

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

10 | 19
DÉC

Isonet®
Isomate®

Lutte par confusion
Contre les tordeuses en viticulture
et arboriculture

Andermatt Biocontrol
Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



LINUS SILVESTRI AG
Nutztier-Systempartner
9450 Lüchingen
Tel 071 757 11 00
kundendienst@lsag.ch
www.lsag.ch

Commercialisation et conseil:

Remo Ackermann, Bissegg TG Natel 079 424 39 08
Linus Silvestri, Lüchingen SG Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn ZH Natel 079 406 80 27

**Nous cherchons de nouveaux producteurs
de Silvestri bœuf de pâturage bio**

- Base Bio Bourgeon
 - Prix intéressant sur un marché en croissance
- Vous êtes intéressé? S'il vous plaît contactez-nous, nous sommes heureux de vous conseiller.

**Votre partenaire dans la commercialisation
bétail bio bourgeon**

Nous commercialisons bœufs de pâturage bio, remontes origine des exploitations bio et bio en reconversion, petits veaux bio, vaches de réforme bio, bétail d'élevage bio.
Nouveau aussi: Vaches de réforme Demeter et bétail d'étable Demeter. S'il vous plaît Appelez-Nous.



Impressum

28^{ème} année, 2019

Le Bioactualités paraît 10 fois par an.

Magazine en allemand: Bioaktuell

Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 6851 exemplaires

Français: 1012 exemplaires

Italien: 280 exemplaires

Nombre total d'exemplaires

imprimés: 9069, envoyés: 8143

Certifié en 2019

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

Balance Pure, certifié FSC

Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Claudia Frick / *cf* (réd. chef)

Franziska Hämmerli / *fra*

Christian Hirschi / *hir*

Theresa Rebholz / *tre*

René Schulte / *schu*

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-10

Mot de passe: ba10-2019

Photo de la page de couverture: Adobe Stock, Drepicter

Chaque produit bio acheté compte

L'agriculture biologique est pour moi la meilleure voie vers un avenir durable dans lequel l'homme travaille avec la nature et cultive des aliments sains sur des sols sains et fertiles. Mais pour que l'agriculture biologique puisse continuer de s'étendre, les denrées alimentaires qui se trouvent dans les magasins doivent être réellement achetées. Expliquer et montrer ce que l'agriculture biologique et le Bourgeon proposent et réalisent comme agriculture durable est certainement une bonne manière d'aider les consommatrices et les consommateurs dans leurs choix et leurs décisions d'acheter des produits bio.

Plus il y aura de consommateurs qui se renseignent et exigent une agriculture biologique, mieux ce sera. Chez nos voisins allemands, en Bavière, une votation populaire a récemment suscité la décision que la proportion d'agriculture biologique devait être augmentée de 10 pourcents pour atteindre 30 pourcents d'ici 2030. L'enjeu est la production – mais aussi l'écoulement des produits. Par exemple, les cantines d'Etat et l'alimentation hors domicile vont miser sur les produits bio et régionaux. Bio Suisse s'est donné un objectif analogue dans sa stratégie Avanti 2025: Au minimum 25 pourcents des entreprises agricoles suisses doivent être passées en bio dans six ans.

Il n'y a pas encore d'initiative populaire fédérale pour prôner l'agriculture biologique. J'espère qu'il n'y en aura pas besoin et que les consommateurs feront ce qui est le plus simple et le plus efficace: continuer d'acheter le plus possible de produits bio.

Claudia Frick

Claudia Frick, Rédactrice en chef



Table des matières

Production

Agriculture biologique

6 **Le Bourgeon: Continuer d'avancer avec courage**

8 **Entrevue avec Urs Niggli, le directeur du FiBL**

Bovins

10 **Conseils gratuits pour 120 fermes Bourgeon**

Porcins

13 **Porcs: Programmes Santé Plus bientôt obligatoires**

14 *Vulgarisation et conseils*

Transformation et commerce

Résidus

16 **Traces de pesticides: Hélas une réalité**

17 **Valeurs d'analyse: La croix et la bannière**

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

15 **Agenda 2020 de Bio Suisse**

20 **Vaccin génétiquement modifié interdit**

22 **Bourgeon Bio Gourmet: Le Bio peut être délicieux**

23 **Grand Prix Bio Suisse: Pour l'Engadine**

24 **Brèves**

FiBL

25 **Brèves**

Rubriques

3 *Impressum*

6 *Brèves*

15 *Marchés et prix*

15 *Petites annonces*

26 *Agenda*

Les nouvelles règles pour 2020
au milieu de ce numéro

Dit



«L'agriculture biologique est un système dynamique qui poursuit son développement en direction d'une durabilité globale.»

Urs Niggli, Directeur du FiBL

→ Page 8

Compté

73

pourcents – il y a autant de cas pour lesquels le secteur bio ne connaît pas l'origine d'un résidu de pesticide découvert dans un produit bio.

→ Page 17

Pro Natura: 2 initiatives

Plus d'un tiers de l'ensemble des espèces animales et végétales suisses sont menacées et mises sur liste rouge. Notamment à cause de la disparition de leurs habitats. Ces dernières décennies, la protection de la nature ainsi que la séparation entre les zones constructibles et non constructibles ont été minées par une multitude de dérogations. C'est pour cela que Pro Natura, BirdLife Suisse, Patrimoine suisse et la Fondation suisse pour la protection du paysage ont lancé en mars dernier deux initiatives: Celle pour la biodiversité veut plus de surface et d'argent pour la préservation et l'amélioration de la biodiversité, et celle pour le paysage exige des règles plus strictes pour les constructions en dehors des zones à bâtir. La récolte des signatures dure jusqu'à fin janvier 2020. Des formulaires de signatures sont disponibles en ligne, merci pour votre soutien! Anita Huber, Pro Natura

biodiversite-paysage.ch > Agir

Film «Cultures de niche»

Les grandes cultures dites de niche ou spéciales allègent le marché, apportent de la diversité dans les champs et sont souvent des cultures assainissantes dans les rotations bio. Ce film montre Hansueli Brassel de Biofarm, Jürg Hiltbrunner et Simon Strahm d'Agroscope ainsi qu'Emanuel Schütt d'Alpenpionier présentant les cultures de niche suivantes et leur potentiel commercial: lentille, lin, millet, avoine alimentaire, sarrasin, tournesol à décortiquer, quinoa, pois chiche, moutarde et chanvre. Le film a été tourné lors de la Journée des Grandes Cultures Bio 2019. *cfr*

www.bioactualites.ch > Films > Cultures de niche: itinéraire technique et marché

Vu



Quatre mètres huitante de hauteur et soixante et une tonnes à l'hectare produites pendant l'été caniculaire 2019: Le sorgho cultivé par l'agriculteur bio Bourgeon Stefan Rindisbacher de Busslingen AG et le FiBL dans le cadre d'un essai de rotation culturale peut être fier de lui. Cet essai fait partie du projet européen DiverImpacts qui étudie l'influence des rotations et des associations de cultures sur l'environnement. *Maike Krauss, FiBL*

Les plantes sauvages favorisent les auxiliaires

Les pollinisateurs et les auxiliaires contribuent dans beaucoup de cultures à l'abondance des récoltes, mais ils trouvent souvent trop peu de nourriture dans les cultures agricoles.



Les larves de coccinelles mangent beaucoup de pucerons. Photo: Adobe Stock, nounours1

Des spécialistes d'Agroscope, de l'institut de recherche français INRA et des universités de Berne et de Koblenz-Landau ont montré en détail, dans une étude récemment publiée, quelles plantes les abeilles sauvages et les insectes auxiliaires utilisent au cours de l'année pour se nourrir.

Les abeilles sauvages et les auxiliaires ont besoin au printemps surtout d'arbres à fleurs comme les érables, les chênes, les saules et les cerisiers sauvages. En été c'est les prairies riches en fleurs qui sont appréciées. Ces insectes utilisent selon cette étude les fleurs des surfaces de biodiversité et des habitats semi-naturels comme les prairies extensives, les haies, les lisières de forêts et les bandes et bordures florales. Près des deux tiers du pollen de la nourriture des abeilles sauvages et des auxiliaires viennent de plantes sauvages. Les abeilles sauvages et les auxiliaires ont donc besoin d'une grande diversité d'habitats riches en plantes de toutes sortes qui fleurissent à différentes époques dans les paysages agricoles. C'est la condition pour qu'ils soient pleinement efficaces pour la pollinisation et la lutte contre les ravageurs et donc pour les agricultrices et agriculteurs. Communiqué de presse d'Agroscope / cfr

Le robot de désherbage «Anatis» de Carré

Oscar Lobi présente dans ce film le robot de désherbage «Anatis» de Carré. La machine est pilotée par caméra et GPS. Elle est alimentée par une batterie au lithium d'une autonomie de huit à dix heures qui se charge en trois heures. Après cinq ans de développement, ce robot sera lancé sur le marché en 2020 à un prix d'environ 100 000 euros.

Le film a été tourné dans le cadre du projet européen «Nefertiti» à l'occasion des Journées techniques de l'agriculture biologique «Ökofeldtage» 2019 en Allemagne. Le film a été réalisé par Thomas Alföldi du FiBL. cfr

 www.bioactualites.ch > Films >

Le nouveau robot de désherbage

«Anatis» de Carré



Produits du pays souvent préférés

Comme le montre un sondage portant sur un échantillon de 1006 personnes effectué par Demoscope sur mandat de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), les consommateurs-trices helvétiques accordent beaucoup d'importance à la provenance suisse des produits animaux comme les œufs, la viande ou le lait. Ces résultats ont été récemment publiés dans le Rapport agricole 2019.

Quand on pose aux consommateurs-trices la question de l'importance de la provenance suisse de différents produits, les œufs arrivent loin en tête du peloton. 75 pourcents des sondés – un peu plus qu'il y a deux ans – annoncent qu'ils préfèrent toujours ou presque toujours des œufs suisses. On trouve aux places suivantes le lait et les produits laitiers frais, pour lesquels 59 pourcents des consommateurs préfèrent des produits suisses, les pommes de terre avec 53 pourcents et la viande (sans les charcuteries) avec 51 pourcents. Pour le vin, seuls 11 pour-

cents des sondés préfèrent toujours ou presque toujours des breuvages suisses – et seulement 7 pourcents pour les spiritueux.

Cette enquête récurrente a posé pour la première fois la question de la raison principale qui fait choisir des produits suisses: 24 pourcents des personnes interrogées ont répondu qu'elles veulent soutenir les paysannes et paysans suisses, 16 pourcents qu'elles le font pour diminuer les transports et 15 pourcents pour la haute qualité des produits. Viennent ensuite notamment la fraîcheur des denrées alimentaires ou l'écologie.

À la question sur les caractéristiques de l'agriculture suisse, les Suisses et Suissesses ont nommé en premier lieu «digne de confiance», 40 pourcents trouvant que c'est «tout à fait juste» et 54 pourcents que c'est «assez juste». LID

 www.agrarbericht.ch/fr

Moins d'apprentis

La tendance à la hausse des nombres d'apprentis du champ professionnel de l'agriculture ne se maintient pas. Ils ont diminué de 339 personnes, soit 10 pourcents, par rapport à l'année précédente. Une période plus longue doit cependant être prise en considération avant de pouvoir parler de tendance négative.

Il y a actuellement près de 3250 personnes en formation dans le champ professionnel de l'agriculture, dont 90 pourcents deviennent agricultrices ou agriculteurs et le reste se répartit entre les professions spéciales de la vigne, de l'arboriculture, du maraîchage et de l'aviiculture. L'importance des fluctuations annuelles dépend des professions, mais elle est stable sur les huit dernières années. Cela est aussi valable pour la formation d'agropaticien en deux ans avec attestation fédérale qui s'est bien établie dans le paysage de la formation du champ professionnel de l'agriculture.

Communiqué de presse de l'OrTra AgriAliForm

Continuer d'avancer
avec courage



Si le Bourgeon veut continuer de gagner des parts de marché, il doit être cohérent et poursuivre son développement tout en préservant son esprit pionnier.

La situation confortable où la demande pour les produits Bourgeon est plus grande que l'offre n'est plus de mise pour tous les produits. En ce moment l'offre dépasse quelquefois la demande, en particulier pour le lait, et cela pourrait bientôt être le cas pour les céréales. Sur le marché du porc, l'offre et la demande se sont stabilisées à un niveau assez bas. Urs Brändli, le président de Bio Suisse, est très conscient de la situation. «Nous dépendons de la volonté des consommatrices et des consommateurs à acheter toujours plus de produits Bourgeon», dit-il. Bio Suisse doit maintenant trouver des possibilités d'augmenter les parts de marché des produits Bourgeon. C'est d'ailleurs le but déclaré de la stratégie «Avanti 2025» adoptée en novembre 2017 par l'Assemblée des délégués. Cette stratégie vise notamment une part de marché de 15 pourcents d'ici 2025. Elle est actuellement de 10 pourcents. Urs Brändli en est convaincu: «Pour continuer de croître, le Bourgeon doit toujours avoir un peu d'avance sur les autres systèmes de production et présenter une plus-value clairement identifiable.» Il faut pour cela des visions pour la production, la transformation et l'importation, car le Bourgeon veut continuer d'être le garant d'une durabilité globale et d'une haute qualité.

Le Bourgeon pourrait définir de nouvelles normes pour la production animale, par exemple en ce qui concerne l'affouragement de denrées importées. Il y aura une interdiction d'importation pour les ruminants à partir de 2022. «Il serait aussi pensable de limiter les importations d'aliments pour les porcs et les volailles», affirme Urs Brändli. Tous les animaux des fermes Bourgeon seraient alors nourris avec une majorité d'aliments produits en Suisse. Si cela ne permet plus de couvrir la demande pour la viande Bourgeon du pays, il faudrait importer de la viande produite à l'étranger par des fermes qui utilisent des fourrages locaux et qui respectent le Cahier des charges de Bio Suisse. «Cela serait une production Bourgeon adaptée aux conditions locales d'ici et d'ailleurs», réfléchit Urs Brändli, qui pense qu'il y a encore du potentiel dans le domaine du bien-être animal: «Je peux m'imaginer, par exemple, que Bio Suisse interdise à moyen terme les stabulations entravées pour les bovins ou n'autorise plus que des races de poules à deux fins.»

Il y a par ailleurs encore du potentiel de développement aussi dans la transformation et l'importation, ajoute Urs Brändli. Il faudrait ainsi vérifier si les directives détaillées pour la transformation peuvent être simplifiées sans nuire à la haute qualité des produits Bourgeon. Pour les produits importés qui sont vendus avec le Bourgeon, il faut en plus continuer d'assurer une garantie permanente de la traçabilité et de la transparence pour qu'ils respectent toujours les normes strictes du Bourgeon. «La nouvelle procédure d'évaluation qui sera utilisée à partir de l'année prochaine est un développement important à cet égard», explique Urs Brändli. «Elle permettra en effet d'estimer en toute transparence la durabilité des produits importés.»

Tout le monde est appelé à faire part de ses idées

Il est cependant clair que tout cela prendra du temps. Car les producteurs et les transformateurs doivent savoir qu'ils pourront utiliser pendant des dizaines d'années leurs nouvelles stabulations ou installations. Les changements majeurs du Cahier des charges nécessitent donc des délais transitoires de 10 à 20 ans, dit Urs Brändli. L'important est que les futurs développements soient discutés en détail au sein de Bio Suisse par le Comité, les instances et les organisations membres.

«Les consommatrices et les consommateurs doivent pouvoir faire confiance au Bourgeon pour garantir une réelle durabilité écologique, économique et sociale», ajoute Urs Brändli en concluant: «Nous ne devons jamais avoir le sentiment que nous avons atteint tous nos buts. L'agriculture biologique et le Bourgeon ont fait œuvre de pionniers et cela va continuer d'être nécessaire.» *Claudia Frick*



Urs Brändli

Urs Brändli, qui préside Bio Suisse depuis 2011, est tout sauf un théoricien puisqu'il cultive un domaine Bio Bourgeon à Goldingen SG.



Photo: Patrick Lüthy

Il faut sans cesse décider dans quelle direction le Bourgeon doit se développer. Photo: agrarfoto.com

«Ma vision est une agriculture durable sur le plan local et mondial»

Urs Niggli dirige le FiBL depuis 30 ans. Il a donc fortement marqué le développement de l'agriculture biologique, qui n'est cependant à son avis pas la seule voie pour l'avenir.

L'agriculture biologique est sortie ces dernières années de sa niche pour devenir une forme d'agriculture reconnue. Où est son avenir?

Urs Niggli: Je vois deux positionnements pour l'agriculture biologique: L'un est celui d'une agriculture plutôt paysanne qui utilise à fond les connaissances traditionnelles des paysannes et des paysans et dont les techniques de production sont plutôt conservatrices, et l'autre est une agriculture biologique dont le système est durable – pas seulement sur le plan écologique, mais aussi économiquement et socialement. Un tel système pourrait permettre de remplacer les cahiers des charges par un système d'évaluation qui juge la durabilité.

Et laquelle des deux visions préférez-vous?

Je me sens plus proche de la deuxième. Cela fait maintenant trente ans que j'ai traité une vache pour la dernière fois, et en tant que scientifique j'ai une approche plutôt «cérébrale». L'agriculture biologique est pour moi un système dynamique qui poursuit continuellement son développement vers une durabilité globale. Cette agriculture biologique a le potentiel de devenir sur le plan mondial une agriculture moderne et généralisée qui engendre le moins possible d'effets négatifs. Un tel système permettrait aussi d'introduire des modernisations encore inimaginables à l'heure actuelle.

Vous êtes connu pour ne pas refuser d'emblée les nouvelles technologies comme les nouveaux procédés d'ingénierie génétique. Or, comme Bio Suisse, de nombreux agriculteurs bio ne partagent pas cette opinion.

L'agriculture biologique doit mettre l'accent sur d'autres axes comme, par exemple, avoir sa propre sélection par croisements. Cette science séculaire doit continuer d'être développée en vue de l'avenir. Le FiBL en a donc fait une de ses priorités. Je me suis aussi prononcé pour qu'on ne considère pas seulement les risques d'une nouvelle technologie mais aussi ses avantages. Un bénéfice pourrait être par exemple d'assurer durablement l'alimentation de la population mondiale tout en utilisant moins de pesticides et d'engrais. Nous serons dix milliards en 2050, ce qui nécessitera 200 millions d'hectares de cultures et 600 millions d'hectares d'herbage en plus si l'humanité ne diminue pas drastiquement sa consommation de viande, de lait et d'œufs et ne cesse pas de gaspiller des denrées alimentaires. L'agriculture biologique est efficace pour protéger les ressources naturelles locales, mais elle ne peut pas produire 50 pourcents de plus sur la même surface. Si les gens ne changent pas volontairement leurs habitudes

alimentaires, alors nous aurons aussi besoin de solutions technologiques comme la Crispr/Cas. Tant qu'elles n'introduisent que des gènes propres à l'espèce concernée ou ne font qu'en activer ou désactiver, ces nouvelles techniques de sélection sont considérées en dehors de l'Europe comme ne faisant pas partie des manipulations génétiques. Mais l'agriculture biologique ne veut pas du tout d'ingénierie génétique, même «light», donc les sélectionneurs devront prouver à l'aide de certificats qu'ils n'ont pas utilisé ces techniques. Les aliments fourragers produits dans de nombreux pays ne pourront plus être utilisés en bio car il n'existe pas de méthodes analytiques permettant d'identifier les variétés de ce type.

Vous connaissez bien l'agriculture biologique pratiquée en Chine puisque vous êtes professeur honoraire dans une université chinoise. Quelle importance a-t-elle là-bas?

Une collaboration intensive s'est développée ces dernières années entre le FiBL Suisse et plusieurs institutions chinoises. La Chine a deux grandes motivations pour investir dans l'agriculture biologique. L'une est de diminuer les difficultés pour l'exportation, car le thé, les plantes médicinales, le soja, les aliments fourragers et les légumes produits en Chine contiennent des résidus très élevés de produits phytosanitaires. À tel point que les produits ne sont plus exportables. L'autre motivation est la pollution de l'environnement, qui est très élevée en Chine. Les Chinois voient l'agriculture biologique comme un système capable de résoudre les deux problèmes. L'agriculture biologique chinoise est cependant encore très petite avec seulement 0,6 pourcent de la surface agricole utile cultivée en bio, soit trois millions d'hectares.

Le FiBL conduit de nombreux projets à l'étranger.

Quels défis y trouve-t-on pour l'agriculture biologique?

L'agriculture biologique a été développée en Europe centrale et les premiers pionniers bio n'auraient jamais pensé qu'elle devienne un jour importante dans d'autres zones climatiques.

«Le bio fait actuellement essentiellement juste et pas faux.»

Urs Niggli, Directeur du FiBL

Le système doit donc être adapté. En Europe, par exemple, les engrais de ferme, les composts et les grandes réserves du sol fournissent aux plantes le phosphore dont elles ont besoin. Une partie des sols africains sont très vieux et il y a de gros déficits en phosphore mais peu de fumier ou d'autres matières organiques. Ces sols sont souvent très acides ou très alcalins, et les plantes ne peuvent pas absorber les phosphates bruts permis en bio. On devrait alors plutôt utiliser des engrais phytodisponibles comme p. ex. le superphosphate. Or cela n'est pas permis par les directives bio. Les expériences de nos projets montrent qu'il faut intensifier la recherche de



Urs Niggli a consacré sa vie à l'agriculture durable. Photo: Samuel Schalch

solutions adaptées aux conditions locales. Une agriculture biologique plus axée sur la durabilité et moins sur les interdictions pourrait être une approche intéressante.

Le FiBL est devenu sous votre direction une grande institution de recherche. De quoi êtes-vous particulièrement fier?

Lorsque j'ai commencé, on m'a dit: Le FiBL fait de la recherche de moindre valeur et utilise des méthodes abstruses pour démontrer que le bio est meilleur. Ce n'est plus le cas aujourd'hui et je suis fier de cette reconnaissance scientifique. Le FiBL est plus important que jamais et il est devenu un élément fixe de la recherche agronomique – aussi bien en Suisse que dans le monde. Je suis aussi fier que l'institution FiBL n'ait pas disparu, car, à l'étranger, de nombreux petits instituts privés des débuts de l'agriculture biologique n'existent plus. Nous restons par ailleurs très proches des paysans et des organisations d'agriculture biologique. Je suis aussi très content que le Bourgeon ait atteint un tel succès. Je n'aurais pas osé en rêver il y a trente ans quand j'étais au Comité de Bio Suisse – alors encore l'ASOAB. On ne trouve nulle part ailleurs une collaboration aussi étroite entre les agriculteurs bio et leur fédération, et cela doit absolument être préservé.

Vous avez d'immenses connaissances et vous avez marqué l'agriculture biologique suisse. Comment vous qualifieriez-vous? Pape du bio, visionnaire, convertisseur, fonceur?

Je n'aime pas l'expression pape du bio car je suis areligieux et ne supporte pas la dogmatique. Je pense que je préfère la notion de visionnaire. Je donne de très nombreuses conférences à l'étranger et on m'y attribue souvent ce rôle. Je me considère moi-même comme une personne qui s'investit et s'engage à fond pour une alimentation mondiale et durable. Pour cela il faut suivre une voie agroécologique. Je ne crois cependant plus que l'agriculture biologique soit la seule voie possible. Il y a tant de formes d'agriculture qui peuvent suivre cette voie.

Reste quand même que le bio fait actuellement essentiellement juste et pas faux.

Vous allez probablement cesser de diriger le FiBL l'année prochaine. Que ferez-vous ensuite?

Je me retirerai de la direction dès que le nouveau directeur aura pris ses fonctions, mais je continuerai d'être actif au FiBL pour, par exemple, entretenir le réseau des différents sites européens du FiBL. Je continuerai aussi certainement de m'engager dans diverses instances en Suisse et à l'étranger. Cela fait un an que je suis au Conseil d'Agroscope, ce que j'apprécie bien parce que j'ai commencé ma carrière professionnelle à Reckenholz et Wädenswil. J'ai encore énormément de plaisir dans mon travail et beaucoup d'idées, mais j'aimerais ne plus me focaliser uniquement sur le bio.

Interview: Claudia Frick



Urs Niggli

Né en 1953 et ayant grandi à Wolfwil SO, Urs Niggli a étudié l'agronomie à l'EPFZ et a travaillé de 1980 à 1982 sur les mauvaises herbes à la Station fédérale de recherches agronomiques de Zurich-Reckenholz (aujourd'hui Agroscope-Reckenholz). Il a ensuite soutenu une thèse sur la physiologie des adventices et a dirigé de 1985 à 1989 le groupe de biologie des adventices de la Station fédérale de recherches en arboriculture, viticulture et horticulture de Wädenswil (aujourd'hui Agroscope-Wädenswil). Il dirige le FiBL depuis 1990. Il y est responsable de la direction administrative et financière de l'orientation et du positionnement stratégiques du FiBL dans le monde entier, de la coordination scientifique globale, de l'entretien des contacts nationaux et internationaux ainsi que de la recherche de fonds. Le nombre de collaborateurs du FiBL a passé sous sa direction de 20 en 1990 à près de 200 aujourd'hui.

Le sort en a décidé: Conseils gratuits pour 120 fermes Bourgeon

Le Service Sanitaire Veaux SSV conseille aussi les fermes bio. Un contrat de collaboration avec le FiBL et Bio Suisse permettra à 120 d'entre elles d'avoir un conseil gratuit l'année prochaine.

Les premières semaines de la vie d'un veau sont grandement décisives pour la suite de sa vie. Sera-t-il fort et plein de tempérament ou plutôt sensible et faiblard, avec un gros nombril et des diarrhées? Des études récentes montrent que les veaux femelles qui reçoivent après la naissance beaucoup de colostrum et ensuite beaucoup de lait pendant les premières semaines seront plus tard en meilleure santé et donneront davantage de lait – on parle ici de la «programmation» du système immunitaire et du métabolisme.

Les deux litres de lait matin et soir qui ont été de mise pendant longtemps ne sont plus recommandés. On sait en effet aujourd'hui que les veaux devraient recevoir autant de lait qu'ils en téteraient sous une vache – c.-à-d. entre 8 et 10 litres par jour. Car les veaux qui n'ont pas eu assez de lait et ont grandi dans de mauvaises conditions courent un risque beaucoup plus grand d'avoir des «maladies d'enfance» comme la diarrhée des veaux ou la grippe bovine. Ils doivent alors être traités par le vétérinaire et ne se développent que lentement, et ces déficits ne pourront pas être comblés plus tard.

Optimaliser l'élevage des veaux est donc la base pour la réussite de l'élevage laitier ou de l'engraissement. Bio Suisse en est bien consciente et elle a donc décidé au début de cette année de devenir membre collectif du Service Sanitaire Veaux Suisse (SSV), une association créée en 2017. Cette affiliation collective permet à tous les producteurs Bourgeon de s'affilier au SSV à un prix préférentiel.

Le SSV, qui est essentiellement financé par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), a pour but d'améliorer la santé animale par la prévention et par l'optimisation des conditions d'élevage – dans les fermes de naissance, les fermes d'engraissement et les troupeaux de vaches mères. Ces der-



La santé des veaux est importante. Photo: Marion Nitsch

niers mois, de nombreux vétérinaires contractuels de toute la Suisse ont été formés pour devenir experts du Service Sanitaire Veaux en concepts de prévention. Ces vétérinaires conseillent les éleveurs à l'aide d'une check-list détaillée qui comprend les principaux facteurs de risques concernant la naissance, les conditions d'élevage, l'alimentation et l'hygiène. Une check-list spécifique pour les fermes bio a été établie en adaptant la check-list de base en collaboration avec des producteurs Bourgeon des groupes spécialisés Lait et Viande, des vétérinaires du SSV et du FiBL ainsi que des spécialistes de Bio Suisse.

Lancement d'un projet commun

Les éleveurs qui ont participé à l'élaboration des check-lists ont apprécié les nombreux trucs pour réussir l'élevage des veaux, et il étaient tous d'avis que le plus possible de fermes Bourgeon devaient pouvoir en profiter. C'est pour cela que Bio Suisse, le FiBL et le SSV lancent un projet commun.

Dans le cadre de cette démarche, 120 fermes Bio Suisse recevront un bon pour un conseil gratuit par un vétérinaire contractuel du Service Sanitaire Veaux Suisse avec en prime une affiliation d'une année au SSV. Les coûts seront assumés pour ces fermes par Bio Suisse et le SSV. Les 120 producteurs ont déjà été choisis par tirage au sort et recevront une lettre en décembre. Les chanceux sont répartis de manière représentative sur les fermes laitières, de vaches mères, d'engraissement au pâturage et d'engraissement des veaux de toutes les régions de notre pays. Chacune d'entre elles a au moins dix animaux de la catégorie correspondante.

Viste des fermes par les vétérinaires du SSV

Le moment de la visite de la ferme est convenu entre le vétérinaire contractuel du SSV et l'agriculteur, et le vétérinaire du troupeau est également invité. L'élevage des veaux est alors discuté dans la ferme à l'aide de la check-list. Si cela s'avère nécessaire, l'évaluation peut aussi porter sur la situation de l'approvisionnement des animaux en oligoéléments, sur la quantité de colostrum reçue par les veaux ou sur la charge parasitaire en recourant à des analyses de fèces, de sang ou de fourrages. Les traitements actuels des bêtes malades sont aussi recensés, mais ils restent strictement du ressort du vétérinaire du troupeau: Les médicaments ne sont ni vendus ni délivrés par les vétérinaires contractuels.

La visite est conçue comme un échange de réflexions entre le vétérinaire du SSV et le chef d'exploitation, et elle n'a absolument rien d'un contrôle. L'éleveur reçoit ainsi une vision externe de son élevage de veaux et peut, avec le vétérinaire-conseil, discuter des points forts et faibles de son système et identifier les possibilités concrètes d'amélioration.

Les résultats de la visite de l'élevage ne seront évidemment pas transmis à des tiers, mais ils seront utilisés, comme c'est d'usage dans ce genre de projets, pour un dépouillement strictement anonymisé par le FiBL et le SSV. Cela permettra ensuite à Bio Suisse, au FiBL et au SSV de décider ensemble



Les possibilités d'amélioration de l'élevage des veaux sont discutées lors de la visite de conseil du SSV. Photo: SSV

si et comment l'offre du SSV doit être adaptée ou si d'autres mesures sont nécessaires. La visite du troupeau est bien sûr aussi ouverte à tous les autres producteurs qui n'auront pas été tirés au sort, et elle ne leur coûtera que 100 francs (voir encadré). Bio Suisse recommande cette offre de conseil à toutes les fermes qui élèvent des veaux.

Inclusion dans un projet européen

Les constatations du projet seront aussi injectées dans le projet collaboratif européen «Roadmap», un nom qui est l'acronyme de «Rethinking of antimicrobial decision-systems in the management of animal production», c.-à-d. en traduc-

tion libre «repenser les processus décisionnels pour l'utilisation des antibiotiques dans la production animale». Réalisé conjointement par des scientifiques du FiBL et d'institutions françaises, britanniques, italiennes, danoises, belges, espagnoles, suédoises et hollandaises, ce projet a pour objectif de développer des stratégies efficaces pour la réduction de l'utilisation des antibiotiques dans les troupeaux agricoles. Il ne s'agit pas d'élaborer un concept rigide, mais, au contraire, de faire connaître les différentes approches qui existent en Europe. Les initiatives interdisciplinaires comme la collaboration entre le SSV, Bio Suisse et le FiBL peuvent jouer dans ce cadre un rôle de modèle. *Martin Kaske, SSV*



L'offre de conseil du Service Sanitaire Veaux Suisse (SSV)

Bio Suisse a depuis 2019 le statut de membre collectif du SSV. Cela permet aux membres de Bio Suisse de s'y affilier au prix préférentiel de 100 francs par année. Cela inclut une visite du troupeau par un vétérinaire spécialement formé par le SSV. La visite comprend une analyse des points forts et faibles de l'élevage des veaux et des génisses de la ferme ainsi que des conseils d'amélioration. Les fermes qui ont des problèmes aigus paieront en plus une fois 150 francs pour une visite

spéciale avec diagnostic. Le SSV offre en outre une infoline pour les éleveurs, des informations top actuelles de la recherche ainsi que des formations continues.

SSV: Coordination Romandie & Infoline

→ Vétérinaires SSV
Grégoire Theubet et
Tyfane Piquerez
inforom@kgd-ssv.ch
tél. 032 552 00 86
www.kgd-ssv.ch > Services

Projet commun de Bio Suisse,
du FiBL et du SSV

→ Bio Suisse, Responsable du secteur
de l'Agriculture
Thomas Pliska
tél. 061 204 66 60
thomas.pliska@bio-suisse.ch

→ FiBL, Christophe Notz
tél. 062 865 72 85
christophe.notz@fibl.org

100% SEMENCES BIO

- ◆ Mélanges cultures fourragères
- ◆ Engrais verts: mélanges attractifs
- ◆ Variétés de maïs à pollinisation ouverte
- ◆ Millet, lin, colza
- ◆ Légumineuses à battre
- ◆ Céréales, légumes

Demandez notre offre agricole:

Tél. 052 304 91 60

www.sativa-rheinau.ch

demeter



sativa
biosaatgut · semences bio · sementi bio

bicpartner

Grand amour pour les produits biologiques?



Devenez propriétaire d'un magasin bio. Nous vous soutenons dans votre projet!

monMagasinbio.ch

LANDOR Desical

L'original

- ✓ Poudre désinfectante sèche pour l'hygiène des étables
- ✓ Agit efficacement contre les germes sans irriter la peau
- ✓ Mamelles propres
- ✓ Basses concentrations cellulaires dans le lait
- ✓ Bonne hygiène des aires de repos et de sortie
- ✓ Onglons solides

Emballages

LANDOR Desical big-bag de 1000 kg
Hasolite B Poudre sac de 30 kg



Efficace contre les germes, non irritant pour la peau

LANDOR
Avec vous, aujourd'hui et demain
www.landor.ch

Appel gratuit
0800 80 99 60
landor.ch

LANDOR KA 2018

BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio



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

Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel Luzerne

Le fourrage structuré de qualité

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

Programmes Santé Plus *bientôt obligatoires pour les producteurs de porcs*

Tous les producteurs de porcs qui produisent pour le programme AQ Viande suisse devront participer à un des deux Programmes Santé Plus existants à partir du 1^{er} avril 2021.

Optimaliser l'utilisation des antibiotiques pour la faire diminuer est un but clairement exprimé du secteur porcin. Bio Suisse avait déjà formulé dans son Cahier des charges plusieurs restrictions dans ce domaine: Les antibiotiques ne peuvent être administrés qu'en cas de maladie avérée et leur utilisation préventive est interdite. Il y a en outre depuis 2017 des directives strictes pour l'utilisation des principes actifs antibiotiques dits critiques. L'ensemble du secteur porcin suisse franchit un nouveau pas en direction de la réduction des antibiotiques: Tous les producteurs de porcs qui produisent pour le programme AQ Viande suisse et qui fournissent le commerce de détail devront participer à un Programme Santé Plus à partir du 1^{er} avril 2021. Cela est aussi valable pour les fermes bio.

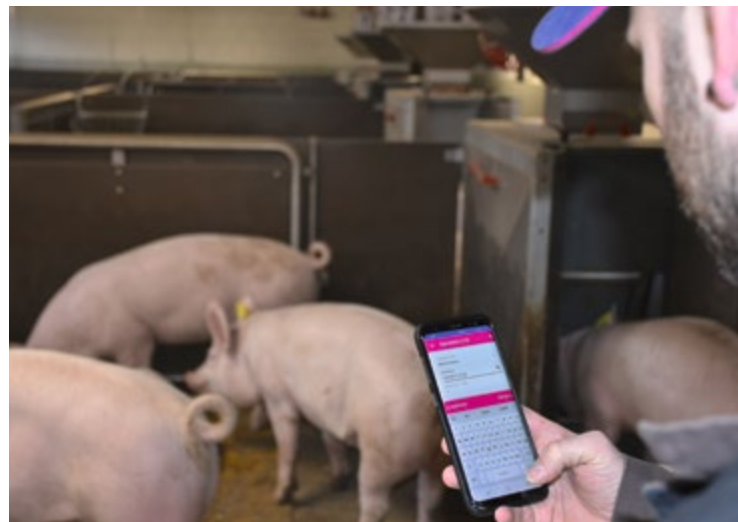
Les producteurs peuvent choisir entre deux Programmes Santé Plus: Le SuisSano du Service sanitaire porcin (SSP) de Suisag ou le Safety-Plus du Service sanitaire Qualiporc (SSQ, Qualiporc-Gesundheitsservice QGS). Les deux programmes prévoient entre autres la tenue d'un journal vétérinaire (ou journal des traitements) électronique et au moins une visite par année de chaque producteur par un vétérinaire formé pour les conseils globaux.

E-journal vétérinaire et visite de l'exploitation

Le journal vétérinaire électronique (JVE) permet une présentation claire et conforme à la loi du journal des traitements et recense les pertes d'animaux. L'utilisation des médicaments, et en particulier celle des antibiotiques, est facile à évaluer et peut en outre être comparée avec la moyenne de l'ensemble de la branche ainsi que sur plusieurs trimestres. La saisie des données dans le JVE est possible par ordinateur ou smartphone.

Lors de la visite de la ferme, le vétérinaire discute avec le chef d'exploitation en suivant une check-list de plusieurs thématiques comme l'état de santé actuel, les éventuelles possibilités d'amélioration des conditions d'élevage, l'affouragement ou la fécondité. Si des possibilités d'amélioration apparaissent, le vétérinaire et le chef d'exploitation élaborent ensemble des possibilités de solutions.

L'inscription à un Programme Santé Plus coûte par année à un agriculteur, par exemple pour une porcherie d'enfermement de 200 places: auprès du SSP 250 francs par année pour le programme de base et 250 francs pour le programme SuisSano, et auprès de Qualiporc 250 francs par année pour le programme Safety-Plus, mais le producteur doit choisir Qualiporc comme cabinet vétérinaire attitré (Qualiporc fonctionne seulement en allemand).



Saisie électronique des données sur smartphone. Photo: màd

Dans le but de faciliter l'accès aux programmes, les acheteurs et le commerce de détail se sont obligés à verser jusqu'à fin 2020 deux francs par porc de boucherie dans un fonds ad hoc. Les producteurs qui participent recevront alors jusqu'à la fin du premier trimestre 2021 un franc par porcelet sevré et un franc par porc de boucherie. Cela est aussi valable pour la production bio.

Éventuellement facultatif pour la vente directe

L'effort financier par bête est considérable pour les producteurs qui ont peu de cochons. «Nous en sommes parfaitement conscients et nous cherchons avec la branche une solution pour ces producteurs», dit Michèle Hürner, product manager Viande à Bio Suisse. «Car la moitié des fermes avec des cochons ont au plus huit porcs de boucherie ou n'élèvent que deux à trois truies. Il faut néanmoins encore clarifier où on tirera la limite et si une dérogation doit être de mise pour les producteurs qui commercialisent toutes leurs bêtes en direct.» *Claudia Frick*



S'annoncer maintenant

Les producteurs de porcs devraient s'annoncer d'ici fin 2019 pour un des deux programmes afin de garantir que les acheteurs puissent planifier suffisamment de capacités pour accueillir tout le monde le 1^{er} avril 2021.

📧 www.suisag.ch > Programme santé SuisSano

→ SUISAG SSP Suisse romande

ssp.orbe@suisag.ch

tél. 024 441 61 26

📧 qualiporc.ch/safety-plus/richtlinien (en allemand)

→ info@qualiporc.ch

tél. 071 787 09 88

Utiliser correctement les fils de fer barbelés



Dans les zones pentues difficiles d'accès et parsemées de buissons ou d'arbres, il est difficile de remplacer les fils de fer barbelés par des clôtures électriques. Utilisés correctement, les barbelés ne sont pas plus dangereux pour les animaux sauvages que d'autres types de clôtures. Au

printemps, il est important de contrôler et de réparer les clôtures ainsi que d'enrouler et d'enlever les vieux barbelés. Le risque de blessures augmente pour les animaux sauvages si les clôtures comportent plus de deux lignes de barbelés ou s'ils ne peuvent passer ni en dessous ni en dessus des clôtures. C'est déjà bien de remplacer les barbelés qui doivent l'être par des fils normaux. Dans les pentes raides où il y a facilement beaucoup de neige, il est recommandé de déposer les fils des clôtures au pied des piquets à la fin de la période de pâture. Cela permet aux animaux de passer sans problèmes et aux clôtures de ne pas être endommagées par la neige. Pour les jeunes animaux, les

treillis ou les Flexinet sont beaucoup plus dangereux que les barbelés. Ceux qui s'y empêtrent – surtout les jeunes animaux et ceux qui ont des bois ou des cornes – ne peuvent en général pas s'en libérer tout seuls. Il est aussi possible d'utiliser des systèmes de clôtures à plusieurs fils qui peuvent être montées et démontées rapidement. *Franz J. Steiner, FiBL*

Contact

→ franz.steiner@fibl.org
tél. 079 824 44 45



Bien planifier la commercialisation des grandes cultures



La production des grandes cultures augmente plus vite que la demande. Les producteurs en début de reconversion doivent bien clarifier leurs possibilités d'écoulement avant de semer. Les agriculteurs Bourgeon s'orientent de plus

en plus vers la conclusion de contrats de production. Les prix des céréales bio sont mis sous pression par l'augmentation de la proportion de marchandise suisse, ce qui n'est bien sûr pas une bonne nouvelle pour les producteurs. Il y a deux stratégies possibles pour sortir de ce problème: refermer davantage les cycles avec des engrais de ferme et des cultures fourragères, ce qui va tout à fait dans le sens de l'agriculture biologique, ou prendre en main sa propre commercialisation. Cela n'est pas toujours facile suivant les sites et les situations. Il y a aussi des possibilités dans le regroupement de plusieurs fermes pour développer une commercialisation

professionnelle, par exemple pour différentes huiles bio, des cultures spéciales comme le chanvre, la production de protéines pour les végétariens ou encore de bons pains bio. *Hansueli Dierauer, FiBL*

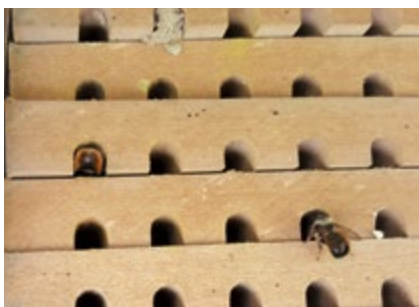
📄 www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Grandes cultures

Contact

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



Soigner et rentrer maintenant les abeilles maçonnes



Les abeilles sauvages sont des pollinisateurs importants pour les vergers car elles volent et pollinisent même quand il fait encore froid. Les larves des deux espèces principales, l'osmie rousse et l'osmie cornue, se développent en été

et se nymphosent pour hiverner dans un cocon. Les parasites comme les acariens ou le clairon des abeilles les menacent en permanence et peuvent faire diminuer fortement la prochaine génération de pollinisateurs. Si des abeilles sauvages sont achetées sur abonnement à une entreprise pour doper la pollinisation, elle s'occupe chaque année d'éliminer les parasites. Ceux qui placent eux-mêmes des aides à la nidification dans leurs vergers et aimeraient développer leur propre population d'abeilles maçonnes devraient nettoyer les cocons d'ici Noël et les stocker au froid jusqu'à la prochaine floraison. *Patrick Stefani, FiBL*

Nouvelle fiche technique

La fiche technique «Les abeilles maçonnes, pollinisatrices efficaces», qui paraîtra bientôt en français, explique les étapes à suivre pour établir, entretenir, stocker et utiliser des abeilles maçonnes dans les vergers.

📄 www.shop.fibl.org
N° de commande 2523

Contact

→ patrick.stefani@fibl.org
tél. 062 865 04 84



Prix stables pour la racine rouge bio



prélève alors sur les plants non bio une taxe incitative égale à la différence de prix entre les plants conventionnels et bio. Cette taxe est facturée lors de l'établissement de l'autorisation, et l'argent récolté est utilisé l'année suivante pour diminuer le prix des plants bio ou pour soutenir les essais de variétés de pommes de terre en conditions bio. Les importations de plants bio ne sont pas soumises à une telle taxe, mais une autorisation d'importation du Service des semences bio du FiBL est nécessaire. Il y a davantage d'informations en ligne. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

Betteraves rouges

Les prix convenus pour les betteraves rouges récoltées en 2020 et en 2021 restent stables. Pour les racines rouges de récolte manuelle ou semi-mécanisée, le prix de référence franco entrepositaire est de 1 Fr./kg pour la marchandise de consommation (de 130 à 500 gr.) et de 52 ct./kg pour la marchandise d'industrie (plus de 500 gr.). Pour une récolte à la machine sans intervention manuelle ultérieure, une déduction de 12 ct./kg pour la marchandise de consommation et de 6 ct./kg pour la marchandise d'industrie est autorisée. Des

contrats de production devraient impérativement être conclus afin d'éviter aussi bien les surplus que les pénuries. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

Pommes de terre

Il n'y a que douze variétés de pommes de terre qui sont multipliées en Suisse pour la production bio. Une autorisation pour des plants conventionnels peut être obtenue afin de donner aux producteurs plus de liberté dans le choix des variétés. La disponibilité des plants bio peut être consultée sur www.organicxseeds.ch. Sur mandat de Bio Suisse, le Service des semences bio du FiBL

www.bioactualites.ch > Cultures > Semences et plants > L'essentiel en bref (faire défiler vers le bas jusqu'à «Informations pour les diverses cultures: Pommes de terre»)

Toutes les infos marchés

Les prix de référence aux producteurs et franco commerce, les recommandations de prix pour la vente directe, les rapports sur la surveillance du prix du lait et bien davantage peuvent être consultés en ligne:

www.bioactualites.ch > Marché

Agenda 2020 de Bio Suisse

Assemblées des délégués	15 avril, 11 novembre
Conférences des présidents	25 mars, 25 juin, 13 octobre
Séances du Comité	21 janvier, 25 février, 31 mars, 5 mai, 9-10 juin, 14 juillet (prov.), 18 août, 22 septembre, 3 novembre, 1-2 décembre
Séances de la Commission du Savoir	5 février, autres dates encore en suspens
Séances de la Commission du Marché	13 mai, 18 novembre
Séances de la Commission de labellisation agricole	14 janvier, 10 mars, 12 mai, 23 juin, 25-26 août, 20 octobre, 8 décembre
Séances de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce	16 janvier, 12 mars, 13 mai, 23 juillet, 15-16 octobre
Séances de la Commission de labellisation des importations	24 janvier, 20 mars, 29 mai, 11 septembre, 26 ou 27 octobre, 11 décembre (prov.)
Conférence de presse annuelle	8 avril

Petites annonces

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

Bourse Bio

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

CHERCHE

Recherche exploitation agricole. Jeune couple bilingue, CFC agricole + maîtrise en cours, cherche exploitation bio ou avec possibilité de reconversion à reprendre (achat ou location). Régions BE, SO, NE, JU, FR, VD.
Contact: tél. 079 518 99 26 ou 079 626 30 22

Traces de pesticides: Hélas une réalité

Les produits phytosanitaires de synthèse sont tabous en agriculture biologique, mais on en trouve quand même des résidus dans les produits bio. Et toujours pas de vue d'ensemble.

Beaucoup de gens souhaiteraient un environnement intact et des aliments non pollués. C'est ce dont témoignent notamment les initiatives pour une eau potable propre et pour une Suisse sans pesticides de synthèse. On entend par pesticides de synthèse les produits phytosanitaires que l'agriculture conventionnelle utilise contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes. Vu qu'ils sont tabous en agriculture biologique, la plupart des consommateurs s'attendent à ce que les produits bio soient totalement exempts de résidus.

Pas étonnant que l'écho médiatique d'une étude publiée ce printemps par l'université de Neuchâtel ait été si grand: Elle avait analysé des surfaces agricoles du Plateau et révélé que 93% des sols et des plantes (produits récoltés) de 20 exploitations agricoles bio présentaient des résidus de néonicotinoïdes, un groupe d'insecticides controversé. Plusieurs journaux avaient suite à cela parlé de «sols bio contaminés». Bio Suisse avait qualifié cette expression de «scientifiquement incorrecte» et avait précisé: «Les quantités trouvées dans les champs bio se situent dans la zone du milliardième de gramme par kilogramme. Les produits bio analysés contiennent des contaminations 100 fois inférieures au seuil d'intervention à partir duquel les autorités prennent des mesures.» Bio Suisse est néanmoins préoccupée.

Découvrir des traces de pesticides de synthèse dans les champs bio n'est en soi pas étonnant. Les agriculteurs bio ont

en effet souvent des voisins conventionnels, et des substances indésirables peuvent migrer par l'air ou l'eau. Des mesures effectuées en 2018 par l'université de Munich dans le sud du Tyrol, en Italie, avaient même prouvé que les pesticides peuvent être transportés sur des distances de plusieurs kilomètres. «Nous ne voulons pas de résidus dans les produits Bourgeon et nous faisons beaucoup pour cela», dit Sarah Bulliard, responsable Résidus à Bio Suisse. «Il serait néanmoins irréaliste d'exiger des agriculteurs Bourgeon que leurs produits ne présentent jamais de traces de ce genre de produits.»

Les autorités parlent d'estimations surestimées

Les contaminations qui touchent le secteur bio ne doivent pas être mises sous le tapis puisqu'elles peuvent parfois provenir d'un manque de précautions ou d'une utilisation illicite. Et cela tout au long de la filière qui va du stockage au transport en passant par la transformation. Par exemple quand des locaux sont utilisés aussi bien pour des produits bio que conventionnels. La règle fondamentale est que celui qui vend ou transforme des denrées alimentaires est légalement tenu d'en faire analyser régulièrement des échantillons par un laboratoire accrédité. Et les organismes de certification, les autorités cantonales et les douanes font aussi des contrôles. Le plus souvent en fonction des risques, c.-à-d. là où on peut s'attendre à des transgressions.

Ce qui manque encore en Suisse, et que la Confédération aimerait avoir, c'est une statistique nationale qui regroupe toutes les analyses de tous les instituts. On n'a pour l'instant qu'une vue d'ensemble sur dix laboratoires officiels qui est publiée chaque année depuis 2013 par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). La dernière, qui date de 2017, mentionne que, sur un total de 226, 19 échantillons (8,4%) de produits bio ont été incriminés pour résidus de pesticides. Il y en avait nettement moins en 2016: 3% (6 sur 198). L'OSAV dit que cette augmentation est due à l'élargissement du spectre des analyses et à des contrôles qui avaient spécialement visé les céréales bio de l'Europe de l'Est. Ces pourcentages, comme le dit d'ailleurs le rapport de 2017, doivent donc être considérés comme des estimations trop élevées. Si on analysait tous les produits bio, la proportion de denrées bio douteuses serait donc nettement plus basse. René Schulte




Les consommatrices et les consommateurs s'attendent à des produits bio sans résidus. Photo: Adobe Stock



Résidus de pesticides dans les aliments

Suisse


«Contrôles officiels des établissements et des produits» et «Contrôles des denrées alimentaires végétales et des objets usuels», 2013 à 2017:

 www.blv.admin.ch > Aliments et nutrition > Publications et recherche > Statistiques et rapports sur la sécurité des aliments

Union européenne et Bade-Wurtemberg

 www.efsa.europa.eu >

Rechercher: rapport 2017 résidus de pesticides

 www.oekomonitoring.ua-bw.de > Berichte (en allemand)

Valeurs d'analyse: La croix et la bannière

Les résidus de pesticides, comme la phosphine dans les céréales, peuvent faire déclasser des produits bio. Les autorités et le secteur bio ne sont pas toujours d'accord sur la manière d'agir.

Le secteur bio aura toujours à lutter contre les contaminations de ses produits – du moins tant que l'utilisation de pesticides de synthèse sera autorisée pour les produits conventionnels. Le manque de précautions et les utilisations illicites sont d'autres causes. Cela ne concerne pas seulement l'agriculture, mais aussi la transformation, le commerce, la logistique et le stockage. On citera comme exemple connu celui de l'hydrogène phosphoré – donc la phosphine – qui est utilisé dans les moulins et les entrepôts de céréales. Vu que les résidus de ce produit antiparasitaire provoquent fréquemment le blocage, le déclassement ou la destruction de lots de céréales bio, le FiBL a lancé en 2018 une étude dont le but est d'identifier les sources et les causes de contamination tout le long de la filière des flux de marchandises du secteur suisse des céréales, puis de formuler des mesures adéquates.

La phosphine est utilisée en conventionnel pour le gazage des locaux de stockage, des silos et des containers. Vu que c'est une méthode bon marché, elle est souvent utilisée sous forme de tablettes ou de granulés qui sont mélangés directement aux céréales où ils vont se solubiliser et se gazéifier. Contrairement au gazage indirect, par exemple avec des sachets, cette pratique peut provoquer des résidus importants et donc des teneurs élevées de phosphine dans les poussières

des silos, ce qui est d'ailleurs le plus gros problème, comme le donne à entendre Regula Bickel, ingénieure en denrées alimentaires et membre du groupe de travail Résidus du FiBL: «Il est impossible d'éviter la formation de poussières quand des céréales sont stockées, moulues ou transportées. Et ces poussières se répandent dans les entreprises et s'incrustedans les installations.» Et une fois qu'on en a il est impossible de s'en défaire. Les contaminations occasionnelles de céréales bio par de la phosphine sont donc préprogrammées.

Pour diminuer le plus possible les risques, l'étude recommande de renoncer aux granulés de phosphine et de recourir à des méthodes alternatives comme les traitements thermiques par exemple. Il est aussi important de nettoyer régulièrement à fond les trémies et fosses de réception ainsi que les convoyeurs, filtres, cellules de silos etc. Vu qu'il est en général impossible de les nettoyer avec de l'eau, il est recommandé de procéder à plusieurs cycles d'aspiration. Il existe aussi d'autres mesures comme le transport en containers étanches et la réservation de certaines cellules exclusivement pour les marchandises bio. «La meilleure protection contre les contaminations serait bien sûr que les entreprises n'utilisent que des denrées biologiques du pays venant directement des producteurs ou stockent et transforment des produits conventionnels – mais pas les deux», précise Regula Bickel.

Autocontrôles obligatoires

La réalité est toute différente, ce qui oblige les interprofessions à miser sur la prévention. Par exemple, Bio Suisse dispose de toute une série de directives et de règlements pour éviter les résidus. Et en même temps elle appelle ses producteurs et preneurs de licences à honorer leur devoir de précaution et à



Les entreprises qui vendent ou transforment des denrées alimentaires doivent faire analyser régulièrement leurs marchandises. Photo: Adobe Stock



Les autorités recommandent de prélever des échantillons vraiment représentatifs. Photo: Adobe Stock

assurer une séparation ininterrompue des marchandises depuis les champs jusqu'à la vente. La même chose est prônée par la CI Bio, une communauté d'intérêts de l'industrie des denrées alimentaires biologiques qui a, pour ses membres du commerce de gros et de détail ainsi que de la transformation, son propre guide de bonnes pratiques pour toute la filière de transformation. Il ne s'agit cependant encore que d'un projet.

La règle de base est que celui qui vend ou transforme des denrées alimentaires est responsable pour qu'elles respectent les exigences légales. Les entreprises concernées doivent donc, dans le cadre de l'autocontrôle obligatoire, prélever régulièrement des échantillons de leurs produits et les faire analyser par un laboratoire accrédité. Si ces analyses révèlent des résidus de pesticides de synthèse, la suite de la procédure dépend notamment de la hauteur des valeurs mesurées et de l'évaluation individuelle de chaque cas, qui peut être effectuée soit par les autorités d'exécution (chimistes cantonaux et Agroscope) soit par l'organisme de certification et / ou par Bio Suisse dans le cas des produits Bourgeon.

Toujours annoncer les résidus de pesticides

La base légale pour l'évaluation des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires biologiques est d'abord l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, dont l'article 3b stipule à propos de la production, de la préparation et de la commercialisation des produits biologiques: «L'utilisation de matières auxiliaires et d'ingrédients chimiques de synthèse est évitée.» Autrement dit, l'utilisation des pesticides n'est ni explicitement interdite ni formellement autorisée. Pour améliorer la clarté à ce sujet, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et celui de l'agriculture (OFAG) ont publié en 2015 les «Instructions concernant les constats de résidus dans la production biologique», dont le point central

est une grille décisionnelle où le «seuil d'intervention» joue un rôle prépondérant. Il se situe pour la plupart des pesticides à 0,01 milligramme par kilo et sert de valeur de référence à partir de laquelle les autorités d'exécution interviennent.

Voilà à quoi cela ressemble dans la pratique: Si une entreprise constate des résidus lors d'un autocontrôle, quelle que soit leur concentration, elle doit dans tous les cas l'annoncer à son organisme de certification – indépendamment du fait qu'elle soit certifiée selon l'Ordonnance bio de la Confédération ou selon le Cahier des charges de Bio Suisse. S'il s'agit de produits Bourgeon il faut en plus informer Bio Suisse, qui est propriétaire de cette marque et label, car elle peut prendre des mesures de son côté. Tant que les valeurs mesurées ne dépassent pas le seuil d'intervention précité de 0,01 mg/kg, la marchandise peut généralement continuer d'être vendue comme bio. Si cette valeur est par contre dépassée, les autorités décident si la marchandise doit être bloquée par précaution et / ou déclassée en perdant son statut bio. S'il est constaté que les teneurs maximales définies par le législateur pour les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires sont atteintes ou dépassées, l'entreprise concernée ne peut plus mettre la marchandise en circulation.

Il faut ajouter l'incertitude de mesure

L'incertitude de mesure est dans ce contexte un sujet brûlant qui peut atteindre jusqu'à cinquante pourcents selon les méthodes d'analyse. Or c'est justement pour les teneurs de résidus qui se situent juste en dessous du seuil d'intervention ou de la valeur maximale admise que cette incertitude peut faire pencher la balance. Selon Daniel Imhof, le chimiste cantonal des Cantons de Suisse centrale, «Une entreprise doit toujours tabler sur les pires cas possibles lors de ses contrôles de qualité et donc ajouter l'incertitude de mesure à ses résultats.» Il est donc toujours recommandé de prélever des échantillons représentatifs. Si l'enjeu est l'exécution de l'Ordonnance bio dans le sens de la protection contre les tromperies selon la loi sur les denrées alimentaires, les autorités doivent par contre baser leur évaluation sur la concentration de résidus fournie par l'analyse sans tenir compte de l'incertitude de mesure.

L'un dans l'autre, dit Daniel Imhof, les instructions de l'OSAV et de l'OFAG et leur grille décisionnelle ont contribué à garantir une procédure homogène aussi bien entre les organismes de certification qu'entre les chimistes cantonaux. «Le problème est que le secteur bio ne connaît pas les causes des résidus dans 73 pourcents des cas. Vu que dans un tel cas les instructions ne prévoient pas de déclassement, c'est dans le cadre du principe de proportionnalité que la décision sur la possibilité de commercialiser une marchandise doit être prise.» Mais les acteurs concernés ne sont pas toujours d'accord sur la question de savoir où cette proportionnalité commence et finit. Il est cependant clair pour Daniel Imhof qu'il faut dans tous les cas tenir compte des attentes des consommatrices et des consommateurs à l'égard des produits bio.

On ne sait d'ailleurs pas avec certitude si et à quelle vitesse la branche et les autorités vont s'attaquer à cette problématique et quel rôle l'UE, qui travaille actuellement à la révision de son ordonnance bio qui doit entrer en vigueur en 2021, pourrait jouer dans ce contexte. Elle accorde ce faisant une attention particulière aux résidus de pesticides – donc il faut s'attendre à un durcissement. René Schulte



Contacts et informations pour la gestion des résidus de pesticides dans les produits bio

Autorités d'exécution

- www.kantonschemiker.ch (site en quatre langues)
- www.agroscope.ch

Organismes de contrôle et de certification

- www.bio-inspecta.ch
- www.bio-test-agro.ch
- www.ecocert-imo.ch (en anglais)
- www.procert.ch

FiBL

- Regula Bickel, Responsable du groupe Qualité & Sécurité
regula.bickel@fibl.org
tél. 062 865 04 22
- www.fibl.org > FiBL Services > Assurance-qualité > Évaluer et éviter les résidus > FiBL Residues Working Group (en anglais)

Bio Suisse / Bourgeon

- Sarah Bulliard, Résidus, gestion des risques
sarah.bulliard@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 17

Les informations et les formulaires pour les annonces de cas de résidus par les producteurs et les preneurs de licences se trouvent ici:

- www.bio-suisse.ch > Transformateurs & Commerçants > Résidus

IG Bio

- Karola Krell, Directrice
karola.krell@foodlex.ch
tél. 031 352 11 88
- www.igbio.ch

Directives et instructions légales

Droit fédéral (classé par code RS)

- www.admin.ch > Droit fédéral
 - > Loi sur les denrées alimentaires (RS 817.0)
 - > Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
 - > Ordonnance sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides (RS 817.021.23)
 - > Ord. sur l'agriculture biologique (RS 910.18)

Instructions concernant les constats de résidus dans la production biologique

- www.blv.admin.ch > Recherche: 22/2015 Directive > Cliquer sur l'onglet «Documents»

Législation de l'UE

- www.eur-lex.europa.eu
 - > Règlement (UE) 2018 / 848 (règlement bio)
 - > Règlement (CE) 396 / 2005 (limites maximales applicables aux résidus de pesticides)

Nuremberg, Allemagne

12-15.2.2020

Accès réservé
exclusivement aux
visiteurs professionnels

BIOFACH2020

into organic

Le Salon Pilote Mondial des Aliments Biologiques

BIOFACH - UNIQUE EN SON GENRE ET SI VARIÉ

Plus de 50 000 visiteurs professionnels attendus, environ 3 500 exposants et deux halls supplémentaires : au BIOFACH vous verrez ce qui fait le succès du bio. Découvrez une gamme unique au monde, des aliments biologiques certifiés selon des critères très stricts, d'excellentes possibilités de réseautage, un congrès très intéressant et des espaces thématiques qui vous raviront.

VISITEZ LES ESPACES THÉMATIQUES
DU BIOFACH

NEW

NOUVEAUTÉS
ET TENDANCES



EXPÉRIENCE ET
DÉCOUVERTE



COMPÉTENCE
ET SAVOIR

BIOFACH.COM



NOTEZ LA DATE
DE SUITE DANS
VOTRE AGENDA.

en parallèle :

VIVANESS2020

into natural beauty

Salon International des
Produits Cosmétiques Naturels

ORGANISATEUR

NürnbergMesse GmbH
T +49 9 11 86 06 - 49 09
F +49 9 11 86 06 - 49 08
[visitorservice@](mailto:visitorservice@nuernbergmesse.de)
nuernbergmesse.de

Vaccin génétiquement modifié *interdit*

Les délégués en ont décidé: Le Vaxxitek est interdit, l'engraissement des jeunes coqs est défini dans un règlement, et les producteurs de porcs sont soumis à une affiliation obligatoire.

La première décision concernant le Cahier des charges (CDC) prise par l'Assemblée des délégués (AD) du 13 novembre à Olten était attendue avec impatience: Les délégués allaient-ils oui ou non continuer d'autoriser l'utilisation du Vaxxitek, un vaccin génétiquement modifié (GM)? Ce vaccin contre le virus de Gumboro, qui touche les poulets d'engraissement, avait été autorisé il y a une année par l'AD jusqu'à fin 2019. Un groupe de travail avait en même temps reçu le mandat de chercher des alternatives, mais il était arrivé cet été à la conclusion qu'il n'y a actuellement pas d'alternative efficace. La proposition du Comité pour compléter le CDC était donc en substance la suivante: «Le Vaxxitek peut être utilisé au cas par cas pour une durée limitée afin de garantir, dans des situations d'urgence, le bien-être et la protection des animaux. Il faut avoir



Le Vaxxitek, un vaccin GM, est de nouveau interdit pour les fermes Bourgeon depuis le 1.1.2020. Photo: Carmen Büeler

pour cela une ordonnance vétérinaire ainsi qu'une autorisation exceptionnelle de Bio Suisse. Cette dérogation est valable jusqu'au 31 décembre 2024.» L'organisation membre (OM) Bergheimat avait alors déposé une motion d'amendement qui exigeait que les animaux vaccinés avec le Vaxxitek ne puissent pas être commercialisés avec le Bourgeon.

Lors du premier vote, 38 délégués ont voté pour la motion du Comité et 25 pour celle de Bergheimat et il y a eu 20 absentions. C'est donc la proposition du Comité qui a passé en vote final, mais c'est par 37 oui contre 48 non qu'elle a été rejetée par les délégués. L'utilisation du Vaxxitek est donc interdite dans les fermes Bourgeon depuis le 1^{er} janvier 2020.

Le deuxième point à l'ordre du jour qui concernait le CDC était le règlement pour l'engraissement des jeunes coqs sur lequel Bio Suisse travaillait depuis 2016. Le Comité de Bio Suisse avait proposé lors de l'AD de novembre 2018 que ce règlement soit accepté. Les délégués l'avaient alors renvoyé avec mandat de trouver une entente d'ici la prochaine AD. Ce qui n'a cependant de nouveau pas pu être le cas. La Commission de labellisation agricole (CLA) avait donc légèrement modifié

le règlement original et l'adoption de cette version avait été recommandée par le Comité. Le GI Œuf Bio avait ensuite déposé une contre-motion avec un nouveau règlement qui suivait pour l'essentiel les directives pour les jeunes poules.

C'est la contre-proposition du GI Œuf Bio qui a gagné à une nette majorité le vote qui suivait. Il sera donc possible d'engraisser les jeunes coqs dans des poulaillers de 4000 places, mais ils devront pouvoir accéder à une zone à climat extérieur depuis leur 22^{ème} jour de vie. Le nouveau règlement, qui ne figurera pas encore dans la version imprimée 2020 du Cahier des charges, entrera néanmoins en vigueur le 1^{er} janvier 2020. Un délai transitoire sera défini pour les producteurs qui engraisent déjà des jeunes coqs.

Affiliation obligatoire, initiatives et élection de la CQ

La situation tendue qui règne sur le marché du porc bio a aussi été débattue lors de l'AD. Les OM Bärner Bio-Bure, Bio Ostschweiz et Bio ZH-SH ont demandé par motion que «Toutes les exploitations d'élevage et d'engraissement, qui livrent leurs porcs directement ou indirectement à des entreprises de commerce de détail (selon la définition à l'art. 3.3.5 du Cahier des charges), doivent être contraintes, à partir de 2021, de s'affilier à une organisation de producteurs de porcs bio, comme par exemple le Groupe d'intérêt Porc Bio Suisse (IG BSS). Les fermes qui commercialisent leurs porcs exclusivement par le biais de la vente directe ou en dehors des structures du commerce de détail ne sont pas contraintes de s'affilier. Les producteurs en reconversion doivent être informés de l'affiliation obligatoire lors de leur inscription.»

Le Comité a ensuite proposé aux délégués une autre démarche: Dans le but de pouvoir encore mieux gérer le marché Bourgeon et faire correspondre l'offre et la demande, le secrétariat de Bio Suisse doit recevoir le mandat de démarrer un processus approfondi pour l'optimisation de la gestion des marchés, le but étant de développer deux ou trois scénarios réalistes sur la manière dont Bio Suisse pourrait à court et à moyen terme améliorer pour tous les marchés son positionnement en matière de gestion du marché. La complexité de la question empêchera de fait Bio Suisse de boucler ce processus avant l'été 2020 et les résultats intermédiaires seront présentés lors de l'AD du printemps 2020. Les délégués ont accepté les deux motions à une forte majorité.

L'ordre du jour comprenait aussi une décision concernant les recommandations de vote pour les initiatives pour une eau potable propre et pour une Suisse sans pesticides de synthèse. Le Comité avait proposé de repousser l'échéance de cette décision parce que des interventions importantes ont été déposées au Parlement, que des travaux de recherche sont en cours et que les votations ne pourront avoir lieu qu'en septembre 2020 au plus tôt. Il serait par ailleurs possible que le nouveau Parlement élabore un contre-projet. Bio Suisse ne devrait donc pas émettre de recommandation de vote avant que tous les paramètres soient connus. Dans une partie de sa motion, le Comité proposait en outre de voter une résolution sur la protection phytosanitaire biologique (voir encadré). Bergheimat avait néanmoins demandé que l'AD décide tout de suite de recommander de voter deux fois oui pour donner un signal



Le directeur Balz Strasser a parlé de la planification annuelle de Bio Suisse et de sa politique de distribution. Photo: Laurent Vonach

clair et parce que le but des initiatives correspond au Concept directeur de Bio Suisse. Les délégués ont suivi la proposition du Comité à une forte majorité. Les recommandations de vote sont donc repoussées à avril 2020 ou plus tard.

Les délégués ont encore confirmé l'élection complémentaire de Monika Rytz à la Commission de la Qualité (CQ).

Informations et conférence invitée

En début d'assemblée, les délégués avaient aussi approuvé à une forte majorité le procès-verbal de la dernière AD ainsi que la planification et le budget 2020. La motion de Bergheimat, qui demandait que les textes explicatifs de la planification annuelle, du budget et des comptes mentionnent et expliquent à l'avenir les causes concrètes des fortes fluctuations et des gros écarts, a aussi été acceptée à une grande majorité.

Au chapitre des présentations d'informations, des représentants du secrétariat ont parlé des objectifs de formation, des affaires politiques, de la politique de distribution et de la mise en œuvre du nouveau règlement sur les restrictions des importations. Les détails à ce sujet figurent dans le procès-verbal qui se trouve sur le site internet de Bio Suisse.

Bio Genève a soulevé la question des possibilités d'intervention de Bio Suisse quand des entreprises étrangères qui produisent des marchandises pour le Bourgeon sont soupçonnées de ne pas respecter les directives sociales. Dieter Peltzer, le responsable de la garantie et du développement de la qualité de Bio Suisse, a présenté à l'aide d'un cas concret comment Bio Suisse a agi jusqu'ici. Il a aussi expliqué quelles activités ont été lancées pour s'attaquer globalement à la problématique «social et équitable».

L'Assemblée des délégués s'est ensuite terminée par la conférence invitée de Jan Plagge, le Président de Bioland Allemagne. *Claudia Frick*

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



Résolution «Rendons ensemble le changement possible» adoptée par l'AD le 13 novembre

Nous, paysannes et paysans bio, renonçons par conviction aux produits phytosanitaires de synthèse et aux engrais chimiques et nous n'utilisons des antibiotiques qu'en cas d'absolue nécessité. Cela nécessite une approche globale prenant en compte l'ensemble de l'entreprise agricole et comportant de nombreuses mesures:

- Nous prenons grand soin du sol. Il constitue la base pour avoir des denrées alimentaires saines.
- Nous travaillons avec des rotations de cultures variées et favorisons la biodiversité avec ses auxiliaires.
- Nous sélectionnons des animaux et des plantes qui sont résistants.
- Nous misons sur des méthodes thérapeutiques naturelles et alternatives.
- Notre Cahier des charges privilégie les fourrages de sa propre ferme.

Nous constatons que le bio fonctionne et peut constituer une réponse aux initiatives: Nos 7100 paysannes et paysans bio en sont persuadé-e-s: L'agriculture biologique peut apporter une contribution essentielle pour rendre la production agricole plus durable. Cela nécessite des mesures au niveau de la Politique agricole 2022+ et nettement plus de moyens financiers alloués à la recherche bio, à la sélection écologique, à la formation et à la vulgarisation.

Avec les consommateurs, nous visons qu'il y ait «davantage de bio». Nous y travaillons avec nos partenaires de la filière de création de valeur ajoutée. C'est le choix quotidien de nos consommatrices et de nos consommateurs – chaque fois qu'ils prennent des produits bio dans les rayons alimentaires. C'est le chemin le plus simple pour aider l'homme, l'animal et la nature à (re)trouver un meilleur équilibre.

Le Bio peut être vraiment délicieux

Apparence, arôme, goût, texture, harmonie et finale – un jury spécialisé a couronné six produits particulièrement délicieux avec une distinction spéciale du Bourgeon Bio Gourmet.

Silence. On n'entend qu'un léger bruit de grignotage produit par Jörg Slaschek qui déguste un cracker à l'épeautre complet. Il en reprend une morce, casse le cracker en deux, regarde soigneusement et en respire l'odeur. Puis de nouveau le silence. Juste parfois le clapotis d'une cuiller ou le bruissement d'un papier. Jörg Slaschek fait partie du jury des distinctions spé-

gineux. Le concours se déroule en deux étapes: Un premier jury de quinze analystes et experts sensoriels juge les produits inscrits selon leur apparence, arôme, goût, texture, harmonie et finale. Cette année, 23 fabricants ont présenté en tout 76 produits laitiers et pâtisseries. Le président du jury Patrick Zbinden en tire le bilan: «C'était une très bonne année avec beaucoup de produits épatants.» 37 produits ont obtenu une note de 5 ou plus et peuvent donc arborer le Bourgeon Bio Gourmet pendant trois ans. 17 d'entre eux ont obtenu le 6 qui les qualifie pour la deuxième dégustation effectuée par un jury de cuisiniers vedettes.

Un membre du jury, Tilo Herber, plante lentement sa cuiller dans la glace à la fraise. Le pâtissier en teste la consistance. Il en met une cuillerée en bouche, ferme les yeux, éprouve



Un délicieux cracker complet de Hug. Photos: David Herrmann, Bio Suisse



La cuchaule au safran de la boulangerie fribourgeoise Saudan.

ciales du Bourgeon Bio Gourmet. C'est en chuchotant qu'il échange des impressions avec le président du jury, le journaliste gastro et analyste sensoriel Patrick Zbinden. Puis il retourne se concentrer sur les dégustations.

C'est à l'hôtel Artist de Bienne que la dégustation des distinctions spéciales du Bourgeon Bio Gourmet se déroule en ce gris matin d'automne. La salle est comme faite pour cet examen: Les tables en chêne forment un U qui entoure une cuisine ouverte et des spots mettent en valeur les 17 produits présentés en finale. Le jury est en plein travail. Il y a, en plus de Jörg Slaschek du Restaurant Attisholz de Soleure, les cuisiniers et pâtisseries vedettes Tilo Herber (Pastry Chef Park Hyatt Zürich), Esther Gurtner (lauréate de Marmite Youngster, catégorie Pâtissier 2019, Gümligen BE) et Norman Hunziker (Culinary Artist, Bienne). Ils recherchent des produits qui promettent aux consommatrices et aux consommateurs des expériences gustatives aussi exceptionnelles qu'inoubliables.

Un feedback très apprécié par les fabricants

Le Bourgeon Bio Gourmet est l'arène de démonstration de la qualité des produits transformés Bourgeon. Bio Suisse attribue ce prix annuel à tour de rôle aux trois catégories suivantes: produits laitiers et pâtisseries, produits boulangers et carnés, produits à base de fruits, de légumes, de céréales et d'olé-

la structure, laisse la glace fondre puis teste son goût. Il fait deux pas pour écrire sur son bloc-notes – puis reprend une deuxième cuiller de glace. Plus tard, quand tous les membres du jury discuteront leurs résultats, il dira avec enthousiasme: «Impossible de faire plus fraise que ça. Incroyable!»

Bio Suisse rassemble toutes les évaluations des deux rounds de dégustation et les met à disposition des fabricants. Cette évaluation par des experts est pour eux un feedback précieux qui leur permet de poursuivre le développement de leur produit ou d'en maintenir la qualité. Comme la boulangerie Saudan qui a de nouveau obtenu une distinction spéciale pour sa cuchaule au safran. David Herrmann, Bio Suisse



Le concours de qualité Bourgeon Bio Gourmet

Ces six produits ont particulièrement convaincu le jury spécialisé placé sous la houlette de Patrick Zbinden:

- Cuchaule au safran, Boulangerie Saudan, Fribourg
- Cracker d'épeautre complet, Hug AG, Malters LU
- Petit Beurre Honduras, Kambly SA, Trubschachen BE
- Glace fraise, Ottilio's farm fresh!, Oberwil b. Büren BE
- Fromage frais double-crème au raifort, Willy et Lucia Schmid-Zwimpfer, Biohof Schlossermatt, Willisau LU
- Séré nature au lait de chèvre, Ziegenhof Elfingen AG

Grand Prix Bio Suisse: Pour l'Engadine

La brasserie grisonne Bieraria Tschlin, dans la Basse-Engadine, produit depuis sa création il y a quinze ans des bières bio à base de produits de la région, ce qui lui a valu les honneurs de Bio Suisse.

De nombreux buveurs de bière ne le savent pas, mais la plus grande partie des bières suisses n'ont de suisse que l'eau alors que le houblon et l'orge viennent de l'étranger. La brasserie Bieraria Tschlin de Martina GR achète pour ses quatre bières principales seulement des matières premières suisses – et en plus de région de montagne et de qualité Bio Bourgeon. Ces bières aux noms chantants de «Tschlin cler», «Tschlin ambra», «Biera engadinaisa Weizen» et «Alvetern / Edelweiss» sont donc vendues à bon droit comme «100 % suisses» et «100 % bio».

La brasserie Bieraria Tschlin est depuis sa création il y a 15 ans une pionnière du secteur biologique suisse. C'est pour ce rôle, pour son succès commercial et pour son développement qu'elle a reçu le 13 novembre le Grand Prix Bio Suisse de cette année. Lors de la remise du prix pendant l'Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse à Olten, Fritz Schneider, le président du jury, a loué cet effort novateur pour la culture régionale des céréales de montagne: «La production brassicole locale assure ainsi aux productrices et producteurs bio de montagne de la région un écoulement bien payé pour leurs céréales», a-t-il dit lors de son panégyrique, en ajoutant que cette brasserie a en outre créé des emplois dans une région où ils sont très rares.

Le directeur de Bieraria Tschlin, Reto Rauch, était très heureux de recevoir ce prix, et il a pu dire fièrement lors de son allocution: «Aucune autre brasserie suisse n'est aussi cohérente que nous pour la qualité bio et régionale.» Et en effet: La brasserie achète depuis le début son malt d'orge à la coopérative bio Gran Alpin et son blé bio de montagne à la ferme Klosterhof Müstair.

Le houblon bio de la bière de Tschlin vient par contre de Wolfwil dans le canton de Soleure. Pour l'instant. Car Bieraria Tschlin poursuit avec Bio Grischun le but de produire son houblon bio dans les Grisons. La première bière purement grisonne a déjà quitté son brassin. La petite quantité de «Steimändli Hopfentropfen», une bière brassée avec du houblon bio de Putz, est d'ailleurs déjà épuisée. Et les fleurs d'edelweiss et le miel pour les bières éponymes sont aussi de qualité bio et de montagne.

Régal national à la Coop

Pour Bieraria Tschlin, qui va produire cette année près de 2000 hectolitres de bière, la certification avec le Bourgeon de Bio Suisse est un argument de vente exclusif bienvenu sur un marché de la bière âprement disputé. L'argument de vente «bière bio à base de produits suisses» marche aussi à la Coop, où la brasserie vend maintenant un tiers de sa production dans toute la Suisse. Elle fournit aussi des restaurants et franchit même la frontière pour vendre ses bières à l'étranger – par exemple en Autriche et en Italie.



Reto Rauch (à g.), directeur de Bieraria Tschlin, reçoit le prix des mains du président du jury Fritz Schneider. Photo: Laurent Vonach

«Nous avons vendu l'année passée environ un demi-million de bouteilles», a raconté Reto Rauch lors de la remise du prix. Et chacune d'elles est un support publicitaire pour le tourisme des Grisons. Le Rhétoromanche, qui avait apporté quelques-uns de ces «supports publicitaires» pour les faire goûter, a terminé sa causerie par ces mots: «Il y a bien d'autres choses dans la vie que la bière, mais la bière rend les autres choses plus agréables.» Daniel Salzmann, Schweizer Bauer, et René Schulte

www.bieraria.ch (en allemand)



Le Grand Prix Bio Suisse 2019

Cette année, 14 projets ont été déposés. En plus du lauréat, la brasserie Bieraria Tschlin, on trouvait aussi au coude-à-coude:

«Reductive Farming» des agriculteurs Ueli Zemp, Beat Erni et Walter Zumbühl du canton de Lucerne, la ferme bio Taratsch de Lohn GR («sans agriculture pas d'art culinaire»), l'Erlebnishof Caduff de Degen GR («agriculture biologique et agrotourisme»), ou encore l'Eulenhof Agrofors de Möhlin AG («renforcement de la biodiversité»). Bio Suisse attribue depuis 2006 son prix d'encouragement à des projets exceptionnels et porteurs d'avenir pour le secteur bio. Le jury tient compte des critères suivants: force d'innovation, importance pour la production bio, utilité régionale, écologique et sociétale, chances d'avenir et potentiel pour les relations publiques.

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Grand Prix Bio Suisse

Affiliation obligatoire pour les producteurs de lait

Tous les producteurs de lait de vache Bio Bourgeon sont tenus de s'affilier à l'une des six organisations du lait bio (OLB) reconnues par Bio Suisse, sauf les producteurs en reconversion s'ils ne commercialisent pas de lait avec le Bourgeon de reconversion. Les producteurs qui ne commercialisent pas de lait en bio ou en reconversion ainsi que ceux qui vendent tout leur lait en direct ou le valorisent dans d'autres fermes pour nourrir des veaux peuvent, selon l'article 2.2.3 du Cahier des charges, choisir de s'affilier directement à Bio Suisse. Ceux qui livrent à des laiteries et fromageries indépendantes doivent par contre s'affilier à une OLB. Bio Suisse est actuellement en train d'évaluer une solution indépendante des OLB. Cette affiliation obligatoire a pour but d'améliorer la transparence du marché. Les quantités de lait

annoncées par les six OLB représentent pour Bio Suisse une importante base d'information pour l'évaluation de l'état des marchés et pour l'établissement de pronostics. *Katia Schweizer, Bio Suisse*

→ Katia Schweizer, PM Lait, Bio Suisse
katia.schweizer@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 37

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Lait > Situation du marché: Affiliation obligatoire



Promotion des ventes pour le porc bio

Sur demande de la branche et après consultation des producteurs concernés, Bio Suisse a prélevé cette année des fonds affectés à des objectifs prédéfinis pour la promotion des ventes de viande de porc bio. Le product management de Bio Suisse a ainsi pu utiliser, en plus du budget courant, trois francs par porc bio vendu.

Cet argent a été utilisé de la manière suivante: Des autocollants ont été apposés sur les produits vendus à la Coop, et des dégustations de viande de porc bio ont été organisées pendant au total 250 journées. Dans le cadre des championnats

Bell-BBQ, plus de 600 participants ont grillé de l'aloïau de porc. Une offensive commerciale efficace a aussi été lancée il y a déjà une année dans le cadre de la Coopérative Migros Zurich, et cette année il y a eu de nombreuses dégustations. Il y a encore eu des concours sur leshop.ch et coop@home. Toutes ces activités ont provoqué une nette augmentation des ventes de viande de porc bio alors que le marché du porc est en général en régression. La demande stagne malgré tout et le nombre de porcs bio ne doit pas être augmenté pour l'année prochaine. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

Conseil d'administration d'ICB: Deux nouvelles têtes

Lors de l'AG d'International Certification Bio Suisse (ICB) qui a eu lieu en septembre, Florentine Meinshausen et Raphael Sermet ont été élus comme nouveaux membres du Conseil d'administration (CAadm) d'ICB. Florentine Meinshausen a eu pendant de nombreuses années une fonction directrice chez IMO Suisse, et elle travaille depuis quelques années comme conseillère indépendante pour différentes normes bio, équitables et durables. Raphael Sermet est président de la direction de la certification des produits chez ProCert à Berne. Cette élection était né-

cessaire parce que Lukas Inderfurth (Bio Suisse) s'était retiré du CAadm et que Niklaus Wynistorf (Bio Test Agro) était décédé en juin 2019. Le CAadm d'ICB est présidé par Monika Rytz, qui, en tant que membre du Comité de Bio Suisse, assure la liaison entre ICB et Bio Suisse. ICB est, rappelons-le, une filiale de Bio Suisse chargée de la certification Bourgeon des producteurs, produits et procédés de production bio de l'étranger. ICB contribue donc de manière importante à la crédibilité du Bourgeon, et elle est auditée chaque année par le Service d'accréditation suisse (SAS). *David Dubois, ICB*

Priorités de contrôle

En 2020, les contrôles des fermes Bourgeon seront principalement axés sur «les aliments fourragers complémentaires» et «l'affiliation obligatoire des producteurs de lait». Les producteurs de lait commercialisé qui ne peuvent pas présenter d'attestation de leur affiliation obligatoire seront donc sanctionnés de dix points pour la première fois à partir du 1.1.2020. *Thomas Pliska, Bio Suisse*

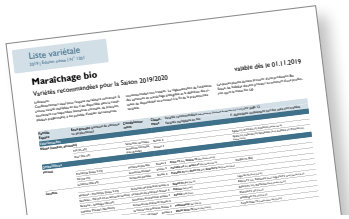
Règlements

Après les discussions de conciliation de ces dernières semaines, quelques organisations membres ont retiré leurs recours contre des règlements mis cet été en consultation, donc les règlements «Cours d'introduction pour la reconversion à l'agriculture biologique» et «Exigences pour les apports et cessions d'engrais» entreront quand même en vigueur le 1.1.2020. Des discussions sont par contre encore nécessaires pour la cession d'engrais de ferme dans une communauté PER (1.5.3 / 1.5.4 / 2.4.3.1). Les nouvelles précisions concernant ce point ne seront donc pas appliquées pour l'instant. *Sara Gomez, Bio Suisse*

GS Œufs complété



Andreas Braun siègera au GS Œufs à partir du 1^{er} janvier 2020. Il succède à Markus Schumacher. Andreas Braun gère avec sa famille à Pfyn TG une ferme qui a le Bourgeon depuis huit ans et qui a 25 hectares de surface agricole utile, diverses grandes cultures et des arbres fruitiers haute-tige, mais aussi deux poulaillers de 2000 poules et 25 bovins labellisés Bœuf de Pâturage Bio. Andreas Braun a un bon réseau dans la branche et il est très actif dans différentes instances. *cfr*





Liste des variétés de légumes recommandées

La «Liste variétale maraîchage bio» a été remise à jour pour la prochaine saison. Le FiBL a évalué chaque variété avec des producteurs de plants, de légumes ou de semences. La liste «Variétés exemptes de fusion cellulaire pour la culture maraîchère biologique» a aussi été réactualisée. Elle montre quelles variétés de crucifères et d'endive viennent de sélection sans fusion cellulaire. Les deux listes peuvent être téléchargées gratuitement depuis la Boutique du FiBL. *Samuel Hauenstein, FiBL*

 www.shop.fibl.org > N° comm. 1301
 www.shop.fibl.org > N° comm. 1672

Nouvelle fiche sur les parasites des pâturages

Les parasites sont de plus en plus résistants aux vermifuges. Une modification des stratégies actuelles de régulation est donc nécessaire pour ralentir la formation des résistances. La fiche technique «Maîtriser durablement les parasites de pâtures chez les ovins et les caprins» du FiBL, de Bio Suisse et du Landwirtschaftszentrum Visp montre comment les parasites gastro-intestinaux des moutons et des chèvres qui pâturent peuvent être régulés durablement. Cette fiche technique de 12 pages peut être commandée ou téléchargée depuis la Boutique du FiBL. *Gilles Weidmann, FiBL*



 www.shop.fibl.org > N° comm. 2516

Vendre en bio ses veaux de races laitières

Après deux ans de préparatifs, les premières bêtes du projet du FiBL «Engraissement au pâturage de bœufs et génisses de races laitières» ont passé à l'abattoir au cours de la première semaine de décembre. Leur viande sera disponible dès janvier 2020 dans quelques supermarchés Aldi. Il y a donc maintenant enfin un créneau commercial pour la commercialisation bio des veaux mâles des races laitières. Le but principal du projet est de sevrer les veaux mâles des races laitières en 150 jours dans leur ferme de naissance. Les animaux sont commercialisés par Linus Silvestri AG. Vu que le projet ne peut pas encore fournir suffisamment de bêtes pour répondre à la demande de cet acheteur qui est d'ores et déjà forte, Linus Silvestri AG en achète à d'autres fermes d'engraissement au pâturage. Le FiBL cherche donc encore d'autres fermes laitières pour le sevrage de veaux mâles de races laitières. Le prix des remotes de 200 kilos est de 7 Fr./kg de poids vif. Un



Le bœuf HF Fanjo (19 mois, 640 kilos de poids vif) n'a été nourri qu'avec de l'herbe fraîche ou conservée. *Photo: Nadine Maier*

des avantages de l'engraissement de ces remotes est le prix fixe de 10.70 Fr./kg de poids mort, un autre étant de pouvoir engraisser les bêtes au-delà de 320 kilos de poids mort. *Eric Meili, FiBL*

→ Nathaniel Schmid
 nathaniel.schmid@fibl.org
 Tél. 079 236 47 18



Ishwar Patidar, directeur de recherche de bioRe, explique à l'équipe de SysCom les principes de la conception de l'essai sur la culture du coton dans la Nimar Valley, en Inde. *Photo: Amrit Riar*

Comparaison des systèmes tropicaux: Distinction

L'essai de longue durée sous les tropiques (SysCom) du FiBL a reçu cette année le Prix du Forum suisse pour la recherche agronomique internationale (SFIAR). Cet essai, qui a démarré il y a plus de dix ans, étudie la durabilité de systèmes biologiques et conventionnels en Inde (coton, soja, blé), au Kenya (légumes, maïs) et en Bolivie (cacao en monoculture et en systèmes agroforestiers). Le comité du Prix, qui a souligné l'importance des résultats de ces recherches du point de vue des actuelles discussions sur les possibilités de contrer les

conséquences négatives du changement climatique, a été très impressionné par la persévérance des chercheurs et a particulièrement apprécié leur approche novatrice et partenariale ainsi que la formation des partenaires locaux. Cet essai est financé par le service liechtensteinois pour le développement (LED), la Direction du développement et de la coopération (DDC), la Coop et Biovision. *Beate Huber, FiBL*

 www.sfiar.ch > News
 systems-comparison.fibl.org (en anglais)

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, cours@fibl.org

Cours d'introduction

Les bases du bio

Deux jours de cours obligatoires pour les producteurs en reconversion: le 1^{er} (20.1.) est obligatoire pour tous les agriculteurs en reconversion et le 2^{ème} est à choix (27.1. - grandes cultures et élevages et/ou 29.1. - viticulture: À PRÉCISER dans l'inscription!)

Date et lieu
LU 20.1.2020, 9 h
Agrilogie Grange-Verney, Moudon VD

Intervenants
Emilie Carrard et David Marchand, Proconseil

Coûts
100.- Fr. par jour (tarif unique)

Renseignements et inscriptions
www.prometerre.ch > Agenda > Formations > Choisir la date

Grandes cultures et élevages bio

Les cours des 27.1. et 29.1. peuvent être suivis par des agriculteurs intéressés aux techniques bio sans être pour autant en reconversion. Public visé: Agriculteurs en 1^{ère} et 2^{ème} année de reconversion à l'agriculture biologique, et agriculteurs intéressés aux techniques bio pour la 2^{ème} / 3^{ème} journée.

Date et lieu
LU 27.1.2020, 9 h
Agrilogie Grange-Verney, Moudon VD

Intervenants
Emilie Carrard et David Marchand, Proconseil

Coûts
100.- Fr. par jour (tarif unique)

Renseignements et inscriptions
www.prometerre.ch > Agenda > Formations > Choisir la date

Viticulture bio

Voir remarques ci-dessus.

Date et lieu
ME 29.1.2020, 9 h
Lavaux VD

Intervenants
Emilie Carrard et David Marchand, Proconseil

Coûts
100.- Fr. par jour (tarif unique)

Renseignements et inscriptions
www.prometerre.ch > Agenda > Formations > Choisir la date

Biodynamie

Ces cours d'introduction à la biodynamie font partie de la formation obligatoire pour les domaines en reconversion Demeter, mais ils sont ouverts à toute personne intéressée par cette méthode d'agriculture.

Dates et lieu
JE 12.3.2020, 9 h-17h30
VE 13.3.2020, 9 h-17h
VE 23.10.2020 10 h-16h30
L'Aubier, Montézillon NE

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Production végétale

Betterave sucrière

Rapports d'expériences et échanges entre producteurs bio et entrepreneurs. Évolution des prix et des ventes. Évaluation économique de la filière betterave biologique. Nouveaux résultats de la vulgarisation et de la recherche.

Date et lieu
VE 10 janvier 2020
FRI Courtemelon, Courtételle JU

Organisation
Hansueli Dierauer, FiBL
Milo Stöcklin, FRI

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Maraîchage bio

Journée annuelle pour les producteurs et spécialistes du maraîchage biologique: échanges d'informations sur le marché, politique, organisations professionnelles du secteur suisse des légumes bio (regroupement et représentation des producteurs).

Date et lieu
ME 15 janvier 2020
Hôtel Olten, Olten

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Production végétale

Choix et sélection variétale, choix des cultures en bio, techniques de cultures, maïs, pommes de terre, oléagineux, légumineuses à graines, gestion des prairies.

Dates et lieu
LU 20 avril - VE 24 avril 2020
Agrilogie Grange-Verney VD

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Fertilité du sol

Journée Demeter sur la fertilité du sol: Comprendre, mesurer et favoriser la santé végétale. Fertiliser ne signifie pas nourrir les plantes, mais vivifier le sol (Dr. Fritz Caspari). La qualité et le rendement ne peuvent être générés que si les éléments nutritifs dans la plante sont disponibles pour le métabolisme dans un rapport harmonieux.

Date et lieu
VE 17.1.2020, 9h30-16 h
Agrilogie Grange-Verney, Moudon VD

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Journées Grandes cultures bio

La recherche, la vulgarisation et la pratique présentent en partenariat avec les cantons romands des sujets techniques et économiques actuels en grandes cultures bio. Tour d'horizon des résultats de projets de recherche en cours. La principale thématique de la journée sera les céréales.

Dates et lieux
ME 5.2.2020,
FRI Courtemelon, Courtételle JU

MA 11.2.2020
Changins, Nyon VD

Organisation
Raphaël Charles et
Marina Wendling, FiBL

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Forum Arbo Bio

Journée d'échanges entre professionnels romands sur des thématiques actuelles en lien avec l'arboriculture biologique.

Date et lieu
JE 6.2.2020
Ecole de Marcelin, Morges VD

Organisation
Flore Lebleu, FiBL

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Viticulture et œnologie bio

Présentation des nouvelles tendances en viticulture et œnologie bio. L'occasion d'échanger entre vigneronnes et vignerons de toute la Suisse.

Date et lieu
ME 4.3.2020, Aran-Villette, VD

Organisation
Dominique Léville, FiBL

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Systèmes de production innovants

Venez découvrir différents systèmes de production agricole comme l'agroforesterie ou l'agriculture de conservation des sols via des témoignages de praticiens, des résultats de la recherche agronomique et une visite de terrain.

Date et lieu
JE 12.3.2020
Lieu à confirmer (VD)

Organisation
Hélène Bougouin et
Raphaël Charles, FiBL

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Groupe d'échange en horticulture bio

Le matin, visite guidée à la découverte de Neuchâtel avec un regard nature en ville, en passant par différents aménagements et essais de mycorhization des arbres. L'après-midi, visite de l'établissement de production horticole de Cernier.

Date et lieu
ME 8.4.2020, Neuchâtel

Organisation
BioGenève, Nicolas Freyre,
Jardinier chef au Jardin Botanique de Genève

Renseignements et inscriptions
Nicolas.Freyre@ville-ge.ch

Production animale

Production animale

Exigences et comportement naturel des espèces et déductions pour les systèmes de détention, prévention des maladies et soins alternatifs, principes de l'affouragement bio, auto-provisionnement

ment en fourrages, principes de l'élevage bio: choix des races et mâles reproducteurs, commercialisation et qualité des produits sur le marché bio.

Dates et lieu
LU 9.3. - VE 13.3.2020
IAG Grangeneuve FR

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

2^{ème} Journée Suisse du Bétail Bio

La 2^{ème} Journée du Bétail Bio offre à nouveau un programme diversifié avec des postes thématiques et des exposés dans et autour de l'étable. Dans l'espace exposants, des partenaires seront à disposition pour répondre aux questions. La journée se déroulera en allemand et en français.

Date et lieu
JE 18.6.2020
Courtemelon - Delémont JU

Renseignements et inscriptions
www.journeebetailbio.ch
Judith Köller, Bio Suisse
tél. 061 204 66 39
judith.koeller@bio-suisse.ch

Transformation

Fabrication du tofu

Introduction à la fabrication traditionnelle de tofu. Visite de ferme et dégustation de tofu avec des variétés de soja testées par le FiBL. Exemples pratiques, conseils et recommandations pour une fabrication réussie selon les exigences de l'ordonnance bio et du cahier des charges de Bio Suisse.

Organisation
Matthias Klaiss, FiBL

Détails, renseignements etc.
www.agenda.bioactualites.ch

Foires, expositions

Swiss-Expo 2020

L'exposition Swiss-Expo pour accueillir des producteurs vaudois et genevois ainsi que le FiBL pour former un Village Bio. Les stands gratuits permettent de présenter et de vendre ses produits de la ferme

Date et lieu
ME 15 - SA 18.1.2020
Palexpo

Organisation
Bio-Vaud

Responsable pour les stands
Frank Siffert, Bio-Vaud,
frank.siffert@hispeed.ch

Autres renseignements
Swiss Expo, www.swiss-expo.com

Biofach 2020

L'occasion rêvée pour les spécialistes, les producteurs bio et toutes personnes intéressées de découvrir les dernières nouveautés de la scène internationale de l'agriculture biologique.

Date et lieu
ME 12.2 - SA 15.2.2020
Messezentrum Nürnberg DE

Informations
biofach.de

Offres en allemand

Tierhaltung

Biolegehennen

Aktuelle Themen rund um die Biolegehennenhaltung sowie neue Erkenntnisse aus der Forschung und Gelegenheiten zur Diskussion. Am Nachmittag Generalversammlung der IG Bio-Ei Suisse.

Wann und wo
MI 22. Jan. 2020
Strickhof, Lindau ZH

Leitung, Auskunft
Veronika Maurer, FiBL
veronika.maurer@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

UFA-Biopraxistag

Tierhomöopathie, Biogeflügel: Chancen und Voraussetzungen, moderne Hacktechnik, Gründüngungen in der Fruchtfolge, Betriebsbesichtigung Tannenhof

Wann und wo
FR 24. Januar 2020
Stiftung Tannenhof, Gampelen

Kursleitung
Eva Studinger

Auskunft und Anmeldung
marketing@ufa.ch
Tel. 058 434 11 23
Anmeldefrist 10. Januar 2020

Ackerbau

Bioackerbautagung

Erkenntnisse der Forschung aus verschiedenen Exakt- und Praxisversuchen, Praxisberichte zum Einsatz von Kohle, Produktion von Eiweiss auf dem Acker, neue Kulturen, Übersicht Biomarkt.

Wann und wo
Tagung wird zweimal durchgeführt.
① DI 14. Jan. 2020
Bioschwand AG, Münsingen
② DO 23. Jan. 2020
Liebegg, Gränichen AG

Leitung
Hansueli Dierauer, FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Biokartoffeltagung

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biokartoffelbau. Schwerpunkte in Kulturführung und Pflanzengesundheit.

Wann und wo
DI 10. März, Biohof Schüpfenried,
Uettligen BE

Leitung
Tobias Gelencsér, FiBL
tobias.gelencser@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Boden, Ökologie, Naturschutz

Permakultur

Einführungstag Permakultur in der Landwirtschaft: Was ist Permakultur? Was sind Chancen und Potenzial der Permakultur Landwirtschaft weltweit und bei uns? Abklärung Interesse für Netzwerk, Permakulturangebote.

Wann und wo
DO 23. Januar 2020, 9-16 Uhr
Plantahof, Landquart GR

Auskunft und Anmeldung
Plantahof, Martin Roth
Tel. 081 257 60 76
www.plantahof.ch
Anmeldeschluss: 31. Dez. 2019

Effektive Mikroorganismen

Wirkungsweise und Anwendungsgebiete von EM-Produkten in der Landwirtschaft kennen(lernen); Erfahrungsaustausch unter Anwendern; Praxisbericht.

Wann und wo
MI 29. Januar 2020, 9.15-16 Uhr
Plantahof, Landquart GR

Auskunft und Anmeldung
Plantahof, Martin Roth
Tel. 081 257 60 76
www.plantahof.ch
Anmeldeschluss: 8. Jan. 2020

Verarbeitung, Handel

Bioessig herstellen und veredeln

Auf seinem Betrieb erklärt Bruno Muff die Verfahren für die Herstellung und Veredelung von Essig. Mit Betriebsrundgang, Degustation und Tipps zur Herstellung und auch zur Umsetzung der Anforderungen der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse.

Wann und wo
DI 25. Februar
Haldihof, Weggis LU

Auskunft, Kursleitung
Sigrid Alexander, FiBL-Kursleiterin,
sigrid.alexander@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Forum

Direktvermarktung

Dreitägiger Kurs für eine einfache Homepage zur Direktvermarktung. Sie erhalten Schritt für Schritt Instruktionen und sind im Anschluss fähig, Ihre Homepage selbstständig zu aktualisieren und zu verändern.

Wann und wo
11. Februar / 3. März / 19. März 2020
Plantahof GR

Information, Anmeldung
www.metalogic.ch/x/2/kurs_detailView.asp?ID=561
Anmeldeschluss: 14. Jan. 2020
Vorinformationen zum PC-Programm: www.jimdo

Biolebensmittel als Gemeinschaftsverpflegung

Biolebensmittel als Kernelement der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung: Bio im Rahmen von Nachhaltigkeitskonzepten. Themen: Regionalität, Tierwohl, Wasser und Landnutzung und Regionalität. Wie gehen beispielsweise ausgewählte Schweizer Städte mit Bio um? Pilotprojekte und Erfahrungen.

Wann und wo
15. Januar 2020, 9-16.30 Uhr
Naturama, Aarau

Auskunft, Kursleitung
Martin Bossard, Bio Suisse
Otto Schmid, FiBL,
otto.schmid@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org



UFA 170 F

Aliment d'élevage floconné

- digestibilité élevée
- ingestion précoce
- minéralisé et vitaminisé
- exempt de poussière et de germes

Rabais Fr. 5.-/100 kg
jusqu'au 24.01.20

ufa.ch

Dans votre
LANDI



Nous recherchons des baies d'aubépine

Avez-vous chez vous des aubépines situées à l'écart de la route et du chemin de fer ainsi que des champs cultivés en agriculture ou arboriculture fruitière conventionnelle? Vous est-il possible de faire la cueillette des baies (canelles) de ces aubépines?

Pour la fabrication de nos teintures mères homéopathiques, nous devons impérativement nous procurer des canelles mûres. Nous recherchons à cet effet des agriculteurs possédant de belles haies, lisières de bois ou prairies extensives disposés à nous livrer des canelles fraîches à partir de l'automne 2020.

Nous souhaiterions nous lancer dans une collaboration sur le long terme et serions heureux que vous vous manifestiez! Raphael Stucki, raphael.stucki@ceresheilmittel.ch, 071 466 36 23, se fera un plaisir de vous donner de plus amples renseignements.

Ceres Heilmittel AG
CH-8593 Kesswil
fr.ceresheilmittel.ch

CERES
Homöopathische Arzneimittel

VON DER HEILPFLANZE ZUR GANZHEITLICHEN ARZNEI.

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).
Prrière 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


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Les poules achèteraient des aliments Rytz.

Nous vous conseillons volontiers.

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