

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

4120
MAI





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.



BIO

Actualités

Informations bio pour étancher votre soif de connaissances

Commandez un exemplaire d'essai:

Bio Suisse, Édition du Bioactualités
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66

edition@bioactualites.ch, www.bioaktuell.ch

Impressum

29^{ème} année, 2020

Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
Bioattualità (I)

Le magazine paraît dix fois par
année dans chacune des trois
langues.

Abonnement annuel CH: Fr. 53.-
Abonnement autres pays: Fr. 67.-
www.bioactualites.ch > Magazine

Tirage

Allemand: 6851 Exemplaires
Français: 1012 Exemplaires
Italien: 280 Exemplaires
Total exemplaires imprimés: 9069
Total exemplaires envoyés: 8143
(certification notariale 2019)

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

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % de fibres recyclées FSC

Concept graphique

Büro Häberli, www.buerohaerberli.ch

Rédaction

Claudia Frick (*cf*), Rédactrice en
chef, Bio Suisse
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 63
Beat Grossrieder (*bg*), FiBL
Claire Muller (*cm*), Bio Suisse
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
René Schulte (*schu*), Bio Suisse

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes
de Claire Muller)

Rédaction en ligne

Flore Lebleu et
Nathaniel Schmid, FiBL

Publicité

Erika Bayer, FiBL
Postfach 219
5070 Frick
publicite@bioactualites.ch
tél. +41 (0)62 865 72 00

Abonnements et édition

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
4052 Bâle
edition@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 66

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine (PDF):
www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-4
Mot de passe: ba4-2020

Beaucoup de choses changent

Le printemps 2020 nous aura tous marqués. Un virus microscopique a bouleversé de fond en comble la vie de tous les jours. Le travail s'est néanmoins poursuivi comme d'habitude chez beaucoup de producteurs, mais ceux qui espéraient l'arrivée d'ouvriers venus de l'étranger, qui n'ont pas pu vendre leurs produits ou qui ont fait des heures supplémentaires pour répondre à la demande dans leur magasin fermier ou sur leur shop en ligne le savent bien: Beaucoup de choses changent – et changeront encore – cette année.

Notre Rédaction a aussi dû s'adapter. Cette édition a été réalisée en télétravail. Par chance nous avions déjà écrit quelques articles avant le confinement. Vous pourrez donc quand même lire des reportages pour lesquels nos rédactrices et rédacteurs étaient allés sur place. Certains articles sont cependant remis à plus tard. L'agenda est de nouveau vide car les dates des cours et des rencontres sont toujours trop incertaines.

Le mois d'avril a aussi été une période spéciale pour Claire Muller et Beat Grossrieder, nos deux nouveaux rédacteurs. Ils ont dû commencer directement en télétravail. Nous sommes très heureux qu'ils fassent maintenant partie de l'équipe du Bioactualités.

Où que ce virus mène sociétés et individus, une chose est sûre: L'agriculture est et restera la base puisque l'homme aura toujours besoin de manger. Je souhaite seulement que ce coronavirus nous permette de reprendre conscience à quel point les denrées alimentaires de bonne qualité, locales, durables et équitables sont importantes. Vitales.

Claudia Frick

Claudia Frick, Rédactrice en chef



Table des matières

Production

Bovins

- 6 Le marché de la viande souffre du confinement
- 8 Il faut quand même un peu de graisse!
- 9 Abattage au pâturage: Attendre l'autorisation générale

Production animale

- 10 Mouches des étables: La prévention est efficace

Lait

- 11 Listes d'attente pour le lait bio abrogées dès le 1^{er} juin

Production végétale

- 12 Connaître et maîtriser les plantes invasives

Fertilisants

- 14 Composts et digestats: Tout ce plastique, «ça doit loin»!

- 17 Vulgarisation et conseils

Politique

- 18 La politique agricole à la croisée des chemins

Care Farming

- 20 Une nouvelle demeure à la ferme

Transformation et commerce

Coopératives alimentaires

- 22 La consommation autogérée est en vogue
- 24 À Tramelan, on achète et on consomme Autrement

Restauration

- 26 La visibilité du bio dans les restaurants

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 16 Brèves

FiBL

- 29 Brèves

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 28 Marchés et prix
- 31 Agenda / Petites annonces

Dit



«Les listes d'attente pour le lait bio seront abrogées à partir du 1^{er} juin parce que les stocks de beurre sont vides.»

Katia Schweizer, Bio Suisse

→ Page 11

Compté

40

des plus de 700 néophytes que compte la Suisse sont considérées

comme manifestement néfastes et 17 comme potentiellement néfastes.

→ Page 12

Vu



Mi-avril: Un nouveau client, qui d'habitude achetait ses produits bio au marché, attend devant le magasin fermier Fondli, à Dietikon ZH de pouvoir y entrer. Les producteurs qui font de la vente directe enregistrent certes davantage de clients à cause de la crise du coronavirus, mais ils doivent entrer au compte-goutte, se laver les mains et respecter les distances... les habitués papotages sont alors plus difficiles. *Photo et texte: bg*

Veaux engraisés sous vaches mères et nourrices

La manière la plus naturelle d'élever des veaux est de leur permettre de téter à la mamelle de leur mère ou d'une nourrice. Trois nouveaux films montrent comment c'est possible en pratique dans les fermes laitières.

La ferme en polyculture-élevage de la famille Blattmann de Sihlbrugg ZG produit du lait de fromagerie bio. Tous les veaux restent sur le domaine et sont élevés par des nourrices. Les veaux qui ne sont pas nécessaires pour l'élevage sont engraisés. Les vaches nourrices font partie du troupeau laitier mais ne sont pas traitées pour qu'elles puissent faire téter les veaux deux fois par jour.

Dans la ferme laitière biodynamique de la famille Huber de Renan BE, l'élevage

et l'engraissement sous la mère est organisé pour que les veaux soient avec les vaches pendant la journée – au pâturage en été ou au parcours en hiver. Ils passent la nuit séparément dans l'étable des veaux. Les vaches sont traitées le matin – et seulement si nécessaire le soir. La famille Kobel gère une ferme à Trubschachen BE. Elle achète des veaux supplémentaires à des producteurs partenaires. Ces veaux sont élevés par des vaches nourrices comme veaux d'engraissement ou comme remotes. Cette combinaison permet à cette famille de réagir à la demande du marché et de répartir le lait avec flexibilité. *cf*

www.bioactualites.ch > Films

Fermebourgeon.ch

Les mesures décrétées pour endiguer le coronavirus ont aussi de fortes répercussions sur l'agriculture. Et en particulier l'interdiction des marchés, qui a fortement touché de nombreux producteurs. Les consommateurs sont donc allés plus souvent dans les magasins fermiers. Pour eux, le site fermebourgeon.ch est une source d'information importante pour trouver près de chez eux des fermes qui font de la vente directe. Il vaut donc la peine d'enregistrer sa ferme sur ce site. Fermebourgeon.ch permet aussi d'annoncer des événements ou des possibilités hôtelières. L'utilisation du site est gratuite. *cf*

www.fermebourgeon.ch > Inscrire



La Bourse Bio du travail

La Bourse Bio de bioactualites.ch est maintenant ouverte à tous ceux qui sont intéressés par une activité dans une entreprise agricole. La Bourse Bio soutient ainsi les producteurs agricoles qui sont actuellement en difficulté parce que leurs auxiliaires venus de l'étranger ne veulent ou ne peuvent pas venir en Suisse à cause des restrictions des déplacements décrétées pour enrayer le coronavirus.

La Bourse Bio est la place de marché bio en ligne pour le commerce des animaux, des fourrages, de la paille et des engrais, mais aussi des installations, bâtiments, terres, bois, denrées alimentaires, machines, semences et plants. *cf*

www.boursebio.ch > catégorie «Travail»

Actualités Coronavirus

On trouve sur bioactualites.ch divers liens vers des pages d'information sur le coronavirus. Et Bio Suisse répond sur son site internet aux questions concernant la situation actuelle du marché. *cf*

www.bioactualites.ch > Page d'accueil: Coronavirus

Semaine du goût: S'inscrire maintenant

La semaine du goût se déroulera cette année du 17 au 27 septembre. Ces journées seront donc dédiées aux plaisirs de la bonne chère et de la convivialité. Les entreprises agricoles peuvent aussi annoncer leurs offres. Délai: 31 mai. Inscription gratuite pour les membres de Bio Suisse. *cf*

www.gout.ch

Le Concours du Vin Bio Suisse 2020 n'aura pas lieu

Le Concours du Vin Bio Suisse 2020 ne peut pas se dérouler à cause des mesures décrétées pour endiguer la propagation du coronavirus. Il n'est en effet pas possible d'organiser la dégustation du concours puisqu'elle fait appel à un jury d'une cinquantaine de personnes. Cela oblige les organisateurs à annuler complètement l'édition 2020, donc il ne sera pas possible de comparer

les résultats des années passées à ceux du nouveau concours normalement prévu pour cette année.

Afin de donner quand même cette année une plateforme de visibilité au développement dynamique du vin bio en Suisse, et aussi dans le but de continuer d'encourager sa progression, Vinum va publier un grand dossier spécial «Vin Bio Suisse» dans son édition 7-8|2020. *cf*

Une nouvelle Direction à la tête du FiBL

Un triumvirat a repris le 1^{er} avril la direction du FiBL. Le Dr en sciences agronomiques Knut Schmidtke fonctionne comme directeur pour la recherche, l'extension et l'innovation, l'économiste d'entreprise Marc Schärer comme directeur pour les finances et l'administration, et l'agronome Lucius Tamm comme directeur pour la coopération. Ce dernier continuera de diriger le Dé-

partement des Sciences végétales agricoles du FiBL. Beate Huber soutient la Direction pour les questions de culture d'entreprise. Elle dirige le Département de la collaboration internationale. Beate Huber et Lucius Tamm ont assuré la direction ad interim depuis 2017. *tre*

www.fibl.org > Infothèque > Médias > Communiqué aux médias du 2.4.2020



Lucius Tamm, Knut Schmidtke, Beate Huber, Marc Schärer (dgàd). Photo: Andreas Basler, FiBL

Une app contre le Food Waste: «Too Good To Go»

Les magasins fermiers ont eux aussi de manière récurrente des problèmes d'inventus – articles de boulangerie, légumes qui ne correspondent pas aux normes usuelles, fruits pas très beaux ou imparfaits, salades de la veille. Ces produits encore consommables peuvent maintenant être vendus grâce à la nouvelle app «Too Good To Go».

Voilà comment ça marche: Le consommateur commande via l'app une portion-surprise de denrées alimentaires, paie le montant indiqué et va chercher son paquet à la ferme à l'heure

dite. La ferme est informée dès qu'une portion-surprise a été réservée par un consommateur, prépare les denrées alimentaires correspondantes et les remet au client quand il vient à la ferme à l'heure prescrite. L'inscription des fermes se fait sur le site internet dédié. Le nombre de portions et les horaires d'enlèvement peuvent être adaptés en continu. L'Union suisse des paysans (USP) collabore à cette app, et Bio Suisse la soutient aussi. *cf*

www.toogoodto.go.ch

Le marché de la viande *souffre du confinement*



Les prix de la viande ont baissé depuis la fermeture des restaurants – aussi pour la viande bio. La branche a pris des mesures pour stabiliser le marché.

Alors que la demande a plutôt augmenté pour la plupart des produits alimentaires et agricoles, le secteur de la viande est à la peine. En effet, la viande qui était destinée à la restauration n'a pas pu être vendue quand les restaurants étaient fermés à cause du confinement décrété par le Conseil fédéral. L'interprofession Proviande a donc logiquement exigé des mesures dès le début de la crise du coronavirus. Au début avril, la Confédération a finalement accordé 3,1 mio Fr. pour le délestage du marché de la viande. Proviande va maintenant utiliser cet argent pour congeler une partie de ce qui était prévu pour les restaurants et les cantines. Cela doit permettre d'éviter qu'il y ait trop de viande sur le marché et que les prix baissent trop fortement.

Vu qu'il se vend nettement plus de viande bio dans le commerce de détail que dans la restauration, ce confinement est moins dramatique pour la viande bio que pour la conventionnelle. Michèle Hürner, product manager Viande à Bio Suisse, explique: «À part pour le veau, l'offre et la demande ont été relativement équilibrées en mars et en avril dans le secteur de la viande bio – notamment parce que l'offre était plutôt faible.» Les prix du bétail de boucherie bio ont néanmoins baissé de manière assez nette depuis le confinement: Entre la mi-mai et la mi-avril, le prix de référence pour les vaches et bœufs bio a diminué d'environ 60 centimes. Parce que l'évolution des prix bio suit celle de la viande conventionnelle. Michèle Hürner explique pourquoi: «Quand la viande conventionnelle est proposée à des prix particulièrement avantageux, il est difficile de vendre la viande bio aux prix plus élevés habituels puisque les clients ne sont prêts à payer qu'un certain supplément de prix.» Mais même s'il avait été possible de vendre davantage de viande bio, les boucheries n'auraient par moments pas pu transformer davantage de viande parce qu'elles tournaient déjà à plein régime.

Tester d'autres créneaux de commercialisation

La situation reste difficile pour le veau bio. «La viande de veau est typiquement un produit pour la restauration, et le début de la crise du Covid-19 est tombé dans une période où il y a de toute façon beaucoup de viande de veau sur le marché», dit Michèle Hürner. Le prix à la production a de nouveau baissé en avril à cause d'un surapprovisionnement très important. «Les producteurs de veau bio devraient se demander s'ils peuvent sevrer pendant le premier semestre davantage de veaux comme remotes pour la production de bœuf bio de pâturage, car le marché est chaque année saturé après Pâques», recommande-t-elle. «À cause du confinement, les prix des petits veaux avec certificat de race à viande sont même descendus en dessous de ceux pour les remotes d'engraissement.» Il y a d'ailleurs maintenant la possibilité d'élever les veaux des races laitières pour le label «Bœuf de pâturage bio Aldi», qui accepte les veaux femelles ainsi que les veaux mâles castrés. Pour ce programme, les remotes doivent vivre au moins 150 jours dans leur ferme de naissance et avoir été sevrées avant d'être vendues à une ferme d'engraissement au pâturage.

Les éleveurs qui ne peuvent ou ne veulent pas que leurs bêtes partent pour un tel programme labellisé pourraient miser sur la vente directe. On estime que 20 % du chiffre d'affaires de la viande bio est déjà réalisé via la vente directe. «Cela permet aussi de montrer directement aux clients la plus-value du Bourgeon et du bien-être animal qui en résulte», dit encore Michèle Hürner, d'autant plus que l'autorisation de l'abattage à la ferme devrait bientôt être généralisée à toute la Suisse. «De nombreux consommateurs et producteurs souhaitent que les animaux vivent bien de la naissance jusqu'à l'abattage et qu'ils ne subissent pas le stress d'un transport avant leur mort. C'est ce qui devient possible avec l'abattage à la ferme.» *Claudia Frick*

Une chose qui n'a plus été possible pendant le gros de la crise du coronavirus:
Manger un bon morceau de viande au restaurant. *Photo: Belokoni Dmitri / Shutterstock*



Le marché de la viande

Des informations actuelles sur le marché de la viande bio, les prix et une comparaison des différents programmes labellisés sont disponibles en ligne.

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Viande > Bétail > Prix de référence

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Viande > Bétail > Bovins > Aperçu du marché: viande de bœuf bio
→ Michèle Hürner, PM Viande, Bio Suisse
michele.huerner@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 43

Bœuf de pâturage bio Aldi

Veillez adresser vos questions au Service de conseils du FiBL.

→ Nathaniel Schmid
nathaniel.schmid@fibl.org
tél. 062 865 17 24 ou 079 783 67 42

Il faut quand même un peu de graisse!

Il faudrait abattre seulement des bêtes qui ont une bonne couverture de graisse car le prix payé pour les animaux trop secs est très bas. Il est donc important de bien savoir taxer ses bêtes.

Le prix poids mort d'un bovin dépend notamment de la couverture de graisse de la carcasse. Les veaux et autres bovins ne devraient donc être abattus que s'ils atteignent la classe de tissus gras 3 selon la norme CH-Tax de Proviande, c.-à-d. quand ils présentent une couverture de graisse moyenne régulière qui donne une viande moelleuse, renforce son goût et l'empêche de sécher. Il y a une déduction de prix pour les bêtes partiellement couvertes, donc trop maigres, de la classe 2 de tissus gras. Et les bêtes bio qui tombent dans la classe 1 ne sont en général payées qu'au prix conventionnel avec une déduction. Les mauvaises taxations touchent donc particulièrement fortement les producteurs bio, mais cela n'empêche pas la viande d'être vendue avec le Bourgeon. Michèle Hürner, product manager Viande à Bio Suisse, le sait bien: «Ces conditions font souvent rager les agriculteurs concernés.» Mais elle comprend aussi le point de vue des bouchers: «Quand une bête est annoncée pour l'abattage, le boucher doit l'accepter même si lui-même ne choisirait pas cet animal. Car les bêtes peu couvertes donnent tout autant de travail mais fournissent moins de viande qui peut être vendue à un bon prix.»

Apprendre à mieux estimer ses animaux de boucherie est la première étape vers une meilleure qualité des carcasses. «La couche de graisse devrait être régulière sur l'ensemble du corps de l'animal», explique Franz Steiner, conseiller en bétail bovin au FiBL. «Les bovins mettent de la graisse d'abord devant et plus tard derrière.» Il est donc important de considérer l'ensemble de l'animal. «Les palper régulièrement aide

à estimer les bêtes, et en plus ça les habitue à être touchées», complète-t-il. La touche du flanc, une des plus sûres et des plus simples, permet d'estimer la quantité de graisse stockée dans la cavité abdominale. Il est aussi important de savoir que les races laitières mettent plus rapidement de la graisse que les races à viande et les femelles plus vite que les mâles.

Ne pas annoncer trop tôt pour l'abattage

Les éleveurs dont les bêtes ont de la peine à atteindre la classe 3 de tissus gras devraient reconsidérer leurs choix des races, car il est alors vraisemblable que leurs animaux n'arrivent pas à valoriser suffisamment bien les fourrages disponibles pour former de la graisse. Une insuffisance de la couverture adipeuse peut aussi provenir d'un mauvais démarrage après la naissance dû à un manque de lait et à des maladies. Si c'est le cas, il vaut la peine de se faire conseiller par le Service Sanitaire Veaux Suisse (SSV).

Quant aux animaux qui pourraient se retrouver en classe 1 de tissus gras, le mieux serait de ne pas les annoncer pour l'abattage. Une fois sevrés, les veaux femelles et les mâles castrés peuvent en effet partir comme remotes d'engraissement au pâturage. Pour les bovins qui ont de la peine à mettre de la graisse dans le cadre des programmes Natura Beef ou Bœuf de Pâturage Bio, les producteurs devraient voir avec leur fournisseur contractuel si un autre programme, où les bêtes peuvent devenir plus âgées, pourrait entrer en ligne de compte.

Si une bête est néanmoins placée en classe 1 de tissus gras après son abattage, on peut le contester. Il faut pour cela que la personne qui a vendu la bête à l'abattoir intervienne immédiatement après l'abattage et exige une deuxième estimation. Si elle aussi débouche sur une mauvaise taxation, il reste la possibilité de reprendre la carcasse. Le marchand ou l'agriculteur doit dans ce cas s'annoncer dans les quelques heures après l'abattage, payer l'abattage et organiser un transport frigorifique pour le rapatriement de la carcasse. *Claudia Frick*



La touche dite du flanc donne une bonne impression de la couverture de graisse d'une bête. Photo: Franz J. Steiner

Attendre l'autorisation générale

L'abattage à la ferme et au pâturage doit être autorisé en Suisse à partir de cet été, mais le texte final de l'ordonnance n'est pas encore connu. Le FiBL publiera une fiche technique dès que ce sera le cas.

Juste avant, le jeune bœuf se tenait encore devant un râtelier de la ferme sans se douter de rien. Maintenant étourdi, il gît à terre, puis il est suspendu tête en bas pour être saigné. Les images de ce genre sont connues mais encore rares. Il y a actuellement en Suisse six entreprises agricoles qui ont la permission de procéder à des abattages à la ferme ou au pâturage. Ce qui n'est pour l'instant faisable que sur autorisation cantonale spéciale doit bientôt devenir une possibilité générale. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) est en effet en train de modifier en conséquence l'Ordonnance fédérale concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV). Le Conseil fédéral statuera probablement cet été sur cette révision. S'il l'approuve, elle pourrait entrer en vigueur en juillet – pour autant qu'il n'y ait pas de retards à cause de la crise du coronavirus.

Jusque là le bétail de boucherie (à priori les bovins, ovins, caprins, porcins et équidés), les volailles domestiques, les lapins domestiques, le gibier d'élevage et les oiseaux coureurs ne peuvent être tués que dans des abattoirs agréés. Il y a des exceptions par exemple pour les animaux accidentés ou pour l'autoapprovisionnement. La nouvelle ordonnance devrait supprimer une partie de ces restrictions. On peut ainsi lire dans le projet de l'OSAV que l'abattage à la ferme sera autorisé pour le bétail de boucherie et l'abattage au pâturage pour le bétail bovin (art 9 a. OAbCV). Il faudra quand même encore une autorisation du service vétérinaire cantonal concerné. Pour l'abattage à la ferme, il faut immobiliser l'animal dans une installation adéquate et le faire étourdir par un professionnel. Pour l'abattage au pâturage, les animaux ne peuvent être tirés que par une personne qui a un permis de chasse. Et tout cela sous surveillance d'un vétérinaire officiel. L'éviscération et le dépeçage continueront de n'être permis que dans des abattoirs autorisés.

Beaucoup de fermes et de boucheries intéressées

Dans le cadre de la consultation qui a pris fin en août 2019, les cantons, l'industrie et les groupes d'intérêts ont pu prendre positions au sujet du projet. Il avait alors été exigé qu'on doive parler d'étourdissement ou de mise à mort au lieu d'abattage. Il y avait encore d'autres exigences: saignée effectuée par un professionnel formé; exclusion du tir à distance au pâturage les jeunes bêtes de moins de quatre mois; protocoler la durée entre la saignée et l'arrivée à l'abattoir; documenter par écrit l'ensemble de l'opération; et finalement: soumettre aussi à l'ordonnance les «abattoirs mobiles». Quelques cantons ont rejeté la révision en bloc. Ils doutaient qu'une mise à mort à la ferme ou au pâturage puisse toujours se dérouler conformément à la protection des animaux. Et l'augmentation de la consommation de ressources a aussi été critiquée.



Doit devenir possible pour tous: l'abattage au pâturage et à la ferme. Photo: Gabriela Müller

Mais la révision est en route malgré tout. Et même si le texte définitif n'est pas encore connu en détail, de plus en plus d'agricultrices et d'agriculteurs s'y préparent. Selon Eric Meili, conseiller en production animale au FiBL, qui milite depuis près de dix ans pour ces solutions, une bonne centaine de producteurs et de boucheries de 20 cantons s'intéressent à l'abattage à la ferme ou au pâturage. L'ordonnance pourrait selon lui permettre à l'engraissement au pâturage et aux élevages de vaches mères de trouver un nouveau positionnement. Le fait que les animaux ne sont pas transportés de leur vivant, sont mis à mort sans stress – et en plus transformés par des bouchers locaux – pourrait être un argument de vente décisif pour la vente directe, mais il faudrait en même temps être conscient du travail et des coûts supplémentaires liés à l'abattage à la ferme ou au pâturage. Les points importants à respecter, les méthodes existantes, la marche à suivre et tout ce qu'il faut savoir se trouve dans une nouvelle fiche technique du FiBL qui sera publiée dès que l'ordonnance sera définitivement promulguée. René Schulte



Informations et conseils

- www.bioactualites.ch > Élevages > Abattage
- FiBL, Département des sciences animales
Eric Meili (conseils)
eric.meili@fibl.org
tél. 079 236 47 18
- Anet Spengler Neff (fiche technique)
anet.spengler@fibl.org
tél. 062 865 72 90
- Nathaniel Schmid (Antenne romande)
nathaniel.schmid@fibl.org
tél. 079 783 67 42

Mouches des étables: *La prévention peut vraiment être très efficace*

Le nombre de mouches augmente dans les étables dès que les températures augmentent. Différentes mesures peuvent aider à limiter leur multiplication.

Les mouches des étables (*Musca domestica*; mouche domestique) et les mouches piquantes (*Stomoxys calcitrans*; stomoxe, mouche charbonneuse) se multiplient très rapidement dès que les températures atteignent environ 18 degrés. Les deux espèces représentent un facteur de stress qui diminue les performances des animaux. Et en plus elles peuvent véhiculer des bactéries et d'autres maladies. Les mouches domestiques se développent surtout dans les étables et on peut donc assez bien les maîtriser à l'aide de mesures préventives. Les mouches piquantes se multiplient par contre le plus souvent en dehors des étables et des stabulations, ce qui les rend plus difficiles à contrôler.

Comme pour tous les insectes nuisibles, les mesures préventives revêtent une grande importance dans la lutte contre les mouches. Quand les conditions sont bonnes, la prévention permet de réduire les invasions de mouches, même sans «mouchicides», à un niveau supportable. *Veronika Maurer, FiBL*



Les mouches représentent un facteur de stress qui peut diminuer les performances des animaux. *Photo: Thomas Alföldi, FiBL*

Mesures et interventions

Hygiène générale

Nettoyer à fond les étables endigue efficacement les invasions de mouches car cela élimine beaucoup d'œufs et de larves. Les mouches évitent en général les courants d'air et posent donc moins de problèmes dans les stabulations bien aérées.

Assainir les lieux de reproduction

La mesure préventive la plus importante est l'assainissement (boucher les trous, assécher) des lieux de reproduction dans les stabulations et aux alentours. Les boxes pour les veaux sont idéaux pour la reproduction des mouches, car les larves y trouvent du fumier et des restes de lait riches en nutriments. Les coins peu accessibles et les cavités avec des restes d'aliments en décomposition offrent aussi aux larves un environnement favorable. Les litières profondes des stabulations libres et les couvercles flottants des cuves à lisier sont aussi des lieux de reproduction importants. Pour les litières profondes, il est utile de bien les tasser et de les maintenir aussi sèches que possible. Pour autant qu'on n'utilise pas les mouches du lisier (*Ophyra*) comme auxiliaires, il faudrait détruire régulièrement la couche flottante du lisier en le brassant par remuage ou pompage afin de tuer les larves de mouches.

Ménager et favoriser les ennemis naturels

Les hirondelles mangent de grandes quantités de mouches et sont donc les bienvenues dans les étables. Il y a aussi dans les litières de nombreuses espèces d'insectes et d'acariens qui se nourrissent de larves de mouches. On peut aussi acheter des auxiliaires dans le commerce: ichneumons pour les litières profondes, mouches *Ophyra* pour les rigoles et canalisations de purin ou de lisier. Ces ennemis naturels jouent un rôle important dans la régulation des mouches. Il y a aussi des insecticides. Les fournisseurs sont dans la Liste des intrants.

Piégeage systématique

Il est recommandé d'utiliser pendant toute la saison des pièges à mouches pour les éliminer. Il vaut particulièrement la peine de saisir au printemps les mouches qui viennent d'hiverner car cela permet de diminuer fortement les prochaines générations. Il y a plusieurs types de pièges à mouches dans le commerce. Ces pièges, et particulièrement les ficelles engluées, doivent être fixés très près des plafonds pour préserver les hirondelles. Il s'est aussi avéré efficace de tendre en parallèle une bande de plastique – par exemple une bande jaune pour effaroucher les oiseaux – pour que les oiseaux évitent la ficelle engluée.

Lutte directe

Si cela devient nécessaire, les fermes bio peuvent aussi utiliser des produits de lutte directe, mais ils doivent obligatoirement figurer dans la version actuelle de la Liste des intrants.

 www.listedesintrants.ch

«Les listes d'attente pour le lait bio seront abrogées le 1^{er} juin»

La montagne de beurre a fondu et il faut davantage de lait bio. Katia Schweizer, PM Lait de Bio Suisse, explique pourquoi.

Les nouveaux producteurs de lait certifiés Bourgeon depuis le 1^{er} janvier 2020 ne pouvaient normalement pas encore livrer leur lait dans le canal bio parce que les organisations du lait bio les avaient mis sur des listes d'attente. Listes que les six organisations du lait bio vont maintenant abroger.

Pourquoi?

Katia Schweizer: Cela vient des mesures de confinement décidées pour endiguer le coronavirus. Depuis la fermeture des restaurants et des frontières et l'appel à rester à la maison, la demande pour les produits laitiers bio a connu une augmentation plus forte que prévu. Les chiffres d'affaires ont augmenté en moyenne de 20 à 30 pourcents, mais surtout pour les produits de longue conservation comme le beurre, le lait UHT et les fromages à pâte dure. Il s'est quand même aussi vendu davantage de produits frais pour la consommation de tous les jours comme le lait pasteurisé, le fromage râpé et les fromages frais. Alors qu'il y avait énormément de beurre en stock en été 2019, ces réserves sont maintenant quasiment épuisées.

On pourrait donc bientôt manquer de beurre bio suisse?

Normalement pas. Après mûre réflexion et en étroite concertation avec la transformation et le commerce, toutes les organisations du lait bio abrogent dès le 1^{er} juin 2020 les listes d'attente pour les producteurs nouvellement certifiés. Il y aura donc davantage de lait bio pour fabriquer du beurre et commencer à en entreposer avant le début de l'estivage. Il pourrait s'ensuivre un déclassement de lait maigre en automne, mais il fallait trouver rapidement des solutions pragmatiques.

Est-ce que les producteurs en reconversion qui auront le Bourgeon en janvier 2021 pourront livrer leur lait sans être sur liste d'attente?

Il est encore trop tôt pour avancer un pronostic pour 2021, mais on peut s'attendre à ce qu'il y ait de nouveau des listes d'attente. C'est normalement à la fin de l'été que les organisations du lait bio analyseront en détail la situation du marché. Je suis convaincue que nous pourrions de nouveau ressentir une grande solidarité entre les producteurs de lait bio et leurs organisations. Car tout le monde s'efforce de trouver la meilleure voie possible pour gérer les augmentations des quantités de lait. C'est beau et ça ne va pas de soi.

Vous aviez planifié un grand nombre de promotions et d'activités promotionnelles pour ce printemps qui s'annonçait plein de lait. Qu'est-ce qu'il en advient?

La nécessité de ces interventions était très réelle l'année passée au moment où il y avait plus de lait qu'on ne pouvait en vendre. Nous avons donc prévu pour ce printemps un plus grand nombre d'actions sur les prix, mais aussi de concours



Katia Schweizer, Product manager Lait. Photo: Bio Suisse

et de dégustations. La pandémie de coronavirus a chambardé toute cette planification. Nous discutons avec les détaillants et nous décidons au fur et à mesure ce qu'on peut faire. Les dégustations sont remises à l'automne. Nous voulons par contre maintenir les activités qui transmettent des connaissances sur le bio. Pour les actions sur les prix, nous évaluons de cas en cas avec les transformateurs et les détaillants ce qui est judicieux, car il ne doit pas non plus y avoir de ruptures dans les livraisons. Nous sommes heureux que le commerce de détail nous soutienne de manière si coopérative.

Et qui finance toutes ces promotions et dégustations?

Nous utilisons pour cela les fonds de la Table ronde du lait bio. C'est de l'argent que les organisations du lait bio prélèvent aux producteurs de lait bio en fonction des quantités de lait livrées. Et nous avons en plus à disposition de l'argent que les producteurs de lait bio versent à la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL. Cela permet de faire encore mieux connaître les avantages du lait bio et de la production animale selon le Cahier des charges de Bio Suisse, mais aussi la marque Bourgeon et ses valeurs. Nous espérons que cela amènera de nombreux consommateurs et consommatrices à continuer d'acheter toujours plus de produits Bourgeon.

Interview: Claudia Frick



Informations actuelles sur le marché du lait bio

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Lait

→ Andreas Bisig, Product manager Lait

andreas.bisig@bio-suisse

tél. 061 204 66 68

Katia Schweizer est en congé maternité à partir de juin.

Connaître et maîtriser *les invasives*

Néophytes signifie littéralement «nouvelles plantes». Il s'agit de plantes exotiques introduites intentionnellement ou non à partir de 1500, et qui se sont établies dans la nature spontanément. La plupart des néophytes sont inoffensives; certaines, comme les pommes de terre, ont même une grande importance pour l'agriculture. Cependant, d'autres se répandent si fortement qu'elles menacent la flore indigène et dégradent les habitats. Certaines néophytes sont également dangereuses pour notre santé, d'autres peuvent déstabiliser les berges des rivières ou même endommager les bâtiments avec leurs racines. Ces espèces sont appelées néophytes envahissantes ou invasives. Il y a actuellement plus de 700 néophytes en Suisse. Parmi celles-ci, 40 espèces sont considérées comme manifestement néfastes et 17 comme potentiellement néfastes.

Plusieurs néophytes envahissantes se propagent dans les zones agricoles et peuvent y entraîner des pertes de rendement ou de qualité ou la suppression des subventions pour les surfaces de promotion de la biodiversité. Le solidage du Canada, l'impatiante glanduleuse, le buddléia, la vergerette annuelle ou la renouée du Japon sont déjà bien connues. Nous vous présentons ici des espèces encore peu répandues.

Stratégies de propagation redoutablement efficaces

Les néophytes dites invasives sont devenues envahissantes parce qu'elles sont très compétitives. Elles se développent rapidement et ont une grande capacité de régénération: Elles

produisent de grandes quantités de graines à forte capacité de germination ou se reproduisent de manière végétative. En outre, de nombreuses néophytes envahissantes ont un large spectre écologique, ce qui signifie qu'elles se sentent à l'aise dans différents milieux. L'absence d'ennemis naturels favorise aussi leur propagation.

Reconnaître et agir rapidement

La régulation des néophytes envahissantes est relativement simple lorsque seules quelques plantes sont présentes. En règle générale, l'arrachage avec la racine, suivi d'un contrôle régulier, est la meilleure méthode. Une fois qu'elles se sont répandues, les contrôler devient laborieux et prend du temps. Les espèces envahissantes sont souvent présentes en dehors des zones agricoles, par exemple sur les remblais de chemin de fer, à la lisière des forêts ou dans les fossés bordant les routes. Là, il faut les maîtriser si possible à un stade précoce afin d'éviter qu'elles ne se répandent dans les zones agricoles. Comme de nombreuses néophytes envahissantes peuvent repousser à partir de petits fragments de plante, il est très important de les éliminer correctement. Les petites quantités peuvent être incinérées via les ordures ménagères, mais les quantités plus importantes doivent être éliminées en concertation avec les autorités cantonales et sur rendez-vous dans une installation professionnelle de compostage ou de fermentation. *Véronique Chevillat, FiBL, en collaboration avec Info Flora*



Ambrosie élevée (*Ambrosia artemisiifolia*)

On trouve l'ambrosie élevée sur les surfaces rudérales, dans les cultures de printemps (surtout tournesol) et dans les jardins. Une plante produit entre 3000 et 60 000 graines. Si les vaches mangent la plante, le lait devient insipide. Le pollen de l'ambrosie peut provoquer de graves allergies. Sa présence est soumise à déclaration (commune, canton).

Lutte

- Arracher avant la floraison (de mai à juillet).
- Les grands peuplements doivent être fauchés près du sol deux fois par an avant la floraison (mi-juillet et fin août). Si elles sont fauchées trop souvent, les fleurs se formeront près du sol et échapperont à la fauche.
- Une rotation bien choisie peut faire reculer la plante.



Abutilon de Théophraste (*Abutilon theophrasti*)

L'Abutilon de Théophraste se trouve en particulier dans les cultures de printemps sarclées riches en nutriments, où il étouffe les cultures. Il a un effet allélopathique (production de substances biochimiques), notamment dans les cultures de soja, de radis et de maïs. Il pousse également dans des zones ouvertes telles que les zones rudérales, les terres arables, les terres inutilisées ou en jachère, le long des routes, dans les prés, les pâturages ou les jardins. Les fleurs attirent de nombreux pollinisateurs, ce qui concurrence la pollinisation des plantes indigènes.

Lutte

- Arracher une ou deux fois par an avant la floraison (juin et août) pendant deux ans.
- Semer le sol laissé nu pour éviter une recolonisation.



Souchet comestible (*Cyperus esculentus*)

Le souchet comestible est une plante vivace qui se propage principalement par des tubercules. En particulier dans les cultures sarclées, il peut causer des pertes de rendement importantes. Les tubercules sont transportés de champ en champ avec les machines. La plante peut également se répandre fortement dans les prairies à humidité changeante.

Lutte

- Le contrôle est très difficile.
- Nettoyer les machines et les outils dans le champ infecté et vérifier la présence de tubercules.
- En période de sécheresse, ramener les racines et les tubercules à la surface, les laisser sécher, les ramasser et les éliminer.
- La rotation est importante, abandonner éventuellement les cultures sarclées.



Bunias d'Orient (Bunias orientalis)

Le Bunias d'Orient se répand actuellement de manière rapide et efficace en Europe centrale et orientale, en colonisant les zones rudérales, les prairies, les pâturages et les vignobles. Il est évité par le bétail en raison de son odeur désagréable et réduit la qualité du fourrage. Les fleurs attirent de nombreux pollinisateurs, ce qui concurrence les plantes indigènes.

Lutte

- Arracher une ou deux fois par an pendant deux ans avant la floraison (mai et juin), en retirant toutes les racines.
- Faucher les plus grands peuplements deux fois par an (mai et juillet) au plus près du sol pendant cinq ans.
- Semer le sol laissé nu pour éviter une recolonisation.



Armoise des frères Verlot (Artemisia verlotiorum)

L'Armoise des frères Verlot forme des peuplements denses et peut causer des problèmes dans les cultures agricoles et horticoles ainsi que dans les prairies fraîchement semées. On la trouve le long des lignes de chemin de fer, dans les vignobles et sur les sols pierreux près des cours d'eau. Les différences avec les autres espèces d'armoise sont les suivantes: nombreux longs stolons, feuilles bicolores (vertes et glabres sur le dessus, grises et poilues sur le dessous), floraison tardive de septembre à novembre, odeur de camphre.

Lutte

- Arracher une fois par an (de juillet à août). Retirer complètement les stolons.
- Faucher les plus grands peuplements deux fois par an (juillet et août).



Sénéçon sud-africain (Senecio inaequidens)

En Suisse, le Sénéçon sud-africain est très répandu le long des autoroutes et autres voies de communication. On le trouve cependant aussi sporadiquement sur des sites pionniers, dans les vignobles, les gravières ou les pâturages. Il évince la flore indigène des milieux secs riches en espèces. Il se différencie des autres espèces de sénéçons par ses feuilles étroites non divisées.

La plante contient des alcaloïdes, elle est toxique pour les humains et les animaux et représente donc un grand danger pour le bétail dans les pâturages.

Lutte

- Si possible, arracher la plante avant qu'elle ne produise des graines.
- Faucher les plus grands peuplements.



Lupin à feuilles nombreuses (Lupinus polyphyllus)

Le lupin à feuilles nombreuses a été introduit en Europe comme plante ornementale et fourragère, ainsi que pour l'amélioration des sols et la protection contre l'érosion. Dans de nombreuses régions, il se reproduit aujourd'hui spontanément, pénètre dans les prairies de montagne dignes de protection et évince la flore indigène. Il pousse à des altitudes comprises entre 400 et 2000 mètres. Les feuilles et les graines contiennent des alcaloïdes qui sont toxiques pour le bétail.

Lutte

- Arracher les plantes une ou deux fois par an avec les racines avant la floraison (mai et juillet) pendant au moins deux ans ou faucher les plantes deux fois par an avant la floraison (mai et juillet) pendant trois à cinq ans.



Asclépiade de Syrie (Asclepias syriaca)

L'Asclépiade de Syrie colonise les habitats ouverts des terres arables et des prairies. Les peuplements denses étouffent la végétation indigène. En grand nombre, ses graines soyeuses peuvent obstruer les systèmes de ventilation des machines agricoles. Les fleurs attirent de nombreux pollinisateurs, ce qui concurrence les plantes indigènes. La plante est toxique pour le bétail.

Lutte


- Porter des gants, car la plante contient une sève laiteuse et collante qui peut provoquer une irritation au contact.
- Arracher avec les racines une ou deux fois par an avant la floraison (mai et juin). Les tiges fauchées stimulent la croissance des tubercules souterrains.



Fiches d'information et cours


Informations: Des informations utiles sur les néophytes sont compilées sur le site internet d'Info Flora. Vous y trouverez, par exemple, des fiches d'information sur les différentes espèces avec des informations détaillées sur la biologie des plantes, leur dispersion et les possibilités de les contrôler.

Cours: Le 27 août, Info Flora organisera le «Cours de base sur les néophytes: identifier les espèces et les traiter correctement».

 www.infoflora.ch > Néophytes

Conseil

Si vous pensez avoir reconnu l'une ou l'autre de ces plantes, annoncez-vous auprès des services compétents de votre canton. Une liste d'adresses est disponible en ligne.

 www.agri-biodiv.ch > Conseil > Services de conseil et vulgarisation > Services cantonaux de l'agriculture et de l'environnement

Tout ce plastique, «ça doit loin»!

Le compost et les digestats doivent être exempts de morceaux de plastique, mais ce n'est souvent pas le cas. Bio Suisse a donc réglementé la teneur en plastique des engrais pour les fermes Bourgeon.

Quand le camion de déchets verts ouvre sa benne et en décharge le contenu à Pratteln BL, c'est toujours un peu la poche-surprise. Combien de corps étrangers se trouvent aujourd'hui dans les branches, les fleurs fanées ou les gazons? L'employé de l'entreprise de recyclage Leureko AG est prêt à manier sa pince pour enlever les objets indésirables. Ses yeux exercés décèlent tout de suite un gobelet de crème à café et un emballage encore rempli de gorgonzola. Et la veille il était tombé sur un paquet de saumon même pas ouvert.

Tout les composts doivent être contrôlés

D'après l'extrapolation d'une étude fiable, les composts et les digestats apportent chaque année 50 tonnes de plastique dans les champs et prairies suisses. Le directeur de Leureko, Martin Leuenberger, est aussi maître-horticulteur, et il sait à quoi ressemble un compost utilisable; le plastique y est indésirable. Mais quand les agriculteurs exigent de lui du compost avec zéro pourcent de plastique, il leur oppose de suite un refus: «La proportion de corps étrangers dans les matières premières qu'on reçoit est tout simplement trop haute pour y arriver.» Expérience faite, c'est dans les déchets verts des ménages privés comme il en a réceptionnés aujourd'hui à Pratteln qu'il y en a le plus. Martin Leuenberger a cependant si bien équipé ses quatre compostières qu'elles respectent sans problèmes la teneur maximale de 0,1 pourcent de plastique dans la matière sèche du produit fini qui est exigée par l'Ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques (ORRChim). «Souvent, la valeur maximale admise par l'ORRChim n'est pas encore respecté», déplore Martin Leuenberger.



Ce monceau de plastique a été sorti à la main des déchets verts lors de leur réception à la compostière.

Bio Suisse a maintenant rendu cette valeur maximale obligatoire pour les producteurs Bourgeon. À partir de 2021, les agriculteurs Bourgeon ne pourront épandre sur leurs champs que des composts, des lisiers ou fumiers méthanisés et des digestats liquides ou solides qui présentent une teneur en corps étrangers d'au maximum 0,1 pourcent, ce qui doit être documenté par des analyses d'un organisme de contrôle indépendant. Le produit doit en plus figurer dans la Liste des intrants du FiBL (voir encadré). Et, pour 2024, la proportion de plastique sera encore diminuée à 0,05 pourcent.

Machinerie lourde indispensable

Diminuer la teneur en plastique des composts et des digestats exige cependant beaucoup de temps et de main-d'œuvre. Martin Leuenberger explique que le premier examen de la biomasse livrée par les employés s'avère décisive. Il s'agit de trier le plus possible de matières étrangères lors de cette première inspection. Les capsules de café, par exemple, sont particulièrement agaçantes: «On ne peut pas faire au premier coup d'œil la différence entre les biodégradables et les conventionnelles.»

Après cette première élimination des corps étrangers, la biomasse passe dans la halle de stockage de Pratteln dans un broyeur biaxial à rotation lente Crambo 5000. Un tapis roulant amène le tout sur un crible à étoiles qui sépare les fractions fines et grossières. Un épierreur enlève ensuite les grosses pierres tandis que les objets métalliques sont capturés par un aimant overband. Le tas des matières grossières est directement amené au compostage, tandis que les matières les plus fines sont méthanisées avec des déchets organiques liquides dans le fermenteur de l'installation de biogaz. Après la méthanisation, on sépare les fractions liquides et solides des digestats. À Pratteln, ces dernières passent par un post-compostage de six semaines. «Après la période anaérobie dans le fermenteur, le compost a besoin de cette post-préparation aérobie», explique Martin Leuenberger.

Le digestat solide est en fin de compte acheminé suivant les besoins vers les compostières Leureko de Leibstadt, Rhein-



Le séparateur pneumatique enlève les morceaux de plastique qui sont restés dans le compost et les envoie dans un container.



Martin Leuenberger, le directeur de l'entreprise de recyclage Leureko AG, montre un sac en plastique non biodégradable qu'il a pêché dans un tas de déchets verts qui vient d'être livré. Photos: David Eppenberger

felden, Riehen ou Spreitenbach pour la dernière phase qui en fera un bon compost.

Ces sites disposent de cribieuses étoilées 3 fractions complétées par un double système de séparation pneumatique qui sépare les restes de plastique en utilisant leur différentiel de pesanteur et les rassemble dans un container. Martin Leuenberger est convaincu que les composteurs auront de la peine à respecter la limite de 0,1 pourcent s'ils n'ont pas de séparateur pneumatique. «Et à plus forte raison s'ils veulent pouvoir respecter le 0,05 pourcent décrété par Bio Suisse pour 2024.»

Une biomasse ménagère avec trop de plastique

Les industriels du recyclage des déchets organiques comme Leureko sont plus touchés par la problématique du plastique que par exemple les installations agricoles de méthanisation ou de compostage, car celles-ci utilisent peu de matières très polluées provenant du ramassage public des biodéchets. Une étude mandatée par Bio Suisse a montré en 2015 que, sur 50 échantillons de composts, de digestats solides et liquides et de lisiers méthanisés, seuls 37 respectaient l'exigence du maximum de 0,1 pourcent de matières étrangères. Et Martin Leuenberger trouve que les agriculteurs ont finalement tout intérêt à veiller à ce que des matières propres arrivent dans leurs champs. «Quand du digestat est fourni gratuitement, il faut tout de suite se méfier.» Chez lui, les agriculteurs paient 1.80 Fr. le mètre cube de compost départ compostière.

Martin Leuenberger saisit dans du compost prêt à l'emploi un autocollant Bourgeon utilisé sur les fruits et les légumes. «C'est une des pires choses, ça ne se décompose pas, et malgré tous nos efforts on n'arrive pas à les éliminer», dit-il. Le


zéro plastique dans son compost restera mission impossible tant qu'il n'y aura pas de changement de paradigme de ce côté.

David Eppenberger, journaliste indépendant



Règlement de Bio Suisse pour le plastique dans les composts et les digestats

Le but à long terme est d'épandre sur les terres Bourgeon seulement des engrais exempts de plastique. Bio Suisse veut atteindre cet objectif progressivement à l'aide d'un nouveau règlement qui stipule que, à partir du 1^{er} janvier 2021, les digestats liquides et solides, les lisiers et fumiers méthanisés ainsi que les composts doivent figurer dans la Liste des intrants du FiBL (LI). Cette exigence est aussi valable pour les fertilisants préparés dans sa propre installation de biogaz ou de compostage. La proportion de plastique dans la matière sèche du produit fini ne devra pas dépasser 0,1 % à partir de 2021 et 0,05 % à partir de 2024. Les composteurs et les méthaniseurs doivent présenter des analyses de plastique pour que leurs produits puissent figurer dans la LI. Les installations qui transforment moins de 100 tonnes (de matière fraîche) de déchets biogènes par année ne doivent faire des analyses qu'en cas de doute. Les conditions valables pour l'annonce des produits se trouvent sur le site internet de la LI.

 www.listedesintrants.ch > Annoncer >

Annonce de nouveaux produits

→ Christoph Fankhauser

christoph.fankhauser@bio-suisse.ch

tél. 061 385 96 55



Nouvelle rédactrice

Claire Muller travaille depuis début avril pour le magazine Bioactualités. Cette journaliste agricole expérimentée a auparavant collaboré pendant 14 ans à l'hebdomadaire «Terre & Nature». Claire Muller, qui a son poste de travail à l'Antenne Romande de Bio Suisse à Lausanne, contribuera aussi à la communication d'entreprise de la Fédération. Cette agronome de profession succède à Christian Hirschi. Elle habite avec sa famille à Châtel-Saint-Denis FR. *cf*

Assemblée des délégués: Votes par correspondance

Suite aux mesures pour endiguer le covid, Bio Suisse a dû reporter son AD au mois de juin, mais elle ne pourra pas avoir lieu physiquement et les délégué-e-s devront voter par correspondance. Les points principaux sont l'adoption des comptes 2019 y. c. les rapports correspondants, la modification du règlement des contributions pour les légumes Bourgeon, la recommandation de vote pour la Loi fédérale sur la chasse, l'élection de la présidence, l'élection générale de renouvellement du Comité, et enfin la confirmation de la composition de la Commission de la Qualité (CQ). *cf*

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



Product management Lait et Œufs

Katia Schweizer, product manager Lait, et Corinne Wälti, product manager Œufs, Volaille et Poisson, sont en congé maternité à partir de juin 2020.

Le remplacement de Katia Schweizer est assuré par Andreas Bisig. Fils de producteurs de lait, il a étudié la direction d'entreprise avec spécialisation en gestion de la durabilité, et il apporte avec lui de l'expérience notamment dans l'industrie des biens de consommation.

Le remplacement de Corinne Wälti est assuré par Adrian Schlageter, un biologiste qui a travaillé ces dernières années pour la Coop dans le domaine des projets pour l'acquisition durable et le bien-être animal ainsi que comme acheteur dans les secteurs des œufs et du lait. En plus de ce remplacement, Adrian Schlageter dirigera aussi des projets de Bio Suisse pour le bien-être animal et, à partir d'octobre, il sera chargé exclusivement de ce genre de projets. *cf*

Rapport annuel et «Le Bio en chiffres»

Le rapport annuel 2019 de Bio Suisse est encarté dans ce numéro. Il est aussi disponible en ligne, de même que le document «Le Bio en chiffres 2019». Ces deux rapports montrent que l'année passée a aussi été une bonne année pour le Bourgeon. En Suisse et dans la Principauté du Liechtenstein, il y avait fin 2019 au total 6962 producteurs qui respectaient le Cahier des charges de Bio Suisse – 243 fermes Bourgeon de plus que l'année précédente. La surface cultivée en bio a passé de 15,4 pourcents en 2018 à 16,2 pourcents en 2019. Le chiffre d'affaires des produits bio a progressé de 5,6 pourcents, dépassant pour la première fois la barre des 10 pourcents. Fin 2019 toujours, 71 personnes travaillaient au secrétariat à Bâle et à l'Antenne Romande à Lausanne. *David Hermann, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Médias > Bio en chiffres



Programme de santé pour les petites fermes

À partir du 1^{er} avril 2021, toutes les porcheries qui produisent pour le programme AQ Viande Suisse devront participer à un programme de santé Plus de Suisag ou de Qualiporc. La participation à ces programmes étant très coûteuse pour les petites fermes, Suisag a maintenant créé pour les porcheries d'au maximum 60 places le programme de santé «SuisKlein».

Les coûts comprennent un montant unique de 100 francs pour l'inscription de l'exploitation, puis un montant annuel de 100 francs pour la saisie et la gestion des données. Les prestations individuelles supplémentaires fournies par les vétérinaires du Service sanitaire porcin sont facturées 160 Fr./heure et le

travail administratif 100 Fr./heure. Pour les porcheries qui combinent élevage et engraissement et qui ont moins de 40 places d'engraissement, le programme SuisSano ne facturera à l'avenir que la contribution pour les animaux d'élevage. Les fermes d'élevage qui ont très peu de truies n'ont actuellement pas d'alternative, mais Bio Suisse va continuer de s'engager pour cela.

Il est important de s'annoncer immédiatement pour un de ces programmes de santé afin de s'assurer d'y être inscrit pour le 1^{er} avril 2021. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

www.suisag.ch > Santé > Programme santé SuisSano
qualiporc.ch (en allemand)

Utiliser des compléments fourragers bioconformes



Le Cahier des charges du Bourgeon donne la priorité aux produits naturels pour les traitements des animaux. S'ils sont donnés par voie orale, donc affouragés, il faut respecter les règles pour les aliments fourragers: Les produits

qui contiennent des plantes aromatiques et des épices et qui ne sont pas déclarés comme médicaments doivent figurer dans la Liste des intrants (LI). Les produits mélangés ou portant des noms commerciaux peuvent en effet contenir des substances qui ne sont pas bioconformes. L'équipe du FiBL pour les aliments fourragers reçoit volontiers les annonces de produits naturels pour les enregistrer dans la LI. Les plantes ou épices en monoproduits n'ont pas besoin d'être listés. Et la ration peut même contenir un pourcent de plantes, d'épices et de mélasses conventionnelles. *Claudia Schneider, FiBL*

Tout sur les compléments fourragers

On trouvera en ligne des informations sur toutes les directives concernant les compléments fourragers, sur la disponibilité des aliments fourragers bioconformes et pour les demandes d'autorisations exceptionnelles.

📄 www.bioactualites.ch > Élevages >

Aliments fourragers pour les fermes bio

Conseils Aliments fourragers

→ [veronique.chevillat@](mailto:veronique.chevillat@fibl.org)

fibl.org

tél. 062 865 04 12



Pommes de terre: Sarcler avec prudence



Dans les cultures de pommes de terre bio, la régulation des adventices alterne en général étrillages et buttages. Pour travailler la terre des flancs des buttes et former des buttes aussi volumineuses que possible, il existe une multitude de machines comme les butteuses, les

sarclouses étoiles ou les fraises-butteuses. Pour que le rebuttage recouvre le moins de feuilles possible, on l'effectue le matin tôt quand le feuillage est dressé à cause de la forte pression cellulaire. Et, lors du sarclage, il est important de ne pas blesser les racines et les stolons, car, en cas de blessures des bouts des stolons, le nombre de tubercules par plante diminue, le rendement baisse et les tubercules restants grossissent plus vite et dépassent rapidement le calibre commercialisable. Et si des racines principales sont coupées, les plantes subissent un stress en pleine phase de développement juvénile. La quantité d'eau et de nutriments absorbée diminue en effet subite-

ment et ne suffit plus pour bien nourrir la croissance de l'appareil foliaire, ce qui peut se traduire par des nécroses foliaires (voir photo). Il est donc important, lors du sarclage, de contrôler régulièrement le résultat du travail pour vérifier s'il y a des racines et des stolons blessés ou déterrés afin de corriger les réglages de la machine si nécessaire. *Tobias Gelencser, FiBL*

Conseils Grandes cultures

→ [tobias.gelencser@](mailto:tobias.gelencser@fibl.org)

fibl.org

tél. 062 865 72 51



Protéger les cultures sous abri contre la chaleur



Dans les serres et les tunnels, la température monte rapidement à 40 °C et plus, ce qui stresse les plantes et provoque des problèmes comme les dessèchements apicaux du concombre ou les nécroses apicales (cul-noir) de la tomate. Une des

possibilités de prévention est d'ombrager les serres. Les filets ad hoc conviennent surtout pour les petits tunnels en plastique. C'est quand ils sont tendus à l'extérieur et ne gênent pas l'aération qu'ils sont le plus efficace. On peut faire une peinture d'ombrage bon marché en mélangeant de l'eau et du carbonate de chaux ou de la farine de seigle ou, encore plus fréquemment utilisée, de la craie pulvérisable. Cet enduit est cependant régulièrement lessivé par la pluie et il faut le renouveler après quelques semaines. Le Cahier des charges de Bio Suisse stipule qu'il faut préférer les produits naturels et dégradables. Il existe aussi des peintures

d'ombrage résistantes à la pluie, mais il faut les enlever avant les cultures d'hiver avec un détergent biocompatible. Lors de l'application et du décapage, il faut faire attention – par exemple pour éviter que des résidus finissent sur les récoltes ou dans le réservoir d'eau de pluie. *Samuel Hauenstein, FiBL*

Conseils Cultures maraîchères

→ [samuel.hauenstein@](mailto:samuel.hauenstein@fibl.org)

fibl.org

tél. 062 865 72 34





Faire tout ce foin pour du foin? En tout cas, si on s'en met plein les bottes, autant que ça profite davantage à l'environnement! Photo: rebaisilvano / depositphotos.com

La PA 22+ à la croisée des chemins

L'agriculture doit devenir plus écologique et sociale. Les productrices et producteurs bio devraient en profiter – si le Parlement continue sur la voie tracée par la Politique agricole 2022+.

C'est le 12 février que le Conseil fédéral a envoyé son message sur la Politique agricole 2022+ qui sera débattue par le Parlement et qui intègre de nombreuses demandes de modifications issues de la dernière consultation. Les Chambres fédérales vont débattre de ces modifications et poser des jalons jusqu'en 2030. Les défis sont immenses. Climat, biodiversité, sols, eaux: Tout est mis sous pression par l'agriculture intensive, et la société civile a déposé plusieurs initiatives pour exiger des solutions. Dont le bio.

Trajectoires de réduction et limitations

Bio Suisse revendique depuis longtemps une agriculture adaptée aux conditions locales, un durcissement des PER (prestations écologiques requises) et que les trajectoires de réduction soient ancrées dans la loi. Les raisons sont les pollutions mas-

sives par l'azote et le phosphore qui n'ont pas diminué depuis 20 ans. Les eaux, les forêts et les marais sont depuis des années pollués au-delà de leurs limites écologiques. Il faut maintenant s'engager sur des trajectoires de réduction: diminuer de 20 pourcents l'azote et le phosphore d'ici 2030 et de 50 pourcents les risques liés aux produits phytosanitaires d'ici 2027.

La charge en bétail maximale devrait passer de 3 à 2,5 unités de gros bétail fumure à l'hectare comme c'est déjà le cas dans le Cahier des charges de Bio Suisse. La tolérance de 10 pourcents du Suisse-Bilanz doit être abrogée. L'obligation de comptabiliser les engrais de ferme doit être complétée par celle de dévoiler les apports d'éléments nutritifs (fourrages, concentrés, engrais minéraux). Ces mesures ne sont pas particulièrement ambitieuses du point de vue des dommages à l'environnement, mais il faut néanmoins espérer qu'elles passent la rampe des débats parlementaires. Et même si ça donne du travail en plus: Les fermes bio remplissent les conditions et devraient en profiter.

Limite supérieure pour les paiements directs

Il est prévu que les paiements directs diminuent progressivement à partir de 150 000 francs par exploitation et par année. Le maximum serait alors 375 000 francs par exploitation, mais

les communautés formées de deux exploitations pourront demander le double. Tous les échelonnements et limitations actuels des paiements directs doivent être abrogés, aussi la limite supérieure des unités de main-d'œuvre standards, ce qui facilitera notablement l'administration et la prévisibilité. La limite supérieure devrait cependant être controversée car les paiements directs à six chiffres sont difficiles à expliquer au contribuable. À titre de comparaison: Dans l'UE, la dégression commence à partir de 60 000 euros et le robinet se ferme à partir de 100 000 euros; en contrepartie, les 20 à 30 premiers hectares reçoivent une prime supplémentaire.

Quelques grandes fermes bio font partie des plus grands bénéficiaires. Elles pourraient être fortement touchées si des limites plus basses sont décidées.

Meilleures assurances pour les conjoints

Une étude approfondie de la position de la femme dans l'agriculture a révélé d'énormes lacunes dans le domaine des assurances sociales. Pour pouvoir obtenir les paiements directs, un minimum de couverture sociale sera donc exigé pour les conjoint-e-s ou partenaires enregistré-e-s qui travaillent dans l'entreprise. La prévoyance (piliers 2b ou 3a/3b) deviendra obligatoire, de même que les assurances perte de gain maladie et accidents. Cela correspond à une revendication de longue date de l'Union Suisse des Paysannes et des Femmes Rurales (USPF), demande qui avait été soutenue par Bio Suisse lors de la consultation.

Nouvelles contributions aux systèmes de production

La plupart des nouveautés se situeront normalement dans le domaine des contributions aux systèmes de production. Les contributions actuelles pour le bio, l'extenso, le bien-être animal et les techniques culturales préservant le sol continueront d'être développées.

- Le renoncement aux pesticides doit continuer d'être récompensé et sera étendu à d'autres cultures. L'Office fédérale de l'agriculture a assuré que les producteurs bio pourront faire valoir toutes les contributions – comme c'est déjà le cas pour l'extenso. Bio Suisse a lutté pour cette égalité de traitement ainsi que contre l'amaigrissement de la contribution pour le bio, qui est accordée à cause de l'exigeant principe de la globalité mais sans cesse remise en question.
- L'amélioration de l'efficacité de l'azote sera encouragée. Il est prévu d'octroyer une contribution échelonnée pour les bilans de fumure à partir de moins de 95 pourcents de couverture des besoins en azote. Bon à prendre pour le climat et les eaux. La plupart des producteurs bio devraient pouvoir engranger ces contributions.
- La fertilité du sol et sa teneur en humus seront encouragées par différentes mesures. Il y aura notamment un soutien pour les systèmes qui permettent d'augmenter la teneur en humus des sols. Encore une chose qui va de soi en bio.
- Production animale: Il y aura davantage d'argent pour la pâture dans le cadre du programme SRPA (sorties régulières en plein air) et pour les mesures qui permettent de diminuer les émissions d'ammoniac. La limitation des apports de protéines dans l'alimentation des bovins

doit être récompensée de même que la prolongation de la durée d'utilisation des vaches laitières, mères ou nourrices. L'alimentation phasée des porcins sera par contre rendue obligatoire dans le cadre des PER.

Bio Suisse: Savoir conserver la vue d'ensemble

Les constats alarmants des scientifiques doivent être pris au sérieux. Le climat n'est pas la seule réalité à exiger des mesures courageuses et généralisées. La communauté scientifique estime que la diminution de la biodiversité est encore plus grave. Disparition de 75 pourcents de la biomasse des insectes en deux décennies, poursuite de la diminution du nombre d'oiseaux et d'amphibiens, cours et plans d'eau morts: tout cela est extrêmement préoccupant. Et quand des pesticides apparaissent en concentrations toxiques dans la plupart des cours d'eau, dans l'eau potable, sur les terres bio, sur les places de jeux pour les enfants et dans l'urine humaine et animale, une intervention déterminée devient indispensable.

La nouvelle politique agricole fera bouger des choses, et c'est bien pourquoi elle est en butte à de fortes oppositions. L'Union suisse des paysans joue avec le feu quand elle essaie de débouter le projet pour atteindre une «nouvelle version massivement améliorée» – c.-à-d. revenant sur les progrès écologiques. Elle risque avec ça que le Souverain utilise les initiatives en suspens pour faire acte d'autorité. Et elle compromet le soutien à long terme de l'agriculture par les contribuables.

Et la consommation durable?

La politique agricole continue encore de se focaliser sur la production et de négliger la consommation. C'est une grande faiblesse que beaucoup d'autres pays ont vaincue avec détermination et succès. Écoles, hôpitaux et homes s'y tournent vers le bio. La reconversion de la consommation vers la durabilité est urgemment nécessaire – aussi au sein des institutions publiques. Et la politique agricole devrait faciliter le vote quotidien par le ticket de caisse. C'est plus rapide et plus efficace que n'importe quelle initiative.

Le rôle important du Bio, de la PI & Cie

Les labels et les marques, et en particulier le Bourgeon, ont une réelle importance. Leur travail doit être mieux soutenu par la politique agricole. Les producteurs bio peuvent attendre des progrès de la part de la PA22+, et cela même si elle n'est pas particulièrement courageuse et doit encore faire la preuve de son efficacité. Car elle est un pas important dans la bonne direction, et ce pas mérite soutien. *Martin Bossard, Responsable des affaires politiques, Bio Suisse*



Informations supplémentaires et états des lieux concernant la politique agricole 2022+

www.ofag.admin.ch > PA 22+

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Politique > Politique agricole 2022+ message

www.agrarallianz.ch > Positions > Agro Forte 2022+

www.sbv-usp.ch > Dossiers > Politique > Politique agricole



La paysanne Barbara Gerber et son hôte. Il habite dans une chambre de la ferme et fait maintenant partie de la famille. Photos: Andrea Söldi

Une nouvelle demeure *dans une ferme*

La table à manger de la famille Gerber accueille aussi en permanence deux personnes ayant des besoins spécifiques. Elles habitent dans la ferme. C'est un enrichissement – mais aussi du travail.

Après le dîner, on a normalement le temps pour un jeu. Jan, qui est encore à l'école maternelle, disperse son puzzle sur la table de la cuisine et cherche avec le vieux monsieur les pièces qui vont ensemble. Il loge à la ferme, et il est presque devenu un grand-père pour le fils de six ans. Tous deux peuvent passer la moitié de l'après-midi à jouer au Uno ou au jeu de l'échelle.

Cet homme de 65 ans vit depuis le mois de mai 2019 chez Barbara et Beat Gerber et leurs enfants dans leur ferme Bourgeon de l'Emmental sur les hauts de Zollbrück. Il s'y sent visiblement bien. «J'ai grandi dans une ferme», raconte-t-il. Il est donc habitué au contact avec les animaux. Il était quand même parti de la ferme pour travailler dans la construction. Dernièrement il habitait seul dans un appartement quelque part près de Berne. Vu que sa curatrice trouvait que cette situation n'était plus idéale, elle a cherché une possibilité de logement protégé et s'est adressée à l'organisation WoBe AG.

Quand la paysanne Barbara Gerber nettoie l'enclos des chèvres, nourrit les poules ou sort le fumier des chevaux, son hôte l'accompagne toujours fidèlement. Il aide à ratisser et à balayer, donne des bouchons de maïs aux cabris et leur apporte de l'eau fraîche. Il est en général aussi de la partie pour cuisiner, faire le ménage ou plier le linge. Et souvent il regarde simplement la paysanne. Quand ça urge, il l'aide à peler les patates ou à retourner la viande dans la poêle. Il y a toujours une dizaine de personnes à table à midi: En plus de Barbara et de son mari Beat Gerber, il y a leurs quatre enfants, un apprenti, un employé, leur hôte, et encore une jeune femme avec un handicap mental qui est aussi prise en charge par la famille. «On a donc vite fait de manger deux kilos et demi de viande et un évier de pommes de terre», dit Barbara Gerber.

Présence 24 heures sur 24

Cette femme de 39 ans a grandi dans cette ferme située à 900 mètres d'altitude et qui a été dirigée par ses ancêtres depuis des générations. Les Gerber ont 13 vaches, 10 vaches mères ainsi que des veaux à l'engrais et des génisses d'élevage. S'y rajoutent 60 chèvres et 6 chevaux. Ils cultivent aussi des plantes aromatiques. Ils ont plus bas dans la vallée quelques terres pour des cultures. Et ils ont toujours à la ferme des personnes ayant des besoins spécifiques qui y trouvent une nou-

velle demeure. Un foyer. Les grands-parents avaient accueilli plusieurs enfants «placés», et un sourd a fait partie de la communauté pendant des dizaines d'années. Barbara Gerber s'en était occupée quand elle était jeune. Plus tard elle a suivi une formation en soins infirmiers et elle a travaillé à temps partiel dans un home. Ses parents habitaient dans une petite maison à part, aidaient à la ferme et s'occupaient aussi des enfants.

Quand ils sont décédés il y a deux ans, Barbara et Beat Gerber ont décidé d'offrir une place protégée de plus. Elle a quitté son travail pour se consacrer entièrement à la famille et à la ferme. Car tout prend du temps dans cet endroit isolé, comme par exemple les quatre trajets quotidiens pour l'école des enfants, une fille et trois garçons, qui ont entre 6 et 13 ans.

La prise en charge de leurs deux hôtes s'intègre bien aux autres tâches des Gerber. Il ne faudrait cependant pas sous-estimer le travail, fait remarquer cette femme pleine de joie de vivre. «On doit être très flexibles.» En cas de besoin, elle et son mari sont disponibles 24 heures sur 24. Ces hôtes n'ont pas besoin de soins corporels et ils sont relativement indépendants au quotidien, mais Barbara Gerber s'assure toujours par derrière qu'ils nettoient régulièrement leurs chambres, elle les aide pour la lessive, les accompagne chez le médecin et veille à ce qu'ils prennent régulièrement leurs médicaments. Elle dit qu'elle profite alors pleinement de son expérience dans les soins infirmiers – par exemple pour l'homme de 65 ans, qui est diabétique et doit s'injecter chaque jour de l'insuline. La formation en soins infirmiers n'est cependant pas une condition sine qua non pour l'attribution d'une personne comme lui.

L'organisation assure l'entremise et le suivi

Les familles d'accueil doivent s'organiser en fonction de la perturbation de leur sphère privée par leurs hôtes, souligne Priska Fleischlin, la directrice de l'organisation WoBE. «Par exemple, certaines questions personnelles ne peuvent plus être discutées pendant les repas.» L'équipe de WoBE s'efforce que les hôtes et les familles d'accueil aillent bien ensemble, et elle les suit étroitement au début. La rémunération dépend du travail nécessaire. Vu que de nombreuses personnes ainsi relogées



Le vieil homme aide aux travaux de la ferme – du moins quand il en a envie.

ont auparavant vécu seules, c'est souvent seulement au début de la prise en charge qu'on peut voir de quelle quantité et de quelle sorte de soutien elles ont besoin. Les tarifs dépendent des normes cantonales. Au canton de Berne, le tarif journalier va de 95 à 235 francs, mais une partie revient à l'organisation WoBE. Si la famille a parfois besoin d'un peu de répit, l'équipe de WoBE organise un placement de vacance pour leur hôte. La famille Gerber, par exemple, s'accorde quand même une semaine de vacances en privé par année.

Le vieil homme s'éloigne d'ailleurs souvent un peu de la ferme. Il enfourche alors sa pétrolette et on entend ses pétarades par-delà les collines. Il descend régulièrement au village pour s'acheter des cigarettes et rencontrer les nombreuses connaissances qu'il s'y est très vite faites. Il bavarde avec les employés de la Landi ou du kiosque de la gare. Mais il revient toujours ponctuellement à la ferme pour le souper. Jan l'attend d'ailleurs souvent impatientement avec un jeu. *Andrea Söldi, journaliste indépendante*




Prise en charge à la ferme

Les fermes paysannes offrent pour beaucoup de personnes ayant des besoins particuliers un environnement idéal: Le contexte campagnard, les animaux, les enfants et la possibilité d'assumer quelques petits travaux de la ferme contribuent à leur redonner un sentiment de bien-être. Pour la famille, une telle prise en charge signifie souvent un enrichissement bigarré du quotidien ainsi que la possibilité d'un revenu accessoire, mais ce dernier ne doit jamais être la motivation principale, car accueillir chez soi une personne étrangère à la famille peut s'avérer très contraignant et limiter les libertés personnelles. La plupart de ces hôtes sont en effet confrontés à des handicaps cognitifs, psychiques ou corporels et ont besoin d'une certaine dose d'attention.

Les conditions pour l'attribution d'une prise en charge dépendent des cantons. En règle générale ils exigent une grande chambre, des conditions spatiales et sociales adéquates ainsi que suffisamment de ressources temporelles. L'hôte est obligatoirement intégré à la vie de famille: Il mange à la table familiale et utilise le séjour avec elle. Il y a diverses dénominations et formes de prestations sociales à la ferme – entre autres Care Farming ou Green Care. Les personnes qui désirent signaler une place libre peuvent par exemple poster une annonce sur la plateforme d'information www.carefarming.ch. Cette association propose en outre des cours, des échanges d'expériences et du coaching, ainsi que de nombreuses autres informations sur ce thème.

Il est en général recommandé de recourir à l'entremise d'une organisation spécialisée. Outre WoBE AG, qui travaille surtout dans le canton de Berne et les cantons voisins, il y en a en Suisse plusieurs autres qui sont chargées de différents types de personnes. On peut aussi trouver de l'aide auprès de la Croix-Rouge, de Caritas, de Netzwerk Familie ou encore de Team-Werk. On trouve aussi un guide détaillé sur les prestations sociales à la ferme sur le site internet de l'Union suisse des paysans.

 www.sbv-usp.ch > Dossiers > Questions sociales > Prestations sociales à la ferme > «Nouvelles instructions» ou «Instructions pour des prestations sociales à la ferme»

La consommation autogérée est en vogue



Treize nouvelles épiceries participatives se sont créées tout récemment en terre romande, symbolisant le désir d'une consommation plus bio, locale et équitable.

Elles s'appellent La Fève, Système B, ou Épi'Vrac – et elles ont un point commun: Elles font partie d'une série de magasins appelés épiceries participatives et créés récemment en Romandie. Ces coopératives d'achat ont leur propre magasin autogéré par les membres et sont, contrairement à l'agriculture contractuelle gérée par des producteurs, des initiatives de consommatrices et de consommateurs. Ces «foodcoops» commandent leurs produits localement, de préférence à des fermes bio et à des artisans alimentaires. Les denrées alimentaires sont vendues soit seulement aux membres de la coopérative soit, un peu plus cher, aussi à d'autres clients. Les coopérateurs accomplissent chaque mois quelques heures de travail bénévole, et ils doivent aussi investir en payant une part sociale et/ou une cotisation annuelle.

Au moins treize de ces coopératives alimentaires ont été créées depuis 2015 dans les cantons de Genève, Vaud, Jura, Neuchâtel, Fribourg et Valais. Une des raisons de cette poussée pourrait se trouver en France. «La coopérative parisienne La Louve, créée en 2010 et qui a beaucoup de succès, semble avoir inspiré et stimulé la Suisse romande», dit Alice Dind, l'auteure principale du guide récemment publié par Bio Suisse et Agridea «Créer une épicerie participative» (voir encadré).

On notera qu'il en va tout autrement en Suisse allemande, où il n'y a actuellement pas plus de six ou sept de ces foodcoops. On compte parmi elles la pionnière suisse Tor 14 qui a été créée à Zurich il y a près de quinze ans. Et au Tessin il y a au moins une épicerie participative. On ne sait toutefois pas combien il y en a en tout en Suisse, car il n'y a pas de statistique fiable. Il existe bien des listes de coopératives alimentaires sur le Net, mais elles comprennent aussi toujours d'autres modèles comme les groupements d'achats ou les communautés agricoles. «Ces modèles sont apparentés mais ne suivent pas le même principe», explique Alice Dind.

«Les gens qui s'affilient à une «épicerie participative» recherchent en général davantage d'autodétermination, des valeurs et des convictions», analyse Alice Dind. Les foodcoops sont alors vues comme une alternative aux chaînes du commerce de détail qui font la pluie et le beau temps avec les prix et les produits. La consommation personnelle est remise en question de manière critique, et «on veut des denrées alimentaires saines car biologiques, venant de producteurs qu'on connaît et qui sont rémunérés équitablement», dit encore Alice Dind. S'y rajoutent encore des composantes sociales comme la collaboration et l'échange avec d'autres gens qui ont les mêmes préoccupations. Et les produits sont le plus souvent un peu moins chers.

La coopérative moderne est née en Angleterre en 1844

La première coopérative «moderne» du monde s'est créée dans le nord-ouest de l'Angleterre aux temps de l'industrialisation, quand des ouvriers vivant dans la pauvreté ont fondé en 1844 la Rochdale Society of Equitable Pioneers et ont ouvert un magasin d'alimentation et d'habillement pour les nécessiteux. Le but était, comme le formule l'historien Brett Fairbairn, «d'éliminer l'exploitation capitaliste, d'échanger des marchandises et de rémunérer équitablement le travail». Le modèle Rochdale a été copié et recopié, mais, au vingtième siècle, de nombreuses coopératives alimentaires se sont regroupées pour devenir des multinationales de supermarchés. Comme par exemple les deux géants orange suisses.

C'est en réaction à ce phénomène que de nouvelles coopératives se sont créées vers la fin des années soixante un peu partout dans le monde. Et surtout aux USA où se trouve à New York depuis 1973 Park Slope Food Coop, la plus grande coopérative du monde avec plus de 17 000 membres. En Suisse, par contre, le mouvement n'en est encore qu'aux premiers balbutiements. *René Schulte*

Des denrées alimentaires saines de producteurs bio que l'on connaît: Un point essentiel pour les membres d'une épicerie participative. *Photo: Claire Muller*



Guide pour la création d'une épicerie participative

Quand on envisage de créer une coopérative alimentaire, on se trouve face à toute une série de défis dont il faut venir à bout. Pour cette raison, et aussi parce que le thème des coopératives alimentaires ayant leur propre magasin suscite une forte montée d'intérêt, du moins en Suisse romande, Bio Suisse et Agridea ont publié début 2020 un guide intitulé «Créer une épicerie participative», qui thématise les principales questions sur la création et la gestion d'une telle coopérative. Ce guide montre notamment qui doit prendre quelles décisions et quelles sont les différentes étapes du processus. Le guide passe entre autres en revue les avantages et inconvénients des modèles ouverts et fermés, les structures d'affiliation, la forme juridique, le financement des projets, mais aussi les caractéristiques des locaux, producteurs et fournisseurs adéquats. Le guide «Créer une épicerie participative» est disponible gratuitement au format PDF. www.bio-suisse.ch > Consommateurs > Bio près de chez vous > «Participer au bio»

À Tramelan, on achète et on consomme Autrement

En novembre 2019, une épicerie participative a vu le jour à Tramelan sous l'impulsion d'un collectif de citoyens, offrant aux consommateurs des produits locaux, bio et en vrac.

Un jeudi, début mars. Il est 16 h 10. L'Épicerie Autrement n'a ouvert ses portes qu'il y a quelques minutes que, déjà, les clients se succèdent à la caisse. Saralina Thiévent et Valérie Piccand, les deux coprésidentes de ce magasin participatif qui a ouvert en novembre dernier, observent l'affluence avec satisfaction. Elles sont, avec un collectif initial d'une douzaine de personnes, à l'origine de ce projet, qui visait à pallier l'absence de commerces alimentaires – hors grande distribution – à Tramelan BE. Préoccupé par la thématique du zéro-déchet, convaincu par la pertinence de consommer bio et local, le petit groupe de citoyens se lance à l'aventure, rapidement rejoints par une dizaine d'autres personnes.

C'est ainsi qu'en juin 2019, après quelques mois de réflexions, naît la coopérative Autrement. «La forme juridique

s'est rapidement imposée à nous, raconte Saralina Thiévent. Le côté égalitaire dans la prise de décision – «un membre vaut une voix» – correspondait aux attentes du collectif.»

Si elle est contraignante d'un point de vue numérique (il faut au minimum sept membres), la coopérative offre de nombreux avantages: Pas besoin de capital de départ ni de parts sociales, la fortune appartenant en effet à la société et non aux membres. «Le but de l'entreprise n'est pas commercial, contrairement aux sociétés anonymes», poursuit la jeune femme, précisant que la part sociale permettant d'acquérir un droit de vote est de 200 francs.

Faire participer pour fidéliser

Restait ensuite à décider du fonctionnement. Le concept d'épicerie participative fait, là encore, l'unanimité: «Les copérateurs avaient envie de s'approprier le magasin. Nous avons donc repris les statuts d'épiceries participatives comme la Brouette à Lausanne ou Système B à Neuchâtel, en les adaptant.» Le principe est simple: Chaque membre bénéficie de 10 pourcents de remise sur tout l'assortiment proposé dans l'épicerie, mais doit en contrepartie travailler trois heures par mois dans le magasin. «Ça n'a pas été difficile de faire adhé-



A la tête d'un collectif d'une soixantaine de membres, Saralina Thiévent (à g.) et Valérie Piccand coprésident l'Épicerie Autrement, qui fonctionne sur un modèle participatif. Photos: Claire Muller

rer les coopérateurs à ce principe. Il y a une réelle envie de s'investir dans le projet, a fortiori puisque le temps investi est valorisé économiquement. Ce 10 pourcents de remise est une forme de fidélisation.»

Dans les semaines qui ont précédé l'ouverture, pendant qu'une équipe s'occupait des travaux – remise à neuf des 150 mètres carrés de l'ancienne laiterie – et qu'une autre planchait sur la recherche de fonds, une troisième s'est penchée sur la politique d'approvisionnement. «Local, bio et vrac sont les trois critères d'achat de notre assortiment, que nous avons souhaité large», précise Valérie Piccand, responsable des relations avec la cinquantaine de fournisseurs. Le postulat de base étant d'offrir aux consommateurs un lieu où l'on puisse faire la totalité de ses commissions. Certains produits répondent aux trois exigences, comme les pâtes, qui viennent du Val-de-Ruz, certifiées bio, et qui nous sont livrées en tonneaux. «Pour d'autres, comme la sauce tomate, nous avons dû faire un compromis. Car selon nos critères, la sauce tomate idéale n'existe tout simplement pas. Ou alors elle est hors de prix!»

80 pourcents de l'achalandage de l'Épicerie Autrement provient ainsi d'un rayon de 30 kilomètres autour de Tramelan. Les produits laitiers viennent en grande partie des Reussilles BE, les œufs – bio et non bio – des villages voisins, et les légumes sont fournis par une coopérative maraîchère du Seeland tout proche. «Les fruits, vendus sous forme de paniers sur abonnement, ainsi que la gamme laitière et fromagère, constituent des produits d'appel pour l'épicerie, assurant le retour régulier de clients devenus fidèles et constituant ainsi la base de notre chiffre d'affaires.»

Émulation chez les producteurs

Du côté des producteurs de la région, les retombées ont été immédiates. L'apparition d'un nouveau débouché commercial a incité certains à augmenter leur production ou à innover. «Une paysanne de Mont-Tramelan BE s'est mise à faire du pain et se lance désormais dans les céréales panifiables, un agriculteur des Bois JU a augmenté ses surfaces dédiées à la culture de graines – lentilles, lin, etc. Tous profitent de cette nouvelle opportunité!», observe Valérie Piccand. Elle-même est agricultrice aux Reussilles. Et si elle s'est engagée dans la coopérative en tant que consommatrice, elle y a également trouvé un nouveau débouché inattendu pour sa ferme: «La coopérative avait sous-estimé la demande en viande locale de la part des clients. Désormais, toutes mes vaches de réforme et une partie des veaux sont commercialisés en direct, via l'épicerie. Cela me permettra, ainsi qu'à des collègues, de se passer des filières traditionnelles d'écoulement de la viande!»

La moitié du chiffre d'affaire de l'Épicerie Autrement est réalisé grâce aux coopérateurs. «À la différence des autres magasins participatifs, nous avons décidé d'ouvrir l'épicerie au plus grand nombre de clients, qu'ils soient coopérateurs ou non.» Si la société est bénéficiaire à la fin de l'exercice comptable, alors le pourcentage de rabais accordé aux coopérateurs pourra être revu à la hausse. «Il est encore trop tôt pour effectuer un bilan financier, avertit Saralina Thiévent. Il nous faut encore quelques mois de recul. Mais pour le moment, nous atteignons, grâce à nos 60 clients quotidiens, un chiffre d'affaire qui correspond aux objectifs fixés.»

Le capital de départ de 100 000 francs a été constitué grâce à des fonds privés, obtenus en démarchant particuliers et entreprises locales, ainsi qu'à un prêt de la commune de Trame-

lan. «Nous avons également récolté 35 000 francs via la plateforme de financement participatif «Yes We Farm», précisent les co-présidentes.

Soixante membres ne suffisent pas

L'épicerie, ouverte du mardi au vendredi, de 9 heures à midi et de 16 à 19 heures, et le samedi matin de 9 à 13 heures, emploie aujourd'hui deux gérantes à mi-temps. Ces dernières sont systématiquement accompagnées d'un coopérateur, qui se charge de l'étiquetage et de ré-achalander les étagères. «La coopérative compte aujourd'hui une soixantaine de membres, mais il nous en faudrait encore davantage pour assurer notre pérennité. Ce sont eux qui permettent à la coopérative de fonctionner!», affirme Valérie Piccand.

Un argument qui saura peut-être convaincre Lydia, une enseignante de 25 ans, qui a pris l'habitude de venir faire ses emplettes dans cette nouvelle enseigne. «En venant ici, j'ai revu ma façon de consommer – local, bio, sans emballage. Mes achats sont davantage réfléchis, et finalement plus en phase avec mes valeurs!» *Claire Muller*

 www.epicerie-autrement.ch



Bio, vrac et local: Les yogourts viennent de la fromagerie voisine des Reussilles BE, les légumes du Seeland.

La visibilité du bio dans les restaurants

La restauration, et surtout les chaînes de restaurants, offre de bonnes possibilités de se profiler avec des produits Bourgeon. Les restaurants Coop montrent la voie.

Il est un peu plus de midi et demi. Dans le centre commercial Gäupark d'Egerkingen SO, le restaurant Coop n'en finit pas de se remplir de clients. Artisans, gens d'affaires, familles – le public est aussi varié que coloré. Comme l'offre. Et le Bourgeon est presque omniprésent. Dans le buffet, haricots bio et laitue romaine bio attendent les estomacs affamés. À côté de cet îlot de salades, il y a des bouteilles d'huile, de vinaigre et de balsamique de la marque Coop Naturaplan. Ceux qui veulent se faire un thé Bourgeon et l'adoucir avec du sucre Bourgeon peuvent le faire. Et l'étal des boissons présente des schorles bio et des thés froids bio de plusieurs goûts différents. Il y a même du vin bio à disposition.

«Nous avons actuellement plus de 50 produits Bourgeon dans l'assortiment de nos restaurants», dit Martin Wasserfallen, responsable des services de restauration de la Coop. Près de la moitié d'entre eux font partie de l'assortiment obligatoire au niveau national et doivent donc se trouver en permanence dans les quelque 200 restaurants Coop – y compris dans les 30 restaurants du personnel. C'est ce que stipule la nouvelle convention avec Bio Suisse. Tous les autres articles – notamment les fromages, les yogourts, les légumes surgelés, le tofu et le riz, font partie de l'assortiment complémentaire. On y recourt selon les besoins et la demande. La liste s'enrichit continuellement. Il y manque cependant totalement des légumes frais bio comme des têtes de salades ou des tomates. «Bio Suisse n'autorise pas les matières premières que nous devons d'abord éplucher ou transformer», explique Martin Wasserfallen. Le risque de confusion ou de mélange avec des denrées alimentaires conventionnelles serait trop grand.

Grand potentiel dans le secteur self-service

Le développement continu de l'offre bio dans les restaurants Coop fait depuis des années partie de la stratégie de durabilité

du groupe. «Nous avons pu ouvrir notre premier restaurant certifié bio dès 2002, et aujourd'hui ils sont tous certifiés selon le modèle «Cuisine avec composants Bourgeon», affirme Martin Wasserfallen. Ce modèle permet de proposer, en plus des produits Bourgeon eux-mêmes, des mets et des menus entièrement bio (voir encadré). La Coop est ainsi un précurseur parmi les chaînes de restaurants avec des structures organisationnelles standardisées et uniformisées. Mais elle joue de toute façon un rôle tout sauf insignifiant dans cette branche. Elle possède en effet près de 80 pourcents des 250 entreprises de restauration qui proposent de manière avérée un assortiment bio supérieur à la moyenne d'après les normes de Bio Suisse pour la restauration. Quand on pense qu'il y a en Suisse quelque 26 000 restaurants, bars, snacks, cantines et traiteurs, c'est encore peu, mais, selon Bio Suisse, l'intérêt pour le bio progresse de manière générale: Aubergistes, cuisiniers, cantines de crèches, d'écoles et de homes, restaurants pour le personnel, chaînes, tout le monde en parle.

Les chaînes de restaurants ont aussi un gros potentiel de positionnement avec les produits bio. Surtout dans le domaine du self-service. «Le self nous permet en effet de rendre nos produits Bourgeon vraiment bien visibles», ajoute Martin Wasserfallen. Par exemple, les bouteilles bio qui sont dans l'étal réfrigéré sont reconnaissables du premier coup d'œil. Et, dans les buffets, le client voit le Bourgeon sur les affichettes. Et les menus complets, que Coop fait produire selon ses propres recettes par Hilcona, peuvent aussi être annoncés proactivement comme tels. Surtout pendant les semaines promotionnelles qui ont lieu trois fois par année pendant deux semaines. «Par contre, si on propose un plat simplement garni de quelques rondelles de carotte bio», dit Martin Wasserfallen, «personne ne le remarque. C'est seulement si les gens voient très souvent le Bourgeon qu'ils l'assimilent et relient tôt ou tard nos restaurants avec le bio.»

Logistique via les grossistes pour la restauration

Les principaux facteurs de réussite des chaînes de restaurants sont notamment la planification, la disponibilité des marchandises et la logistique. «La planification nationale centralisée des menus commence dans les cuisines Betty Bossi à Bâle», explique Martin Wasserfallen. On y développe des recettes de



Produits Bourgeon dans le buffet de salade et le rayon des boissons – c'est surtout dans le self-service que les produits bio appellent le client.



Fin janvier, restaurant Coop d'Egerkingen SO: Martin Wasserfallen de Coop et Natascha Bojat de Transgourmet. Photos: René Schulte

saison pour chaque trimestre, c.-à-d. le printemps, l'été, l'automne et l'hiver. Une fois au point, elles passent en vérification dans une sélection de 25 restaurants Coop où les directeurs et les cuisiniers peuvent voir si les idées correspondent à leurs besoins ou si elles doivent être modifiées. «Nous laissons bien sûr aux cuisiniers la marge de manœuvre nécessaire pour leurs propres créations et pour satisfaire les habitudes alimentaires locales», précise Martin Wasserfallen.

Pour pouvoir garantir l'approvisionnement, les restaurants Coop misent entre autres sur des contrats annuels et sur un partenaire logistique puissant. Le groupe-mère lui-même n'est pas concerné: «Nos centres de distributions sont conçus pour la revente au détail, et leurs préparations de commandes se font à une tout autre échelle», explique-t-il encore. La chaîne des restaurants Coop travaille donc avec le grossiste Transgourmet – qui fait d'ailleurs partie du groupe Coop.

La fragile disponibilité des marchandises bio

Une visite du centre de distribution et entrepôt régional de Transgourmet, situé à Neuendorf près d'Egerkingen, donne une idée de cette logistique. Sur deux niveaux, des milliers d'articles emballés dans des gros conteneurs fermés ou sur des palettes avec un code EAN. Les employés remplissent des rolls ou conduisent des élévateurs dans les allées. Natascha Bojat, Key Account Manager chez Transgourmet, explique le déroulement d'une commande en donnant l'exemple du sucre cristallisé. «Ce sucre est produit par la sucrerie d'Aarberg, ensaché en dosettes par la filiale Coop Sunray de Pratteln, emballé dans des grandes caisses en carton et ensuite livré à notre centre de distribution.» De Neuendorf il va ensuite dans les entrepôts régionaux répartis dans toute la Suisse, et c'est de là que partent les livraisons pour les restaurants Coop. «Dans le but de réduire les émissions de CO₂», ajoute-t-elle, «la marchandise est d'abord transportée par le rail, et les camions n'entrent en jeu que pour les derniers kilomètres».

Ce qui semble simple se révèle vite très complexe. «Il faut vraiment s'appliquer si on veut pouvoir livrer tous les produits désirés au bon endroit, au bon moment et dans les quantités convenues», sourit Natascha Bojat. Or il est justement par-

fois difficile de garantir de la disponibilité des marchandises bio à cause de la petitesse de ce marché. «L'année passée, par exemple, nous n'avons pas pu livrer des petits pois bio aux restaurants Coop pendant toute une période», déplore-t-elle. Car, en 2019, une grande partie de la récolte de petits pois a été perdue à cause de l'été caniculaire. René Schulte



Trois modèles Bourgeon pour la restauration

Dans le but de développer l'offre de produits Bourgeon dans la restauration, Bio Suisse propose trois modèles aux entreprises suisses de restauration et d'hôtellerie.

① Cuisine avec produits Bourgeon


Utilisation de produits Bourgeon librement choisis qui peuvent être signalés avec le logo Bourgeon sur la carte des mets avec l'accord de Bio Suisse. L'entreprise n'a pas besoin de se faire certifier.

② Cuisine avec composants Bourgeon

Proposition de mets complets ou de certains composants de menus en qualité Bourgeon. Les plats et produits correspondants peuvent être signalés avec le Bourgeon. Ce modèle est prévu pour les restaurants avec un grand choix de produits bio. Une certification est nécessaire.

③ Restaurant Bourgeon

Au moins 70 pourcents des denrées alimentaires doivent être bio, et au total au moins la moitié doit être de qualité Bourgeon. La viande doit toujours être 100 pourcents Bourgeon. Les produits conventionnels autorisés sont clairement définis par Bio Suisse. La publicité avec le Bourgeon est possible pour tous les moyens et supports de communication. Une certification est nécessaire.

 www.bio-suisse.ch

Transformateurs & Commerçants > Gastronomie

Fourrages grossiers: Prix de référence!



Photo: FiBL

Fourrages grossiers

C'est la première fois que Bio Suisse établit des prix de référence pour les fourrages grossiers Bourgeon. Ils ont été définis en janvier par des représentants du FiBL et des Groupes spécialisés (GS) Lait, Viande et Grandes cultures. Les futures tables rondes des prix devraient intégrer des représentants de l'Association suisse des négociants en fourrage et du Verband Schweizer Trocknungsbetriebe. Bio Suisse avait jusqu'alors repris les prix de référence d'Agriidea pour les fourrages conventionnels en les augmentant de 10 à 20 % pour le bio. Les prix de référence suivants ont été décidés pour 2020:

- Foin et regain, petites et grosses balles départ ferme: séchage grange: de 37.- à 40.- Fr./dt, séché. sol: de 29.- à 32.- Fr./dt.
- Paille, départ ferme: petites balles 22.- Fr./dt, grosses balles 18.- Fr./dt.
- Ensilage d'herbe, balles enrubannées prises au champ: de 8.40.- à 14.04 Fr./dt selon la teneur en matière sèche.
- Ensilage de maïs, balles enrubannées départ ferme: de 13.80 à 23.80 Fr./dt selon la teneur en matière sèche.

Beatrice Scheurer, Bio Suisse

www.bioactualites.ch > Marché > Fourrages grossiers bio

Céréales fourragères

Pour préparer la table ronde des prix de référence des céréales fourragères du 18 mai, le GS Grandes cultures et des représentants

de la branche ont eu fin mars un premier échange. Ils se sont provisoirement mis d'accord sur les mesures suivantes pour les céréales fourragères de reconversion:

- Le maïs grain, l'orge, l'avoine, le triticale et le seigle fourrager de reconversion doivent être considérés depuis la récolte 2020 comme des produits avec des restrictions de commercialisation.
- Le soja fourrager, les lupins et les pois protéagineux doivent recevoir les mêmes primes d'encouragement qu'en 2019.
- Comme en 2019, on renoncera en 2020 aux prélèvements sur les importations.

Ces mesures s'expliquent par de nombreuses raisons. En font partie les pronostics de développement pour les surfaces de terres ouvertes, les cultures de céréales fourragères, les rendements et le marché des aliments fourragers avec, en même temps, une diminution des importations. Attention: Les mesures mentionnées ci-dessus n'auront été décidées officiellement que lors de la table ronde des prix du 18 mai, donc après la rédaction de ce Bioactualités.

Fatos Brunner, Bio Suisse

Champignons

La demande pour les champignons bio a fortement augmenté ces dernières années. En 2019, la production suisse a augmenté de presque 11 % pour atteindre 1441 t. Les champignons de Paris se taillent la part du lion avec 1020 t. La production a progressé à toute vitesse depuis que les premiers champignons de Paris bio ont été produits

en Suisse en 2017. La production des autres champignons comme les shiitakés et les pleurotes a un peu augmenté en 2019 pour atteindre 420 t. La champignonnerie bio reste néanmoins un marché de niche: En 2019, la plus grande partie de la récolte suisse a été produite par six champignonnistes Bourgeon. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

Le marché et le Covid-19

En cette période de pandémie, les marchés bio se développent de manière très dynamique et la situation change continuellement. De même que l'ensemble du marché des denrées alimentaires, Bio Suisse enregistre en ce moment une augmentation des ventes de 20 à 30 %. Les jardineries et les horticulteurs bio ont été très fortement touchés à cause de la longue période de fermeture des points de vente en pleine haute saison. Depuis le 27 avril, les magasins de fleurs et les jardineries ont rouvert conformément à la décision du Conseil fédéral. Espérons que cela détendra un peu la situation difficile dans laquelle se trouve cette branche.

David Herrmann, Bio Suisse

www.bio-suisse.ch > Coronavirus

Toutes les infos marchés

Prix de référence, prix pour la vente directe, surveillance du prix du lait et autres infos:

www.bioactualites.ch > Marché



Nouveau rédacteur

Beat Grossrieder travaille au FiBL depuis début avril comme rédacteur pour le Bioactualités. Il complète l'équipe du Bioactualités à la place de Franziska Hämmerli, qui va se concentrer sur d'autres tâches de communication du FiBL. Beat Grossrieder bénéficie d'une déjà longue expérience professionnelle dans le journalisme, et il travaillait dernièrement entre autres pour la NZZ. Il s'occupera aussi d'autres tâches dans la communication générale du FiBL. *tre*

Plantes problématiques sur les alpages

Dans les régions de montagne, certaines plantes problématiques prolifèrent dans les zones sous-utilisées des alpages. Une évaluation soignée de la situation et le choix de mesures adéquates revêtent donc une grande importance pour la pérennité des pâturages alpins. Une bonne gestion des pâturages ainsi que des interventions mécaniques peuvent améliorer la régulation et diminuer la charge de travail tout en réduisant fortement l'utilisation des herbicides sur les alpages conventionnels. Le projet «DigiPlanAlp» (Agridea, FiBL, Agroscope et Büro Alpe), a rassemblé, actualisé et numérisé les connaissances pratiques et théoriques disponibles sur un site web.

Daniel Mettler, Agridea

www.patura-alpina.ch



Plateforme de connaissances pour l'agriculture bio

L'UE totalise déjà beaucoup de connaissances sur l'agriculture biologique. Il est toutefois parfois difficile d'utiliser ces connaissances. La plateforme en ligne «Organic Farm Knowledge» est un bioactualités.ch européen. Ce site permet en effet d'accéder dans plusieurs langues à des informations et à des outils concernant l'agriculture biologique. Les paysans ont dès le début joué un rôle central dans le développement de cette plateforme. Le cœur du dispositif est la boîte à outils, une collection de connaissances sur différents secteurs de l'agriculture biologique qui existent entre autres sous forme de brochures, directives, rapports, trucs pratiques, vidéos et outils de calcul. Un moteur de recherche doté de nombreux filtres aide à trouver les bonnes informations. Le FiBL a construit cette plateforme dans le cadre du projet de l'UE «Réseau de connaissances sur les grandes cultures biologiques» (OK-Net Arable).

Elle a ensuite été complétée avec des informations provenant du projet européen «Réseau de connaissances sur l'alimentation bio des monogastriques» (OK-Net EcoFeed). De nombreux autres projets européens s'y sont depuis lors rattachés en vue de l'utiliser pour diffuser leurs résultats orientés vers la pratique. *Ania Biasio et Helga Willer, FiBL*

organic-farmknowledge.org
www.bioactualites.ch > Actualités >
 Organic Farm Knowledge: la nouvelle plateforme de connaissances pratiques



Thomas McAlavey (à g.) et la famille Hofstetter-Müller. Absent de la photo: Le fils le plus âgé du nouveau fermier, qui travaillera sur le domaine à partir de cet été. *Photo: Andreas Basler*

Nouveaux locataires pour la ferme du FiBL

Gerhard et Anna Hofstetter-Müller ont repris le 1^{er} avril la location de la ferme du FiBL. Ce maître-agriculteur et cette paysanne brevetée ont des années d'expérience en agriculture biologique, et en dernier ils ont géré la Biohof Chaposch, dans la Basse-Engadine. Ils ont amené avec eux 10 vaches laitières, 10 jeunes bovins, 4 moutons et 13 poules. Le cheptel doit être agrandi petit à petit. La nouvelle étable, qui est encore en construction, tient compte des besoins de la recherche. On y fera entre autres des essais d'affouragement avec des veaux et des petits ruminants. La ferme du FiBL

compte 30 ha de terres ouvertes et d'herbages qui sont en partie utilisés pour des essais pratiques, p. ex. sur le travail réduit du sol. Un pâturage-laboratoire vient d'être semé pour étudier quels mélanges prairiaux et quelles autres plantes les vaches préfèrent. Les projets de recherche réalisés sur le domaine du FiBL sont coordonnés par Thomas McAlavey, un agriculteur bio de profession qui travaille au FiBL depuis l'automne 2019. Les anciens fermiers, Alfred Schädeli et Bronya Dehlinger, ont déménagé avec leurs bêtes sur le domaine Looren, dans l'Oberland zurichois. *tre*



Lancez-vous maintenant ... dans la production de miel bio suisse!

Vous aimeriez vous lancer dans l'apiculture bio ou vous avez déjà une certification?

Dans le cadre d'un projet commun avec l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL, la Coop soutient la production de miel biologique suisse Bourgeon. Le FiBL dispose du savoir-faire correspondant et vous conseillera volontiers.

Prière de s'adresser pour tout renseignement à l'Antenne romande du FiBL.

raphael.charles@fibl.org

Tél. 062 865 17 25

Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL)
Ackerstrasse 113, Case postale 219, 5070 Frick
www.fibl.org

FiBL

Le Fonds Coop pour le développement durable soutient ce projet. **coop**



NeemAzal-T/S

Extrait de plante naturelle contre les pucerons

- Efficacité excellente et persistante contre les pucerons
- Préserve les auxiliaires



Andermatt
Biocontrol
• • • • • Suisse

Andermatt Biocontrol Suisse SA
Stahlmatten 6 · 6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch

Vendre via l'application E-Direct



MICARNA E-Direct - pour l'agriculteur d'aujourd'hui.

Rien de plus simple

Télécharger l'application pour devenir partenaire de nos programmes BIO.

Vos avantages

Prise en charge prioritaire toute l'année, prix du marché franco abattoir, organisation du transport, taxation et décomptes transparents. Pour une planification d'abattage moderne par smartphone.

 **YouTube**

Voir la vidéo



Download on the App Store
GET IT ON Google Play

En cas de questions

Tél. 058 571 80 52 / vieheinkauf@micarna.ch



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 concer-
nant l'agriculture biologique, et vous pouvez aussi y mettre
gratuitement des annonces.

CHERCHE

Nous cherchons une place d'hivernage pour des bovins.
Bas-Valais.
Planchamp Jean-Marie, 1895 Vionnaz
Tél. 079 293 52 49

Agenda

Pendant la crise due au coronavirus, nous vous prions de vous informer en
ligne sur la tenue des cours et des événements.
Nous publions vos événements dans l'agenda de www.bioactualites.ch.
Contact: Secrétariat des cours du FiBL, cours@fibl.org

BIO

Actualités

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros, 53.- francs / étranger 67.- francs
- 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 43.- francs par année
(seulement en Suisse, au max. 3 ans). Prière de joindre un justificatif.

Prénom / nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:

Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch

ACTION



Gratuit 1 sac

UFA 292 ou
MINEX 980



à l'achat d'un **UFA-Microfeeder** ou
d'un **UFA-Basisfeeder**

valable jusqu'au 29.05.20

Dans votre
LANDI
ufa.ch



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

**35 années d'expérience
dans le marché bio**

Notre offre complète :

- Aliments
- Sels minéraux et seaux à lécher
- Semences
- Engrais organiques
- Centres collecteurs de céréales

Nous vous conseillons volontiers.

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



- ✓ Paille et paille hachée
- ✓ Pellets et miettes de 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

BIO
Actualités

Je m'abonne ou j'offre un abonnement au magazine Bioactualités

10 numéros par année dans votre boîte aux lettres pour 53 francs
Bio Suisse, Édition Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch