

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

5120
JUN





Madex® & Capex®

Contre le carpocapse et le capua

- Excellente efficacité
- Fabriqué en Suisse



Andermatt
Biocontrol
• • • • Suisse

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

Action d'été!

dès 80 kg de semences de prairies =
1 Veste 3 saisons Semences UFA

Action valable jusqu'au 26 juin 2020
ou dans la limite des stocks

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-5
Mot de passe: ba5-2020

Page de couverture: Utilisée dans le vignoble romand des Côtes de l'Orbe, la bineuse Bähr est une solution efficace et économique pour venir à bout des adventices sur le rang de vigne. Photo: Claire Muller

L'art du sarclage

Ils font désormais partie du paysage agricole. Que ce soit pour poutzer un champ de céréales, travailler l'interrang du tournesol, voire désormais le rang de betteraves, qu'ils soient guidés ou non par une caméra dernier cri, les outils de désherbage se sont imposés dans les parcs machines des exploitants helvétiques. Les producteurs bio, s'ils avaient évidemment un «coup d'avance» en la matière, bénéficient également de ce marché florissant. L'offre en sarcleuses et bineuses est désormais pléthorique, tant et si bien qu'il devient ardu de faire le bon choix. Sarcler est devenu un art. S'équiper correctement, éminemment stratégique. D'ailleurs, qui n'a pas déjà expérimenté ce scénario: Après avoir couru les démonstrations pour voir les sarcleuses dernières-nées à l'œuvre, passé quelques soirées à les comparer sur papier, on opte finalement pour le modèle lambda, qui, on est persuadé, va enfin faire la peau à ces vulpins récalcitrants. On prend quelques heures à comprendre comment régler la machine. On repense son itinéraire agromonique, on retarde les semis, bref, on remet en question ses habitudes de travail, après avoir fait une place sous le hangar à la nouvelle venue. Et après quelques temps d'adaptation, on maîtrise enfin l'outil. Ça y est! Amarante, renouée et chénopodes n'ont plus qu'à bien se tenir... jusqu'à la prochaine fois. Car après tout, le sarclage n'est-il pas qu'une vaine lutte? Ne désherbe-t-on pas comme Pénélope tissait sa toile? Sarcler n'est-il pas une façon de défaire ce que la nature, qui a horreur du vide, rétablira tôt ou tard? À en croire certains experts, sarcler est déjà passé de mode et l'âge d'or de la sarcleuse serait bel et bien derrière nous. Désormais, il ne faut plus lutter, mais vivre avec les adventices, entend-on ici et là. Un changement radical de système et de paradigme, dont l'agriculture est finalement coutumière.



Claire Muller, Rédactrice



Table des matières

Production

Production végétale

- 6 Des sarcleuses pour tous les goûts
- 8 Chacun sa sarcleuse, chacun sa stratégie
- 12 Prairies et engrais verts: Détruire et incorporer sans labour
- 11 *Vulgarisation et conseils*

Production fourragère

- 14 Préparer maintenant la récolte 2022

Petits ruminants

- 16 Assurer la qualité du lait de chèvre et de brebis

Arboriculture

- 18 Hautes-tiges: Une branche encore plus verte en bio

Manifestations

- 20 Interview avec Frank Siffert, organisateur de Bio-Agri
- 21 Dans les coulisses d'une Bio-Agri 2020 virtuelle

Transformation et Commerce

Transformation

- 22 Whisky bio à base de moût de bière

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 24 Import: Évaluation systématique pour plus de transparence
- 27 Grand Prix Bio Suisse: On cherche des projets novateurs
- 28 Brèves

FiBL

- 29 Brèves

Rubriques

- 2 *Impressum*
- 4 *Brèves*
- 30 *Marchés et prix*
- 31 *Agenda*

Dit



«Les sarcleuses guidées par caméra de la nouvelle génération sont de plus en plus précises et se rapprochent de plus en plus des plantes cultivées.»

Hansueli Dierauer, FiBL

→ Page 6

Compté

200 produits à base de fruits d'arbres haute-tige – du strudel aux pommes aux tartelettes aux pruneaux – ont été accompagnés par l'association Hautes-Tiges Suisse jusqu'à leur mise sur le marché.

→ Page 18

Vu



À Châtel-St-Denis FR, les 42 vaches Red Holstein de l'agriculteur Bourgeon Eric Vial sont montées à l'alpage. Elles vivent pendant cinq mois sur quatre pâturages entre 900 et 1300 mètres d'altitude sur les pentes de la montagne Les Pléiades et dans la région des Paccots. Équipé d'une installation de traite mobile, cet agriculteur vend son lait à l'industrie. *Texte et photo: cm*

Toujours moins d'exploitations agricoles

Selon le relevé des structures agricoles effectué en 2019 par l'Office fédéral de la statistique (OFS), 50 038 exploitations agricoles étaient enregistrées en Suisse, ce qui fait 814 et donc 1,6 % de moins qu'en 2018, mais le nombre de fermes de plus de 30 hectares a augmenté. La diminution du nombre d'exploitations et la progression de l'automatisation ont aussi fait diminuer le nombre de personnes actives dans l'agriculture. Le plus fort recul concerne les actifs à plein temps, ce qui signifie que davantage d'exploitations passent en revenu accessoire. Il faut en effet des surfaces toujours plus grandes pour pourvoir vivre de l'agriculture puisque la mutation structurelle se poursuit.

La SAU comptait en 2019 une majorité de prairies permanentes et de pâturages (58 %). Les grandes cultures représentaient 38 % de la SAU, les 4 % restants étant essentiellement consacrés à la viticulture et à l'arboriculture. Comme c'était déjà le cas ces dernières années, les effectifs de bovins ont continué de diminuer (-1,2 %). Le nombre de vaches laitières a diminué de 19 % depuis 1999. Le nombre de vaches mères a quant à lui augmenté seulement de 2,2 % par rapport à l'année précédente – mais il a triplé en 20 ans. *cf*

www.bfs.admin.ch > FR > Publications > Toutes les entrées > 11.05.2020: Relevé des structures agricoles 2019

Association PIWI créée

La nouvelle association «Piwi-ch» veut encourager les cépages robustes et résistants – souvent appelés piwis – par différentes activités sur le marché du vin, dans la viticulture et dans la recherche ainsi que par des manifestations pour la biodiversité ou un Wine-and-Dine au Hiltl Zurich. Le journal de l'association, «Piwi Wein Zeit», transmet des connaissances sur ce thème. Le président de l'association est Roland Lenz, deux fois couronné Vigneron Bio de l'année. De plus amples informations se trouvent sur le site internet. *cf*

piwi-international.de > Français > Piwi regional > Suisse
→ info@piwi-ch.ch

Annulés ou en ligne

Plusieurs grands marchés bio ont déjà dû être annulés à cause des mesures décrétées pour endiguer la pandémie de Covid-19.

Comme par exemple Bio Agri, O sole Bio et le Bio Marché de Zofingue. Un week-end en ligne a été organisé pour le premier, et le dernier sera remplacé par un marché virtuel qui accueillera pendant plusieurs mois les exposants et les visiteurs.

Des informations actuelles sur les marchés et manifestations bio se trouvent sur le site internet de Bio Suisse. *cfr*

www.bio-suisse.ch > Consommateurs > Événements

www.biomarche.ch (en allemand)



Photo: màd

Bientôt un seul site central - romand - pour Agroscope

Agroscope va désormais se réduire à un site principal à Posieux FR, à un site régional à Changins et à un autre à Reckenholz. S'y rajouteront des stations de recherche décentralisées. Elles étudieront dans leur contexte local des questions de recherches axées sur la pratique, et cela en étroite relation avec

Site web «Yes We Farm»

«Yes We Farm» est la première plateforme suisse de crowdfunding exclusivement consacrée à des projets agricoles et alimentaires. Elle était jusqu'ici active seulement en Romandie, où elle a déjà soutenu plus de 20 projets pour un total de quelque 600 000 francs. Cette plateforme s'étend maintenant à la Suisse alémanique. «Yes We Farm» permet aux paysans, apiculteurs, fromagers ou vignerons de publier leurs projets pour qu'amis, familles, intéressés, locavores et autres sponsors puissent les aider financièrement. Cette possibilité de financement participatif permet d'un côté aux porteurs de projets de réaliser leurs rêves et de faire connaître leurs produits, et de l'autre nos concitoyen-ne-s peuvent s'impliquer concrètement dans des projets agricoles et alimentaires et contribuer personnellement à la genèse de leurs propres prestations et produits préférés. S'ils le désirent, «Yes We Farm» soutient aussi les différents acteurs pour la création, l'enregistrement, la commercialisation et la communication de leurs projets. *cfr*

www.yeswefarm.ch

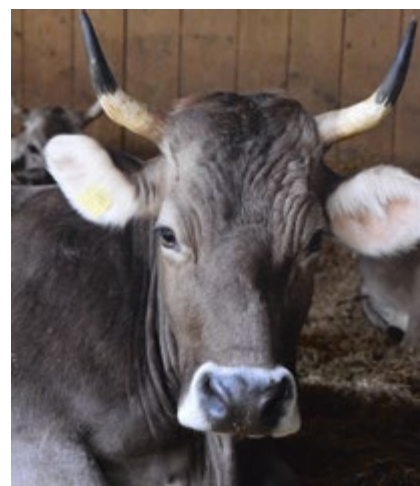


Photo: Anna Bieber, FiBL

Hit-parade des noms

Est-ce que vous avez une vache nommée Bella? Alors vous êtes en bonne compagnie. Bella, Fiona et Nora sont en ce moment les noms les plus fréquemment donnés à des bovins femelles en Suisse allemande. Et Bella est aussi la première en Romandie, puis viennent Tulipe et Étoile. Au Tessin c'est Luna, Stella et Nina qui leadent la liste. Pour les chiens, c'est Luna qui est préféré pour les femelles et Rocky pour les mâles. Ces statistiques peuvent être consultées sur le site d'Identitas, mais on y trouve aussi de nombreuses autres informations sur l'évolution des populations, la grandeur des troupeaux, la traçabilité et la répartition régionale des bovins, équidés et canidés. *cfr*

www.identitas.ch > F > Statistique > Bovins > Hitparade des noms

www.agroscope.ch > Actualité > Communiqués pour médias > 8.5.2020


S'inscrire à l'AgroPrix

Cette année, ce sera la vingt-huitième fois que l'AgroPrix d'innovation agricole suisse sera décerné. Les agricultrices et agriculteurs ainsi que les groupements agricoles peuvent déposer leur candidature jusqu'au 30 juin 2020. Le prix est doté d'un montant total de 50 000 francs. Les candidatures seront évaluées par un jury composé d'experts de l'agriculture et de l'innovation, puis au maximum cinq projets seront nommés et enfin présentés au public lors de la remise des prix. *cfr*

www.agropreis.ch > Postuler pour l'AgroPrix 2020



La station de recherches de Posieux va devenir le site principal d'Agroscope. Photo: Carole Parodi



Des sarcleuses
pour tous les goûts

Ces dernières années, le secteur des machines pour sarcler le rang et l'interrang s'est considérablement élargi. Tour d'horizon d'un marché en expansion.

Sarcleuses, herSES, houes et autres machines destinées au désherbage mécanique ont connu ces dernières années une fulgurante progression, que ce soit en plein champ ou dans les catalogues des constructeurs. Entre l'engouement pour le bio et la pression politique sur les herbicides, rares sont en effet les constructeurs à avoir fait l'économie de développer une gamme de machines destinées à la destruction mécanique des adventices. «On dispose désormais d'une palette d'outils, tant pour le travail dit «en plein» que pour le travail de l'interrang, observe Gérald Huber, conseiller spécialisé auprès de la société vaudoise Proconseil.

Si la gamme des herSES, houes et étrilles s'est considérablement élargie, permettant notamment des réglages plus fins en termes de profondeur et d'agressivité, de nouveaux éléments de sarclage aux formes inédites – fraises rotatives, demi-lunes, etc. – sont venus compléter les traditionnelles pattes d'oie et autres étoiles. Mais c'est l'apparition de systèmes de détection et de méthodes de guidage innovantes qui a véritablement révolutionné la pratique du binage. «Équipées de caméra, les nouvelles sarcleuses sont plus précises et permettent de réduire considérablement la largeur du rang non-travaillé, confirme Hansueli Dierauer, responsable du groupe technique de production Grandes cultures du FiBL. Et outre le fait qu'elles permettent à l'exploitant de se passer d'un copilote, elles sont évidemment plus confortables à utiliser.» Si elles sont plus précises, les sarcleuses high-tech n'en sont pas nécessairement devenues plus efficaces, met cependant en garde l'expert.

Gare à l'ombre et aux dévers

«S'il fait ses preuves dans certaines conditions, le guidage par caméra rencontre des limites», confirme Jöel Petermann, de la maison Alphatec SA à Method VD. À commencer par l'ombre portée par la cabine du tracteur, qui peut agir négativement sur la sensibilité de la caméra. «Les terrains en dévers ou comportant des sols hétérogènes peuvent clairement poser problème pour maintenir une machine relativement lourde dans les rangs.» Hansueli Dierauer regrette quant à lui la trop grande dépendance de ces nouveaux outils aux conditions météorologiques. «Et la caméra peine aussi encore à détecter une culture encore trop peu développée, à la levée irrégulière, ou déjà concurrencée par des adventices.»

Entre les bineuses de dernière génération et les machines moins perfectionnées mais plus accessibles financièrement, reste donc à effectuer le bon choix. «Il faut commencer par évaluer sa situation agronomique avant d'investir, avertit Gérald Huber. Pratique-t-on le non-labour? Quels sont les résidus de récoltes dans les parcelles? Quel est l'écartement de mes tracteurs? Mes sols sont-ils particulièrement en dévers? N'ai-je pas intérêt à investir de façon collective?»

En outre, l'acquisition d'un savoir-faire propre à une nouvelle technique n'est pas non plus à sous-estimer. «Passer la sarcleuse n'est pas si simple qu'il y paraît, met en garde Nathaniel Schmid, de l'Antenne Romande du FiBL. Déterminer la période idéale de passage nécessite un certain feeling qui ne s'acquiert qu'avec l'expérience.» Et le conseiller d'insister sur l'importance de ne pas s'en remettre totalement à la machine pour régler le problème des adventices sur un domaine. «L'utilisation d'une herse ou d'une sarcleuse n'est que la phase curative. Gérer les mauvaises herbes, c'est avant tout une réflexion préventive! Diminuer la pression des mauvaises herbes nécessite une approche globale, qui va de l'itinéraire technique au choix des rotations.» Raisonner la rotation, bien préparer le lit de semence, revoir profondeur et densité de semis, tout cela constitue la base d'un désherbage mécanique réussi. Et Nathaniel Schmid de conclure: «Ce n'est pas la machine qui fait la réussite d'une culture!» *Claire Muller*

Grâce à une caméra qui les précède, les éléments de la sarcleuse Garford binnent autour et entre les plants de salade. *Photo: Claire Muller*



Lutte mécanique contre les adventices indésirables

On trouvera sur le site Bioactualites.ch plusieurs films sur différentes machines de lutte mécanique contre les adventices indésirables, autrement dit des «mauvaises» herbes. Ils sont disponibles dans la rubrique «Films». En voici une sélection:

www.bioactualites.ch > Films:

- 09.05.2020: Désherbage mécanique – démonstration de herSES-étrilles et de bineuses
- 20.04.2020: Le robot Farmdroid FD20 sème et sarcle seul la betterave bio
- 28.11.2019: La nouvelle sarcleuse à faucilles – une alternative aux sarcleuses courantes

Informations complémentaires

Il y a sur le site Bioactualites.ch de nombreuses informations complémentaires sur la thématique du désherbage mécanique des adventices indésirables ainsi qu'un aperçu général des différents dispositifs, systèmes et machines de sarclage:

www.bioactualites.ch > Grandes cultures > Régulation des adventices

Conseils Désherbage des cultures

→ Nathaniel Schmid,
Antenne Romande du FiBL
nathaniel.schmid@fibl.org
tél. 062 865 17 24

Chacun sa sarceuse, chacun sa stratégie

Sarcler, oui, mais comment? Que ce soit sur l'interrang ou sur la ligne cultivée, l'élimination des adventices est aujourd'hui rendue possible par une panoplie d'outils, du plus simple au plus high-tech. Mais choisir la bonne machine demande d'avoir défini au préalable une stratégie claire quant à la gestion de l'enherbement. Quatre producteurs romands témoignent de leur expérience.

Texte et photos: Claire Muller

Dans les salades, la Garford fait le show grâce au guidage par caméra



A Suscévaz, le maraîcher Etienne Gruber ne regrette pas son investissement dans un outil high-tech et le guidage par caméra.

Étienne Gruber et son frère cultivent deux domaines maraîchers entre Pailly et Bercher VD, dont un bio dans les terrains limoneux du Gros-de-Vaud. «Techniquement, le seul gros point noir a longtemps été le désherbage, gourmand en temps et en main d'œuvre», confie Etienne Gruber. Selon le producteur, il fallait consacrer 5 personnes pendant une journée et demie pour nettoyer un hectare de salade. Et ce, toutes les semaines de la mi-mai à la fin-septembre, sénéçon, capselle, renouée, amarante, et autres souchet ne laissant guère de répit aux maraîchers. «Les occasions de se laisser dépasser et de perdre une récolte étaient multiples. Pour rationaliser ce chantier, nous sommes partis il y a 5 ans sur la solution de nous équiper d'une sarceuse guidée Garford.» Commercialisée en Suisse entre autres par

Jampen Landmaschinen à Muntschmied BE, la machine large de 1,80 m est capable de nettoyer l'interrang grâce à des pattes d'oies, mais surtout le rang, via quatre éléments rotatifs, en forme de demi-lune, qui pivotent sur eux-mêmes et autour du planton, pour le désherber. C'est une caméra surélevée et posée sur le châssis de la sarceuse qui donne l'ordre aux éléments de se déplacer latéralement. Attelée sur le relevage avant d'un tracteur dédié pendant toute la saison – pour éviter les mélanges d'huiles – la machine est stabilisée par deux rouleaux d'appui, qui permettent également de régler la hauteur de travail et d'éviter tout glissement dans les dévers. «La préparation du sol ainsi que l'implantation régulière des plantons de salades sont des gages de réussite. Pas question d'avoir de grosses mottes

ou un sol irrégulier», affirme Etienne Gruber, convaincu par l'efficacité de sa machine, même dans des terres lourdes. «Même si elle nécessite passablement de réglages – indiquer la taille des salades, leur couleur, l'écartement entre chaque plant – elle demeure facile d'utilisation; la preuve, ce sont nos apprentis qui la conduisent!», lance Etienne Gruber qui confie encore que seuls les fortes pentes et le soleil rasant peuvent poser problème.

Des rangs de vignes propres en ordre grâce à la bineuse Bähr



La bineuse Bähr de Philippe (à g.) et Franck Nicole est conçue pour nettoyer efficacement les pieds de vigne ainsi que la végétation du rang.

Voilà quelques années que Franck et Philippe Nicole, qui exploitent un domaine conventionnel d'une quarantaine d'hectares dont 2,5 de vignes dans les Côtes de l'Orbe, à Montcherrand VD, s'attèlent à réduire le recours aux produits phytos dans leur exploitation, y compris les herbicides. «Nos vignes sont situées dans des terres séchardes, explique Philippe Nicole. La gestion de l'enherbement y est stratégique si on ne veut pas que les ceps souffrent trop de la concurrence.» Après avoir assisté à de nombreuses démonstrations, les Nicole ont acquis l'année passée, auprès de la maison Alphatec SA à Method VD, une bineuse conçue par l'al-

lemmand Bähr combinant disques émotteurs et bineuse à doigts, et permettant de désherber efficacement le rang de vigne. «Les doigts en caoutchouc ont une forme de cuillère qui leur permet d'épouser les ceps tout en souplesse et d'arracher les adventices situées entre les pieds de vigne.» Derrière, les disques en acier, dont l'angle d'attaque est réglable, viennent gratter plus ou moins profondément le pourtour des ceps sur une largeur de 30 à 40 cm. À l'arrière, un rouleau permet de garantir la régularité du travail. «Qu'il s'agisse de l'angle d'attaque des disques, de l'agressivité des étoiles à doigts ou de la largeur de l'ou-

til, tout est réglable sur cette machine apprécie Philippe Nicole. Elle nous permet de travailler dans des jeunes vignes plantées en 2019 sans causer de dégâts.» En moyenne, les vignerons effectuent 4 à 5 passages avec la machine, dont un premier passage effectué fin-mars. «On n'hésite pas à passer relativement tôt, pour ensuite ne pas se laisser dépasser par la pousse rapide des adventices», précise Franck Nicole, convaincu par l'efficacité de la bineuse Bähr dans ses terres légères et caillouteuses. «On peut rouler relativement vite, à 7-8 km/h, sans que la machine déplace la terre ou fasse voler les cailloux.»

Matermacc, la version simple, légère et efficace du désherbage mécanique



Le Vaudois Frédéric Aebi dispose d'une sarcluse Matermacc, légère, maniable et facile à régler, qui lui offre une grande réactivité.

Depuis quatre ans, Frédéric Aebi travaille son domaine de 45 hectares selon les préceptes du Bourgeon et de

Demeter, et pratique donc également la biodynamie. Situées dans un rayon d'un kilomètre autour de son domaine

de Chavannes-de-Bogis VD, à proximité des marais du Grand Bataillard, ses terres sont plutôt lourdes, en →

fond de cuvette et exposées plein nord. Autant dire que Frédéric Aebi est particulièrement attentif au poids des machines et des tracteurs qu'il utilise pour travailler ses terrains. «Lors de ma reconversion, j'ai immédiatement cherché à m'équiper d'une sarcluse, raconte l'agriculteur vaudois. Je suis d'ordinaire plutôt enclin à partager mes machines et adepte de la réalisation des travaux par un tiers. Mais j'ai remarqué que le sarclage est un véritable art, qui, pour être efficace, doit être fait au moment adéquat. D'où mon souhait d'être indépendant, pour être le plus réactif possible.»

Pour biner à deux reprises sa douzaine

d'hectares de tournesol, de soja et de maïs, dans des terrains assez difficiles, Frédéric Aebi a opté il y a trois ans pour une machine de la marque italienne Matermacc, qu'il a acquise auprès de la maison Alphatec SA. «J'étais moyennement convaincu par l'efficacité du désherbage effectué par une bineuse sophistiquée, souvent lourde, et j'ai préféré opter pour la simplicité et l'économie.» Avec son châssis caractérisé par l'absence de points de soudure, large de trois mètres, équipée de sept éléments – pattes d'oie – montés sur des parallélogrammes robustes, la sarcluse Matermacc réalise un double travail de scalpage et de buttage sur six rangs.

«Mes semis étant effectués par un entrepreneur équipé du GPS, je peux me permettre de rouler assez vite, autour des 7 à 8 km/h, et d'effectuer un désherbage très efficace», précise Frédéric Aebi, qui apprécie la facilité avec laquelle on effectue les réglages de la profondeur. «La clef du sarclage, c'est de ne pas rater la fenêtre, à fortiori sur des cultures semées sous litière. Quelle que soit la machine, c'est une action qui est extrêmement pointue.»

Dans les parcelles de soja, de tournesol ou de maïs, la bineuse guidée Carré est sans quartier



Outre un guidage caméra, la bineuse Econet utilisée par Nicolas Widmer possède des étoiles Kresse, qui nettoient et buttent le rang.

Sur le domaine de la station de recherche Agroscope de Changins, à Nyon VD, les cultures sarclées – soja, tournesol, betterave et maïs – représentent plus de la moitié des 80 hectares cultivés en vue de la réalisation d'essais agronomiques. «Sans pour autant passer au bio, nous tentons cependant de suivre nos itinéraires agronomiques sans avoir recours aux herbicides de synthèse», précise Nicolas Widmer, en charge de l'exploitation. Il y a trois ans, la station a investi pour sa ferme dans un système de guidage performant par GPS et RTK de façon à gagner en précision lors des travaux de semis et de traitement. «Il devenait dès lors pertinent d'opter pour une bineuse autonome, qui, étant équipée d'une caméra, offre des débits de chantier importants tout en améliorant le confort de conduite.»

Nicolas Widmer acquiert donc l'an passé, auprès de la maison Serco Landtechnik à Oberbipp BE, une bineuse Econet conçue par le français Carré et permettant de travailler six rangs avec un interligne de 50 cm. Sur le côté du châssis, une caméra 2D vise les deux premiers rangs cultivés, et commande directement au vérin hydraulique de coulisser jusqu'à 20 cm à droite ou à gauche. «Le châssis de la bineuse est fixe, c'est le bras d'attelage de la bineuse qui se cale instantanément sur le rang», précise Nicolas Widmer.

Une série de pattes d'oies, capables de travailler à 5 cm de profondeur, viennent scalper l'interrang tandis que les doubles étoiles Kresse, décalées pour empêcher les cailloux de s'y bloquer, viennent nettoyer le rang et réaliser un léger buttage.

«La condition sine qua non pour réussir un désherbage avec cette bineuse, c'est d'avoir une surface foliaire suffisante pour que la caméra détecte le rang et aligne la machine correctement.» Et l'exploitant d'apprécier le système de parallélogrammes indépendants et propres à chacun des éléments, système qui garantit une profondeur de travail identique sur toute la largeur de la poutre et un bon suivi du relief. «C'est un atout de taille dans nos terrains en pente, caillouteux et passablement hétérogènes.»

Les cochons ont besoin de rafraîchissements



«Suer comme un porc» – Cette expression pourtant assez courante n'est pas tout à fait exacte. Les cochons ne suent pratiquement pas. La transpiration serait un bon moyen de réguler la température corporelle. Les humains sont

très bien équipés dans ce domaine. Les hautes températures mènent par contre facilement les cochons jusqu'au stress thermique. Les porcelets aiment bien la chaleur, mais c'est entre 18 et 24 degrés que les porcs à l'engraissement se sentent le mieux. Et ça peut même être un peu moins pour les truies – surtout si elles allaitent. Les ancêtres de nos porcs domestiques actuels vivaient de préférence dans la forêt et près des cours d'eau pour pouvoir se rafraîchir à volonté dans de la boue ou de l'eau. L'élevage et l'engraissement des porcs doivent donc absolument assurer que les bêtes puissent se rafraîchir sans

avoir besoin de se vautrer dans leurs excréments. À l'intérieur on peut installer des nébuliseurs et à l'extérieur des douches – par exemple un tuyau de jardin perforé suspendu horizontalement ou un arroseur à gazon. Et dans les pâturages on peut installer des bauges.

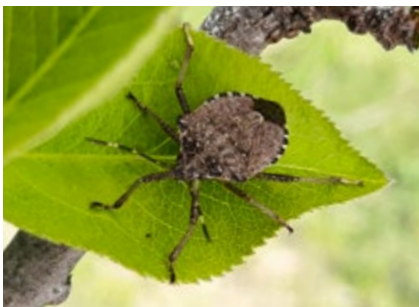
Mirjam Holinger, FiBL

Conseils Bien-être des cochons

→ nathaniel.schmid@
fiBL.org
tél. 062 865 17 24



Punaises nuisibles en pleine expansion



Les apparitions de plus en plus fréquentes de punaises indigènes et la propagation d'espèces exogènes posent de nouveaux défis à la production agricole. Les punaises comprennent aussi d'innombrables antagonistes utiles contre

des ravageurs, mais de nombreuses espèces provoquent de gros dégâts dans les cultures. C'est particulièrement le cas de la punaise marbrée ou diabolique, la punaise à pattes rouges, la punaise verte ponctuée ainsi que *Lygus rugulipennis* et *L. pratensis*. Les connaissances sur les mesures préventives et les antagonistes naturels sont cependant encore lacunaires. En Suisse, seul l'insecticide Spinosad est actuellement autorisé en bio pour la lutte directe: de manière normale contre le groupe des punaises des fruits et de manière provisoire jusqu'au 31.10.2020 contre la punaise marbrée. Fabian Cahenzli, FiBL

Vue d'ensemble disponible en ligne

Biologie, dissémination, dégâts, possibilités de prévention, de surveillance et de lutte: Il y a maintenant sur Bioactualités.ch un résumé des connaissances sur les punaises nuisibles.

www.bioactualites.ch > Cultures > Arboriculture > Protection des plantes > Ravageurs

Recherche sur les ravageurs

→ flore.lebleu@fiBL.org
tél. 062 865 17 26



Agir rapidement en cas de kératite estivale



La kératite estivale ou kérato-conjonctivite infectieuse («l'œil blanc» ou «la mouche») des bovins est provoquée par la bactérie *Moraxella bovis*. Symptômes: auréole rose-rouge autour des yeux ou opacification de la cornée et du cristallin qui rendent les yeux grisâtres ou blanchâtres.

Cette maladie se déclare surtout en été sur les jeunes bovins en estivage. Une bonne protection contre les mouches et une attention particulière à la santé des yeux en évitant les irritations par la poussière, la litière ou la mauvaise qualité de l'air des étables ont un réel effet préventif. Observer régulièrement les animaux permet d'isoler les cas ayant des yeux fermés ou clignant sans arrêt et d'intervenir tôt: Il faut les placer dans une étable bien aérée et les traiter avec des antibiotiques (seulement sur ordonnance) ou de l'homéopathie. En cas de difficulté à appliquer ces consignes à l'alpage, il est conseillé de procéder à une vaccination, mais c'est sans garantie. Franz J. Steiner, FiBL

Traiter et annoncer les animaux

Pour l'homéopathie, il est recommandé de faire appel à un conseil professionnel, par exemple celui de l'association Kometian.

www.kometian.ch

Le FiBL demande d'annoncer les animaux touchés par la kératite estivale afin de pouvoir analyser les possibilités de traitement.

Conseils Bovins

→ nathaniel.schmid@
fiBL.org
tél. 062 865 17 24



Prairies et engrais verts: Les détruire et les incorporer sans les labourer

Les prairies temporaires et les engrais verts sont importants dans les rotations culturales de toutes les fermes bio. On peut aussi détruire et incorporer cette masse verte sans labourer.

En Suisse, on ne renonce au labourage que sur quelque 25 pourcents des surfaces de terres assolées bien que les cultivateurs reçoivent pour cela jusqu'à 450 Fr./ha de contributions fédérales. Les raisons principales de ce faible intérêt pour les cultures sans labour sont avant tout une très forte pression des mauvaises herbes et le retardement de la minéralisation au printemps. Vu que les producteurs conventionnels disposent pour cela d'herbicides et d'engrais azotés rapidement solubles, de nombreux agriculteurs biologiques trouvent qu'ils ne peuvent pas faire autrement que labourer.

La rompue sans labour des prairies temporaires pluriannuelles est en effet particulièrement difficile. Il faut souvent effectuer plusieurs passages pour détruire complètement la couverture végétale. S'il y a pendant ces opérations beaucoup de précipitations ou s'il reste de trop grosses touffes d'herbe à cause d'un mauvais réglage des machines, les plantes repoussent inexorablement, ce qui nécessite obligatoirement des passages supplémentaires et donc aussi du temps et du carburant en plus, sans compter que cela n'est pas bon pour la biologie du sol et sa structure.

Les méthodes et les techniques ont beaucoup évolué ces dernières années dans le domaine des cultures sans labour.

Des machines nouvelles ou améliorées simplifient grandement la rompue des prairies sans labour ainsi que l'incorporation superficielle des engrais verts tout en diminuant les risques de repousses. Même les producteurs conventionnels sont de plus en plus intéressés par ces nouvelles machines, et plusieurs entreprises de travaux agricoles proposent de passer une charrue déchaumeuse pour une rompue de prairie avant maïs. Car cela permet de profiter des avantages d'un travail réduit du sol sans avoir les inconvénients des herbicides totaux. Un pas important dans le contexte crispé de la discussion politique et sociétale autour de l'interdiction des pesticides.

Trouver la bonne machine pour sa ferme

L'éventail des types de machines efficaces et des fabricants est très large. Les machines adéquates diffèrent en fonction des conditions locales (surface, sol, climat, rotation des cultures). Pour trouver la bonne machine, il faut pouvoir en comparer plusieurs en action côte-à-côte dans la pratique. Il est possible de se faire présenter les machines sur ses propres terres ou d'organiser des présentations de machines pour un groupe avec d'autres agriculteurs intéressés. Des présentations de ce genre peuvent souvent être organisées par des instances officielles de vulgarisation et de formation. L'important est que les machines qu'on préfère puissent aussi faire leurs preuves sur ses propres parcelles avant de conclure un achat. C'est même la seule possibilité de savoir si une machine convient vraiment pour les travaux qui doivent être effectués. La page ci-contre présente brièvement les types de machines les plus couramment utilisées. *Jeremias Niggli, FiBL*

Article publié dans la revue «Biotopp» 2|2020

La charrue déchaumeuse retourne la terre, mais elle travaille beaucoup moins profondément qu'une charrue classique. Photos: FiBL



Machines traînées

Les machines traînées sont souvent le premier choix pour le travail réduit du sol. Il y a celles qui retournent la terre et celles qui ne le font pas. Les machines traînées se vendent à des prix avantageux, assurent de très grandes performances de travail et nécessitent en général moins de force de traction pour une même largeur de travail que les machines à prise de force. Elles atteignent par contre leurs limites quand il faut enfouir et mélanger de grandes quantités de matières organiques très fibreuses avec la fraction minérale du sol.

Cultivateurs – pour couper à faible profondeur

Les cultivateurs sont des machines qui ne retournent pas la terre et travaillent jusqu'à environ 10 cm de profondeur. La géométrie des socs permet de couper horizontalement toute la surface du sol dès une profondeur de travail de 3 à 4 cm, le réglage précis étant assuré par des béquilles à roues ou des rouleaux émotteurs. À cause de leur faible angle d'attaque, ces socs en patte d'oie



spéciaux ont de la peine à pénétrer dans les sols très secs. Le poids des machines (jusqu'à 1000 kg par mètre de largeur de travail pour les machines traînées) améliore la pénétration et permet de travailler à une profondeur régulière. L'effet de mélange est peu important à cause de la géométrie des socs et de la faible profondeur de travail.

Déchaumeuses à socs de charrue et charrues déchaumeuses – pour retourner superficiellement

Les déchaumeuses à socs de charrue et les charrues déchaumeuses sont des machines qui retournent la terre comme une charrue, mais l'absence de rasettes et la forme spéciale des versoirs permettent de réussir une rompage de prairie à une profondeur de 8 à 12 cm seulement. Le réglage peut s'avérer difficile suivant les sols et leur humidité: Si les machines sont réglées trop peu profond

elles pénètrent mal et «émergent» de la terre pendant le travail. Et si elles sont réglées trop profond on perd l'effet du travail superficiel du sol. Les charrues déchaumeuses laissent grâce à leurs versoirs une surface plus «propre» que les déchaumeuses à socs de charrue. Vu la faible profondeur de travail, la culture précédente est cependant moins bien enfouie qu'avec un labour normal et il peut y avoir des repousses – surtout si on travaille une prairie encore très vigoureuse.



Machines à prise de force

Pour couper superficiellement les racines et incorporer les engrais verts et les prairies, on peut aussi utiliser différentes machines à prise de force. Elles permettent d'incorporer efficacement de grandes quantités de biomasse. Quand on utilise des machines de travail du sol entraînées par une prise de force, il faut penser que des forces très puissantes interviennent dans la terre et que la structure des sols peut être fortement endommagée. Les machines traînées peuvent aussi endommager la structure du sol, mais le risque est alors moins grand. Le sol devrait être examiné sur une profondeur de 30 à 40 cm à l'aide d'un test à la bêche avant toute intervention, car cela permet de vérifier l'humidité de la terre et sa structure ainsi que d'identifier les zones problématiques.

Fraises de déchaumage – pour fraiser en surface

Les fraises de déchaumage sont conçues comme les fraises à lames maraîchères. Elles ont parfois une mauvaise réputation parce que leur utilisation intensive à grande profondeur peut avoir des conséquences négatives importantes sur la structure du sol et sur l'édaphon. L'utilisation des fraises déchaumeuses est cependant bien moins dramatique si elles sont utilisées normalement – c.-à-d. très superficiellement (à 3 ou 4 cm). Les lames posées à angle droit permettent de broyer la végétation sur toute la surface et de mélanger



cette biomasse avec la terre. Des béquilles à roues placées devant ou derrière le rotor permettent un réglage exact de la profondeur de travail. Le mélange fraisé est déposé derrière la fraise déchaumeuse de manière à être bien aéré et à ce que les restes de plantes se dessèchent rapidement. Les fraises déchaumeuses permettent de bons rendements horaires vu qu'elles permettent de travailler à des vitesses allant jusqu'à 5 ou 8 km/h.

Geohobel – pour raboter la terre

Si le geohobel (littéralement «raboteur de sol») travaille de la même manière qu'une fraise déchaumeuse, son rotor n'est pas garni de lames de fraissage mais de lames horizontales de 30 cm de large qui «rabotent» superficiellement le sol et mélangent les matières organiques et minérales. La profondeur de travail est de 8 cm au maximum. La géométrie spéciale des lames doit permettre d'éviter la formation d'une couche lissée par compactage. La profondeur peut être réglée avec

précision à l'aide des béquilles à roue situées à gauche et à droite du rotor. Contrairement aux fraises de déchaumage, le geohobel est complété par un rouleau arrière lisse qui raffermit légèrement le mélange de terre et de biomasse. La couche lisse ainsi créée a pour rôle d'éviter les pertes d'éléments nutritifs et la germination des mauvaises herbes. Le travail effectué par les lames-rabots et la faible vitesse de rotation de l'axe font que la vitesse de travail recommandée va de 3,5 à 4,5 km/h. La surface travaillée à l'heure est donc plus petite qu'avec d'autres types de machines.



Préparer maintenant *la récolte 2022*

Les étés deviennent de plus en plus secs et, à partir de 2022, tous les fourrages grossiers bio devront être suisses. Cela vaut la peine de vérifier sa base fourragère pour l'adapter si nécessaire.

Encore récemment, un seul été sur trois ou quatre était vraiment sec en Suisse alémanique, alors qu'en Romandie cela fait dix ans qu'il y a trop peu de pluies en été. Les régions où la production fourragère n'est possible qu'au prix de pertes considérables quand les années sont sèches sont donc confrontées à des défis toujours plus importants. «Nous devons être conscients que, dans ces régions, les surfaces ne pourront plus produire autant que ce dont nous avons l'habitude», explique Pierre Mariotte, chercheur du Groupe Systèmes pastoraux d'Agroscope Changins. Les régions sèches ne sont pas seulement défiées par le changement climatique: L'Assemblée des délégués de Bio Suisse a en effet décidé que, à partir de 2022, tous les fourrages grossiers des ruminants bio devront avoir été produits en Suisse. Le but est en effet que les fermes Bourgeon se débrouillent avec leur propre base fourragère.

Ne pas stresser les prairies

Les personnes surprises en juin parce que l'été pourrait être sec se demandent souvent s'ils doivent faucher la deuxième pousse avant qu'elle ne sèche sur pied. Pierre Mariotte conseille: «Il faut faucher pour assurer le rendement et la qualité, car en cas de sécheresse les réserves des plantes migrent

dans les racines.» Mais c'est valable surtout pour les prairies qui sont en bonne forme, complète Niklaus Messerli, conseiller bio du canton de Berne. «Si les herbages sont déjà stressés en situation normale, je n'y toucherais pas. Et si on n'est pas



«Nous devons être conscients que beaucoup de surfaces ne pourront plus produire autant que d'habitude.»

Pierre Mariotte, Agroscope

sûr, il vaut mieux faucher seulement une partie pour pouvoir comparer l'effet de l'intervention et amasser de l'expérience.»

Est-ce qu'on a la possibilité de transférer une partie de ses bêtes en altitude? Dans ce contexte d'étés de plus en plus secs, il faudrait alors commencer dès maintenant à rechercher une collaboration de ce genre. Les organisations membres de Bio Suisse peuvent prêter main-forte.

Modifier à court terme les besoins en fourrages du troupeau sans transférer ou vendre des bêtes pourrait être difficile. «Il peut être possible de rationner l'affouragement – à condition que les vaches adaptent leur niveau de production», explique Florian Leiber, expert en affouragement au FiBL. «Le risque est toutefois grand que les vaches tapent dans leurs réserves corporelles, et cela peut provoquer des problèmes de santé.» Il est cependant bien clair que, en agriculture biolo-

Après un été sec, il faut mettre en place des cultures intercalaires capables de se satisfaire des réserves en eau encore insuffisantes contenues dans le sol. Les experts recommandent le sorgho. Photo: Hansueli Dierauer, FiBL



gique, c'est la base fourragère qui détermine la grandeur du cheptel. «Quand la base fourragère se modifie, il faut adapter le cheptel», dit Florian Leiber. Il est bien sûr possible de vendre des bêtes, mais on peut aussi réfléchir à opter pour une race moins intensive ou même à changer d'espèce animale.

Régénérer les prairies et produire des dérobées

Si les pluies reviennent après la sécheresse, les herbages doivent être régénérés le plus rapidement possible. «On recourt traditionnellement au ray-grass anglais pour boucher les trous», rappelle Niklaus Messerli. Si les prairies se remettent de plus en plus difficilement, il choisirait des graminées en touffes comme le dactyle aggloméré ou la fétuque élevée. «Elles fournissent une qualité un peu moins bonne mais supportent mieux la sécheresse.»

Les herbages se remettent en général bien s'ils ne sont pas exploités trop intensivement. Une stratégie alternative pourrait donc être de passer à une utilisation semi-intensive des prairies. Si on souhaite ou doit ressemer, il faudrait le faire en automne, car «si ça rate, il reste une deuxième chance au printemps», explique Pierre Mariotte. «Il faut penser que ce qu'on sème en automne 2020 ou au printemps 2021 produira le fourrage qu'on récoltera en 2022. Il est préférable de miser sur des mélanges de longue durée et résistants à la sécheresse.» Par exemple les mélanges standards (Mst) de type G* (plus de trois ans): 431 et 444 pour la fauche et 462 pour la pâture.

Et si on veut semer des dérobées fourragères en automne, le mieux est de choisir des plantes qui supportent le sec et qui poussent rapidement, car même s'il repleut les réserves d'eau du sol sont épuisées après un été sec. Les experts recommandent alors le sorgho, qui fournit de bons rendements et une qualité moyenne en ayant besoin de peu d'eau. Attention: Jusqu'à une hauteur d'environ 90 cm, les jeunes plantes contiennent beaucoup d'acide prussique, donc elles devraient être pâturées seulement à partir de cette grandeur. Cet acide prussique se décompose cependant rapidement après une fauche et ne pose donc pas de problème dans les fourrages conservés.

Si on recherche un fourrage plus équilibré, on peut semer un Mst 101 (vesce, avoine et pois) ou 106 (trèfle d'Alexandrie

et ray-grass d'Italie), mais ces mélanges ne lèvent pas bien quand il fait très sec. Il faut constater que, d'une manière générale, la période de végétation se prolonge en automne à cause du changement climatique et que, suivant les régions et les dates de semis, cela permet de faire plusieurs coupes avant l'hiver.

Une sécheresse survenant l'année du semis peut anéantir totalement une prairie temporaire. Les prairies plus âgées supporteront mieux la sécheresse mais ne fourniront quand même plus les hauts rendements de la première et deuxième année de production. Contrairement aux prairies permanentes, les prairies temporaires peuvent être rapidement remplacées si elles sont trop gravement endommagées. Pierre Mariotte recommande de semer des mélanges résistants à la sécheresse sur au moins un tiers de la surface des prairies temporaires.

Profiter du printemps

Le printemps a tendance à démarrer plus tôt à cause du changement climatique. «Il faut profiter du printemps pour la production de fourrages», indique Pierre Mariotte. Suivant les régions, les conditions virent au sec dès la deuxième ou troisième coupe. «Et pâturer tôt pour pouvoir ensuite faire encore une à deux coupes de conservation», complète Niklaus Messerli.

Les prairies permanentes endommagées devraient être ressemées avec des graminées et des légumineuses résistantes à la sécheresse comme respectivement le dactyle aggloméré, la fétuque élevée et le fromental ainsi que le trèfle violet, la luzerne, l'esparcette et le lotier corniculé.

Les fermes romandes ont déjà dû s'adapter au sec: Elles ont adapté leur cheptel, diminué l'intensité d'utilisation, semé des mélanges résistants au sec et ont mis en place des cultures sous contrat. «Il y a p. ex. des domaines sans bétail qui vendent leurs fourrages ou louent des surfaces à des éleveurs pour qu'ils y cultivent des fourrages», explique Pierre Mariotte.

Il faut peut-être néanmoins repenser fondamentalement la manière de voir les choses et suivre de nouvelles approches: Par exemple, il y a en France des essais d'agroforesterie avec du mûrier blanc, dont les feuilles sont très nutritives et peuvent même être ensilées. Katharina Scheuner, journaliste indépendante •

i

Le marché des fourrages grossiers biologiques poursuit son développement

La règle en vigueur pour 2020 et 2021 est que 90 pourcents des fourrages grossiers des ruminants bio Bourgeon doivent provenir de Suisse – et ce sera 100 pourcents à partir de 2022. Le marché des fourrages grossiers devra se réorienter, car «le commerce est actuellement totalement axé sur les importations – et si elles ne sont plus autorisées en agriculture biologique, les marchands suisses de fourrages s'organiseront pour le commerce intérieur», affirme avec conviction Beatrice Scheurer du secteur Agriculture de Bio Suisse. Le Groupe spécialisé Grandes cultures de Bio Suisse travaille au développement d'un marché des fourrages grossiers et a déjà déterminé des prix de référence pour les fourrages grossiers.

Prix de référence et modèle de contrat pour l'achat et la vente de fourrages grossiers:

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Fourrages grossiers

Trouver une ferme pour une production fourragère sous contrat

www.bioactualites.ch > La bourse bio > Fourrages / Paille Agriculteurs > Catégorie: Cultures fourragères sous contrat

Fiches techniques ADCF

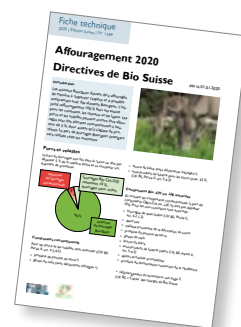
On trouvera dans le classeur de fiches techniques ADCF-Agridea «Production herbagère» en version papier ou en ligne les fiches techniques «4.2.4 Pâturation des vaches laitières – Pâturation en conditions sèches» et «1.7.1 Climat – Herbages et sécheresse» sur AGRIconnect On-Line.

www.agridea.ch > Prestations > Nos produits > Fiches techniques en ligne

Fiche technique du FiBL

«Affouragement 2020 – Directives de Bio Suisse»

shop.fibl.org > N° comm. 1399





Le lait de chèvre doit aussi correspondre à certaines normes de qualité. Photo: agrafoto.com

Assurer la qualité du lait *de chèvre et de brebis*

Mamelles saines, traite soignée et propreté des ustensiles de traite sont indispensables pour la qualité du lait.

Le lait de chèvre et de brebis commercialisé en Suisse est soumis depuis le 1^{er} juillet 2016 à un contrôle de qualité obligatoire. En sont exemptées les exploitations avec transformation fermière et celles d'estivage qui transforment le lait elles-mêmes. Deux analyses sont effectuées par mois pour le nombre de germes et les substances inhibitrices. La qualité doit bien sûr aussi être bonne si le lait est transformé à la ferme.

Selon l'Ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL), le lait de chèvre et de brebis ne doit pas contenir plus de 1 500 000 germes par millilitre, c'est ce qu'on appelle le nombre de germes. Pour les produits à base de lait cru, cette limite est abaissée à 500 000 germes par millilitre. Les germes dégradent des composants du lait et ont donc une influence négative sur la conservation, le goût et la transformation.

Les valeurs limites pour le nombre de germes sont généreuses. L'acheteur du lait peut poser des exigences plus sévères ou définir d'autres critères de qualité, mais ces conditions devraient être clairement réglées dans le contrat d'achat du lait. Il y a par exemple des laiteries qui font des analyses spé-

cifiques pour la fromagerie comme la réductase et l'épreuve de fermentation, et d'autres qui fixent des limites pour le nombre de bactéries butyriques (ou de «spores butyriques» que ces bactéries produisent). Ces analyses visent des germes spécifiques qui, dans certaines conditions, peuvent même en petit nombre influencer négativement la transformation du lait et provoquer par exemple des fermentations indésirables dans les fromages.

Le nettoyage et le refroidissement sont essentiels

On peut diminuer efficacement le nombre de germes du lait par une bonne hygiène d'étable et de traite et par un nettoyage soigné des ustensiles de traite, de l'installation de traite et du tank à lait. Il est important de rincer ces ustensiles à l'eau tiède immédiatement après leur utilisation pour enlever les restes de lait. Cela est particulièrement important pour des laits très riches comme le lait de brebis. Le nettoyage qui vient ensuite nécessite des détergents acides et basiques qui sont normalement utilisés en alternance. Les produits acceptés en bio se trouvent dans la Liste des intrants. Les acides éliminent le calcaire et le traite de lait (la «pierre de lait») tandis que les bases nettoient et éliminent les composants du lait comme la graisse et la protéine tout en ayant des propriétés désinfectantes. On recommande des dosages plus élevés pour le lait de brebis. On peut aussi obtenir une désinfection avec

de l'eau chauffée à plus de 85 °C, mais cela ne suffit pas pour tuer les spores formées par les bactéries butyriques.

Après leur nettoyage, il est important que les ustensiles soient rincés avec de l'eau potable propre chaude ou froide. Attention cependant, car on peut trouver à l'intérieur des tuyaux d'eau froide de très grandes quantités de germes mauvais pour le fromage.

Le refroidissement du lait permet d'inhiber efficacement la multiplication des germes. Si le lait n'est pas transformé immédiatement après la traite, il faut le refroidir en deux heures entre 3 et 6 °C et le stocker à cette température. Il est aussi important que le lait soit brassé régulièrement pour que la crème ne remonte pas.

Éviter les blessures de la peau et des trayons

Les chèvres et les brebis ont en principe moins de problèmes de santé des mamelles que les vaches. Le très redouté *Staphylococcus aureus* se généralise rarement dans un troupeau, mais il provoque souvent des mammites aiguës rebelles à tous les traitements. Les demi-mamelles touchées seront en général perdues. Des études récentes ont montré que ce sont les mêmes souches de staphylocoque doré qui surviennent dans les populations caprines et ovines, mais qu'elles sont différentes de celles des bovins.

Les blessures de la peau et des trayons sont dangereuses car elles peuvent être infectées par ce pathogène, ce qui provoque des dermatites avec lésions des trayons. Ces problèmes sont favorisés par les éventuelles morsures faites aux trayons par les petits qui sont laissés avec les mères pendant la première période après la mise-bas. Si les jeunes prennent du lait à plusieurs femelles allaitantes, ils contribuent fortement à la propagation de ce dangereux pathogène et ils doivent être éloignés du troupeau. Une transmission est aussi possible pendant la traite. Les lésions des trayons doivent être traitées avec des désinfectants et des produits de soins adéquats et autorisés qui se trouvent dans la Liste des intrants.

Les pathogènes les plus souvent identifiés dans les mamelles font partie du groupe des «autres staphylocoques», un groupe hétérogène qui comprend des souches inoffensives et d'autres qui sont contagieuses et peuvent provoquer des

problèmes. Il faut des analyses spéciales pour différencier les espèces en présence.

Les causes d'une mauvaise santé des mamelles ne se trouvent cependant pas uniquement dans les pathogènes. Il faut veiller à traire proprement et avec ménagement à l'aide d'une installation montée, réglée et entretenue correctement, mais aussi assurer des conditions d'élevage sans stress et un affouragement équilibré. Il faut alors bien sûr tenir compte des besoins différents des chèvres et des moutons. Par exemple, les chèvres ont besoin de plus de cuivre que les brebis. Et les deux espèces sont sujettes à différents endoparasites qui peuvent les affaiblir et les rendre plus sensibles aux infections.

Le rancissement du lait de chèvre

Il peut arriver que le lait de chèvre ait soudain un goût de rance. Il y a des causes mécaniques comme les infiltrations d'air ou la congélation du lait dans le tank, mais aussi des erreurs d'alimentation comme des acidoses de la panse ou des carences en oligoéléments. Ce phénomène a aussi souvent des causes génétiques: Les transmissions de mauvaises variantes d'une protéine du lait, la caséine, peuvent favoriser le rancissement du lait. La Fédération suisse d'élevage caprin (FSEC) va donc à l'avenir tester les boucs reproducteurs par rapport à cette caractéristique. *Thomas Manser, SSPR*



Conseils en cas de problèmes de qualité du lait

Le Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants (SSPR) offre à ses membres un soutien en cas de problèmes de santé des mamelles et de qualité du lait. De plus amples informations sur le SSPR se trouvent sur son site internet.

www.kleinwiederkäuer.ch (en allemand)

→ tél. 062 956 68 58

bgk.sspr@caprovis.ch

Liste des intrants du FiBL pour l'agriculture biologique

www.listedesintrants.ch

www.shop.fibl.org > N° comm. 1078



Mammite aiguë chez une brebis.



Dermatite mammaire causée par *Staphylococcus aureus*. Photos: SSPR

Hautes-tiges: Une branche encore plus verte pour les producteurs bio

Fruits à cidre, pruneaux, noix – la demande pour les fruits d'arbres haute-tige augmente, mais les producteurs devraient penser à long terme et bien planifier l'écoulement de leurs produits.

La ferme de 15 hectares de la famille Häfelfinger de Diegten BL est toujours très picturale au printemps. Elle a en effet plus de 200 arbres haute-tige qui sont alors en pleine floraison; les oiseaux gazouillent dans les couronnes des arbres, les abeilles zonzonnent pour récolter du nectar. «De nombreux arbres viennent encore de mon père», dit le paysan bio Niklaus Häfelfinger, qui précise n'avoir jamais tout misé sur une seule carte mais constamment diversifié. Il a donc un verger de cerisiers en fuseau sous couverture qui produit du fruit de table, alors que les arbres haute-tige (HT) produisent un peu de fruits de table mais surtout des fruits pour la transformation. Il se



«Comment trouver des acheteurs fiables pour mes produits?»

Niklaus Häfelfinger, Producteur de fruits bio

trouve maintenant devant un nouveau défi, car il peut louer au village voisin une parcelle de 40 ares et y faire de nouvelles plantations. «Je suis en train de réfléchir si je veux y mettre des prunotiers», explique-t-il. Ce qui lui fait se poser plein de questions: quelles variétés choisir, à quoi les arbres non protégés par des filets et autres couvertures vont-ils être sensibles, et aussi comment faire pour trouver des acheteurs fiables à long terme?

Il n'y a pas de réponses simples à ces questions, dit Pierre Coulin, le directeur de Hautes-Tiges Suisse. Cette association dont le siège est à Bâle (cf. encadré) encourage les vergers HT qui ne sont pas seulement beaux pour les yeux mais qui livrent aussi des récoltes. Avec succès: L'association compte maintenant plus de 1300 producteurs et elle a déjà accompagné la mise sur le marché de quelque 200 produits qui vont du strudel aux pommes aux tartelettes aux pruneaux.

On trouve depuis plus de dix ans des produits avec le label Hautes-Tiges p. ex. à la Coop, et une partie a aussi le Bourgeon. La Coop a maintenant plus de 180 produits HT à son assortiment; la demande est «en légère progression», et elle nous a répondu qu'il y a un grand potentiel pour les produits HT bio. «Il y a une demande pour les fruits d'arbres haute-tige bio», assure Pierre Coulin. Concrètement: «On cherche des pommes et des poires pour le jus, mais aussi d'assez grandes quantités de pruneaux, de mirabelles, de coings et de noix pour la transformation.»

Pierre Coulin relativise l'idée que la demande actuelle soit obligatoirement soumise à des fluctuations. Par exemple, il y a quelques années, on a cherché activement des cerises HT. Une récolte difficile ou une baisse de consommation pourrait ralentir soudainement une tendance de ce genre, mais, si ça arrivait, il serait faux de recommencer à arracher des cerisiers pour simplement sauter sur la prochaine tendance. Et de renvoyer à l'exemple des pruneaux: «Il y a quelques années, les pruneaux suisses pour l'industrie ne trouvaient quasiment plus preneur, et ils n'ont retrouvé un marché qu'avec l'avènement de la swissness et une publicité spéciale pour les hautes-tiges; et aujourd'hui on n'a plus assez d'arbres pour répondre à la demande.»

Pierre Coulin voit un grand potentiel par exemple pour la variété secouable Hauszwetschge, qui convient pour différentes utilisations. «Si on plante des hautes-tiges maintenant, on peut recevoir assez de paiements directs pour amortir les 15 années de vaches maigres qu'il y aura jusqu'au plein rendement», souligne Pierre Coulin. Cela permet de développer une nouvelle branche de production et d'apporter une bonne contribution à la biodiversité. Il voit encore un autre avantage à la combinaison du bio et des hautes-tiges: «Les produits bio qui contribuent à la valeur et à la beauté des paysages ouvrent de nouvelles possibilités de se différencier et de se démarquer, ce qui offre à son tour de nouvelles possibilités d'écoulement.»

Apporter de la transparence et estimer les risques

Samuel Wyssenbach, product manager Fruits et Vin à Bio Suisse, confirme que la demande pour les fruits et petits fruits bio est en principe bonne. Ce secteur a réalisé en 2019 dans le commerce de détail un chiffre d'affaires de 275,5 millions de francs, ce qui correspond à une augmentation de 4,4 pourcents par rapport à l'année précédente. Il y a toujours de bonnes perspectives pour les fruits à cidre HT, surtout s'ils sont bio. La situation est un peu moins rose pour les cerises HT car la récolte doit être mûre avant les vacances d'été pour que la pression sur les prix soit supportable. Les quantités et les prix des marchandises conventionnelles et des importations influencent aussi les prix effectifs des cerises Bourgeon. Et les ravageurs comme la drosophile du cerisier assurent toujours leur part de pertes.

Et pour les pruneaux? «Qu'ils viennent de hautes ou basses tiges, les pruneaux bio se vendent actuellement bien pour l'industrie», dit-il. Ce n'était pas le cas encore récemment et cela pourrait de nouveau changer rapidement. Comme pour les cerises, la demande peut très vite s'effondrer si un produit est retiré de l'assortiment ou si les tendances de consommation changent. «Les producteurs doivent être conscients de ces risques», dit Samuel Wyssenbach. Ils devraient avoir la possibilité de se décider sur la base de faits transparents et pouvoir ensuite s'occuper de trouver des canaux d'écoulement fiables. C'est ici qu'entrent en jeu des acheteurs comme la Coop et ses transformateurs, et il s'agit de pouvoir clarifier la demande avec eux avant de décider de planter de nouveaux arbres.



Le domaine de la famille Häfelfinger, à Diegten BL, compte plus de 200 arbres haute-tige, et il est prévu de planter en automne un nouveau verger de prunotiers haute-tige sur une parcelle toute proche. *Photo: màd*

La Coopérative Biofarm, dont le siège est à Kleindietwil BE, est aussi un interlocuteur compétent pour assurer à long terme l'écoulement des produits HT. Cette organisation, qui commercialise depuis près de 50 ans des produits Bourgeon et qui compte maintenant quelque 700 producteurs, dispose de beaucoup d'expérience comme interface entre les producteurs bio, la transformation et le commerce.

Timon Lehmann, product manager à Biofarm, souligne que mettre en route des projets à long terme avec la transformation et le commerce est vraiment un grand défi. Surtout pour les hautes-tiges, car c'est la nature qui dicte le tempo.



«Les marchés réagissent vite alors que les arbres poussent avec lenteur.»

Timon Lehmann, Biofarm

Et l'alternance est forcément plus marquée avec les cultures HT qu'avec les vergers basse-tige, ce qui fait que les bonnes récoltes peuvent être suivies par de mauvaises et inversement. D'autres influences comme le gel ou la sécheresse font souvent exploser les bulles des rêves de belles récoltes comme des cerises mûres sous la pluie persistante.

Il est donc essentiel de coordonner assez tôt chaque récolte avec toutes les éventualités possibles, mais aussi de construire des relations équitables et durables entre les producteurs et les acheteurs. Les paysans ont par ailleurs tout intérêt à toujours commencer par optimiser la gestion des plantations existantes avant d'envisager d'abattre des arbres ou d'en planter de nouveaux. Car, comme le souligne très justement Timon Lehmann: «Les marchés réagissent vite alors que les arbres poussent avec lenteur.» *Beat Grossrieder*



Bonne demande pour les fruits de hautes-tiges bio

L'industrie demande de plus en plus de fruits de hautes-tiges de qualité bio. Elle recherche surtout des pruneaux, des mirabelles, des coings, des fruits à cidre et des noix. L'association Hautes-Tiges Suisse cherche donc de nouveaux producteurs désireux de proposer des fruits de qualité à la fois bio et haute-tige. L'affiliation à Hautes-Tiges Suisse coûte 40 francs par année et inclut l'utilisation du logo ainsi que l'accès aux canaux d'écoulement (y compris la boutique marchande et promotionnelle en ligne) et au Fonds pour les nouvelles plantations.

→ Hautes-Tiges Suisse, Pierre Coulin
info@hochstamm-suisse.ch
tél. 061 336 99 47

 www.hochstamm-suisse.ch


Conseils: Contacter les spécialistes du FiBL

Le FiBL dispose d'une foule d'informations sur l'arboriculture en général et sur les cultures haute-tige en particulier et peut aussi faire du conseil individuel.

→ Groupe Technique de production Arboriculture & Viticulture
Flore Lebleu
Antenne romande du FiBL
flore.lebleu@fibl.org
tél. 021 619 44 77

Commerce: Agir en mode coopérative

La coopérative Biofarm s'engage pour l'agriculture biologique, et ses membres trouvent de vastes possibilités d'écoulement pour les fruits à pépins et à noyau, les noix, les petits fruits et autres spécialités.

→ Biofarm
info@biofarm.ch
tél. 062 957 80 60
 www.biofarm.ch (en allemand)

«La foire Bio-Agri est plus essentielle que jamais dans le paysage suisse»

La 3^{ème} édition de la foire Bio-Agri de Moudon VD a bien eu lieu les 9 et 10 mai derniers. Mais virtuellement à cause de la crise du Covid. Une prouesse rendue possible par l'énergique Frank Siffert.

La Foire Bio-Agri de Moudon VD est par essence un événement social où la rencontre et l'échange sont des maîtres-mots. Pourquoi avoir voulu la maintenir, alors que la crise sanitaire et l'obligation de confinement ont provoqué l'annulation d'innombrables manifestations ce printemps?

Frank Siffert: Parce qu'il fallait malgré tout continuer à vivre pendant ce confinement! Au tout début de la crise, alors que les éléments semblaient se liguer contre nous, la décision s'est rapidement imposée dans le comité d'organisation: Pas question de lâcher le morceau, il fallait à tout prix créer quelque chose, et ne pas laisser le vide et la détresse l'emporter. Nous étions alors mi-mars, le programme de la foire venait d'être finalisé, et nous étions dans les starting-blocks. Ça aurait été un monumental gâchis de ne pas faire exister Bio-Agri en 2020.

En proposant une version virtuelle de la manifestation, n'y avait-il pas un risque de fourvoyer l'identité de la foire?
Une version en ligne de la foire peut sembler déshumanisée, mais c'était pourtant la meilleure solution pour toucher un maximum de public – consommateurs avertis, jardiniers du dimanche, agriculteurs en réflexion pour une reconversion, etc.



Frank Siffert préside le comité d'organisation de la foire Bio-Agri depuis sa création. Photo: Nous productions

En outre, Bio-Agri est une manifestation toute jeune, qui n'en était qu'à sa troisième édition – la dernière s'étant déroulée en 2018. On ne pouvait pas se permettre d'attendre 2021 pour la tenue d'une nouvelle Foire. Un report aurait été catastrophique, voire même dangereux pour sa pérennité.

Comment dès lors réinventer cet événement, en à peine quelques semaines?

Nous avons collaboré étroitement avec une équipe de production audiovisuelle locale, afin de créer et d'aménager deux plateaux télévisés, un en intérieur et un en plein air, sur le site de Grange-Verney. L'idée était d'animer les deux journées

«La décision s'est rapidement imposée:
Pas question de se laisser abattre.
On continue l'aventure!»

Frank Siffert

avec des débats, des discussions et des présentations autour des grands thèmes de Bio-Agri – la permaculture, la recherche agronomique, la traction animale, le vin naturel, la construction écologique, etc. Enfin, la présence de musiciens et de comédiens a permis de donner un côté festif à l'événement, c'est d'ailleurs dans ses gènes!

Pour les producteurs, artisans ou vigneron, le manque à gagner en termes commercial ou de visibilité est conséquent. Que répondez-vous à leur détresse?

Les 160 exposants qui auraient dû disposer d'un stand cette année restent bien évidemment inscrits pour l'édition 2021 de Bio-Agri. Une bonne partie des vigneron inscrits à Bio-Vino ont par ailleurs bénéficié d'une jolie fenêtre via nos «minutes carnotzet», qu'on peut d'ailleurs, comme toutes les autres discussions thématiques, visionner sur Youtube et partager sur les réseaux sociaux.


La prochaine édition de la Foire aura lieu en 2021.

Que peut-on d'ores et déjà dévoiler?

Elle aura lieu les 8 et 9 mai prochains, et elle reprendra sa forme originelle sur le site de Grange-Verney. Simultanément se tiendra Bio Vino, qui récompensera les meilleurs vins bio helvétiques. Enfin, convaincus par l'expérience «virtuelle» de cette année, nous maintiendrons certainement le plateau et la retransmission de débats, qui permettront ainsi à Bio-Agri d'exister aussi sur d'autres canaux!

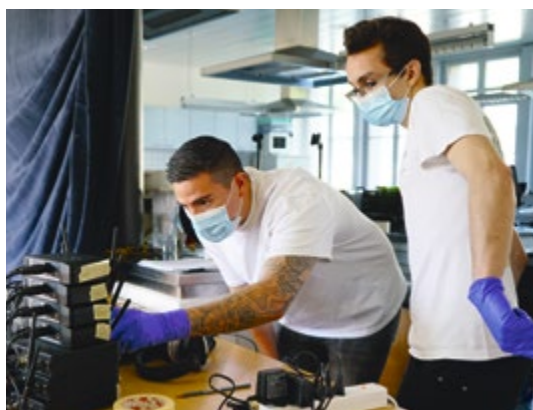
Interview: Claire Muller

La totalité des 22 heures de vidéos tournées lors de Bio-Agri sont disponibles sur la chaîne Youtube de Bio-Vaud. Elles sont classées par thématiques et par mots-clé.

 www.bio-agri.ch

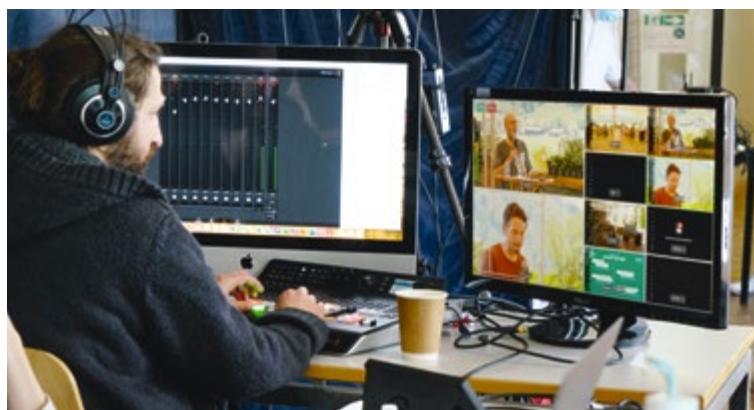
Dans les coulisses de Bio-Agri 2020, les petites mains n'ont pas chômé

Si la foire Bio-Agri 2020 s'est déroulée de façon virtuelle, sa réalisation a nécessité de gros moyens techniques et humains: Une trentaine de techniciens et de bénévoles se sont relayés pendant les vingt-deux heures de retransmission en direct! *Texte et photos: Claire Muller*



Masque de rigueur

Que ce soit sur le plateau ou en coulisses, pas question de prendre le moindre risque sanitaire! Distances sociales, masques, gants et désinfectant sont de rigueur.



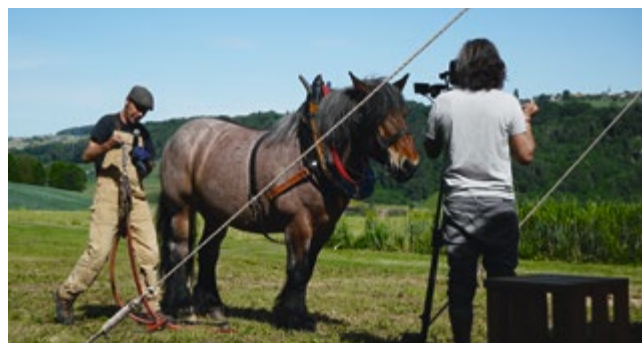
Comme à la télé

Depuis sa régie éphémère installée dans un couloir de l'école, le réalisateur Thierry Schwob a orchestré le tournage multi-caméras en studio, tout en permettant des échanges avec des intervenants extérieurs.



Présentateur-animateur

Pascal Olivier, de l'Antenne romande de Bio Suisse, a animé une bonne partie des débats durant le week-end.



Cheval super-star

La traction animale a également connu son heure de gloire.



Un studio aux couleurs du Bio

Deux studios de retransmission avaient été installés à l'occasion de la foire dans les locaux d'Agrilogie à Grange-Verney.

Whisky bio à base de moût de bière

Il y a beaucoup de whiskys bio, mais seulement quelques-uns avec le Bourgeon. Distillé en Argovie, le «Our Beer Single Malt» est issu d'une idée bâloise cervoisée. Au sens littéral.

Derrière le hublot, mousse et bouillonnement. Le brasseur remue inlassablement le mélange fermenté à base de grains et de malt d'orge concassés qui se trouve dans l'alambic. À côté, un robinet laisse s'écouler un liquide clair qui remplit le local d'un parfum d'alcool légèrement sucré. Ce distillat est encore très imbuvable, mais, après un stockage adéquat pour quelques années de maturation, il deviendra un délicieux whisky.

«L'orge et le malt viennent de fermes Bourgeon de Suisse et d'Allemagne», dit Lorenz Humbel, le propriétaire de la distillerie Humbel-Spezialitäten de Stetten AG. Le whisky qu'ils servent à produire sera plus tard affiné avec du whisky français et du scotch. «Nous avons appelé ce mélange «Mainland». Il est de qualité bio, mais il n'est pas certifié Bourgeon.» Il en va autrement du deuxième whisky de l'assortiment de Lorenz Humbel, le «Our Beer Single Malt». Il est fabriqué – à base de moût de bière au lieu de maïsche – en collaboration avec la brasserie bâloise Unser Bier, et c'est pour l'instant le seul au monde à avoir le Bourgeon.

Tradition et culture pour les eaux-de-vie suisses

La distillerie traditionnelle humbelienne remonte à 1918. Max Humbel, le grand-père de Lorenz Humbel, a alors commencé par fabriquer du kirsch. Il était paysan et il y voyait une possibilité de revenu supplémentaire. La distillerie est depuis lors en mains familiales. La même chose est valable pour l'entreprise agricole maintenant certifiée Bourgeon gérée indépendamment par Beat Humbel, un cousin de Lorenz Humbel, et qui fournit toujours une grande partie des fruits.

Il y a cependant eu quelques changements au cours des cent dernières années. Par exemple l'image. «L'art de la distillerie

est maintenant considéré comme un artisanat respectable, et les eaux-de-vie suisses sont un bien culturel de haute tradition», affirme Lorenz Humbel. Cela a donc bien changé depuis une trentaine d'années. Une réputation de tord-boyaux bon marché pour buveurs invétérés a longtemps collé à la peau des kirschs & Cie. «Quand j'étais jeune et que j'avais pris froid, avec le nez et les joues rouges, certains pensaient au village que j'avais picolé», se rappelle Lorenz Humbel en souriant.

La palette des produits a aussi évolué. Au chapitre des eaux-de-vie de fruits, la pomme, la poire et le pruneau sont venus s'ajouter au kirsch. Les premiers distillats bio sont venus en 1995 avec du kirsch Bourgeon, du pruneau Bourgeon ou encore la très novatrice «Aargauer Biorüeblibrand» à base de pulpe de carotte fermentée. La distillerie Humbel distribue aussi des spiritueux bio importés comme du cognac de France, de la grappa d'Italie, de l'ouzo de Grèce ou de la vodka de pomme de terre d'Allemagne ou encore le rhum maison fabriqué avec de la mélasse bio fair trade paraguayenne. «Le bio représente environ la moitié de notre chiffre d'affaires», dit Lorenz Humbel. Tendance à la hausse. «Et, particulièrement pour les eaux-de-vie suisses, nous prenons si possible des matières premières Bourgeon.»

Une «jeune bière» non houblonnée comme base

En ce qui concerne le seul whisky Bourgeon du monde, son origine remonte à l'an 2000. Lorenz Humbel participait à un séminaire sur le whisky dans la brasserie Bourgeon bâloise Unser Bier, et les maîtres des lieux lui avaient demandé s'il pourrait distiller un whisky en partant de leur bière. Une nouveauté devenue possible depuis que la révision de la législation sur les alcools était entrée en vigueur l'année précédente. «La production d'alcool, qui était jusqu'alors strictement réglementée par l'État qui avait entre autres interdit de distiller des denrées alimentaires de base comme les céréales ou la pomme de terre, venait donc d'être libéralisée», explique Lorenz Humbel. Fabriquer du whisky devenait ainsi licite.

Comme l'appellation de single malt le dit déjà, la matière première de base du whisky «Our Beer» est constituée d'une seule sorte de malt. Fabriqué en Allemagne avec de l'orge de brasserie reconnue Bourgeon. Le maître-brasseur d'Unser Bier, Florian Schmid, dit à ce sujet: «La quantité disponible en Suisse est encore trop petite. Et on manque aussi de malteries.» Sa brasserie ne peut donc pas se passer des importations.

En résumé, le malt est d'abord concassé chez Unser Bier puis délayé avec de l'eau chaude. «Des enzymes vont maintenant transformer l'amidon en sucres comme le maltose et le maltotriose», explique Florian Schmid. Le résultat, appelé trempe, soupe ou maïsche, est ensuite clarifié. «On fait ça pour enlever les matières solides. Il reste un liquide nommé moût.» Ce moût est ensuite porté à ébullition puis refroidi rapidement à environ dix degrés etensemencé avec de la levure de fermentation basse. La fermentation, qui dure entre six et dix jours, transforme les sucres en alcool et en gaz carbonique. «Ce que nous livrons à la distillerie Humbel n'est donc pas une maïsche au sens habituel mais un moût fermenté non houblonné», explique Florian Schmid. Si le mélange contenait du houblon, on pourrait déjà presque parler d'une «jeune bière».



Le stockage en fûts de chêne dure trois ans.

À Stetten, trois alambics de taille moyenne, aux cuivres rutilants, sont disponibles pour la distillation du «Our Beer Single Malt». Le moût y est chauffé lentement et brassé continuellement. L'alcool s'évapore plus vite que l'eau puisqu'il a un point d'ébullition plus bas (78,4 °C). La vapeur qui s'élève doit passer par un cylindre muni de disques perforés appelé colonne puis par un précondenseur (déflegmateur). Une partie de la vapeur d'alcool s'y condense et revient dans l'alambic où elle est de nouveau chauffée. Avec le temps, de plus en plus de vapeur parvient jusqu'au refroidisseur où elle est définitivement condensée pour devenir le distillat tant recherché.

Éthanol, eau et substances aromatiques

Ce qui s'écoule alors n'a cependant pas la même qualité en permanence, comme l'explique le maître-distilleur Luis Humbel, le fils de Lorenz Humbel. «Ce qu'on appelle la tête ou tête de distillation contient encore des substances indésirables comme l'acétaldéhyde et l'acétone. Ça a une odeur d'éther acétique et de dissolvant pour vernis à ongles», explique-t-il. Le distillat intéressant, qui vient avec le cœur de distillation, est composé d'éthanol, d'eau et de substances aromatiques. Vient en dernier la queue de distillation, qui contient des alcools dits de fusel comme le pentanol et butanol. «Ça sent le moisi.» La queue ne doit cependant pas être jetée, dit Luis Humbel: Elle est recyclable en étant redistillée avec la prochaine charge.

Avant de pouvoir parler d'un whisky, le distillat doit d'abord être stocké pendant au moins trois ans dans des fûts de chêne. «Certains d'entre eux sont des tonneaux de vinification de Tokay», raconte Lorenz Humbel. «Nous obtenons ainsi de manière naturelle la couleur ambrée du whisky puisque l'adjonction de caramel n'est pas autorisée par le Cahier des charges de Bio Suisse.» Avant de remplir les fûts, le distillat



Le seul whisky Bourbeon du monde: «Our Beer Single Malt».

est dilué avec de l'eau pour que sa teneur en alcool descende de 85 à 65 % vol. Cette teneur baisse encore de 3 à 5 % vol. par année pendant le stockage. Après la maturation, nouvelle dilution pour descendre à 43 % vol. Ce n'est qu'à ce moment-là que le whisky Bourbeon peut être mis en bouteilles.

Lorenz Humbel planche maintenant sur un deuxième whisky Bourbeon. Ses matières premières doivent venir de chez son cousin Beat Humbel. Ce serait alors un produit totalement suisse. «Je ne veux pas que nous tombions au rang de distillerie-musée», assène Lorenz Humbel. «Nous devons donc continuer d'innover.» *René Schulte*

 www.humbel.ch (en allemand)

Le parfum est essentiel. Lorenz Humbel et son fils Luis, de la distillerie de spécialités Humbel à Stetten AG, contrôlent la qualité du distillat. *Photos: René Schulte*



Évaluation systématique de l'importation pour une plus grande transparence

Bio Suisse évalue depuis ce printemps selon de nouveaux critères les produits qui seront ou sont déjà importés. Dont la disponibilité des produits suisses, la durabilité et la crédibilité.

Fenouils d'Italie, myrtilles d'Espagne, crevettes du Vietnam, bananes de l'Équateur – et toujours tout de qualité Bourgeon. Les consommatrices et les consommateurs trouvent dans les magasins des produits Bourgeon du monde entier. Hans Ramseier, le responsable du secteur Importations de Bio Suisse, explique: «Les produits importés doivent élargir l'assortiment des denrées suisses et combler les lacunes d'approvisionnement. Bio Suisse souhaite offrir au commerce de détail une palette de produits aussi large que possible afin que les consommateurs puissent choisir dans de nombreux secteurs de l'assortiment différents produits Bourgeon qui viennent de Suisse mais aussi de l'étranger.» Cela permet par ailleurs à Bio Suisse de contribuer au développement de l'agriculture biologique dans le monde entier.

Mais même si les denrées alimentaires importées sont produites par des entreprises étrangères qui sont contrôlées et certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse, elles n'obtiennent pas le Bourgeon automatiquement. Bio Suisse vérifie en effet les produits et leurs provenances d'après ses propres critères de restriction des importations. Par exemple, les produits de production Bourgeon étrangère ne devraient pas

concurrencer les produits Bourgeon suisses et ils ne doivent pas nuire à l'image du Bourgeon.

Ces dernières années, Bio Suisse a redéfini ses restrictions pour les produits importés ainsi que le processus d'autorisation pour la commercialisation avec le Bourgeon. Cela s'est fait en collaboration avec un groupe de travail composé de producteurs, de preneurs de licences, de membres des instances de Bio Suisse et des spécialistes du secrétariat. C'est sur cette base que le règlement «Restrictions de Bio Suisse pour les importations» a été rédigé et promulgué pour le début 2020. Ce règlement définit exactement quelles restrictions sont valables pour les importations et comment elles doivent être vérifiées. «Nous avons déjà des critères d'évaluation, mais le processus était moins structuré», explique Hans Ramseier. La Commission de labellisation des importations (CLI) vérifie régulièrement ce règlement et les processus d'application.

Les différents critères d'évaluation

Le processus est maintenant standardisé et transparent pour tous les produits (cf. graphique). Si un nouveau produit étranger ou un nouveau pays de provenance est annoncé pour recevoir l'autorisation de commercialisation avec le Bourgeon, le secrétariat de Bio Suisse commence par vérifier s'il y a déjà un produit analogue. Dans le cas des amandes d'Espagne, ce serait par exemple des amandes d'Italie. S'il y a un tel produit analogue qui est déjà commercialisé avec le Bourgeon, le nouveau produit a aussi le droit d'être commercialisé avec le Bourgeon. Si un produit analogue a déjà été refusé, cela est aussi valable pour le nouveau produit. La Commission de la Qualité (CQ) de Bio Suisse est dans ces cas simplement informée de ces décisions.

S'il s'agit en revanche d'un tout nouveau produit ou d'une nouvelle région d'origine, cette nouveauté est passée à la loupe par différentes équipes d'évaluation qui comprennent chacune deux à trois personnes du secrétariat, des représentants de différentes instances de Bio Suisse et d'autres spécialistes. Chaque équipe estime pour son secteur si un produit peut ou non être autorisé pour la commercialisation avec le Bourgeon. Une recommandation adressée à la CQ est ensuite formulée sur la base de ces évaluations.

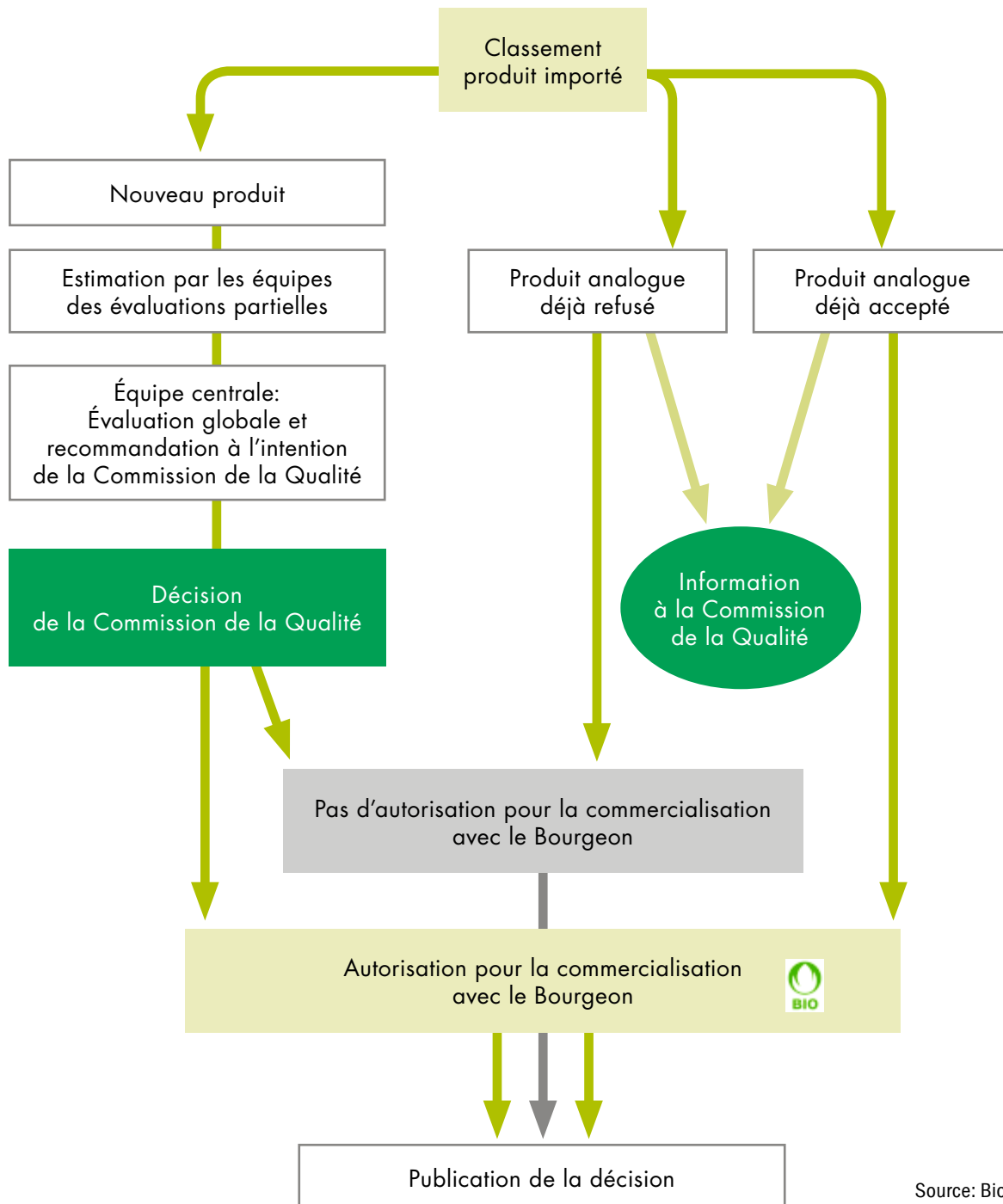
L'évaluation comprend six groupes de critères

- ① Disponibilité des produits suisses: Plus la disponibilité de la production suisse est bonne, plus l'autorisation d'un produit importé sera déconseillée. Cette évaluation tient aussi compte de la saisonnalité.
- ② Priorité à la transformation suisse: Les produits qui subissent à l'étranger une transformation simple sont en général autorisés. Pour les produits fortement transformés, l'importateur doit présenter une justification et les produits importés ne sont qu'exceptionnellement recommandés pour l'autorisation de commercialisation avec le Bourgeon.
- ③ Politique d'assortiment: Plus un produit enrichit l'assortiment plus l'évaluation sera positive.



Les produits étrangers peuvent aussi avoir le Bourgeon, mais seulement à certaines conditions. Photo: cfr

Autorisation de produits importés pour la commercialisation avec le Bourgeon



Source: Bio Suisse

④ **Crédibilité:** Plus le risque est grand que la crédibilité du Bourgeon soit mise en danger plus on aura tendance à déconseiller une autorisation de commercialisation avec le Bourgeon. Cela comprend par exemple les produits provenant de territoires occupés ou les matières premières controversées comme l'huile de palme.

Pour les produits d'outre-mer, c.-à-d. qui proviennent de pays en dehors de l'Europe et du bassin méditerranéen, il y a en plus:

⑤ **Priorité à la proximité:** Conformément au principe qu'il

faut donner la priorité aux importations des pays proches, les grandes distances de transport sont considérées comme critiques. C'est pour cela que les produits d'Europe et du bassin méditerranéen sont préférés aux autres.

⑥ **Durabilité:** Plus la disponibilité d'un produit d'Europe et du bassin méditerranéen est bonne plus les entreprises de production de pays plus lointains doivent se distinguer par des prestations de durabilité. Une plus-value pour la durabilité peut ainsi justifier l'autorisation de produits transportés sur de longues distances. →

Évaluation globale basée sur tous les critères

Les évaluations partielles sont ensuite utilisées par l'équipe d'évaluation globale du secrétariat qui les réunit et formule une recommandation sur la base de laquelle la CQ décidera de donner ou non une autorisation de commercialisation avec le Bourgeon. Cette décision est ensuite publiée (cf. encadré).

Tous les produits importés seront réévalués

Ce processus permettra, au cours de prochaines années, d'évaluer les nouveaux produits annoncés et de réévaluer tous les produits importés déjà commercialisés avec le Bourgeon. Les échéances prévues pour les évaluations des différents produits des différentes régions sont mentionnées individuellement sur le site internet. Vu que le processus et le schéma d'évaluation sont nouveaux, il y aura certainement encore besoin de les modifier. «Nous instituerons si nécessaire des groupes de travail pour répondre aux questions ouvertes, par exemple concernant la saisonnalité», explique Hans Ramseier.

Si cette réévaluation débouche sur le retrait de l'autorisation de commercialisation Bourgeon à un produit Bourgeon déjà importé, il y aura un délai transitoire par souci d'équité envers les agriculteurs étrangers et l'importateur. Ils seront le cas échéant contactés et un délai sera défini pour une ultime période de commercialisation avec le Bourgeon.

Bio Suisse ne peut évidemment pas empêcher l'importation de produits bio, et si elle interdit la commercialisation

avec le Bourgeon, le demandeur aura toujours la possibilité de vendre son produit avec un autre label bio. *Claudia Frick*



Consulter en ligne les décisions d'importation

Le statut d'autorisation des produits importés et de leurs régions d'origine est publié en ligne. Des informations supplémentaires concernant les décisions d'autorisation sont publiées pour certains produits.

La même liste se trouve aussi ici:

www.bio-suisse.ch > Transformateurs & Commerçants > Importations avec Bio Suisse > Provenances des importations

La liste des pays d'origine des produits réellement importés est actualisée chaque année et publiée en ligne.

www.international.biosuisse.ch > Importations: origines

Informations supplémentaires au sujet des importations avec le Bourgeon

www.bioactualites.ch > Marché > Importations > Informations supplémentaires

→ Hans Ramseier, Responsable Importations à Bio Suisse
hans.ramseier@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 59



Votre spécialiste pour les semences **BIO**



Otto Hauenstein Semences

reconnue pour les meilleures semences

Otto Hauenstein Semences
Z.I. Les Ducats 4
CH-1350 Orbe

Tél. 024 441 56 56
www.hauenstein.ch

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

bio.COMPACT

aliments de qualité pour poules pondeuses

- ✓ Structure idéale et unique
- ✓ Excellente appétence
- ✓ Meilleure assimilation du fourrage
- ✓ Excellente fluidité

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

On recherche *des projets novateurs*

Les entreprises, institutions et personnes ont encore jusqu'au 31 août pour déposer leur candidature pour le Grand Prix Bio Suisse 2020. On cherche des projets novateurs et durables.

Cela fait un peu plus de six mois que la brasserie grisonne Bieraria Tschlin a gagné le Grand Prix Bio Suisse 2019. Cette brasserie Bourgeon située en Basse-Engadine a ainsi été distinguée pour son travail pionnier dans le secteur de la bière bio, mais aussi pour son succès et sa croissance commerciale. Créée il y a seize ans, elle achète depuis toujours la plus grande partie de ses matières premières en région de montagne, assurant ainsi des places de travail dans une région marginale.

Comme l'a confirmé récemment le directeur de Bieraria Tschlin Reto Rauch, sa joie d'avoir reçu ce prix est toujours là. «Avoir gagné ce Grand Prix nous a aidés à être mieux connus au niveau national et donc à acquérir de nouveaux clients en dehors de la région.» Un autre effet est que Bieraria Tschlin est depuis lors encore plus perçue comme «la» brasserie bio. «Nous n'avons reçu que des réactions positives, et même des concurrents nous ont félicités», raconte Reto Rauch.

La brasserie a pu investir judicieusement les 10'000 francs du prix: «Cela nous a permis de bien faire avancer le projet (production houblonnière grisonne)», dit Reto Rauch, «mais aussi de lancer un projet de pomiculture biologique avec la commune voisine, de lancer une action promotionnelle dans des magasins bio et d'acheter des gobelets réutilisables pour les manifestations.»

Le projet lauréat gagne en attention médiatique

Tout cela montre bien que le Grand Prix Bio Suisse est tout sauf un pétard mouillé mais qu'il exerce une influence positive durable. Et l'après Grand Prix est aussi toujours suivi par un avant Grand Prix. Car les producteurs, personnes, trans-

formateurs, commerçants, chercheurs et autres précurseurs peuvent maintenant poser leur candidature pour le Grand Prix de cette année. On cherche des idées commerciales et des projets particulièrement novateurs et durables dans le domaine du bio. Cette dernière condition est aussi la seule restriction, car sinon le concours est totalement ouvert.

Le Grand Prix Bio Suisse est ainsi décerné à des prestations extraordinaires entre autres dans la sélection, la technique agricole ou la recherche fondamentale, mais aussi pour le développement de produits bio et de nouvelles méthodes de transformation, la régionalisation de la commercialisation et de la création de valeur ajoutée, la poursuite du développement d'une région touristique ou, de manière tout à fait générale, pour l'avancement de l'agriculture biologique.

Les projets sont évalués par un jury indépendant qui tient compte de la force d'innovation, de l'importance pour le bio, des avantages régionaux, écologiques et sociétaux, des chances d'avenir et du potentiel RP. Ce prix d'encouragement est doté de 10 000 francs, et Bio Suisse fera en outre connaître le projet gagnant aux médias suisses et au grand public. René Schulte •



Grand Prix Bio Suisse: S'annoncer maintenant

C'est le bon moment pour déposer votre projet bio pour l'édition 2020 du Grand Prix Bio Suisse. Délai d'inscription: 31 août 2020. Il faut s'annoncer par écrit soit par courrier soit par courriel. La remise du prix se déroulera le 11 novembre à Olten dans le cadre de l'Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse. Bio Suisse décerne ce prix d'encouragement depuis 2006 à des projets exceptionnels et précurseurs dans le secteur bio. Le formulaire d'inscription ainsi que le règlement et la liste des membres du jury sont disponibles en ligne:

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Grand Prix Bio Suisse
→ Lukas Inderfurth, Bio Suisse
lukas.inderfurth@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 25



Le président du jury Fritz Schneider (à g.) a remis en 2019 le Grand Prix Bio Suisse à la brasserie grisonne Bieraria Tschlin, qui était représentée par Fadri Riatsch, Reto Rauch (directeur) et Andrea Galli. Photo: màd



Photo: màd

Nouveau membre au GS Légumes et PDT

Hans-Ueli Müller s'est retiré fin 2019 du Groupe spécialisé (GS) Légumes et Pommes de terre. Il s'est engagé passionnément pendant plus de 20 ans pour le développement du maraîchage bio en Suisse. Le dicastère Légumes de garde a été attribué depuis avril à Christoph Hauert (photo) de Bibern SO, qui gère depuis 20 ans une ferme Bourgeon avec vaches laitières, grandes cultures et maraîchage. Sa grande expérience dans le domaine des légumes de garde et des pommes de terre en fait un complément idéal pour le GS. Il est le frère de Philipp Hauert, le directeur de Hauert HBG Dünger AG. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

L'optimisation du suivi des marchés à pleins gaz

Le processus d'optimisation du suivi des marchés qui avait été mandaté par l'Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse en automne 2019 tourne pleins gaz malgré la crise du corona. Après l'analyse de situation effectuée par Bio Suisse, un premier atelier s'est déroulé en février 2020 à Bienne dans les locaux de l'agence de consulting Creaholic.

La demi-cinquantaine de participantes et de participants comprenait des représentant-e-s des Groupes spécialisés, du Comité, de la Direction et des communautés d'intérêt Porc Bio Suisse et Bœuf de Pâturage Bio. Les participant-e-s ont esquissé une cinquantaine d'idées

que les responsables du Secrétariat et Creaholic ont ensuite approfondies, enrichies avec des avis d'experts puis priorisées. Un deuxième atelier n'a pas pu avoir lieu à cause de la pandémie. Au lieu de cela, des représentantes et représentants des producteurs ont travaillé individuellement sur les différents thèmes. Une équipe du secrétariat a condensé les réactions et les a présentés le 29 avril à la Direction et au Comité de Bio Suisse, qui ont ensuite défini l'orientation à suivre.

La Conférence des présidents prévue fin juin devrait permettre de nouvelles discussions intensives. *Nicole Kleinschmidt, Bio Suisse*



Le premier atelier a pu se dérouler à Bienne juste avant le confinement. Photo: màd

«Update» de l'AD de juin

L'AD de printemps de Bio Suisse, qui avait été reportée à cause de la crise du corona, ne pourra pas se dérouler dans le cadre habituel, et tous les votes et élections se dérouleront exceptionnellement par correspondance. Voici l'ordre du jour actualisé: PV de l'AD d'automne 2019; adoption des comptes 2019 et des rapports correspondants, modification du règlement des contributions (contributions pour les légumes Bourgeon); recommandation de vote pour la Loi sur la chasse; élection de renouvellement complet du Comité et de la présidence, confirmation de l'élection des membres de la Commission de la Qualité. L'ordre du jour et ses annexes sont disponibles en ligne. *Thomas Herren, Bio Suisse*

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

Directives pour les transports d'animaux labellisés

La nouvelle directive du service de contrôle de la Protection Suisse des Animaux (PSA) pour le transport d'animaux labellisés est en vigueur depuis le 1.3.2020. Bio Suisse a participé à ce développement. Les producteurs et preneurs de licences Bourgeon qui mandatent un transport portent la responsabilité du respect de ces directives. La PSA fait des contrôles par pointage. Lors de la vérification du plancher du compartiment de transport (art. 3.1), les contrôleurs ont maintenant la possibilité de prononcer une «réclamation légère»; et même une «réclamation grave» au sujet du «déplacement» (art. 3.11). S'y rajoute une correction en relation avec la déclaration de l'heure du chargement dans le document d'accompagnement (art. 4.3) ainsi qu'une précision pour les mesures (art. 5.5) qui peuvent être prises en cas de qualité de transport insuffisante. La

directive complète peut être téléchargée depuis le site internet du service de contrôle de la PSA avec les «Tiertransport-News 2020», une publication commune de la PSA et de ses mandants – dont Bio Suisse. *Michèle Hürner, Bio Suisse*


kontrolldienst-sts.ch > Infothèque



Photo: PSA

Tout pour la fertilité du sol

L'agriculture régénératrice est depuis longtemps un thème très discuté (voir Bioactualités 3|20). Son but est d'améliorer la fertilité du sol en favorisant la formation d'humus. Dans ce film, le pionnier Friedrich Wenz présente les cinq étapes de l'amélioration du sol. Anno L. Schipholt, agriculteur à Sibilingen SH, et Urs Siegenthaler, le gérant de la ferme Biohof Schwand à Münsingen BE, s'expriment aussi. Le film a été réalisé pendant la Journée des Grandes cultures bio 2019. *bg*

 www.bioactualites.ch > Films > Les éléments de l'agriculture régénératrice



Protéagineux bio suisses

Au tournant du millénaire, la Suisse ne comptait plus qu'une huitantaine d'hectares de pois protéagineux et de féverole biologiques. Le taux d'autoapprovisionnement frôlait les trois pourcents, les risques agricoles étaient élevés et les prix trop bas par rapport au blé. On a donc importé de grandes quantités d'aliments protéiques, surtout du soja bio de Chine. Dans ce film, le conseiller du FiBL Hansueli Dierauer montre comment on peut s'attaquer au problème. *bg*


 www.bioactualites.ch > Films > Accroître l'offre en légumineuses grâce aux cultures associées



Photo: màd

Nouveau conseiller viticole bio pour la Romandie

David Marchand est depuis le 1^{er} mai 2020 le nouveau conseiller viticole bio du FiBL pour la Romandie. Il est donc basé à Lausanne. Né en France, il a auparavant travaillé pendant dix ans pour Prométerre à Lausanne, où il avait déjà proposé des conseils pour la viticulture bio. David Marchand ne connaît pas seulement la viticulture de sa patrie

d'origine, l'Alsace, mais il a aussi amassé de l'expérience professionnelle en Australie, en Allemagne, au Canada et dans le sud de la France. Il possède un master en agronomie avec spécialisation en viticulture et œnologie. *bg*

→ david.marchand@fibl.org
tél. 078 608 22 46



L'Argovie est un canton toujours plus bio

L'Argovie est le premier canton à s'être doté d'un plan d'action agriculture biologique – élaboré par le FiBL – mettant l'accent sur les PME (KMU en allemand). L'instrument «Bio KMU Aargau» fait partie du projet européen Interreg «SME Organics» qui a pour but d'encourager le secteur bio dans sept régions européennes. Plusieurs acteurs y ont participé comme par exemple des services cantonaux et Bio Aargau, et le Secrétariat d'État à l'économie (SECO) a fourni un soutien financier.

Ce plan d'action comprend des mesures qui vont de la production à la commercialisation en passant par la transformation. Le but est de renforcer la perception et l'estime pour les denrées alimentaires de production biologique, de mieux tirer parti du potentiel commercial existant et de décrire de nouveaux canaux d'écoulement à imiter.

Un monitoring a été créé pour vérifier l'efficacité de ce plan d'action. Cet instrument montre que des impulsions importantes ont pu être données dans tous les champs d'action. Pour atteindre l'objectif à long terme, c.-à-d. l'augmentation de la création de valeur sur le marché bio argovien, il y a encore à faire: favoriser les produits bio dans la

restauration communautaire, simplifier la logistique entre les producteurs et le commerce, développer une offre de formation correspondant aux besoins des transformateurs en matière de développement du marché et de technique de production. Car si la transformation bénéficie de bonnes offres de formation, tous les concernés profitent d'impulsions créatives et d'un développement durable du savoir-faire. *Robert Obrist, FiBL*

 www.biokmuaargau.ch (en allemand)
 www.interregeurope.eu > smeorganics



Céréales fourragères: Nouveaux prix



Photo: FiBL

Céréales fourragères

Lors de la table ronde des prix de référence du 18 mai 2020, les représentants des producteurs, des fabricants d'aliments fourragers et des importateurs ont adapté les prix de référence pour les céréales fourragères Bourgeon. Vu qu'un plein autoapprovisionnement s'annonce pour l'orge, l'avoine, le triticale, le seigle fourrager et le maïs grain, les prix de référence ont été baissés de 2.- Fr./dt pour ces cultures et de 3.- Fr./dt pour le blé fourrager. Les prix de référence du soja, du lupin, du pois protéagineux et de la féverole restent inchangés. Un embargo de commercialisation frappera les importations Bourgeon d'orge, d'avoine, de triticale, de seigle fourrager et de maïs grain à partir du 15 juillet 2020. Des restrictions de commercialisation sont introduites pour la récolte 2020 d'orge, d'avoine, de triticale, de seigle fourrager et de maïs grain de reconversion. Pour les fermes en reconversion, une retenue sur le prix de référence est introduite pour l'orge, l'avoine, le triticale, le seigle fourrager et le maïs grain. Le montant de cette retenue équivaut à la différence entre le prix conventionnel et les prix bio de référence. En cas de surplus avérés, ce montant sera utilisé pour des actions de déclassement. Le lupin et le soja fourrager continueront d'être encouragés avec une prime de 35.- Fr./dt. Afin de favoriser l'écoulement de la féverole, son prix de référence a été

baissé de 3.- Fr./dt. Cela sera toutefois compensé par le montant compensatoire de 3.- Fr./dt provenant de l'encouragement des légumineuses, donc le prix aux producteurs restera au niveau de l'année passée.

Prix de référence 2020 des céréales fourragères et des légumineuses à graines Fr./dt franco centre collecteur

Blé fourrager	83.-
Orge	76.-
Avoine	62.-
Triticale	77.-
Maïs grain	82.-
Seigle fourrager	74.-
Pois protéagineux	85.-
Montant compensatoire	+ 3.-
Total	88.-
Féverole	75.-
Montant compensatoire	+ 3.-
Total	78.-
Lupin	94.-
Montant compensatoire	+ 35.-
Total	129.-
Soja	105.-
Contribution d'encouragement	+ 35.-
Total	140.-
Cultures associées légumineuse / céréale	Prix selon la moyenne pondérée des deux composants

Une retenue de 1.- Fr./dt sera prélevée sur les prix de toutes les céréales fourragères

indigènes pour l'encouragement des légumineuses à graines. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Pommes de terre

Les rendements moyens des pommes de terre bio et l'augmentation de la demande due à la crise du corona ont mis les stocks pratiquement à sec depuis mi-avril. La demande doit donc être en partie couverte par des importations jusqu'à la nouvelle récolte. La surface cultivée en 2020 ne devrait toutefois pas être augmentée, et Bio Suisse recommande de toujours planifier les cultures en concertation avec les acheteurs afin de préserver l'équilibre du marché. Pour les pommes de terre précoces, la surface cultivée en bio a été augmentée de 76 hectares à cause de l'augmentation de la demande à court terme. Les prix de référence des pommes de terre précoces, qui sont actualisés toutes les deux semaines, sont publiés en ligne. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Grandes cultures > Pommes de terre

Fraises

Les prix de référence des fraises bio restent au niveau de l'année passée. La branche a pris cette décision malgré une forte demande et une augmentation des coûts de production à cause de l'arrosage et de la baisse du rendement à la cueillette. Cela permet donc de continuer de tenir compte du souhait d'avoir des prix de référence stables. Le bulletin des prix de référence actuels est disponible en ligne. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Fruits > Petits fruits

Toutes les infos marchés

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

www.bioactualites.ch > Marché

Agenda

Nous publions vos événements dans l'agenda du magazine et de www.bioactualites.ch. Prière de s'adresser au secrétariat des cours du FiBL, cours@fibl.org

À cause des mesures pour endiguer la pandémie de coronavirus, il y a de nombreuses modifications dans l'organisation et la tenue des cours et événements. Nous vous prions de vous en informer en ligne.

Production végétale

En direct des champs bio – céréales panifiables

Visite de cultures virtuelle FiBL – Agridea – Bio Suisse, premier séminaire à distance consacré à l'agriculture biologique.

Date et lieu
VE 26 juin 2020
de 13h15 à 14h30
Suivez le site Bioactualites.ch pour vous connecter à l'événement en ligne

Contenu / Programme
En direct des essais consacrés aux céréales panifiables, Raphaël Charles vous présentera les résultats des essais CerQual consacrés à la production de céréales de qualité en situations peu fertiles, et Pascal Olivier vous tiendra au courant du marché des céréales.

Intervenants
Raphaël Charles, Antenne romande du FiBL;
Pascal Olivier, Bio Suisse;
un paysan-boulangier;
Claire Muller, Bioactualités;
Marie-Eve Cardinal, Agridea

Organisation
FiBL, Agridea et Bio Suisse

Coût
Gratuit

Renseignements
Raphaël Charles, FiBL
raphael.charles@fibl.org
tél. 021 619 44 77
ou 079 270 33 32

Informations et inscriptions
Suivez le site Bioactualites.ch pour vous connecter à l'événement en ligne

Cultures de niche

Visite de cultures en collaboration avec Biofarm. Les cultures de niche gardent un potentiel intéressant pour la diversification des rotations et la vente directe. La présidente de Bio Fribourg s'est ainsi lancée dans la production de lentilles, caméline, lin, millet, avoine alimentaire, blé dur ainsi que d'espargette. Examen détaillé de quelques cultures en détail, explications sur le développement de la vente directe et sur la situation actuelle du marché des cultures de niche.

Date et lieu
MA 30 juin 2020, 9h30
Chez Sylvie Bonvin
La Chavane 26
1542 Rueyres-les-Prés

Organisation
Institut agricole de l'État de Fribourg IAG

Informations
Adrian von Niederhäusern, IAG
adrian.vonniederhaeusern@fr.ch
tél. 026 305 58 83

Inscriptions
Le nombre de participants est limité à 20 personnes et l'inscription est obligatoire sur www.vulg-fr.ch > Formation continue > Liste des cours

Groupe d'intérêt grandes cultures

Couverts végétaux en agriculture biologique

Date et lieu
JE 25 juin, 13h30
Chez René Stalder,
Ferme des Bougeries,
rte de Choulex 80,
1253 Vandoeuvres

Contenu / Programme
Réussir les couverts végétaux en agriculture bio;
Les mélanges genevois
Programme détaillé en PDF sur www.bioactualites.ch > Agenda

Organisation
Agrivulg

Intervenants
Présentation de Nicolas Courtois, AgriVulg
Présence de Raphaël Charles et de Marina Wendling, FiBL

Renseignements
Sacha Riondel, AgriVulg,
riondel@agrigenève.ch
tél. 079 472 46 76

Groupe d'intérêt grandes cultures

Culture associée maïs / haricot, colza, lentilles caméline, pois-chiches – Visite de culture

Date et lieu
VE 10 juillet, 14h
Ferme de Mapraz à Thônex et chez A. Burgdorfer à Gy

Contenu / Programme
Programme détaillé en PDF sur www.bioactualites.ch > Agenda

Organisation
Agrivulg et Biofarm

Renseignements
Sacha Riondel, AgriVulg,
riondel@agrigenève.ch
tél. 079 472 46 76

Congrès

European Organic Congress 2020

The European Organic Congress 2020 is going digital

Dates
Du ME 1 au VE 3 juillet

Programme et renseignements
www.bioactualites.ch > Agenda

La semaine du goût

le plus grand événement gourmand et slow food de Suisse.

Date et lieu
Du 17 au 27 septembre 2020
Différents lieux en Suisse

Informations
www.gout.ch

Offres en allemand

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Mostobstproduktion

Besichtigung von Mostobstbaubetrieben mit Nieder- und Hochstammanlagen. Austausch zu aktuellen Themen.

Wann und wo
DI 18. August 2020
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung
Andreas Häseli, FiBL

Information und Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
www.anmeldeservice.fibl.org

Erfahrungsaustausch Biobeerenanbau

Besichtigung von Praxisbetrieben mit modernem Beerenanbau. Austausch zu aktuellen Themen aus Forschung, Markt, Beratung und Praxis.

Wann und wo
Verschoben. Angaben folgen.

Leitung
Patrick Stefani, FiBL
patrick.stefani@fibl.org

Information und Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
www.anmeldeservice.fibl.org

Permakultur

Permakulturreise

Besichtigung und Führung Krameterhof mit Josef Holzer Junior und Besichtigung Gärtnerhof Langerhorst mit Mischkulturen.

Wann und wo
13.-15. August 2020
Biohof Froberg, Esslingen ZH

Information und Anmeldung
L. und S. Kunz
biohof-froberg@bluewin.ch
www.biohof-froberg.ch

Clin d'œil

L'avez-vous vue, la superbe coquille dans le dernier Bioactualités? Décidément, on souffre quand ça sent le soufre ...

et dans les titres, ce ne sont pas les gros mots mais les grandes lettres qu'on voit le moins! Et dire qu'il y a une vingtaine d'années j'avais fait la faute inverse en écrivant que le soufre, c'est bon pour les plantes... *Manuel Perret*



ACTION



Optimal en cas d'acidose UFA-Alkamix ready



- Les levures vivantes stabilisent milieu du rumen
- Tamponne le rumen, protège de l'acidose ruménale

Rabais Fr. 20.–/100 kg
jusqu'au 10.07.20

Dans votre
LANDI
ufa.ch



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

Commercialisation et conseil:

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

Nous cherchons de nouveaux producteurs de Silvestri bœuf de pâturage bio

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

Votre partenaire dans la commercialisation bétail bio bourgeon

Nous commercialisons boeufs 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.



Nouvelle récolte



- ✓ 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 Pulpes de betteraves

Le fourrage énergétique avantageux

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

BIO
Actualités

De A comme Agronomie jusqu'à Z comme Zygote
Le magazine du mouvement bio avec une plateforme en ligne

Commander maintenant un exemplaire d'essai ou s'abonner: 10 numéros par année pour 53 francs
Bio Suisse, Édition Bioactualités: tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch