps est la clé

Si on demande à Simon Peter quel est le secret de sa tresse au beurre qui vient d'être primée, il nomme tout d'abord le temps. «La plupart des boulangeries ne laissent pas beaucoup de temps à la pâte. Après les avoir tressées, nous laissons reposer les tresses durant 16 heures à 5 °C avant de les cuire. Cela contribue fortement à leur bon arôme.» Le levain ajouté la veille est important pour la conservation, mais la recette et les ingrédients sont bien sûr aussi décisifs.

«Nous utilisons la recette actuelle de la tresse depuis environ une année. J'ai passé deux ans à l'affiner jusqu'à ce que je sois vraiment satisfait de tout – consistance, conservation, brillant, etc. Par exemple, les dix pourcents de farine d'épeautre rendent la pâte plus souple et aident la tresse à rester fraîche plus longtemps. Les autres ingrédients sont aussi tous des produits Bourgeon de haute qualité: lait cru et œufs de la ferme, beurre de fromagerie, levure, céréales de la ferme ou de la région qui sont moulues par le moulin du village voisin. La boulangerie utilise entre 500 et 700 kilos de farine par mois.



Simon Peter dans son laboratoire. Ici on a de hautes exigences de qualité. Photo: Manuela Meier-Bucher

d'autres pics de travail, je mets aussi la main à la pâte pour l'agriculture», explique Simon Peter, qui est boulangier-pâtisseries mais aussi agriculteur. «Mais j'ai de moins en moins de temps pour cela.»



Le grand choix de pains est complété chaque mois par un autre pain de saison; l'assortiment comprend aussi de la petite boulangerie et de la pâtisserie. Photo: Simon Peter

L'amour de la boulangerie artisanale

Simon Peter connaît cependant aussi d'autres ordres de grandeur. Après son apprentissage de boulanger-pâtissier, il a travaillé dans une grande boulangerie: «Non seulement je trouvais ennuyeux de former des croissants pendant des heures, mais je n'aimais pas non plus tout ce qu'on rajoutait à la pâte pour simplifier et accélérer les processus.» Son intérêt pour

Avenir incertain

Malgré tous les succès, l'avenir de la boulangerie est incertain. Vu que l'entreprise est située en zone agricole, les plans d'agrandissement butent contre des obstacles communaux et cantonaux. «J'aimerais bien être un peu mieux soutenu», lâche Simon Peter. «Je connais des fermes dans la même situation et où il n'y a pas eu de problèmes pour développer la transformation fermière.» Même si on ne sait pas encore comment la boulangerie va continuer, une chose est sûre pour Simon Peter: «Je n'arrêterai pas de faire du pain.» Theresa Rebholz •



La tresse au beurre a obtenu les meilleures notes lors du Bourgeon Bio Gourmet 2018. Photo: Andrea Wullimann

le bio s'est développé à cette période parce que ses parents avaient passé à la production Bourgeon. Le bio n'avait pas été abordé pendant son apprentissage, seules la boulangerie artisanale au levain et la fermentation lente figuraient au programme. «Quand on produit de cette manière, les collaborateurs doivent être bien formés, car il faut davantage de savoir-faire et d'attention», explique le boulanger.



Portrait de la ferme bio Bachhalde

Surface agricole utile: 15,5 ha

Branches de production:

- 22 vaches laitières et remontes
- 3 ha de blé et d'épeautre
- 100 arbres fruitiers haute-tige
- Boulangerie avec magasin fermier depuis 2015

Certification: Bourgeon depuis 2011

www.biohofbachhalde.ch (en allemand)

Laines d'ici: revenons à nos moutons

Des éleveurs et des artisans de l'Arc jurassien se sont associés afin de valoriser la laine locale. Un projet unique, qui vient de se prolonger avec l'ouverture d'une filature.

C'est une vraie caverne d'Ali Baba: on y trouve des cache-œufs en feutrine, des pulls soyeux en mohair ou en alpaga, des charentaises, des écharpes et des ponchos, des chapeaux invraisemblables, une niche à chat crochetée, des tapis et descentes de lit et même des anges gardiens en feutre.

Cette adorable petite arcade regorgeant d'idées, de couleurs et de créativité n'est pourtant pas une boutique d'artisanat comme tant d'autres. Nous sommes à Cernier NE, dans les montagnes neuchâteloises et cet espace, ouvert en 2008, est la vitrine de l'association Laines d'ici. Vous vous souvenez peut-être des images de deux cents moutons déboulant sur la Place fédérale pour y déposer une pétition, au début des années 2000? «Tout est parti de là», explique Valérie Thiébaud, agricultrice bio Bourgeon à Lignièrès NE. En 2002, la Confédération décide de ne plus soutenir la transformation de la laine. Tollé dans les milieux de l'élevage. Un collectif issu de Longo Maï, d'Uniterre et du syndicat jurassien du bétail récolte 20 000 signatures: la pétition est amenée à la Chancellerie fédérale. «Contrairement à ce qu'on craignait, elle a fait mieux qu'aboutir, relève Valérie Thiébaud, puisqu'une ordonnance sera adoptée en faveur de la valorisation de la laine et des projets novateurs».

Quatre tonnes de laine sont réceptionnées

Parmi ces projets, Laines d'ici. Une poignée au départ, ils sont deux cents membres à ce jour, regroupant des éleveurs de tout l'Arc jurassien, paysans ou enseignants, artisans aux talents

multiples: la présidente Coraline Sandoz est tisserande, la comptable Yvette Janin artisanne, l'une des initiatrices et ancienne présidente Valérie Thiébaud élève des moutons dans sa ferme bio. «Il faut savoir que plus du tiers de la laine produite en Suisse est détruite, faute de reconnaissance, de temps, de rémunération, mais aussi parce que tout un savoir-faire s'est perdu», relève Valérie Thiébaud.

L'association ouvre le centre régional de la laine en 2008; on y collecte, trie et transforme la laine livrée par une soixantaine d'éleveurs de la région. Des cours et des ateliers sont mis sur pied: tissage, filage, cardage, feutre et créations textiles. Les conseils et les services d'un professionnel de la tonte sont aussi proposés aux éleveurs. «Et nous essayons de les informer de la nécessité de détenir leurs troupeaux dans de bonnes conditions pour que la laine puisse être valorisée au mieux».

Chaque année vers la fin mai, quelque quatre tonnes de laine sont réceptionnées à Cernier, avant d'être triées puis réparties entre différentes filières selon les qualités. Une grande partie part pour la FIWO (Förderung innovativer Wollverarbeitung Ostschweiz) qui la transforme en matériau isolant pour le bâtiment. Les plus belles laines seront travaillées sur place.

Filature inaugurée fin 2017

Ce n'est pas tout: en novembre 2017, Laines d'ici a inauguré sa propre filature, sur le même site, à Cernier. Un investissement de 300 000 francs a été nécessaire pour financer l'achat d'une douzaine de machines canadiennes: l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a octroyé une subvention et la Banque alternative un prêt, qui seront complétés par une campagne de crowdfunding début 2019.

A deux pas de la boutique, le bâtiment dévolu à la filature vibre et bruisse d'activités multiples. Du sac de laine brute, triée par couleur et par qualité, jusqu'aux pelotes et aux éche-



Valérie Thiébaud soumet ici la laine, déjà lavée et décompactée, à la cardage. Une étape qui la prépare selon l'usage souhaité. Photos: Guillaume Perret, Lundi13



Ensuite vient la fileuse proprement dite, qui transforme le ruban cardé en fil de laine.

veaux aux couleurs multiples, la laine passe par une quinzaine d'étapes pour sa mise en beauté. Le parcours commence dans un tumbler qui secoue son contenu pour le dépoussiérer, avant de passer à la machine à laver. «La capacité n'est que de trois kilos, à l'échelle de notre production qui demeure artisanale et de dimensions modestes», précise Valérie Thiébaud. Après quoi, la laine humide est placée sur les cagettes d'une armoire-séchoir. On passe ensuite au loup, ainsi nommé en raison de ses redoutables mâchoires dentées, qui vont décompacter la masse, après l'avoir ouverte mèche à mèche.

Au sortir du loup, des flocons laineux s'échappent en un voile poétique évoquant la neige; c'est ensuite au tour du séparateur, qui procède à un pré-cardage, puis à la cardé, un tapis roulant qui va préparer la laine selon l'usage souhaité. Elle ressort sous forme de rubans, qui passent alors en étireuse: les mèches sont allongées, affinées, préparées pour être filées. C'est enfin au tour de la fileuse proprement dite d'engouffrer la laine, pour en faire de plus fins rubans encore, enroulés sur des bobines. «C'est ici la partie la plus délicate, note Valérie Thiébaud, nécessitant beaucoup de réglages précis».

Il faut encore citer la retordeuse, qui assemble les brins pour gagner en solidité, et diverses finitions et dévidoirs qui permettant le transfert en écheveaux, cônes ou pelotes selon le produit souhaité.

Une soixantaine d'éleveurs livrent leur laine

Tout le processus est le plus écologique possible – lavage à l'eau et au savon, teintures naturelles, le cas échéant, sans ajouts. Une soixantaine d'éleveurs livrent leur laine à l'association, souvent issue de petits troupeaux. La majorité sont des agriculteurs bio, sensibilisés aux enjeux de ce matériau local renouvelable, écologique, aux débouchés multiples – certains ont des chèvres, voire des alpagas ou encore des espèces rares protégées par Pro Specie Rara. La traçabilité est totale, expliquent les responsables de Laines d'ici. La laine brute issue d'exploitations biologiques pourrait arborer le label Bourgeon; à ce jour toutefois, Bio Suisse n'a pas de directives applicables au processus de transformation et de coloration de la laine. «Une certification Bourgeon permettrait à toute

la filière de gagner en transparence et en visibilité», explique Valérie Thiébaud.

La tradition liée à la laine s'est quelque peu perdue, mais pourrait retrouver des couleurs grâce à l'attrait nouveau des produits locaux, respectueux de l'environnement. «Il y a un regain d'intérêt indéniable pour la laine locale», souligne Valérie Thiébaud. «Reste à sensibiliser et motiver les éleveurs, grâce à un revenu d'appoint appréciable.» La FIWO paie 1,20 franc le kilo brut, Laines d'ici deux francs et souhaite augmenter ce tarif pour une très bonne qualité. *Véronique Zbinden, journaliste indépendante*



Ailleurs en Suisse

Au Tessin, Pro Verzasca recueille et transforme la tonte locale des moutons blancs des Alpes et chèvres angora: quelque 12 tonnes sont lavées, teintées avec des plantes, cardées, filées artisanalement et les produits vendus à la maison de la laine de Sonogno.

A Huttwil BE, la famille Grädel élève des espèces rares ou insolites: lamas, chèvres angora, mohair ou cachemire, moutons mérinos; la PME familiale Spycher-Handwerk reçoit et transforme quelque 100 tonnes de laine, bio et non bio, de toute la Suisse et propose des cours. Quelques autres PME travaillent elles aussi la laine suisse, dans les cantons de Berne, St-Gall, Uri ou les Grisons.

Enfin, la filature de l'Avançon a vu le jour en 2018 au-dessus de Bex, dans les Préalpes vaudoises.

- www.lainesdici.ch
- www.filaturelocale.ch
- www.spycher-handwerk.ch
- www.schafwolle.ch (en allemand)
- www.wollspinnerei.ch (en allemand)
- www.proverzasca.ch (en allemand)
- www.alchemilla.ch (en allemand)



va finir de



Laines d'ici vend la laine locale sous toutes ses formes, ainsi que de nombreux articles transformés dans son magasin de Cernier.

Huiles – Une bonne issue commerciale

Les huiles régionales sont toujours plus appréciées en cuisine et sont donc intéressantes pour la vente directe.

L'intérêt des consommateurs pour les très bonnes huiles progresse continuellement. D'après le Rapport agricole 2018 de l'Office fédéral de l'agriculture, la consommation totale d'huiles végétales a augmenté de 4,6 pourcents en une année. La consommation d'huile de colza et d'olive reste constante et celle d'huile de tournesol – l'huile de consommation la plus appréciée avec une part de marché d'un tiers – diminue lé-



C'est l'huile de lin qui a le plus d'acides gras oméga 3.


Photo: FiBL

gèrement mais continuellement depuis 2014. La proportion d'huiles suisses est en outre relativement basse: 24 pourcents. «En agriculture biologique, le problème actuel est que les prix élevés des huiles Bourgeon suisses ne peuvent pas régater contre Alnatura, c.-à-d. les importations de bio selon la norme de l'UE», explique le conseiller grandes cultures du FiBL Hansueli Dierauer. «Migros a abandonné la commercialisation de l'huile de colza bio suisse et la production stagne à un niveau assez bas. Une possibilité de se rendre indépendant est de conserver la création de valeur chez soi et d'investir dans la vente directe. Les huiles bio de haute qualité et pressées à froid offrent là de bonnes chances.»

Les paysans bio suisses ont, par rapport à l'Europe, des rotations culturales exemplaires de souvent huit ans. Or les limites techniques de commercialisation sont atteintes pour de nombreuses cultures principales. On ne peut p. ex. souvent pas cultiver l'excellent mélange féverole-avoine parce que personne n'achète l'avoine. Le marché bio cherche par contre du maïs grain mais on ne peut pas en cultiver plus à cause des rotations culturales et des éléments nutritifs disponibles. «L'écoulement des céréales fourragères stagne, c'est une situation tout à fait nouvelle», constate Hansueli Dierauer. «On cherche des solutions novatrices. Il y a la possibilité de cultiver de petites quantités d'oléagineux intéressants comme le chardon-Marie, le carthame des teinturiers, la moutarde, le pavot, le lin, la caméline ou le chanvre, qui vont en outre très bien dans les rotations culturales.» Les récoltes peuvent être pressées et mises en bouteilles par des huileries à façon, comme par exemple celle de Pflanzenoel.ch à Tegerfelden, et il ne reste plus qu'à les étiqueter et à les vendre. *fra*

Étiqueter correctement

Depuis l'introduction en 2017 de la nouvelle Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires, la Confédération a clarifié des questions. Bio Suisse a de son côté décidé de signaler activement la provenance des ingrédients suisses dans ses produits. Demeter a aussi introduit des précisions. Toutes les modifications se trouvent dans la fiche technique actualisée. *fra*

 shop.fibl.org > N° de commande 1542



Certificateurs formés

Si c'est écrit bio dessus, ça doit être bio dedans. Pour le garantir il faut des organismes de certification bio compétents – en Suisse et à l'étranger. Pour que les Suisses et Suissesses puissent continuer d'avoir confiance dans les produits bio importés, le FiBL a, dans le cadre d'un projet de quatre ans du Secrétariat d'État à l'économie SECO, soutenu le développement du système d'assurance-qualité d'organismes de certification bio et formé 300 de leurs collaborateurs dans les pays suivants: Albanie, Macédoine, Inde et Ukraine. Outre la formation technique, des réseaux d'organismes de contrôle ont été développés. «On y échange par exemple des informations sur la manière de mener des contrôles basés sur les risques afin de clarifier les éventuels cas de fraude», dit Beate Huber, cheffe du projet au FiBL. *fra*

Savoir bio en Europe

Les nombreux défis des grandes cultures bio exigent des agriculteurs un haut degré de connaissances et de compétences. Pour que les praticiens, les vulgarisateurs et les chercheurs puissent mieux échanger leurs connaissances au niveau européen, le FiBL a créé – en collaboration avec des partenaires de nombreux pays européens – une plateforme internet avec des conseils pratiques pour les cultures et la production animale. Le site est actuellement en anglais. Il devrait cependant être bientôt possible de faire des recherches dans la base de données dans une douzaine de langues européennes. Le développement et l'entretien du site internet est encouragé par différents projets de l'UE. Le FiBL assume son actualisation permanente et la poursuite de son développement. *fra*

 organic-farmknowledge.org

Percée pour la protection des animaux

Claudia Wanger et Nils Müller ont obtenu une autorisation de 10 ans pour l'abattage au pâturage.

Pour le couple d'agriculteurs Claudia Wanger et Nils Müller, la production animale respectueuse des animaux comprend aussi la possibilité d'avoir des concepts alternatifs pour l'abattage. Ils luttent depuis 2013 avec des amis et des organisations



Claudia Wanger et Nils Müller. Photo: Ferme «Zur chalte Hose»

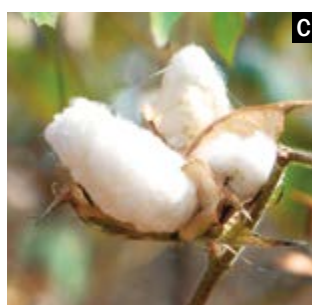
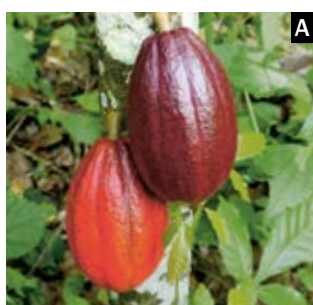
comme le FiBL, la Fondation Quatre Pattes et la Stiftung für das Tier im Recht (fondation pour l'animal dans la législation) pour une reconnaissance juridique. Avec succès: Ils ont obtenu le 5 décembre 2018 une autorisation officielle de dix ans pour l'abattage au pâturage dans leur ferme. «Cela ouvre de nouvelles perspectives aux agriculteurs», se réjouit Nils Müller. «Nous ne pouvons pas miser uniquement sur un système de quelques grands abattoirs.»

Lors de l'abattage au pâturage, un bovin est tiré au fusil en présence du troupeau. L'animal est ensuite saigné sur place avant d'être dépecé dans un abattoir local. L'expérience actuelle, qui porte sur 31 abattages, montre que la méthode fonctionne impeccablement du point de vue de la protection des animaux et de la sécurité des denrées alimentaires. L'abattage au pâturage ou à la ferme supprime l'énorme stress de la séparation du troupeau, du transport, de l'environnement étranger et de l'immobilisation pour l'étourdissement. «Le tir au pâturage permet à l'élevage des bovins au pâturage d'être cohérent jusqu'au bout», dit Eric Meili. «Et c'est en plus une nouvelle niche de marché. Une équipe – le paysan, le boucher, le chasseur et l'abattoir local – ramène du travail bienvenu dans la campagne.» *fra*

Conseils gratuits pour l'abattage au pâturage et à la ferme donnés par le vulgarisateur du FiBL Eric Meili:

→ eric.meili@fibl.org
Tél. 079 236 47 18

Enigme *Quels chercheurs du FiBL étudient quels produits exotiques?*



Solution à la page 30. Photos: FiBL et Pixabay



Les prairies temporaires devraient être considérées comme des cultures à part entière par les cultivateurs de plaine. Photo: hir

Dynamiser le marché *des fourrages grossiers Bourgeon*

En regard de la future interdiction d'importer du fourrage grossier pour les ruminants, l'importance des prairies temporaires augmente. Un projet vise à coordonner l'offre et la demande.

En Suisse romande, le nombre de reconversions à l'agriculture biologique de fermes sans bétail a fortement augmenté ces dernières années. Ce faisant, entre 2017 et 2018, plus de 2000 hectares de terres assolées ont été reconvertis, soit près de 400 hectares de prairies temporaires supplémentaires à valoriser dans une région avec une faible charge en bétail. En Romandie, la charge moyenne en bétail est d'env. 0,7 unité gros bétail (UGB) par hectare et elle est encore plus faible en plaine.

Prairies temporaires comme des contraintes

Malgré les avantages indéniables des prairies temporaires dans la rotation, certain-e-s chef-fe-s d'exploitation sans bétail rechignent à mettre en place les 20 pourcents requis. Ils préfèrent n'en installer que 10 pourcents dans la rotation en complétant les 10 pourcents restants par des cultures de légumineuses ou d'engrais verts. Cette manière de procéder est possible selon l'article 2.1.2.2 du Cahier des charges de Bio Suisse. «Dans les fermes sans bétail, les prairies temporaires sont trop souvent considérées comme une contrainte, peu intéressantes financièrement et ne sont pas bien valorisées», relève Josy Tamarcaz d'Agriidea Lausanne. La qualité du fourrage produit sur ces domaines ne correspond ainsi souvent pas aux attentes des éleveurs, surtout les éleveurs laitiers.

Redonner l'envie de cultiver des herbages

A partir de 2020, Bio Suisse exigera que 90 pourcents des fourrages destinés aux ruminants proviennent de production Bourgeon suisse, et cette part devra atteindre 100 pourcents dès 2022. Ces dispositions pourraient augmenter la valeur des prairies temporaires en tant que fourrage. «Avec la diminution parallèle de la part de concentrés de 10 à 5 pourcents à partir de 2022, il faudrait entre 4000 et 5000 hectares de prairies temporaires supplémentaires Bourgeon pour répondre aux besoins», estime Josy Tamarcaz. C'est pourquoi ce dernier a déposé dernièrement une demande de projet «Contributions

Grandes Cultures Bourgeon», intitulée «Défi fourrages de base herbagère 2022» auprès de Bio Suisse. «Ce projet interrégional, prévu sur trois ans et porté par Agriidea, le FiBL, Progana et les vulgarisations cantonales, met l'accent sur la qualité des produits et la commercialisation. Il vise principalement à redonner l'envie aux cultivateurs de plaine de considérer les prairies temporaires comme une culture à part entière», précise Josy Tamarcaz.

Une enquête et un contrat-type

Un premier projet similaire avait déjà été déposé précédemment et a reçu un montant forfaitaire de 10 000 francs. Le montant alloué permet dans un premier temps d'effectuer une enquête auprès des éleveurs et des «cultivateurs» sans bétail afin de préciser leurs besoins respectifs. «Il est important de connaître les attentes et les besoins de chacun pour que le marché fonctionne», relève Josy Tamarcaz. Parallèlement à cette enquête, un contrat type d'achat / vente de fourrage sera également testé par ProConseil. Ce document facilitera les transactions de fourrages en fixant un cadre juridique adéquat et équitable pour les deux parties. *Christian Hirschi*



Participez à l'enquête!

L'enquête «Evaluation des besoins et potentiels de production de fourrages des prairies Bourgeon indigènes» menée dans le cadre du premier projet intitulé «Améliorer la mise en valeur des prairies temporaires pour les fermes de grandes cultures biologiques sans ou avec peu de bétail» s'adresse aux éleveurs et aux cultivateurs / maraîchers de toute la Suisse. Le formulaire destiné aux éleveurs se concentre sur le type de production bovine, le nombre d'animaux, les concentrés affouragés, les types et la qualité des fourrages, le conditionnement ainsi que les besoins des éleveurs. Les questions aux cultivateurs portent notamment sur les surfaces de prairies temporaires, le nombre de coupes, les volumes vendus, le conditionnement, la mécanisation, la présence de rumex ou encore les freins et leviers pour une production de fourrages «TOP». L'enquête se déroule en ligne du 25 janvier au 3 mars 2019. Il vaut la peine de prendre quelques minutes pour y répondre!

 bioactualites.ch > Cultures > Herbages > Pr. temporaires

Importations: Plus de transparence

Le Comité de Bio Suisse veut poursuivre le développement de la politique d'importation lors de la prochaine AD.

La politique d'importation de Bio Suisse définit les critères que les produits importés doivent remplir pour pouvoir être vendus avec le Bourgeon. Par exemple, les produits importés doivent être fabriqués selon le Cahier des charges de Bio Suisse, ne pas concurrencer des produits suisses et ne pas nuire à l'image du Bourgeon. Ce sont les commissions de labellisation qui sont compétentes pour l'octroi du Bourgeon, la Commission de la Qualité l'étant pour les questions d'image. Il y a une année, la décision d'autoriser la commercialisation avec le Bourgeon de vins d'outre-mer a été critiquée. Bio Genève avait ensuite demandé à l'Assemblée des délégués (AD) du printemps 2018 de modifier le Cahier des charges pour limiter les importations des produits d'outre-mer, mais l'AD avait repoussé l'affaire d'une année.

Objectifs des importations pour le CDC

Un groupe de travail composé de producteurs Bourgeon, de preneurs de licences, de membres des instances et du secrétariat de Bio Suisse a ensuite discuté des propositions pour la poursuite du développement de la politique d'importation lancée auparavant par Bio Suisse. Lors de l'AD du printemps 2019, le Comité soumettra au vote les modifications correspondantes du Cahier des charges. Les objectifs des importations doivent être complétés et en partie redéfinis.

Si l'AD accepte la modification du Cahier des charges, la Commission de la Qualité élaborera le printemps prochain, avec le soutien de la Commission de labellisation des importations (CLI) et du groupe de travail, le nouveau règlement «Restrictions des importations» qui va remplacer les actuelles restrictions d'importation qui sont actuellement ancrées dans une annexe des principes d'importation. Jörg Schumacher,

responsable Importations à Bio Suisse, explique: «Vu que les critères d'importation seront définis dans un règlement, les organisations membres auront un droit de codécision.»

Outil d'évaluation en planification

La Commission de la qualité doit avoir à disposition un outil pour l'évaluation des produits importés. Il sera basé sur un catalogue de critères comme la provenance, la durabilité, la crédibilité ou la politique d'assortiment. Cet outil d'évaluation doit être élaboré d'ici l'automne 2019 et rendre les décisions d'importations plus transparentes et plus compréhensibles. Le catalogue de critères fera partie du règlement «Restrictions des importations». Les organisations membres auront ici aussi un droit de codécision.

«Si l'AD accepte les modifications du Cahier des charges et si les organisations membres approuvent le nouveau règlement, nous commencerons l'évaluation systématique des produits déjà importés pour les soumettre au jugement de la Commission de la Qualité», dit Jörg Schumacher. «Si un produit devait ne plus pouvoir être importé, nous prendrions rapidement contact avec l'importateur pour lui accorder un délai transitoire équitable et adéquat.» Il est aussi prévu de publier une liste de tous les produits importés et de leurs provenances. *Claudia Frick*



La politique d'importation de Bio Suisse

Les informations préparées pour le point «Importations» de l'AD du printemps 2019 sont en ligne à partir de février.

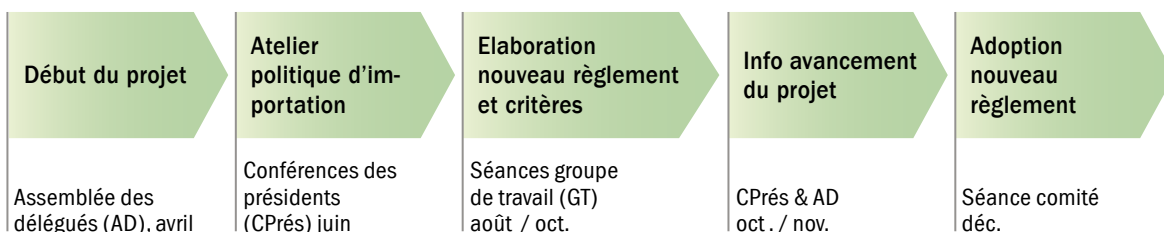
www.bio-suisse.ch > Transformateurs & commerçants > Importations avec Bio Suisse > Politique d'importation

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués

→ joerg.schumacher@bio-suisse.ch

Processus de développement de la nouvelle politique d'importation

2018



2019: prévu



Graphique: Bioactualités

Achats de fourrages

À cause de la forte sécheresse de l'été passé, Bio Suisse a autorisé en août que la proportion de fourrages Bio-UE soit supérieure à 10 pourcents sans autorisation exceptionnelle. La Commission de labellisation agricole (CLA) vient de prolonger cette dérogation jusqu'en avril 2019. On peut donc jusque-là acheter sans restriction des fourrages Bio-UE.

Le Cahier des charges de Bio Suisse permet d'acheter des fourrages non bio en Suisse ou dans les pays limitrophes s'il est prouvé qu'il y a eu des pertes de récoltes, s'il n'y a pas de fourrages Bourgeon disponibles en Suisse et dans les pays limitrophes et si une autorisation exceptionnelle a été délivrée par l'organisme de contrôle. En revanche, il n'y a plus de dérogations possibles pour des grandes cultures fourragères comme p. ex. le maïs à partir du 1^{er} janvier 2019. Il est en outre obligatoire depuis le 1^{er} janvier d'acheter, en cas de pénurie, d'abord des fourrages Bio-UE au lieu de fourrages non biologiques. Ce n'est que s'il n'y a plus des premiers qu'il est possible d'acheter des fourrages non bio en Suisse ou dans les pays limitrophes avec une autorisation exceptionnelle délivrée par l'organisme de contrôle. *Beatrice Scheuner, Bio Suisse*



Brochure pour les transformateurs

Saviez-vous que Bio Suisse dispose d'un grand réseau à tous les niveaux du commerce et qu'elle agit comme séisme pour ses partenaires? Ou que les spécialistes de Bio Suisse vous accompagnent jusqu'au produit sous licence? La nouvelle brochure de Bio Suisse pour les preneurs de licences explique clairement la licence Bourgeon et ses avantages. *Valérie Monnin, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch >
Transformateurs & commerçants >
La licence pour le Bourgeon

Audition pour la politique agricole 2022+

La mise en consultation de la politique agricole 2022+ est ouverte jusqu'au 6 mars 2019. Bio Suisse recense les opinions à l'aide d'une vaste procédure interne. Les producteurs Bourgeon peuvent y participer via leur organisation membre. La politique agricole 2022+ prévoit que les moyens financiers ne diminuent pas. Leur répartition va cependant donner matière à discussions aux différentes fédérations agricoles. Vu que les contributions doivent être plus fortement orientées vers les systèmes de production durable, il y aura de nouvelles chances pour les fermes bio. La nouvelle politique agricole prévoit de fusionner les caisses pour l'extenso et pour l'efficacité des ressources afin que les prestations dans les domaines du renoncement aux pesticides, de la fertilité du sol, des cycles des éléments nutritifs, de la biodiversité et du climat puissent être mieux rémunérées.

Le nouveau programme d'incitation «animaux en bonne santé» doit offrir un soutien supplémentaire – en plus de la SRPA et de la SST – pour la santé animale et la diminution des antibiotiques. Il y aura aussi des discussions sur le doublement de la prime de non-ensilage, une limite supérieure des paiements directs, la répartition des contingents douaniers et la suppression de certaines mesures d'allègement du marché. Bio Suisse élaborera d'ici début mars une prise de position adressée à l'Office fédéral de l'agriculture. La Direction et le Comité consacreront d'ici là deux séances à cette prise de position sur la politique agricole 2022+ en tenant compte des réactions des organisations membres et des instances de Bio Suisse. *Martin Bossard, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch > À notre sujet >
Politique > Vue d'ensemble [...]

Engrais sur BourseBio

La Bourse Bio en ligne permet de proposer et de chercher des produits précis. La version améliorée – surtout pour les engrais – de la Bourse Bio sera en ligne dès le 1^{er} février. Il sera alors possible de chercher des catégories d'engrais comme le fumier de volaille ou le lisier méthanisé. Et le système affichera seulement les offres qui se trouvent à l'intérieur du rayon autorisé (distances maximales). L'amélioration de la Bourse Bio doit permettre aux fermes Bourgeon de trouver plus facilement des engrais de ferme d'autres fermes bio.

À partir du 1. 2. 2019, toutes les fermes Bourgeon qui reprennent des engrais de ferme et des digestats non biologiques devront apporter la preuve qu'il n'y a pas d'offres de fermes bio dans le périmètre autorisé. Un formulaire de www.boursebio.ch imprimé une fois par année civile suffira comme preuve. Les agriculteurs qui veulent céder des engrais de ferme bio sont donc priés de les proposer sur la Bourse Bio à partir du premier février.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

www.boursebio.ch



100 % de paille Bourgeon

Les aires de repos des porcheries devront être garnies de paille Bourgeon ou d'une autre matière équivalente de qualité Bourgeon. Cette nouvelle règle avait fait l'objet de cinq recours d'organisations membres l'automne passé, mais elle entre quand même en vigueur puisque depuis lors, quatre d'entre elles ont retiré leur recours. Jusque-là, il était seulement stipulé que les aires de repos des porcheries devaient avoir de la litière. *Beatrice Scheuner, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch > Producteurs >
Cahier des charges et règlements >
Cahier des charges et règlements:
Partie II, art 5.4.1

Blé: Proportion suisse d'env. 45 %



Céréales et maïs

Une nouvelle augmentation est en vue pour les céréales panifiables. La quantité totale a augmenté de près de 12 pourcents. La proportion suisse est de 45 pourcents pour le blé, de 60 pourcents pour le seigle et de 71 pourcents pour l'épeautre. La qualité de la récolte s'est aussi améliorée. Le blé panifiable affiche une teneur moyenne en protéine de 13,33 pourcents (13,03 pourcents en 2017).

La récolte de maïs grain a été nettement plus abondante que prévu en fonction de la sécheresse de l'été. Au lieu des 6500 tonnes prévues, la récolte a été de 8900 tonnes – presque autant que l'année précédente. L'embargo de commercialisation sur la marchandise de reconversion est maintenu pour l'avoine. Une nouvelle décision sera prise en mai 2019 ou selon les besoins. Le marché des aliments fourragers devrait atteindre cette année environ 81 000 tonnes avec une progression de près de 5 pourcents. Cela donne une proportion suisse provisoire d'environ 64 pourcents. La proportion suisse définitive sera publiée après le recensement des quantités en février 2019.

Fatos Brunner, Bio Suisse

Légumineuses à graines

Le lupin et le soja fourrager ont obtenu en 2018 pour la première fois une contribution

d'encouragement de 20.– Fr./dt. La récolte a augmenté de 50 pourcents par rapport à l'année précédente, atteignant 120 tonnes de soja fourrager et 24 tonnes de lupin. Les pois protéagineux et la féverole ne reçoivent plus de contribution d'encouragement depuis 2018. Les récoltes ont été nettement plus faibles que l'année précédente: 56 pourcents de moins pour les pois protéagineux (760 tonnes au total) et 14 pourcents de moins pour la féverole (1400 tonnes au total). *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Pommes de terre

Les prix de base sont fixés pour la récolte 2019. Les représentants de la branche se sont mis d'accord pour laisser la fourchette moyenne des prix bio au niveau de 2018. Les prix sont donc de 91,50 francs pour les variétés de consommation et de 76,50 francs pour les patates pour l'industrie avec une fourchette de plus ou moins 8.– francs. Il est réjouissant que les prix soient déjà fixés, car cela améliore la sécurité de planification pour tout le monde. Les producteurs de pommes de terre sont appelés à ne produire que les quantités garanties par écrit par les acheteurs. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Légumes

La saison 2018 a été très difficile pour les légumes de garde. L'arrosage a donné

beaucoup de travail et des pertes sont à déplorer pour quelques cultures.

Le stock de carottes, avec 5320 tonnes en novembre, était nettement plus bas que les années précédentes malgré une augmentation des surfaces, mais 22 pourcents n'étaient pas encore rentrés lors du recensement des stocks effectué en novembre. Pour les oignons, le stock est aussi plus bas que les années précédentes avec 898 tonnes. Les carottes et les oignons étaient plutôt petits en 2018, c.-à-d. que la proportion de calibre 1 était très grande. Le stock de céleri-pomme était, avec 1149 tonnes, 24 pourcents plus haut que ces trois dernières années. Les stocks de chou sont plus bas que l'année précédente avec 242 tonnes de chou rouge et 462 tonnes de chou blanc, mais ils correspondent à la moyenne des trois dernières années. Les stocks sont donc en général un peu justes et même plutôt bas pour le chou rouge. La récolte des choux n'était pas non plus complètement rentrée à la mi-novembre.

Les représentants de la production, du commerce indigène et des grands distributeurs ont analysé fin novembre l'état du marché des légumes de garde et défini les prix de référence pour la saison 2018/2019. Les prix des légumes destinés à l'industrie restent stables pour 2019. Les prix de référence des légumes de garde et de transformation sont disponibles en ligne.

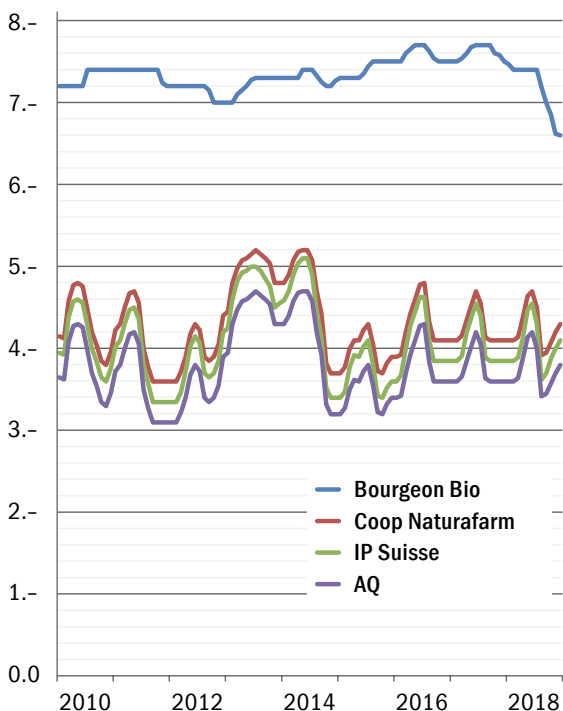
Ilona Meier, Bio Suisse

Porcs

Les prix du porc ont été fortement sous pression l'année passée: Le prix de référence est descendu d'un franc dans le courant de 2018, faisant diminuer le revenu des engraisseurs de 100 francs par porc

Prix des porcs de boucherie

En francs / kilogramme de poids mort



Source: Proviande

par rapport à l'année précédente. Les éleveurs reçoivent 40 francs de moins pour les gorettes de vingt kilos. Les prix ont baissé à cause d'un déséquilibre entre l'offre et la demande. Des études ayant montré que la production animale respectueuse et les contrôles sont devenus plus importants pour les consommateurs ces dernières années, la branche s'attendait donc à de bonnes ventes de viande de porc bio. La Suisse a dans l'ensemble consommé moins de viande de porc et la demande pour la viande de porc bio a moins fortement augmenté que prévu. Une diminution de la production et des mesures de promotion des ventes doivent maintenant réussir à ramener l'offre et la demande en équilibre. 10 000 porcs bio sont écoulés en vente directe par année. La vente directe peut contribuer à alléger le marché et permettre aux producteurs de conserver la création de valeur.

Michèle Hürner, Bio Suisse

Solution de l'énigme de la page 25:

1B/2D/3A/4C

- 1 Les noix de Macadamia sont toujours plus appréciées et sont pour l'Afrique un important produit d'exportation. Irene Kadzere étudie comment les cultiver de manière durable.
- 2 Le psylle asiatique des agrumes rend les oranges vertes et amères. Salvador Garibay trouve des stratégies pour prévenir la maladie.
- 3 Le chocolat est un symbole de la Suisse, mais la fève de cacao vient d'Amérique du Sud. Monika Schneider favorise l'agroforesterie au lieu des monocultures (Bioactualités 5 | 2017).
- 4 Gurbir Bhullar fait des recherches pour la culture de coton non transgénique en Inde. Les variétés de coton OGM représentent 70 pourcents des surfaces cultivées.

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

Renseignements
Flore Lebleu, FiBL
flore.lebleu@fibl.org

Informations et inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74, cours@fibl.org
www.bioactualites.ch

Arboriculture

Forum arbo bio

Avancées actuelles de la recherche, applications techniques et pratiques en arboriculture bio, informations sur l'évolution du marché. Le forum est aussi une bonne occasion pour l'échange entre collègues arboriculteurs.

Date et lieu
JE 21 février 2019, VS
Grande salle de l'école d'Agriculture de Châteauneuf, VS

Offres en allemand

Grundbildung

Umstellung auf Biolandbau

TIERHALTUNG / TIERZUCHT
ⓐ MO 11. Februar 2019, 9-16 Uhr
Bäegg, Bärau BE

ⓐ MI 13. Februar 2019, 9-16 Uhr
Liebegg, Gränichen AG

BODEN / DÜNGUNG
MO 18. März 2019, 9-16 Uhr
Schwand, Münsingen

Auskunft
Niklaus Sommer
Tel. 031 636 42 68
niklaus.sommer@vol.be.ch
www.inforama-weiterbildung.apps.be.ch

Anmeldung
Kurssekretariat Inforama
Tel. 031 636 42 40, Anmeldefrist:
jeweils 14 Tage vor Kursbeginn

LANDWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSANALYSE

1. April bis 5. April, Rheinau ZH

Auskunft
Martin Ott, Tel. 052 304 91 27
www.demeterausbildung.ch

Anmeldung
Biodynamische Ausbildung
Schweiz, Tel. 079 352 99 81
info@demeterausbildung.ch

Ökologie, Naturschutz

Flurbegehung Biodiversität

Die dreifach geführte Flurbegehung liefert Ideen für Anlage und Pflege von Biodiversitätsförderflächen und Tipps für Massnahmen in Kulturen.

Wann und wo
ⓐ MI 15. Mai
ⓑ MI 8. Mai
ⓒ MI 22. Mai, Ort noch offen

Biodynamische Ausbildung

Grundkurs für angehende Landwirte. Die Einführungsmodule stehen allen Interessierten offen und können tageweise belegt werden.

LANDWIRTSCHAFT UND VOLKSWIRTSCHAFT
11. März bis 15. März, Rheinau ZH

Lettre de lecteur

«Sans chimie, menace de famine? Sûrement pas.»

À propos de l'agriculture biologique et de la sécheresse de 2018



Cette photo prise en octobre 2018 sur le domaine Bourgeon de mon fils montre que ça pousse bien malgré l'extrême sécheresse. Notre région autour de Winterthur a été très fortement touchée par la sécheresse de l'été passé. Ce champ de trèfle d'Alexandrie avec de l'avoine comme tuteur n'a été ni traité au glyphosate avant le semis, ni fertilisé avec des engrais chimiques. Les prairies permanentes ont aussi montré la même capacité positive

de tolérance à la sécheresse à cause de la forte teneur en humus des sols. Les prairies extensives sont plus résistantes à la sécheresse grâce à la combinaison de plantes à racines superficielles et profondes, et elles donnent plus d'ombre que les prairies temporaires intensives.

À part quelques jeunes arbres de trois ans, rien n'a été arrosé sur le domaine qui cultive de l'épeautre, de l'avoine et du millet, mais aussi des fruits et du raisin vinifié sur place.

Le Conseil fédéral était contre le projet d'initiative sur l'alimentation parce que la sécurité alimentaire ne serait plus garantie sans intrants chimiques et de synthèse. L'histoire que les rendements baisseraient s'il n'y a plus d'intrants chimiques et de synthèse et qu'une famine pourrait nous menacer a encore une fois été contredite par l'exemple de notre domaine agricole.

Max Strauss
Rickenbach ZH

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs et vos propositions de thèmes pour la rubrique «Je vous le dis» à redaktion@bioaktuell.ch. Les contributions publiées sous la rubrique «Je vous le dis» sont payées 150 francs.

Leitung
Véronique Chevillat
veronique.chevillat@fibl.org

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

Richtlinien, Standards

Nachhaltigkeit auf Landwirtschaftsbetrieben

Entwicklungen im Bereich der landwirtschaftlichen Nachhaltigkeit: Es werden Tools zur Analyse der Nachhaltigkeit vorgestellt und Massnahmen erläutert.

Wann und wo
MO 4. Februar
FiBL Frick AG

Leitung
Patrick Stefani, FiBL
patrick.stefani@fibl.org
Olivia Keller, SFS
olivia.keller@sustainable-food.com

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

Tierhaltung, Tiergesundheit

Provieh

EINFÜHRUNGSKURS FÜR ARBEITSKREISLEITER/INNEN
Kurs für Biobäuerinnen und Biobauern, die sich interessieren, einen Arbeitskreis zu leiten.

Wann und wo
11./12. Feb. 2019
Schwand Münsingen

Auskunft, Anmeldung
Bio Suisse, Judith Köller

judith.koeller@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 39

Bioimkereikurs

Grundsätze des Biolandbaus gelten auch für die Haltung von Bienen und die Verarbeitung der Imkereiprodukte. Der Kurs zeigt, wie bei der Haltung, Fütterung und Zucht von Honigbienen den spezifischen Bedürfnissen der Art Rechnung getragen werden kann.

Wann und wo
SA 23. März 2019
Weitere Kursdaten:
SA 27.4./ 18.5./ 22.6./
27.7./ 24.8./ 21.9.2019
FiBL, Frick AG und Wissfluh,
Vitznau LU

Leitung
Salvador Garibay
salvador.garibay@fibl.org


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

Petites annonces

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

OFFRE

Ferme bio 10,60 ha.
France Dordogne près de Bergerac. En un lot avec bâtiment de 2008. Isolé (voisins à 600 m). Vocation agrotouristique. Primes PAC et bio, libre car propriétaire exploitant, ing agricole:
ardenper@yahoo.fr.



Aliments UFA BIO
pour vaches laitières

- idéal pour les performances élevées
- contient des oligo-éléments liés organiquement
- améliore l'efficacité alimentaire

Rabais Fr. 3.- / 100 kg
Sur l'assortiment principal UFA Bio,
jusqu'au 01.03.19

uфа.ch

Dans votre **LANDI**

ACTION



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Nouveaux producteurs de soja recherchés !

Aliment Rytz pour production

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

BIO
Actualités

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros Fr. 53.- / étranger Fr. 67.-
- J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit du Bioactualités
- J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- Je suis en formation et reçois le Bioactualités au tarif réduit de Fr. 43.- par année (seulement en Suisse, au max. 3 ans). Prière de joindre un justificatif.

Prénom / Nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date Signature

Découper le talon et l'envoyer à:
Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34,
4052 Bâle
Tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch
Offres spéciales sur www.bioactualites.ch



Curatio

Fongicide de contact avec action curative contre la tavelure

- Excellente efficacité stoppante
- Appliquer après la pluie sur feuillage mouillé

 **Andermatt Biocontrol**

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