

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

6 | 20
JUILL





Engrais organiques

Engrais granulés

- **Biosol** (riche en chitine 7-1-1)
- **Bioilsa** (11% N)
- **Bioter Univer** (7-3-5)
- **Bioter Vigor** (5-3-8)

Engrais liquides

- **AminoBasic** (9% N)
- **VinaBasic** (5-0-5)



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



Votre spécialiste pour les semences **BIO**



OHS Otto Hauenstein Semences

reconnue pour les meilleures 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

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-6
 Mot de passe: ba6-2020

Ces cochons qu'on a sous-estimés

J'ai vu il y a plusieurs années un film sur un essai dans lequel des porcs étaient laissés à eux-mêmes pour une longue période sur une très grande surface proche de l'état naturel. Tous ces cochons étaient nés et avaient grandi dans des porcheries conventionnelles. Une fois dans leur enclos, ils ont vite retrouvé leurs comportements naturels: Ils fouillaient dans la boue et formaient des nids pour leurs petits. Cela m'avait fortement impressionnée – et remettait encore plus en question la production porcine conventionnelle que je ne le faisais jusque-là. Car les cochons ont l'impossibilité de vivre ces comportements naturels dans les porcheries conventionnelles.

Les cochons qui sont élevés et engraisés conformément au Cahier des charges de Bio Suisse bénéficient déjà de conditions un peu meilleures. Lors de mes recherches pour la rédaction du thème principal de ce Bioactualités, j'ai discuté avec Andreas Bracher, le président de la Communauté d'Intérêts Porc Bio Suisse. Il donne à ses truies la possibilité d'aller chaque jour au pâturage, mais, pour qu'elles ne se vautrent pas dans la terre, il ne les laisse pâturer en plein air que pendant une durée limitée. Elles ont par contre dans la porcherie un endroit spécial pour fouir. J'aime bien ce type de compromis entre le bien-être animal et la praticabilité, car cela permet d'élever les cochons en respectant leurs besoins spécifiques sans devoir changer complètement le système de production.

Et c'est avec ce Bioactualités que je prends congé de vous en qualité de rédactrice en chef, mais je reste très liée à l'agriculture biologique et je vous souhaite tout de bon à toutes et à tous.

Claudia Frick

Claudia Frick, Rédactrice en chef



Table des matières

Production

Porcins

- 6 Encore plus d'estime pour les cochons
- 8 Plein d'autres couleurs que le rose

Bovins

- 10 Vaches nourrices: Nouveaux types de coopération

Grandes cultures

- 11 Le colza bio Bourgeon est très demandé
- 12 La luzerne garantit une sécurité fourragère et protéique
- 14 Des buses de Harris contre les corneilles

Apiculture

- 16 Le commerce du miel Bourgeon est en pleine floraison

Arboriculture

- 18 «Le marché des fruits est sain»
- 19 L'offre progresse, mais la demande reste forte

Cultures maraîchères

- 20 Quand on plante des légumes et récolte de la solidarité
- 22 Vulgarisation et conseils

Groupes de travail

- 23 Probétail s'étend

Transformation et commerce

Prix du Vin Bio Suisse

- 24 Pas de Vigneron Bio de l'année, mais un dossier spécial

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 25 Assemblée des délégués: Six actes d'approbation
- 26 Présentation du nouveau Comité de Bio Suisse
- 28 Brèves

FiBL

- 29 Brèves

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 27 Petites annonces
- 30 Marchés et prix
- 31 Agenda

Dit



«La production porcine Bourgeon peut encore s'améliorer dans le domaine du bien-être animal.»

Andreas Bracher, Président de la CI PBS
→ Page 6

Compté

1,5 pourcent des 18 000 apiculteurs suisses travaillent en bio, dont la plus grande partie selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

→ Page 16

Vu



Il y a en ce moment deux nouvelles constructions en cours au FiBL: une nouvelle étable et une halle pour les machines de la ferme du FiBL qui se trouve juste à côté de l'Institut. La nouvelle étable est conçue de manière à tenir compte des besoins de la pratique et de la recherche. On y prévoit notamment des essais d'affouragement avec des veaux et des petits ruminants. Cette étable doit être mise en service vers la fin de cet été. *tre*

Duo d'éco-initiatives

Les signatures nécessaires pour les deux initiatives populaires pour la biodiversité et pour le paysage sont rassemblées: C'est ce qu'annonce l'association «Pour la nature, le paysage et le patrimoine bâti» qui a lancé cette double initiative il y a une bonne année. Les initiatives seront déposées au début septembre. Celle pour la biodiversité exige d'ancrer dans la Constitution helvétique suffisamment de surfaces et d'argent pour la nature ainsi qu'une meilleure protection du paysage et du patrimoine bâti, et celle pour le paysage veut poser des limites claires aux constructions sur les surfaces proches de la nature et les terres cultivées en dehors des zones à bâtir. *cfr*

www.biodiversite-paysage.ch

Planter les betteraves?

Des essais pratiques sont en cours en Suisse pour diminuer le travail pour le désherbage des cultures biologiques de betterave sucrière. Dans un nouveau film du FiBL, le conseiller bio Milo Stoecklin montre comment on peut planter les betteraves au lieu de les semer. Les avantages de cette méthode sont une plus grande période disponible pour cette culture en bio, l'avance par rapport aux adventices et la diminution des problèmes de limaces et d'altises. Les coûts relativement élevés de la méthode devraient pouvoir être réduits en diminuant la densité de plantation. *bg*

www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Betteraves >
Film: Planter des betteraves sucrières bio

Déclaration «Sans OGM»

Le Conseil fédéral a modifié fin mai plusieurs ordonnances concernant les denrées alimentaires. Il y a par exemple dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUS) des modifications dans le domaine des manipulations génétiques: Les denrées alimentaires d'origine animale peuvent désormais être vendues avec la mention «Sans OGM» (sans organismes génétiquement modifiés) si aucune plante fourragère génétiquement modifiée n'a été utilisée dans l'alimentation des animaux. Il est donc maintenant possible d'attirer l'attention sur une pratique normale en Suisse: le renoncement aux aliments fourragers génétiquement modifiés. Les modifications de l'ODAIUS sont entrées en vigueur le 1^{er} juillet. *cfr*

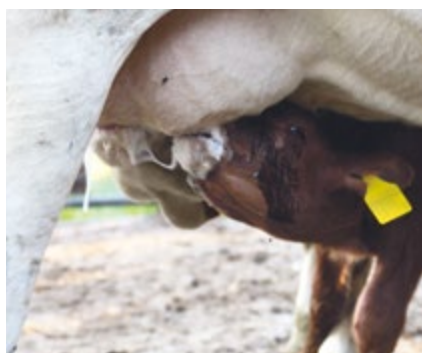
Journée Bétail Bio

Vu que la Journée du Bétail Bio était agendée le 17 septembre et que cette date est devenue incertaine, le comité d'organisation a décidé de la reporter à l'année 2021. Le lieu et la date seront communiqués en temps voulu. *cfr*



Une nouvelle définition pour le lait

L'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAlAn) définis-




Journée Grandes cultures

La Journée des Grandes cultures bio (JCB) 2021 doit être annulée à cause du report de celle du Bétail Bio: La JCB se déroulera les 8 et 9 juin 2022 en collaboration avec le centre agricole de Liebegg à Gränichen AG. *cfr*

sait le lait comme «le produit de la traite complète». Les producteurs qui laissaient téter les veaux à la mamelle avant de traire les vaches se trouvaient donc dans une zone d'incertitude juridique. La nouvelle version entrée en vigueur le 1^{er} juillet donne maintenant cette définition: «Le lait est le produit de la sécrétion mammaire normale d'un ou plusieurs animaux classés parmi les mammifères selon l'art. 2, let. a, et il est obtenu par une ou plusieurs traites.» Cela ouvre donc officiellement la voie à l'élevage des veaux sous vaches mères ou nourrices. *cfr*

Maraîchage: Déposer ses souhaits de recherche

Le Forum Recherches Légumes (FRL) enregistrera jusqu'au 1^{er} septembre les souhaits de recherches des praticiens et verra ensuite lesquels peuvent être transformés en projets de recherches. Vous pouvez donc annoncer vos questions pour la recherche sur les cultures en plein air ou sous abri, pour les travaux de pré- et post-récolte et pour l'économie. En font aussi partie les problèmes de maladies, de ravageurs ou de mauvaises herbes. Le FRL est un service de coordination d'études et de recherches dans le domaine de la production maraîchère – aussi biologique – en rapport avec la production, le commerce, la transformation et le conseil professionnel. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

 ffg.szg.ch



L'abattage à la ferme et au pâturage est maintenant autorisé de manière générale

Diverses organisations, dont en premier lieu le FiBL, y ont travaillé pendant de nombreuses années, et maintenant on y est: Avec les modifications de l'Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV) décidées en mai 2020 par le Conseil fédéral, l'abattage à la ferme et au pâturage est maintenant autorisé de manière générale. L'abattage à la ferme est autorisé pour toutes les espèces d'animaux de boucherie, et l'abattage au pâturage seulement pour les bovins et le gibier d'élevage. Cette modification fondamentale est entrée en vigueur le 1^{er} juillet. Quelques pionniers ont déjà testé ces méthodes d'abattage alternatives au cours de ces dernières années. Cela était possible grâce à des autorisations cantonales. Ces producteurs ont montré que cette forme de mise à mort est particulièrement respectueuse des animaux: Les


bêtes sont étourdies dans leur environnement habituel puis elles sont saignées. Les carcasses sont ensuite transportées dans une remorque spécialement conçue pour cela. L'animal doit être transporté dans les 45 minutes suivant sa mort dans un abattoir autorisé pour y être éviscéré. Par rapport aux processus conventionnels, cela permet d'épargner aux animaux d'être transportés vivants, or c'est justement ce qui les stresse le plus. Du point de vue de la protection des animaux, il est bienvenu qu'ils ne doivent pas être transportés vivants. La nouvelle ordonnance autorise maintenant ces méthodes d'abattage dans tous les cantons. Il est toujours nécessaire d'obtenir une autorisation pour abattre des bêtes à la ferme ou au pâturage: Les abattoirs et les agriculteurs doivent déposer ensemble auprès du service vétérinaire cantonal une demande d'autorisation pour l'abat-

tage à la ferme ou au pâturage pratiqué pour la production de viande.

Nouvelle fiche technique du FiBL

Le FiBL a rédigé une fiche technique sur les nouvelles possibilités d'abattages. Elle présente les conditions-cadres juridiques et décrit la marche à suivre pour l'abattage à la ferme ou au pâturage pratiqué pour la production de viande. Cette fiche technique est disponible gratuitement sur la boutique en ligne du FiBL. *LID, cfr*

Fiche technique «Mise à mort à la ferme et au pré pour la production de viande»:

 shop.fibl.org > N° comm. 1100
(prévue pour le 24 juillet; déjà disponible en allemande: 1094)

Conseils et autres renseignements:

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



Encore plus d'estime
pour les cochons

Les prix payés aux producteurs de porcs sont de nouveau meilleurs que l'année passée – notamment grâce aux efforts de toute la branche. Les consommateurs continuent de réclamer un grand – toujours plus grand – bien-être animal.

Il y a une année, la situation du marché du porc était dramatique. La demande étant nettement plus faible que l'offre, le prix est descendu si bas que la production porcine n'était plus rentable. Le secteur du porc bio avait appelé à la solidarité pour que tous les producteurs diminuent leurs effectifs d'environ 10 pour cent. Cette mesure a montré d'autant plus d'efficacité qu'il y a eu une légère augmentation de la demande. L'offre et la demande sont en ce moment relativement équilibrées et les prix remontent. Les effectifs porcins sont cependant toujours inférieurs à ce qu'ils pourraient être.

«Une telle situation ne doit pas se reproduire», dit Andreas Bracher, le président de la Communauté d'Intérêts Porc Bio Suisse (CI PBS), qui avait demandé l'automne passé à l'AG de Bio Suisse que les éleveurs et les engraisseurs qui produisent pour le commerce de détail aient l'obligation de s'affilier à une organisation du porc bio. La motion ayant été acceptée, trois organisations recenseront à partir de 2021 le nombre de places d'élevage et d'engraissement ainsi que les acheteurs et transmettront ces informations à Bio Suisse, car on ne sait pas encore vraiment combien de cochons viennent au monde et sont livrés au commerce de détail. «Bio Suisse pourra ainsi savoir à l'avance si trop ou trop peu de porcs vont arriver sur le marché, et elle pourra chercher avec les producteurs et les acheteurs des solutions satisfaisantes», explique Andreas Bracher.

Encore plus de bien-être pour les porcs Bourgeon

Si on veut que le marché du porc bio progresse, il faut que les consommatrices et les consommateurs achètent davantage de viande de porc Bourgeon. Or ils veulent des élevages respectueux des animaux. La production porcine selon le Cahier des charges de Bio Suisse se démarque sur de nombreux points nettement de la production conventionnelle: Les aires de repos doivent toujours être couvertes de litière et les cochons ont accès quotidiennement à un parcours dès leur 24^{ème} jour. Les truies gestantes – aussi qualifiées de taries – ont en plus accès à une aire de fouissage ou à un pâturage. Andreas Bracher est pourtant conscient que «La production porcine Bourgeon peut encore s'améliorer du point de vue du bien-être animal.» Il a dans sa ferme d'Alchenstorf BE des porcs d'élevage et d'engraissement. Ses truies taries profitent régulièrement d'au maximum une heure et demie de pâturage par jour. Il aimerait bien que ce soit le cas pour tous les cochons, mais cela n'est pas réaliste: «Dans certains cantons, la loi sur la protection des eaux est tellement sévère que cela est impossible. Et toutes les porcheries n'ont pas d'accès direct à un pâturage.»

Le Cahier des charges de Bio Suisse prévoit cependant d'autres améliorations du bien-être animal à partir de 2021: Pour pouvoir se rafraîchir, tous les cochons devront avoir une douche ou une bauge ainsi que des places ombragées dans la zone extérieure. Cela ne sera toutefois pas obligatoire pour les truies allaitantes parce que les petits porcelets tombent vite en hypothermie. D'autres thèmes concernant le bien-être des animaux seront discutés lors de la prochaine assemblée générale de la CI PBS, par exemple la question d'une éventuelle future obligation d'offrir aux cochons une installation pour se gratter et à quoi elle devrait ressembler. «Il est important que nous en discutions d'abord au sein de la CI PBS avant de proposer une modification des directives du Cahier des charges de Bio Suisse», dit Andreas Bracher. Déposer de telles modifications est une des tâches de cette communauté d'intérêts. Qui s'engage d'ailleurs aussi pour l'amélioration de la transparence et des prix pratiqués dans la branche. «Nous aimerions amener tous les acteurs du secteur du porc bio à une nouvelle culture de l'échange transparent et nous permettre à tous d'avancer ensemble», résume Andreas Bracher pour conclure. *Claudia Frick*

Les aires de repos des porcs Bourgeon doivent toujours être recouvertes de litière – et la paille doit être de qualité bio. *Photo: Claudia Frick*



La production porcine Bourgeon

Quelque 600 fermes bio ont des porcs, et la diversité s'étend des très petits effectifs jusqu'aux entreprises professionnelles de production de gorettes et/ou de porcs de boucherie. Près de 80 pourcents de ces producteurs ont moins de 50 cochons. Et on peut estimer que 25 pourcents de l'ensemble des fermes Bourgeon offrent à leurs porcs un accès au moins temporaire à un pâturage.

On trouve sur Bioactualites.ch de nombreuses informations sur la production porcine ainsi que des possibilités de commander les différentes fiches techniques du FiBL et le guide «Améliorer le bien-être et la santé des porcs».

Le FiBL propose aussi des conseils dans le domaine de la production porcine.

Les éleveurs et engraisseurs de porcs qui sont intéressés par la création d'un groupe d'intérêts sont priés de s'annoncer à la CI PBS ou à Judith Köller de Bio Suisse.

www.igbss.ch

→ Andreas Bracher, Président de la CI PBS
info@oberhuus.ch
tél. 034 415 11 34

www.bioactualites.ch > Élevages > Porcs

→ Barbara Früh, Département des Sciences animales agricoles, FiBL
barbara.frueh@fibl.org
tél. 062 865 72 18

Commander ou télécharger gratuitement les fiches techniques et le guide:

shop.fibl.org > Recherche: «Porcs»

Plein d'autres couleurs *que le rose*

La majorité des porcs suisses sont de races très performantes qui ne sont pas idéales pour l'agriculture bio. Les importations et la sélection d'une nouvelle race bio offrent des alternatives.

Le spectacle fait penser à une scène dans un zoo. Des enfants se tiennent sur une prairie, serrés contre la clôture, des parents partagent des galettes de riz, balancent des poussettes et font des photos. L'attraction principale n'est cependant pas des éléphants ou des lions, mais des petits cochons noirs avec du blanc sur le visage, les pieds et la queue. Il s'agit des porcs Berkshire d'Anja Kirst et Fabio Müller à Oberwil Dägerlen ZH, qui sont vraiment exotiques comme le montre leur histoire: «Nous recherchions une autre génétique et nous nous sommes décidés pour un voyage en Angleterre dans le but d'importer des porcs Berkshire», raconte Fabio Müller. Sept truies et trois verrats ont pu être importés directement de Grande-Bretagne en 2017. Leurs descendants sont depuis lors vendus en côtellettes et en saucisses avec le label Kuro.

Davantage de diversité grâce à l'importation

Ces dernières années, plusieurs autres initiatives ont permis d'augmenter la diversité des races porcines en Suisse. Par exemple, la Züchtervereinigung Hampshire Schweiz a mis sur pied, en étroite collaboration avec l'Ueli-Hof de St. Niklausen LU, un programme d'élevage bien défini et a importé du sperme pour assurer le maintien à long terme de la population de Hampshire en Suisse. En plus de cinq autres herd-books, la Suisag gère celui du Porc Hampshire, permettant ainsi de les élever dans le cadre du programme d'élevage suisse.



Le Porc Berkshire

Le Porc Berkshire fait partie des races animales agricoles menacées, et il est considéré comme la plus ancienne race porcine de Grande-Bretagne. Ses pattes largement écartées et puissantes lui permettent de se mouvoir facilement sur le terrain. *Photo: Barbara Früh*

Le réseau alpin PatriMont a en outre reconstitué en 2018 un cheptel de cochons Noirs des Alpes (une race composite à base d'anciennes races) à partir de quelques derniers spécimens de plusieurs races alpines retrouvés dans la Valteline et le Sud-Tyrol, puis il en a réintroduit en Suisse. Les cochons de montagne étaient encore largement présents en Suisse jusqu'à il y a un siècle, mais ils ont été complètement supplantés par des races très performantes au cours du XX^e siècle. La Suisse compte aujourd'hui seize nouveaux groupes d'élevage. Ces cochons ne sont élevés que dans des fermes situées au minimum en zone de montagne I afin de favoriser leurs caractéristiques de robustesse et d'assurer leur transmission héréditaire.

Il y a aussi le projet de sélection «Notre porc domestique», initié en 2018 par Demeter, Bio Suisse et le FiBL, qui a permis d'importer d'Allemagne quatre verrats et quatre truies de la race Schwäbisch Hall. Dans le cadre de ce projet, cette race n'a ensuite pas été conservée pure mais croisée avec d'autres races, car le but du projet est de créer une nouvelle race porcine biologique suisse qui soit robuste, adaptée à l'élevage en plein air, capable de valoriser les sous-produits de la ferme et ayant une reproduction modérée.

Quand les cochons font des voyages

Il n'est toutefois pas simple d'importer des cochons. Vu que le statut sanitaire des porcs suisses est «très bon» (selon un rapport de Suisag portant sur l'année 2019), les strictes mesures de protection prises contre l'importation de maladies ne sont pas surprenantes. La première étape consiste à tester les animaux dans leur pays d'origine pour différentes maladies qui ne sont pas présentes en Suisse. Il faut en plus demander des contingents d'importation et organiser le dédouanement. Une fois en Suisse, les cochons sont mis en quarantaine et observés par des vétérinaires officiels. Si les analyses sanguines ef-



Le Porc Hampshire

Le Porc Hampshire a les oreilles dressées, des pattes assez courtes et une couleur foncée à part une bande blanche à la hauteur des épaules. Il est rarement utilisé en race pure mais la plupart du temps croisé avec des races comme le Duroc ou le Piétrain. *Photo: Ueli-Hof*

fectuées dans la porcherie de quarantaine fournissent des résultats négatifs, dix cochons, appelés sentinelles, sont adjoints pendant quatre semaines à ceux qui ont été importés pour prouver définitivement le bon état de santé de ces derniers. Ce n'est qu'après l'abattage des sentinelles et si l'autopsie de leurs organes montre qu'elles sont exemptes de maladies que la quarantaine peut enfin être levée et que les cochons importés peuvent être répartis chez les producteurs agricoles. Les points sur lesquels porte la surveillance des vétérinaires officiels peuvent varier d'un canton à l'autre. En plus de tout le temps que cela exige, l'importation de cochons est très coûteuse. Cela explique que les agriculteurs en importent très rarement. Ceux qui cherchent des alternatives aux races habituelles sans vouloir eux-mêmes importer des animaux ou s'engager dans une fédération d'élevage peuvent commencer par opter pour le porc laineux (ou mangalitz) de Pro Specie Rara ou le cochon du Turopolje.

Races adaptées aux conditions du plein air

Grâce à leurs couleurs qui les protègent des coups de soleil, à leur pelage plus développé et à leur anatomie équilibrée et robuste, les races alternatives sont bien adaptées aux conditions du plein air. Elles se distinguent en outre par des portées moins nombreuses. Un fait qui facilite la gestion puisque les porcelets sont plus vigoureux et plus résistants et que les truies arrivent mieux à s'occuper de leurs rejetons. Les races robustes atteignent bien sûr des accroissements journaliers plus faibles, mais elles sont moins exigeantes quant à la composition de leur alimentation. D'ailleurs, afin de pouvoir valoriser au mieux la qualité de la viande des races alternatives, ces porcs sont souvent commercialisés en vente directe.

De plus en plus de paysannes et de paysans optent pour des alternatives adaptées aux conditions de leurs fermes. On voit ainsi apparaître, à partir des différentes races disponibles, des créations multicolores qui sont adaptées aux conditions locales ainsi qu'à l'offre fourragère et à la stratégie commerciale des fermes. C'est cet engagement que favorise et regroupe



Le Cochon Noir des Alpes

Le Cochon Noir des Alpes, en réalité une race composite, est très bien adapté à la vie en montagne grâce à sa couleur foncée qui le protège du fort rayonnement solaire qui règne en altitude et à son corps léger doté de longues pattes. *Photo: Natur- und Tierpark Goldau*


le projet «Notre porc domestique» placé sous la direction du FiBL, ce qui permet des échanges intensifs entre les producteurs qui y participent. «Mon but est de sélectionner une truie à la fois intensive et extensive», dit ainsi une sélectionneuse du projet qui croise dans sa ferme de l'Oberland zurichois du Grand Porc Blanc avec des cochons du Turopolje et de Schwäbisch Hall. Mais ce qui s'avère adapté à sa ferme ne le sera pas forcément pour d'autres entreprises agricoles ayant des bases fourragères et des infrastructures différentes.

Le travail de sélection effectué dans le cadre du projet «Notre porc domestique» se déroule donc dans différentes fermes qui croisent plusieurs races qui semblent adaptées à leurs conditions individuelles, le but étant d'obtenir d'ici quelques années une race bio issue de cinq races différentes et qui puisse satisfaire à des critères de sélection adaptés à des entreprises agricoles différentes les unes des autres. Ce projet favorise donc en même temps la diversité des races utilisées ainsi que le transfert de connaissances et les échanges génétiques, le tout afin que des fermes bio différentes puissent participer à ce projet de sélection en l'adaptant à leurs conditions. L'engagement de plusieurs producteurs a déjà permis d'effectuer quelques croisements, mais le travail de sélection en est encore à ses débuts puisque l'établissement d'une nouvelle race a avant tout besoin de temps. Ceux qui aimeraient s'investir pour le développement d'une race porcine alternative pour la Suisse sont invités à participer au projet (voir encadré). *Anna Jenni, FiBL*



Le projet «Notre porc domestique»

Ce projet a comme but de collaborer avec des paysannes et des paysans pour sélectionner une nouvelle race porcine adaptée aux conditions de l'agriculture biologique. Le projet cherche encore d'autres producteurs désireux d'y participer.

 www.unserhausschwein.ch (site en allemand)

→ nathaniel.schmid@fibl.org

tél. 062 865 17 24



Le Porc de Schwäbisch-Hall

Le Porc de Schwäbisch-Hall frappe par sa tête mince de couleur foncée comme les pattes arrière et par ses grandes oreilles pendantes. Cette race fournit une viande de première classe, mais, utilisée pure, elle a tendance à mettre beaucoup de graisse. *Photo: Anna Jenni*

Vaches nourrices: Des coopérations pour plus de bien-être animal

L'élevage des veaux avec des vaches nourrices est encore peu répandu. Cette méthode peut être une alternative intéressante pour les fermes qui veulent arrêter de traire.

Les veaux des fermes bio sont souvent vendus à des exploitations conventionnelles parce que leur engraissement n'est pas rentable en conditions bio, mais cela ne correspond pas à la philosophie des cycles chère au bio. Claudia Schneider, du Département des Sciences animales agricoles du FiBL, prône donc un nouveau système d'élevage: «Des partenariats entre des fermes avec vaches laitières et d'autres avec vaches nourrices seraient judicieux pour garder les veaux dans le cycle bio.» La ferme laitière se concentre sur la traite alors que l'éleveur de nourrices engraisse ou élève les veaux. Il y a déjà quelques fermes Bourgeon qui travaillent de cette manière.

Les influences de cette forme d'élevage avec vaches nourrices sur la santé des veaux ont été étudiées par Claudia Schneider avec la chercheuse du FiBL Rennie Eppenstein. Elles ont pour ce faire visité ces dernières années six fermes Bourgeon avec élevage de vaches nourrices et ont interrogé les agriculteurs au sujet de la santé d'un total de 64 veaux. Elles ont aussi évalué la santé des veaux directement sur place et dépouillé les douze derniers mois des journaux vétérinaires.

Les veaux ont moins de diarrhées

Ce dépouillement a montré que les veaux qui têtent leur mère ou une nourrice souffrent moins de diarrhées. La raison est probablement que, lorsqu'ils têtent la mamelle, les veaux ont la tête dans la position idéale et que le lait est à la bonne température. Certains veaux ont eu des maladies des voies respiratoires. «Cela n'est pas étonnant», dit Claudia Schneider, «car le risque de maladies est toujours un peu plus élevé quand les veaux changent d'étable.» Les fermes étudiées n'ont toutefois utilisé que très peu d'antibiotiques et d'antiparasitaires.



Trois veaux en train de téter une nourrice, ici dans la ferme d'Adrian Huber à Ballwil LU. Photo: Claudia Frick

Les chefs d'exploitation ont aussi été interrogés au sujet de leurs expériences avec cette forme d'élevage des veaux. Rennie Eppenstein résume les résultats les plus importants de la manière suivante: «La nourrice doit être une vache qui donne suffisamment de lait pour pouvoir nourrir jusqu'à quatre veaux au cours d'une lactation. L'idéal est de prendre des vaches de races laitières.» En effet, les races qui ont de la génétique à viande refusent souvent les veaux étrangers, et ces vaches donnent souvent trop peu de lait pour nourrir plusieurs veaux. «Il est aussi important d'acheter les veaux à une seule ou à seulement quelques fermes partenaires afin de diminuer au maximum les risques de maladies», ajoute Rennie Eppenstein.

Que les veaux soient avec les nourrices toute la journée ou seulement pour les tétées dépend des possibilités de la ferme. La législation sur la protection des animaux stipule que les veaux doivent être séparés des nourrices si elles sont en stabulation entravée. Et, même dans les stabulations libres, il peut s'avérer judicieux de séparer par moments les veaux des nourrices. D'une part pour donner aux nourrices du temps sans les veaux, et d'autre part pour attribuer judicieusement les veaux aux nourrices pour l'allaitement si cela est nécessaire. Claudia Schneider explique: «Il faut veiller à ce que les mamelles soient bien vidées et que tous les veaux aient assez de lait.»

Les fermes visitées pour cette étude avaient arrêté la production laitière et n'avaient plus que des vaches nourrices. «L'élevage de vaches nourrices peut être une alternative intéressante pour les fermes qui veulent arrêter de traire mais aimeraient encore garder des vaches pour continuer d'utiliser leurs étables», dit encore Claudia Schneider. «Cette forme d'élevage influence très positivement la santé des veaux, qui, selon la situation de la ferme et la demande du marché, peuvent être soit engraisés soit élevés comme remontes pour un programme d'engraissement au pâturage.» Claudia Frick



Élever des veaux avec des vaches nourrices

Les résultats présentés dans cet article font partie du projet du FiBL «Développement et transmission de connaissances dans le domaine de l'élevage des veaux sous la mère ou avec des vaches nourrices». Ce projet, qui comprend différents modules de vulgarisation et de recherche, est financé par Lidl Suisse. Le module sur la surveillance de la santé des veaux a en outre été cofinancé par la Fondation Albert-Koechlin. Les résultats d'une partie de l'étude sur la santé des veaux de sa propre ferme qui sont élevés avec leur mère ou une nourrice ont déjà été publiés (Bioactualités 9 | 19).

www.bioactualites.ch > Élevages > Bovins > Vaches mères et nourrices

www.bioactualites.ch > Magazine > Archives > 2019

→ Claudia Schneider, Conseillère en bien-être animal, FiBL
claudia.schneider@fibl.org
 tél. 062 865 72 28

Forte demande pour le colza Bourgeon

On sait déjà qu'il faudra augmenter les surfaces de colza Bourgeon pour la production d'huile, mais cette culture ne réussit que dans les sites qui lui conviennent bien.

La culture du colza n'est pas très facile en bio. Des insectes comme les altises, le gros charançon de la tige et le méligèthe peuvent endommager les plantes et diminuer les rendements. Or il y a une forte demande pour le colza de qualité Bourgeon. Andreas Rohner, le responsable du secteur Matières premières bio de la coopérative Fenaco, le confirme: «Nous cherchons des producteurs supplémentaires pour les semis de la fin de cet été.» C'est sur mandat des centres collecteurs que Fenaco commercialise la récolte de colza et la livre aux huileries. Celles-ci utilisent le colza Bourgeon essentiellement pour produire de l'huile pressée à froid pour la Coop.

La production de cette huile est encore assez faible à cause de la petite quantité de colza Bourgeon disponible. Vu que les quantités visées n'ont pas été atteintes lors des deux dernières récoltes, tous les stocks sont pour ainsi dire vides. Et la récolte de cette année ne s'annonce pas non plus très bonne. «Nos enquêtes montrent que les quantités espérées ne seront pas atteintes», dit Andreas Rohner. Il estime qu'il faudra pour l'année prochaine entre 100 et 150 ha supplémentaires de colza Bourgeon. À titre de comparaison: Selon l'Office fédéral de la statistique (OFS), il y avait 342 ha de colza bio en 2019. Et Biofarm, qui s'est engagée depuis de nombreuses années pour développer le colza bio, fait aussi produire du colza sous contrat et cherche aussi des producteurs supplémentaires.

La culture du colza se fait sous contrat. Ceux qui aimeraient se lancer dans cette culture ou augmenter leurs surfaces devraient donc s'annoncer au centre collecteur le plus proche (voir encadré). Les centres collecteurs prennent en charge soit des variétés normales soit des variétés HOLL. L'huile de ces variétés hybrides supporte particulièrement bien les hautes températures. Le colza HOLL peut être cultivé depuis 2018 grâce à une modification du Cahier des charges de Bio Suisse.

Une culture exigeante et délicate

Les terres idéales pour le colza sont les sols profonds, fertiles et qui se réchauffent facilement, et les meilleures régions sont celles avec peu de pression de ravageurs. Il s'agit avant tout des sites bien ventilés et ensoleillés et qui ne jouxtent pas immédiatement des forêts ou des haies. En tant que crucifère, le colza allège les rotations chargées en céréales, et sa racine pivotante pénètre profondément dans le sol. C'est un très bon précédent pour le blé d'automne. Le colza pose de hautes exigences pour la préparation du lit de semis, la régulation des adventices et l'approvisionnement en azote. Pour devancer une trop forte pression des altises, il faut semer tôt pour que les plantules soient sorties du stade cotylédons avant le vol de ces insectes. On peut lutter contre le méligèthe avec de la poudre de roche, mais contre le charançon il n'y a aucun produit autorisé en bio. «On suppose que la variété pourrait avoir une influence sur l'in-



Le colza est très exigeant en matière de régulation des adventices et d'approvisionnement en azote. Photo: Claire Muller

festation, mais on ne sait pas encore grand-chose à ce sujet», dit Claudia Daniel du Département des Sciences végétales agricoles du FiBL. Cette culture ayant besoin de beaucoup d'éléments nutritifs, elle convient surtout pour les fermes avec assez d'engrais de ferme – idéalement du lisier de porc – ou qui peuvent avoir des jus de pressage de compost. «La culture du colza sera une réussite si ces conditions sont remplies», conclut Claudia Daniel. On peut alors s'attendre à des rendements moyens de 20 à 30 décitonnes à l'hectare. Claudia Frick



La culture sous contrat du colza Bourgeon

Le colza Bourgeon suisse est pris en charge par Fenaco et Biofarm. Les producteurs intéressés sont priés de s'annoncer au centre collecteur de Fenaco le plus proche ou à Biofarm. La liste des centres collecteurs est publiée sur Bioactualités.ch. Le prix payé aux producteurs se situait ces dernières années entre 190.- et 200.- Fr./dt. Le FiBL propose des conseils agronomiques et effectue volontiers avec les producteurs des essais en bandes sur les variétés, la régulation des ravageurs ou les sous-semis.

www.bioactualites.ch > Marché > Produits >

Grandes cultures > Oléagineux bio > Colonne de droite: Centres collecteurs

→ Raymond Christen, Responsable du secteur Centres collecteurs et coordinateur bio, Suisse Romande, Fenaco
r.christen@fenaco.com
tél. 058 433 64 01

→ Hans-Georg Kessler, Conseiller et product manager Oléagineux et grandes cultures spéciales, Biofarm
tél. 062 957 80 53
kessler@biofarm.ch

→ Marina Wendling, Conseils Grandes cultures, Antenne romande du FiBL
marina.wendling@fiibl.org
tél. 021 619 44 77

Fiche technique à commander ou à télécharger:

shop.fibl.org > N° comm. 1484: «Méligèthe du colza»



Appartenant à la famille des fabacées, la luzerne constitue un fourrage particulièrement riche en protéines. *Photos: Claire Muller*

La luzerne, garantie d'une sécurité fourragère et protéique

Les surfaces cultivées en luzerne augmentent en Suisse, a fortiori en agriculture biologique où elle séduit par sa frugalité et sa richesse en protéines. Elle exige cependant un vrai savoir-faire.

Elle se contente de peu, affiche d'insolents rendements, et fournit un fourrage riche en protéines à nul autre pareil. Abandonnée pendant des années au profit du maïs, la luzerne effectue aujourd'hui son grand retour dans les campagnes helvétiques, se taillant une part croissante dans les assolements des exploitations laitières. À Bruson VS, sur le domaine de Jean-Luc Deslarzes, de son fils Émile et de son neveu François Veuthey, elle est ainsi en constante progression depuis quatre ans. À la tête d'un troupeau de 600 brebis laitières, la famille Deslarzes, certifiée bio depuis 2003, ne saurait plus se passer de ce précieux fourrage. «Nous avons intégré la luzerne à notre stratégie depuis que nous cherchons à augmenter notre production fourragère et protéique», explique François Veuthey. «L'objectif est de gagner en autonomie et de répondre aux exigences légales formulées par Bio Suisse pour 2022 (pour les ruminants, 100 pour cent des fourrages devront provenir de Suisse et la proportion maximale d'aliments concentrés ne devra pas dépasser 5 pour cent) tout en maintenant la productivité de nos brebis, dont le lait est entièrement transformé à la Fromathèque de Martigny», résume le jeune Valaisan.

Cultivés à une altitude de 1000 mètres, en place pour trois années consécutives, les 5 hectares de luzerne fournissent aujourd'hui près d'un quart de la ration hivernale de ces brebis

valaisannes. Ces dernières, qui produisent 300 kilogrammes de lait par année au cours de leurs six lactations (en moyenne), sont estivées du début-juin à la mi-octobre. «Mélangée à du foin et du regain, la luzerne offre un fourrage appétant à nos brebis laitières, qui sont bien plus exigeantes que les vaches et ont tendance à trier, refusant même le fourrage trop grossier si on en met dans l'auge.»

Une fumure réduite

Au champ, la luzerne se comporte étonnamment bien malgré l'altitude et les conditions climatiques difficiles du Val de Bagnes. «Sa rusticité et sa capacité à croître malgré des conditions séchantes nous permettent de réaliser trois coupes, voire exceptionnellement quatre, entre la mi-mai et la mi-octobre. Et ce, sans avoir besoin d'arroser les parcelles, à la différence des prairies naturelles, qu'on a dû irriguer au mois d'avril cette année.» Autre avantage de taille, que ce soit en plaine ou en altitude, cette plante de la famille des légumineuses peut très bien se passer d'azote. «Nous effectuons un apport de fumier composté une fois chaque automne, et un point c'est tout», confirme François Veuthey.

La luzerne déteste en outre avoir les pieds dans l'eau. Cette particularité devient un de ses atouts majeurs, puisqu'elle offre une sécurité fourragère même quand les étés sont secs. C'est entre autres cet argument qui a convaincu Fabienne et Alain Gisiger, producteurs laitiers à Saint-Triphon VD, dans la plaine du Rhône, d'augmenter également la part de luzerne dans leur assolement. «Notre région est très sécherde, nous devons nous contenter d'un maximum de 500 à 700 litres de précipitations par année. Il nous faut donc un plan B pour garantir notre approvisionnement en fourrage,» confie le couple



À Bruson VS, dans le Val de Bagnes, François Veuthey (à g.) et Emile Deslarzes cultivent 5 hectares de luzerne qu'ils intègrent dans la ration de leurs 600 brebis laitières. Fauchée avant la floraison et manipulée avec précaution, la luzerne est ensuite séchée en grange avec de l'air chaud.

d'agriculteurs labellisés Bourgeon depuis 2017 qui est à la tête d'un troupeau de 50 vaches laitières avec leurs remontes.

C'est bien le potentiel génétique de la luzerne qui lui permet d'être aussi productive et grande pourvoyeuse de protéines de qualité. «Elle fournit aisément 15 tonnes de matière sèche à l'hectare, et elle s'avère tout aussi performante en bio qu'en conventionnel», commente pour sa part le conseiller vaudois Gérald Huber. «Il faut cependant la considérer comme une culture à part entière, car elle est particulièrement exigeante quant à sa conduite.»

Allonger les rotations

Rustique et frugale, la luzerne se plaît avant tout dans des sols alcalins. «Sitôt que le pH est inférieur à 6,5, il faut envisager un chaulage des terrains pour assurer la croissance de la plante», poursuit le conseiller. Par ailleurs, si elle se plaît après tout type de précédent cultural, pas question d'avoir des rotations trop courtes, au risque de voir sa culture périlcliter. «Il faut idéalement attendre 5 à 7 ans avant de réimplanter une luzernière.»

Une fois mise en place, généralement en août, la parcelle sera productive pendant 3 à 4 ans, sans autre coûts que ceux liés aux chantiers de récolte. «Cela en fait une culture fourragère très efficace du point de vue économique», souligne Gérald Huber. Son développement ne nécessite que peu d'interventions, si ce n'est un suivi de son développement pour déclencher les coupes au bon stade. «En bio, elle nous pose peu de problèmes», confie Alain Gisiger, «car elle possède un effet allélopathique reconnu sur les chardons.» C'est par contre au moment de la récolte que se joue la réussite de cette culture. «Toute la protéine est contenue dans les feuilles. Il faut donc rentrer le fourrage avec un maximum de précautions afin d'éviter les pertes», résume le producteur Vaudois.

Indispensable séchoir en grange

Pour préserver la précieuse feuille, il faut donc éviter le séchage au champ et préférer l'ensilage ou encore le séchoir à air chaud, en grange. «Faire du foin de luzerne au champ est

possible, mais extrêmement délicat, car les feuilles sont plus vites sèches que la tige», met en garde Gérald Huber. Si François Veuthey et Emile Deslarzes sèchent en grange la totalité de leurs récoltes, Alain Gisiger, lui, préfère ensiler la moitié de ses coupes, dont la première intervient dès la fin du mois d'avril. «J'ensile tôt, avant la floraison, pour éviter d'avoir une structure trop dure», explique le Vaudois. «J'obtiens ainsi un bon tassement dans la balle plastifiée et cela diminue le risque de pourriture. Je rentre ensuite mes balles rondes dès que possible, avant que le processus de fermentation ne soit amorcé.» Les coupes suivantes sont ensuite menées au séchoir. «Nous rentrons la luzerne lorsqu'elle est encore humide, aux alentours de 60 à 70 pour cent de matière sèche», explique pour sa part Emile Deslarzes. Nous essayons de la manipuler un minimum pour conserver la feuille en bon état.»

Reine des plantes fourragères

Si sa récolte nécessite donc passablement de réactivité et de précaution, la luzerne s'avère au final très intéressante quantitativement et qualitativement. «Elle affiche des rendements de 150 décitonnes à l'hectare, soit l'équivalent d'un maïs, mais avec des taux de matières protéiques avoisinant les 20 pour cent. Raison pour laquelle elle n'a pas tardé à s'imposer comme notre source principale de protéines, confie Alain Gisiger, dont la production laitière part, encore actuellement, dans la filière conventionnelle. «Son efficacité nous a permis de réduire nos coûts de production. Outre ses faibles charges, elle nous a aidés à maintenir la productivité de nos vaches, ainsi que leurs teneurs, lors de notre reconversion au bio. Au champ, la luzerne se comporte étonnamment bien malgré les conditions bio. Elle est au final notre filet de sécurité agronomique et économique.» Claire Muller

www.bioactualites.ch > Cultures > Herbages > Prairies temporaires > La luzerne, la reine des plantes fourragères
→ Nathaniel Schmid, Antenne romande du FiBL
nathaniel.schmid@fibl.org
tél. 062 865 17 24

Des buses *pour* contrer les corneilles

Les corneilles peuvent faire des dégâts considérables dans les cultures de maïs. Des agriculteurs Bourgeon de Bâle-Campagne recourent avec succès à un fauconnier. Avec le soutien du canton.

Dans le canton de Bâle-Campagne, la commune de Binningen a un problème de corneilles dont souffre aussi le domaine de St. Margareth, une ferme bio de 50 hectares qui produit du lait et des grandes cultures sous la direction de Lukas et Daniela Rediger. Les nombreux arbres qui entourent cette ferme Bourgeon abritent plusieurs colonies de ces oiseaux noirs intelligents, et il s'en rajoute encore des centaines qui se répartissent dans les parcs de la ville de Bâle toute proche. Un peuple affamé qui ne se fait pas prier deux fois quand les semis de maïs commencent dans les champs des environs.

«C'est devenu vraiment grave quand nous avons commencé la reconversion Bourgeon en 2018», se rappelle Lukas Rediger. Les corneilles ont en effet vite fait de remarquer que le sol contenait des graines non traitées. Il en est alors venu des kyrielles, jusqu'à 200 corneilles noires en même temps. Graines, germes ou plantules, la voracité de ces volatiles n'avait pas de limites. «En très peu de temps il a fallu ressemer nos sept hectares de maïs car 80 pourcents des plantes avaient disparu», raconte cet agriculteur de 38 ans. Il a ensuite essayé diverses méthodes pour éloigner les oiseaux de ses champs.

Il a d'abord fait venir le garde-chasse: Il avait tiré quelques corneilles qui ont été laissées sur les champs ou dont les

plumes ont été éparpillées pour faire croire à l'attaque d'un prédateur. Cela avait eu très peu d'effet. «Au lieu des corneilles, c'est les voisins qui ont été effrayés», se rappelle Lukas Rediger. Sans compter que ses champs se trouvent dans une zone de détente dite de proximité... pas l'endroit idéal pour se balader avec des armes à feu et les utiliser.

Cet agriculteur Bourgeon a aussi essayé diverses méthodes de protection comme des bandes réfléchissantes de couleur, des pulvérisations homéopathiques et l'utilisation de semences traitées avec des substances amères naturelles comme la racine de gentiane. Mais rien n'y fit – jusqu'à ce que Lukas Rediger apprenne l'existence de Ben Gregor-Smith et l'appelle à l'aide.

Un violoncelliste avec des oiseaux comme des chiens

Ben Gregor-Smith est violoncelliste professionnel à l'orchestre symphonique de Bâle, mais sa deuxième grande passion concerne les oiseaux de proie. Fauconnier depuis 15 ans, cet Anglais de naissance s'est spécialisé dans la lutte contre les oiseaux problématiques, et il intervient dans toute la Suisse du Nord-Ouest avec Prince et Icarus, ses deux buses de Harris. D'après ce violoncelliste de 33 ans, les buses de Harris sont idéales pour la protection contre les corneilles: «Elles sont comme des chiens. Je peux leur faire comprendre où elles doivent aller. Et elles me suivent si je me déplace.» Et c'est passionnant de voir comment elles volent ensemble et chassent en équipe. Aucune autre espèce de rapace ne fait cela. «Et en plus», dit Ben Gregor-Smith, «elles sont très intelligentes». Elles sont aussi capables d'adapter rapidement leur comportement et leur stratégie à leur proie ou à leur



Le fauconnier Ben Gregor-Smith avec Prince, une buse de Harris, dans un champ Bourgeon à Binningen BL. Photos: René Schulte

adversaire. «Mais surtout elles ne se laissent pas – contrairement par exemple aux buses variables – chasser par les corneilles. Et cela même si je les lâche seules.»

On a pu voir à quoi ça ressemble à l'aube d'un beau jour de mai. Le soleil n'est pas encore apparu sur l'horizon que plusieurs dizaines de corneilles se gavent déjà dans un des champs de maïs que Lukas Rediger a semé récemment. Lorsque Ben Gregor-Smith laisse Prince s'élever dans les airs, tout va très vite. Les corneilles sont effarouchées et passent en mode défense. C'est-à-dire qu'elles contre-attaquent. Mais Prince sait se défendre. Malgré plusieurs attaques il tient obstinément la position et finit par chasser les corneilles. Du moins pour un moment.

«Les corneilles ne partent d'abord pas bien loin. Elles attendent dans les environs et observent la situation», dit Ben Gregor-Smith. Il reste donc toujours sur place environ une heure. Cela seul ne suffit pourtant pas: Pour que l'effarouchement soit durable, le fauconnier doit revenir chaque jour – et quelquefois deux fois par jour – pendant deux à trois semaines, et cela toujours à des moments différents dans la journée. Car sinon les corneilles pourraient reconnaître un stéréotype et ne réapparaître que lorsqu'elles se sentent en sécurité. «Il s'agit de marquer le territoire. Mes buses doivent donc voler souvent et longtemps pour que les corneilles enregistrent qu'un ennemi est là. C'est seulement à partir de ce moment qu'elles évitent la zone.»

Les corneilles ont aussi des points positifs

Grâce à Ben Gregor-Smith, Lukas Rediger n'a pas eu de dégâts à déplorer dans ses maïs l'année passée. Il en est convaincu: «La méthode est non seulement efficace mais aussi naturelle, donc mieux acceptée par la population.» Notre agriculteur bio a finalement été trouver les autorités cantonales avec ses expériences positives. Résultat: La protection contre les corneilles à l'aide d'oiseaux de proie est devenue cette année un projet pilote suivi et cofinancé par le Centre d'Ebenrain de Sissach pour l'agriculture, la nature et l'alimentation.



«La fauconnerie est efficace, naturelle et mieux acceptée par la population.»

Lukas Rediger, Agriculteur

Y participent actuellement cinq fermes Bourgeon avec au total 26 hectares de maïs qui sont protégés activement par le fauconnier. Le projet coûte au total 10 000 francs dont le canton assume 75 pourcents et les agriculteurs le reste. La mise en valeur des résultats se fera en automne avec le secteur de surveillance de la chasse du service des forêts des Deux-Bâles.

Le projet implique aussi Urs Büeler, le chef d'exploitation du Neumatthof à Aesch BL. Comme Lukas Rediger il avait, en bon chasseur passionné et ornithologue amateur, essayé de tirer des corneilles – mais il en est vite revenu. Ses champs se trouvent aussi dans une zone de détente de proximité. Tuer des animaux, dit-il, ne peut pas être un but en soi. Et cela est contraire à la philosophie bio. «Le but est plutôt de réguler les

corneilles que de les combattre.» Sans compter que les corneilles sont aussi des hôtes bienvenus dans certaines fermes. Comme charognards ou, comme les faucons crécerelles et les chouettes effraies, pour la protection contre les pigeons.

Une autre méthode essayée par Urs Büeler était d'installer un autour factice, «Mais au bout de trois jours, les corneilles l'utilisaient comme perchoir», raconte cet agriculteur de 60 ans. Il est déjà plus efficace de semer un peu plus profond, par exemple à 7 cm, puis de rouler le champ et ensuite d'épandre du compost. «Mais il faut bien le dire: En cas de nuées de 100 ou 150 corneilles, cela ne sert à rien non plus.»



«Le but est plutôt de réguler les corneilles que de les combattre.»

Urs Büeler, Agriculteur

Par ailleurs, le fait d'autoriser ces buses à chasser les corneilles n'a rien d'une évidence, car il y a dans le canton de Bâle-Campagne une période d'interdiction de la chasse aux corneilles noires, aux corbeaux freux et aux corneilles mantelées qui s'étend du 16 février au 31 juillet. Cette interdiction est cependant levée spécifiquement pour les corneilles noires quand elles s'abattent en nuées sur des cultures agricoles réputées menacées de dégâts – mais seulement là. Il arrive que l'une ou l'autre corneille soit tuée par les oiseaux de proie au cours de leurs opérations de dissuasion... «Prince et Icarus sont tout de même des animaux sauvages. Ils ne chassent pas pour le plaisir mais pour manger», explique encore Ben Gregor-Smith. René Schulte •



Le fauconnier

Ben Gregor-Smith travaille avant tout dans le Nord-Ouest de la Suisse. Pour pouvoir aider davantage de producteurs, il met sur pied une collaboration avec un autre fauconnier.
→ Benjamin Gregor-Smith (parle aussi le français)
bengregorsmith@hotmail.com
tél. 076 564 43 52

Informations sur la protection contre les corneilles

Les fiches techniques «Corneilles» (Agridea/FiBL) et «Krähen abwehren im Biofeld» (FiBL/Bio Suisse, en allemand) fournissent une vue d'ensemble des mesures contre les dégâts de corneilles. Écrites en 2012, elles sont en cours d'actualisation et seront republiées dans quelques semaines. Le FiBL recommande dans tous les cas de varier sans cesse les méthodes de dissuasion. Il y a déjà eu à partir de 2010 dans les cantons de Vaud et de Genève des projets du même genre que celui de Bâle-Campagne. Notre pays compte toutefois peu de fauconniers et ils sont souvent chers.

www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Maïs > Comment protéger le maïs bio contre les corneilles? («Corneilles»)

shop.fibl.org > N° comm. 1550 («Krähen abwehren im Biofeld», en allemand)

Le commerce du miel Bourgeon suisse est en pleine floraison

En Thurgovie, Esther Rewitz s'active telle une abeille, produit du miel et s'occupe de la commercialisation. La demande est forte et la Coop cherche de nouveaux apiculteurs bio.

En ce jour d'été pluvieux et frisquet, Esther Rewitz profite de l'arrêt du vol de ses abeilles pour liquider quelques piles de paperasses. C'est dans un banal bâtiment industriel que cette apicultrice cogite sur l'étiquetage correct des ses produits apicoles. Ingénieure diplômée qui certifie des textiles bio et apicultrice professionnelle depuis trois ans, elle prend l'assurance-qualité au sérieux: «Quand on livre à un grand distributeur, on doit être sûr à 99,9 pourcents que la qualité est irréprochable» – vu qu'une certitude à 100 pourcents est impossible pour un produit naturel. Les miels Mayr sont à l'assortiment de la Coop depuis 2016, et maintenant la société s'occupe aussi de plus petites quantités de miels certifiés d'autres apiculteurs suisses pour la Coop.

Le nom Mayr vient du fondateur de la société, Robert Mayr, qui prendra sa retraite dans deux bonnes années et est en train de former Esther Rewitz pour lui succéder. Robert Mayr a commencé l'apiculture comme hobby en 1988 avec trois ruches, et aujourd'hui près de 250 colonies produisent chez lui de grandes quantités de miel quand les années sont bonnes. Cela est possible parce que ce thurgovien a aussi des sites au Tessin et dans les Grisons. Robert Mayr s'est reconverti au bio Bourgeon en 2016 avec la collaboration du FiBL; le déclencheur avait été une inondation qui l'avait forcé à tout reprendre à zéro.

Les exigences du Bourgeon pour l'apiculture sont élevées, explique Esther Rewitz. Cela commence par l'élevage: «Nous formons sans cesse beaucoup de jeunes colonies et nous ne gardons que celles qui sont fortes et saines.» La fiche technique du FiBL recommande en effet des «races robustes adaptées aux conditions locales» et une «sélection d'après la vitalité».

Il faut si possible utiliser des abeilles indigènes ou en tout cas européennes. La désinfection des installations apicoles doit utiliser exclusivement des substances organiques que le FiBL a enregistrées dans sa Liste des intrants. Et l'alimentation complémentaire des abeilles doit se faire avec du sucre, du sirop de sucre ou du candi de production biologique. Les exigences de ce genre renchérissement le produit final, mais le miel biologique suisse se vend si bien que la Coop et le FiBL cherchent des producteurs supplémentaires (voir encadré).

«Pour moi, les abeilles et le bio forment un tout cohérent.»

Esther Rewitz, Apicultrice

«La cire, le matériau de construction des abeilles, est aussi d'une importance capitale», ajoute Esther Rewitz. Trouver de la cire bio de bonne qualité est difficile et cher. De nombreux apiculteurs utilisent de la cire bio qui vient d'Afrique. Si elle ne contient bel et bien pas de résidus chimiques, selon Esther Rewitz elle dégage souvent une odeur pénétrante parce que des filtres en jute trempés dans de l'alcool à brûler sont utilisés pendant la fabrication. Par chance, Robert Mayr avait développé depuis plus de vingt ans son propre cycle de cire: La cire produite et utilisée par les abeilles au fil des ans est envoyée à une entreprise qui la nettoie et produit de nouvelles feuilles de cire gaufrée. «Cela nous permet d'être sûrs que notre cire est en ordre et que nous ne devons plus en racheter», se réjouit Esther Rewitz. Acheter de la cire est autorisé, mais elle doit être exempte de résidus – par exemple de thymol, un pesticide qui est couramment utilisé contre le varroa.

Pour le bien de tout l'écosystème

L'emplacement des ruchers et des ruches joue aussi un rôle important en apiculture bio. Il faut par exemple que, dans un rayon de trois kilomètres, au moins la moitié des surfaces soient cultivées en bio ou laissées à la nature. Pour accorder le Bourgeon, les organismes de contrôle vérifient les sites des apiculteurs et leurs méthodes de travail, et il est aussi obligatoire de procéder à des analyses de pollen, de cire et de miel incluant la recherche de résidus, par exemple d'antibiotiques provenant de la lutte contre le feu bactérien.

Esther Rewitz est néanmoins convaincue que la reconversion à la production Bourgeon en vaut la peine malgré les nombreuses directives: «Pour moi, les abeilles et le bio forment un tout cohérent.» Faire de l'apiculture en accord avec la nature favorise la biodiversité parce que les environs doivent être aussi intacts que possible et que la présence d'une flore bourdonnante d'abeilles est utile pour l'ensemble de l'écosystème. Et le renchérissement de la production est compensé par l'augmentation des prix de vente.

Il y a en Suisse quelque 270 apiculteurs bio en activité, ce chiffre venant de l'étude de bachelor «Marktanalyse zur Bio-Imkerei in der Schweiz» réalisée en 2017 par le FiBL et



Esther Rewitz vend son miel à la Coop.



Une abeille mellifère en plein travail: Pour produire un seul kilo de miel, ces insectes infatigables parcourent 80 000 kilomètres. Photos: màd

l'EPFZ. Sur ces 270 apiculteurs bio, 250 suivent les directives de Bio Suisse et/ou de Demeter et 20 celles de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Rapportée à l'ensemble des 18 000 apiculteurs suisses, l'apiculture bio est encore très marginale avec une part de 1,5 pourcent.

Apiculteurs sans terres intéressés par le Bourgeon

La responsable de Bio Suisse pour l'octroi du label Bourgeon aux produits apicoles, Simone Hartong, observe cependant un intérêt grandissant. Rien que l'année passée, plus de 60 apiculteurs ont posé des questions au sujet de la certification Bourgeon. Il s'agissait surtout d'apiculteurs dits sans terres, donc qui n'ont pas de domaine agricole et qui font butiner leurs abeilles par exemple dans des vergers. Les apiculteurs de ce type représentent environ la moitié des apiculteurs Bourgeon, et ils passent aussi par le même processus obligatoire pour la certification, donc ils doivent aussi respecter les directives du Bourgeon pour l'alimentation, la cire, les emplacements, la lutte contre les épizooties etc. Il y a relativement peu de paysans Bourgeon qui ont eux-mêmes des abeilles, et ils ont la possibilité de déléguer l'apiculture à une tierce personne. Il s'agit souvent de membres

de la famille ou de connaissances qui ont alors aussi le droit de pratiquer une apiculture conventionnelle.

Le responsable du Centre de Recherches Apicoles d'Agroscope, Jean-Daniel Charrière, explique: «En Suisse nous avons la chance que l'apiculture conventionnelle soit déjà très proche du bio.» La plupart des apiculteurs ont de très petites entreprises apicoles qui comptent le plus souvent à peine plus d'une dizaine de ruches. La grande majorité d'entre eux utilisent contre le varroa, le ravageur apicole le plus répandu, seulement des produits organiques comme le stipulent les directives bio. Jean-Daniel Charrière précise donc que les principales différences entre bio et conventionnel sont la qualité de la cire et du sucre ainsi que le rognage des ailes des reines pour empêcher l'essaimage, une pratique de mise chez certains apiculteurs conventionnels mais qui est formellement interdite en bio. L'apiculture bio suit une approche holistique qui ne considère pas les abeilles seulement comme des usines à miel mais comme une partie importante de l'écosystème. Leur travail est en effet immense: Pour produire un seul kilo de miel, ces insectes infatigables parcourent quelque 80 000 kilomètres en pollinisant d'innombrables plantes. Beat Grossrieder



On cherche des apicultrices et apiculteurs bio

Dans le but d'augmenter la production et donc l'offre de miel certifié Bourgeon suisse et même régional dans le commerce de détail, la Coop et le FiBL ont lancé une initiative. Il y a eu ces dernières années des cours spécifiques pour les apiculteurs et d'autres cours pourraient suivre en 2021, informe l'expert apicole du FiBL Salvador Garibay. Les apiculteurs intéressés par la production biologique peuvent en tout temps s'adresser à Raphaël Charles du FiBL, de même pour ceux qui sont déjà certifiés bio et qui souhaitent rejoindre le

programme de la Coop. En se basant sur les instructions de la Coop, le FiBL détermine individuellement avec chaque apiculteur la marche à suivre adéquate en identifiant le meilleur canal de commercialisation et en analysant l'ensemble du processus de production. Si un apiculteur remplit toutes les conditions et peut produire au moins 1000 kilos de miel, il reçoit le label Coop «Naturaplan». Ce n'est pas sine qua non: Si sa production est plus petite, l'apiculteur peut être aiguillé vers des programmes régionaux de moins grande ampleur.

- Raphaël Charles, FiBL
raphael.charles@fibl.org
tél. 062 865 725
- Simone Hartong, Bio Suisse
Octroi du label Lait/Miel
simone.hartong@bio-suisse.ch
tél. 061 204 6652

Fiche technique «Exigences pour l'apiculture biologique»:

- 📄 shop.fibl.org > N° comm. 1532
- Informations supplémentaires:
📄 www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Miel

«Le marché des fruits bio est sain»

En forte hausse ces dernières années, la demande pour les fruits est cependant à suivre de près, pour Samuel Wyssenbach.

Comment se porte le marché des fruits bio en Suisse?

Le marché est sain et parfaitement équilibré. Avec 257,5 millions de chiffre d'affaires en 2019 – sans compter la vente directe – et une demande en hausse de 4,4 pourcents entre 2018 et 2019, c'est l'un des secteurs les plus porteurs du marché bio.

En 2018 les surfaces avaient progressé de façon très importante. Avait-on alors ressenti des tensions sur le marché?

Non, contrairement à toute attente. Les discussions qui se sont tenues entre les différents partenaires ont permis d'écouler les stocks dans d'excellentes conditions. Les surfaces de cultures fruitières bio progressent rapidement depuis deux ans, mais la demande précède toujours cette évolution. Tout laisse à penser que cette tendance va se poursuivre, que ce soit pour les fruits à noyaux, à pépins ou les baies.

Les surfaces de cerisiers bio ont triplé en trois ans, n'y a-t-il pas lieu de s'inquiéter de cette croissance exponentielle?

Il n'est pas impossible que ce secteur subisse une certaine pression à l'avenir. En outre, la précocité de la récolte joue pour beaucoup dans l'équilibre de marché: Récoltées tôt – avant les relâches estivales – les cerises bio se vendent beaucoup mieux. Ainsi, pour des récoltes équivalentes, l'année 2018 a été excellente d'un point de vue commercial, alors que 2019, plus tardive, a posé quelques problèmes.

Quelles sont les espèces pour lesquelles la demande est aujourd'hui supérieure à l'offre?

Du côté des poires, le potentiel est encore énorme. Les 500 tonnes récoltées en 2019 se sont vendues en trois mois! Il reste aussi encore beaucoup de place dans le secteur des baies notamment précoces et tardives. Framboises, raisinets, cassis et myrtilles bio sont aujourd'hui importés en grandes quantités. Quant à l'abricot – une spécialité typique du Valais –, les difficultés agronomiques ne permettent pas d'honorer la demande, et cela malgré le récent projet mené par Agroscope et le FiBL, qui a fait progresser surfaces et volumes. Il manque toujours des variétés résistantes pour répondre au marché.

Que vous inspire l'intérêt soudain du consommateur pour les fruits bio?

Qu'il faut garder la tête froide, car on connaît la volatilité des consommateurs. Les scandales autour des produits phytosanitaires comme le glyphosate ont sans doute joué un grand rôle dans l'attrait subit pour les fruits bio. J'aurais donc plutôt tendance à rester prudent et attentif aux évolutions.

À quoi faut-il s'attendre en termes de prix pour le futur?

Le marché des fruits s'est pour l'instant caractérisé par une certaine stabilité des prix, mais il faut s'attendre à davantage de volatilité – notamment en raison de sa progression extrêmement rapide. Des mesures ont déjà été développées par Bio



Samuel Wyssenbach, PM Fruits et Vin. Photo: Claire Muller

Suisse et les acteurs de la branche – structuration du marché, promotion des ventes, meilleures estimations des récoltes – visant à réduire la pression sur les prix sur le moyen terme.

La Romandie aura-t-elle encore demain une carte à jouer sur le marché du fruit bio?

Oui, car la demande de fruits biologiques y augmente plus rapidement que dans le reste du pays. Par contre, l'arboriculture romande est caractérisée par des domaines de grande taille en comparaison avec la moyenne nationale. L'équilibre du marché y est donc plus fragile, car il suffit qu'une seule de ces grandes structures se reconvertisse pour le déstabiliser. Raison pour laquelle les producteurs intéressés par une reconversion doivent s'enquérir auprès des acheteurs et de Bio Suisse.

Certains producteurs en phase de reconversion ont opté pour une séparation du domaine arboricole en deux parties. Cette stratégie est-elle pertinente?

Oui, aussi bien d'un point de vue agronomique qu'économique. Cela permet de faire des expériences, de prendre un risque mesuré et de ne pas surcharger subitement le marché, dans le cas des grands domaines. Mais attention, cela reste une démarche exigeante, les directives relatives à l'intangible principe de la globalité se devant d'être absolument respectées.

Les producteurs doivent-ils plutôt viser la grande distribution ou les circuits courts?

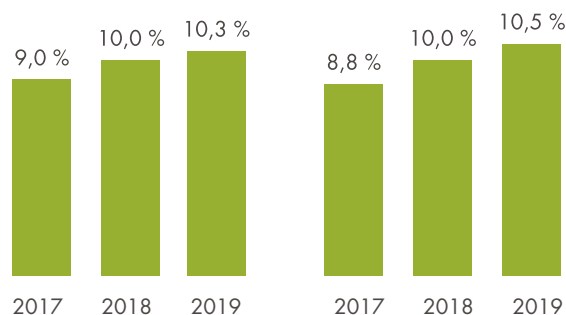
Ces deux canaux sont indissociables: si les importants volumes restent destinés à la grande distribution, il y a en revanche dans la vente directe un grand potentiel pour les variétés spéciales. Prenons l'exemple des pommes: La gala est très demandée par la grande distribution, mais sera beaucoup moins attractive en circuit court, où les variétés anciennes, rustiques ont une carte à jouer. Au final, le canal de vente dépend avant tout de la structure de l'entreprise. Mais rien n'empêche de mixer les deux formes!

Propos recueillis par Claire Muller

L'offre progresse, mais la demande reste forte

Parts des ventes de produits bio

Chiffres d'affaires en pourcents

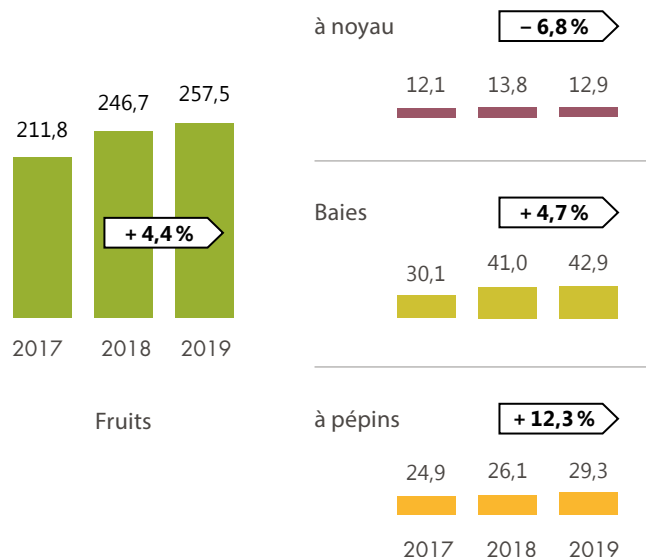


Commerce de détail
Suisse

Suisse romande

Evolution des ventes de fruits bio

Chiffres d'affaires en millions de francs

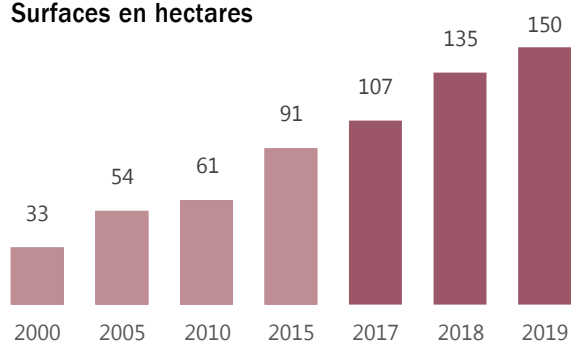


Fruits

à pépins

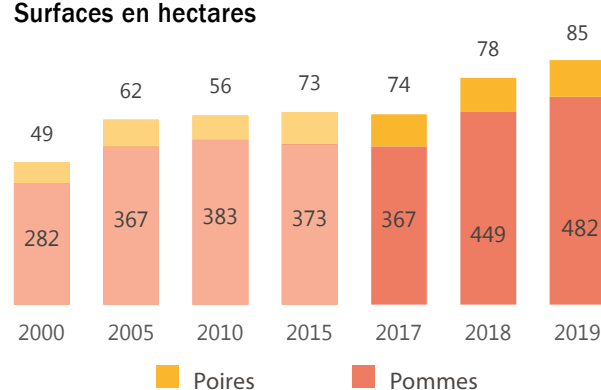
Progression de l'offre de fruits à noyau

Surfaces en hectares



Progression de l'offre de fruits à pépins

Surfaces en hectares



Source: Nielsen; OFAG, 2020. Y compris Ordonnance bio, Demeter et reconversion.

Produire de l'abricot bio, un véritable défi agronomique

La demande pour les fruits bio progresse, y compris pour l'abricot, dont la culture en bio a longtemps été source d'écueils pour les producteurs. «Avec une cinquantaine d'hectares d'abricotiers bio en 2019 dans le canton du Valais, l'offre poursuit sa lente progression», observe Flore Lebleu, chargée des cultures fruitières à l'antenne romande du FiBL. «La production 2020 devrait dépasser les 150 tonnes, selon les chiffres communiqués par la grande distribution.»

Entre 2017 et 2019, un projet de recherche commun à Agroscope et au FiBL

a permis d'améliorer les connaissances et d'optimiser les pratiques autour de la gestion de la moniliose, cette maladie cryptogamique qui constitue l'un des principaux obstacles à la reconversion à l'agriculture biologique. «Le projet nous a permis d'identifier une portion du génome de l'abricotier responsable de la résistance à la maladie», poursuit l'experte. «En parallèle, on a pu mettre au point une liste variétale qui permet d'aiguiller les producteurs dans leur stratégie de plantation. Malheureusement, trois ans ne suffisent pas pour créer une variété...» Le testage de molécules per-

mettant d'endiguer la propagation de la maladie se poursuit sur le terrain en collaboration avec les producteurs. «La moniliose est un champignon vicieux contre lequel il n'y a pas de formule magique. Nous possédons de nombreuses pistes, comme l'huile essentielle d'origan, le soufre et le bicarbonate de potassium, mais leur efficacité dépendent en grande partie du moment d'application.» Malgré ces difficultés récurrentes, toujours plus de producteurs osent se lancer. «C'est réjouissant», conclut Flore Lebleu. «On augmente ainsi le partage d'expériences!» Claire Muller

Quand le paysan plante des légumes et récolte de la solidarité

Le jardin de self-récolte «Mis Gmües», sur le domaine Sigis Biohof à Münsingen, répartit le risque agricole sur beaucoup d'épaules et rapproche la paysannerie et la population.

En ces jours ensoleillés du mois de mai, il n'est pas facile d'arriver à discuter avec Urs Siegenthaler, le paysan de la ferme Sigis Biohof Schwand à Münsingen BE. Faire les foins, s'occuper des grandes cultures, et c'est de nouveau l'heure de traire les vaches et de nourrir les cochons. Il prend donc juste le temps de causer entre deux voyages avec le pulvérisateur – et nous rassure: «Je ne traite pas avec de la chimie mais avec du thé de compost, cela fait partie de l'agriculture régénératrice.» Ce paysan Demeter, dont la ferme de 60 hectare se trouve dans un magnifique paysage avec une vue jusqu'aux Alpes bernoises, voit souvent des hochements de têtes quand des «personnes extérieures» le voient passer avec la pompe à traiter.

Et des personnes extérieures, il en y a beaucoup qui viennent au Schwand depuis que le projet «Mis Gmües», qui a démarré au printemps 2019, compte plus de 70 participants qui vont de la jeune famille jusqu'au grand-père. La plupart des gens viennent des environs une à deux fois par semaine à la ferme pour entretenir «leur» coin de potager et récolter des légumes pour la maison. Mais les salades & Cie ne sont selon Urs Siegenthaler que la partie visible du tout, l'aspect «idéel» étant tout aussi important. Ce qui remet le pulvérisateur au centre de l'attention: «La société est tellement malade qu'elle ne sait plus grand-chose sur la production de ce qu'elle mange.» Qu'il n'est pas facile de tirer du sol des carottes de forme impeccable comme on les voit dans la publicité. Que les

travaux dans les champs et les étables sont durs, les journées de travail longues, les salaires bas. Qu'on doit lutter – même en agriculture biologique – contre certaines contraintes, comme l'a bien montré l'exemple du doryphore: «Quand nous avons découvert les premiers coléoptères dans le champ de self-récolte, il y a eu un violent débat pour savoir ce qu'il fallait faire: les ramasser, les tuer, les emmener vivre plus loin, traiter avec un produit autorisé en bio? Cela a duré si longtemps qu'il était presque trop tard pour le Novodor que j'ai quand même dû finir par utiliser.»

Une action comme «Mis Gmües» aide l'agriculture à se rapprocher des gens, affirme Urs Siegenthaler. Un magasin fermier n'entraîne pas en ligne de compte vu que sa ferme est assez isolée, et le projet de self-récolte a été pour lui une alternative bienvenue. «Je le vois aussi du point de vue des relations publiques», dit cet agriculteur qui apprécie quand les jardiniers citadins viennent avec toute leur smala flâner à la ferme le dimanche pour boire un café dans leur abri, une vieille caravane, et pour admirer les vaches dans l'étable.

WC, amenée d'eau et beaucoup d'idéalisme

Cela ne conviendrait toutefois pas à tous les agriculteurs et à toutes les paysannes, fait remarquer Urs Siegenthaler. Il faut aimer le contact avec les gens et être prêt à participer à l'une ou l'autre séance ou à une journée de plantation. Et il faut pouvoir accepter que ces plates-bandes autogérées ne soient pas aussi impeccables que celles d'un pro. Et en contrepartie les jardiniers amateurs doivent respecter les règles de l'agriculture biologique et donc renoncer à la chimie. Sinon il ne faut pas grand-chose: un bout de terrain inclus dans la rotation des cultures, un minimum d'infrastructure comme un WC, de l'eau, un abri. Les initiateurs d'un tel projet doivent aussi pouvoir s'engager avec beaucoup d'idéalisme. C'est sur-

Le co-initiateur Michael Rauch devant la caravane de «Mis Gmües»; le champ planté en bandes serrées est réparti en 72 lots transversaux. Photos: Benjamin Wiedmer





L'agriculteur bio Bourgeon et Demeter Urs Siegenthaler.

tout bien quand la ferme est située à proximité d'une grande localité pour que les participants puissent y accéder en TP ou à vélo.

L'idée du jardin de self-récolte de Münsingen a germé pendant la dernière Journée des Grandes Cultures Bio coorganisée par Bio Suisse et le FiBL, celle de l'année passée ici-même au Schwand. Deux assistants de la filière Agronomie de la HAFI de Zollikofen, Michael Rauch et Noëmi Töndury, avaient alors présenté leur projet sur le thème de l'agriculture contractuelle de proximité (ACP). On parle d'agriculture solidaire ou d'ACP quand les producteurs et les consommateurs collaborent étroitement au point de pouvoir être appelés «prosommateurs», dit Michael Rauch. Dans le cas de «Mís Gmües», cela signifie que le paysan Urs Siegenthaler met du terrain à disposition, qu'il le prépare pour les semis et les plantations et que la mise en place des cultures se fait avec les participants. Les cultures sont choisies par un comité en dialogue avec l'agriculteur et les acheteurs. Il y a cette saison 72 lots de 60 mètres carrés, soit au total un demi-hectare.

Le paysan reçoit pour son travail un salaire horaire payé par l'association (tarif visé: 60 francs) et un forfait pour le terrain. Les «prosommateurs» assurent en très grande partie le désherbage, l'arrosage et les récoltes. Il y a en tout une trentaine de cultures qui vont du chou chinois à la bette à tondre en passant par la pain-de-sucre. Les participants peuvent choisir entre deux abonnements: celui à 300 francs par année qui comprend le travail personnel de désherbage et de récolte plus une demi-journée de travail collectif, et celui sans travail communautaire supplémentaire qui coûte 400 francs.


Chaque participant reçoit pour cela un lot sous forme d'une bande transversale comprenant donc un peu de chacune des 30 cultures plantées en bandes étroites, chaque abonné récoltant ainsi dans «son» jardin les légumes qui sont prêts à l'être. Et celui qui n'aime pas quelque chose ou en a trop peut faire des échanges avec un voisin, et peut-être plus tard dans un petit magasin qui est en projet.

C'est ici que se trouve l'idée centrale des ACP dont la Suisse compte déjà plusieurs dizaines, et cela avec de nombreuses formes d'organisation comme on peut le voir sur un site

comme celui de la FRACP. «Ce n'est pas la production qui est le point décisif mais la terre et le travail», souligne Michael Rauch. Le paysan et le consommateur se partagent les risques: un gel tardif, un printemps mouillé, un été trop sec – et hop, la moitié de la récolte est fichue. Dans les systèmes agricoles habituels, les agriculteurs sont les seuls à subir une baisse de revenu alors que les consommateurs peuvent trouver d'autres marchandises. Répartir cette pression sur de nombreuses épaves est le but avoué des ACP, explique Michael Rauch: «Le paysan doit avoir un revenu raisonnable indépendamment de la réussite des récoltes. Ses acheteurs lui paient donc des contributions fixes et reçoivent en contrepartie plus ou moins de marchandises selon les années.» Et Urs Siegenthaler de remarquer que cela se réalise dans son cas – même si c'est à la raclette. Il ne faut en effet pas sous-estimer le nombre d'heures – surtout à cause des séances et des contacts avec les clients. Il n'a par contre pas de travail pour l'entretien, les récoltes, le stockage et la distribution des denrées. Après deux ans d'expérience, il trouve que l'idée est «une branche de production accessoire avec un réel potentiel».

Tutoriels sur Youtube pour les membres

«Il ne s'agit pas seulement d'argent et de légumes, mais aussi d'aspects sociaux», complète Michael Rauch. Des parents avec leurs enfants, des communautés de vie ou des voisins peuvent se donner rendez-vous pour désherber, parler de tout et de rien et boire un verre ensemble. Et parce que Michael Rauch poste régulièrement sur YouTube des tutoriels vidéo sur les travaux du moment, tous les membres peuvent se familiariser avec une part de la réalité agricole. Et, la prochaine fois qu'Urs Siegenthaler sortira la pompe à traiter, dire avec un air entendu: «Aujourd'hui, Urs va traiter avec du thé de compost afin d'assurer la régénération de ses sols.» *Beat Grossrieder*


 www.misgmues.ch (en allemand)

 www.bioactualites.ch > Films > 22. 1. 2020 «Mis Gmües»



Un nouvel essor pour la self-cueillette

De nombreux projets ont vu le jour dans toute la Suisse ces dernières années avec pour buts communs de rapprocher les consommateurs des producteurs et de pratiquer de nouvelles formes de production et de vente directe. Il y avait les classiques champs de fraises en self-cueillette, et maintenant il y a en a pour d'autres fruits, légumes ou sapins de Noël, ainsi que de nombreuses initiatives d'agriculture contractuelle de proximité (ACP).

 www.fracp.ch > acp-membres

 www.solawi.ch > Vernetzungsplattform (en allemand)



Variétés de blé pour la moisson 2021




Il faudra de nouveau bientôt commander les semences pour cet automne. La meilleure base pour choisir la bonne variété de blé est la «Liste variétale Céréales» du FiBL. Il n'y a eu que très peu de modifications pour les semis 2020. C'est le groupe spécialisé Grandes

cultures de Bio Suisse qui est compétent pour l'enregistrement et la radiation des variétés. Il a été décidé pour la récolte 2021 que la Variété Nara ne figurerait toujours pas dans liste car cette variété à paille courte n'a pas été convaincante dans les essais pratiques. Et la variété Montalbano n'est pas encore enregistrée car elle fait partie des essais seulement depuis une année. Ces décisions ont provoqué quelque confusion car certains marchands de semences proposaient déjà des semences bio de Nara et de Montalbano. Ces deux variétés ne peuvent en fait être fournies que pour des cultures sous contrat. La variété Arnold a été supprimée de la liste

parce que la demande est trop faible, et sa multiplication est aussi arrêtée en conventionnel. *Hansueli Dierauer, FiBL*

Liste variétale Céréales bio

La liste des variétés de céréales recommandées en bio pour 2021 peut être téléchargée gratuitement depuis la boutique du FiBL.

 shop.fibl.org > N° comm. 1374

Conseils Grandes cultures

→ [marina.wendling@](mailto:marina.wendling@fibl.org)

fibl.org

tél. 021 619 44 77



Batman contre ravageurs




Les longues soirées d'été sont idéales pour observer les chauves-souris. Ces as du vol sans visibilité attrapent chaque nuit jusqu'à la moitié de leur poids en insectes divers – dont pas mal de ravageurs. Les chauves-souris ont besoin de


jardins naturels, de haies, de lisières de forêts richement structurées, de vergers haute-tige, de vieux arbres, de prairies riches en espèces et de zones humides où elles peuvent chasser suffisamment d'insectes. Les nichoirs à chauves-souris installés sur des façades de maisons, des arbres dans la forêt, dans les jardins ou le fait de laisser sur pied de vieux arbres mourants leur offrent de précieuses possibilités de logement. Les chauves-souris passent la journée pendues dans les combles de grands immeubles ou endormies dans des fentes et fissures des murs des maisons. Elles hibernent souvent dans des trous de ro-

chers ou d'arbres, et quelquefois aussi dans des maisons. *Véronique Chevillat, FiBL*

La Nuit des chauves-souris ...

... du 28 au 29 août sera une bonne occasion pour connaître ces volatiles passionnants.

 www.fledermausschutz.ch (en allemand)

 www.ville-ge.ch/mhng/cco

Conseils Biodiversité

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

fibl.org

tél. 062 865 04 12



Surveiller la teneur en sels des plantes ornementales




La teneur en sels de la solution du sol est un paramètre important pour les conditions de croissance dans la zone des racines. Les plantules, plantons et jeunes plantes sont particulièrement sensibles aux trop fortes salinités et réagissent

par des brûlures. Dans les cultures gourmandes en éléments nutritifs, une fertilisation initiale complète peut provoquer des salinités trop élevées. C'est pour cela que, surtout dans ces cultures, des fumures d'appoint sont faites avec des engrais organiques liquides. En cas de modification de la composition du substrat, par exemple à cause d'une diminution de la tourbe, il faut de la patience et des analyses régulières du substrat jusqu'à ce qu'on ait trouvé la fumure organique idéale. La valeur EC est la mesure la plus simple pour déterminer la teneur en sels, et il faudrait aussi l'utiliser pour l'eau d'arrosage. *Kathrin Huber, FiBL*

Cours «Neu im Biozierpflanzenbau?»

Le FiBL organise le 26 août à la Gartenbauschule Hünibach de Hünibach BE un cours (en allemand) sur la reconversion qui sera centré sur la fumure.

 www.bioaktuell.ch > Agenda >

26. August 2020: Kurs:

Neu im Biozierpflanzenbau?

Conseils Plantes ornementales

→ [kathrin.huber@](mailto:kathrin.huber@fibl.org)

fibl.org

tél. 062 865 04 78



Le principe de Probétail *fait école*

Des groupes d'intérêts du type Probétail pourront bientôt être créés aussi en dehors de la production animale. Et l'offre sera étendue sous forme de nouvelles rencontres thématiques.

Échanger des expériences, progresser ensemble et améliorer ses connaissances professionnelles: C'est le principe des groupes d'intérêts Probétail. Il faut toujours au moins six agricultrices et agriculteurs pour former un tel groupe d'intérêt régional. Il y a actuellement 35 groupes d'intérêts totalisant quelque 300 participant-e-s. «Les participantes et les participants apprécient beaucoup cette forme d'échanges de connaissances entre collègues. Ces échanges ouverts et en toute confiance permettent en effet aux participants d'approfondir des questions et de recevoir des impulsions concrètes qui les mènent plus loin», explique Thomas Pliska, le responsable du secteur Agriculture de Bio Suisse. Il y aura donc à partir de l'automne 2020 la possibilité de former des groupes d'intérêts dans d'autres domaines que la production animale. Bio Suisse y travaille en collaboration partenariale avec le FiBL.

Léa Sommer est responsable de ce développement en tant que cheffe de projet. «Nous sommes actuellement en train de clarifier dans quels domaines il y a des besoins et de l'intérêt», explique-t-elle. La première étape consiste à informer les organisations membres de Bio Suisse ainsi que les conseillères et conseillers bio sur le nouveau projet afin de rassembler les thèmes potentiels. Il n'y a en principe pas de restrictions, et



Les rencontres thématiques sont une bonne possibilité pour approfondir une problématique. On voit ici une visite d'étable. Photo: mäd

on pourra créer des groupes d'intérêts non seulement en production végétale, mais aussi sur des thèmes économiques ou sociaux. «Nous enregistrerons aussi très volontiers les inputs des agricultrices et des agriculteurs au sujet des thèmes possibles que nous aimerions traiter dans des groupes d'intérêts», complète Léa Sommer.

On cherche des modératrices et des modérateurs

On cherche aussi en particulier de nouveaux responsables – les modérateurs – pour les groupes d'intérêts. Il s'agit d'agricultrices et d'agriculteurs en activité ou de vulgarisatrices et de vulgarisateurs. Un cours de deux jours leur fournira des outils concrets pour organiser et conduire une réunion de groupe d'intérêt qui apporte quelque chose à tout le monde. Les modératrices et modérateurs organisent les rencontres et assurent qu'elles apportent des résultats concrets aux participants et à eux-mêmes. Ils reçoivent des honoraires pour ce travail. «Les échanges informels et la convivialité au sein des groupes sont aussi très importants», dit Léa Sommer. Le rythme et la durée des réunions sont déterminés par les groupes eux-mêmes. L'expérience montre que l'idéal est de faire trois à six rencontres par année. Le groupe d'intérêt peut aussi inviter un spécialiste pour un input spécifique, et Bio Suisse lui paiera des honoraires.

En plus de nouveaux groupes d'intérêts, des rencontres thématiques portant sur différentes questions pourront être organisées à partir de l'automne 2020 sur le modèle des visites d'étables de Probétail. Ces rencontres seront organisées par Bio Suisse avec le FiBL et d'autres organismes de vulgarisation. Les expériences faites avec les visites d'étables de Probétail montrent qu'elles débouchent souvent sur la création de groupes d'intérêts dont le but sera de continuer d'approfondir le thème avec des collègues en vue d'améliorer sa propre pratique. Ces rencontres seront publiées dans l'agenda de Bioactualités.ch dès qu'elles seront mises sur pied.

Les groupes d'intérêts et les rencontres thématiques seront financés notamment par un don généreux de la Coop: La recette de la vente des cabas du 25^{ème} anniversaire de Naturaplan a été remise à Bio Suisse pour être utilisée dans le cadre de ce projet. *Claudia Frick*



Annoncer des thèmes ou créer un groupe d'intérêt

Vous avez un thème que vous aimeriez approfondir dans le cadre d'un groupe d'intérêt ou d'une rencontre thématique, ou vous vous intéressez à modérer un groupe d'intérêt? Alors faites-le savoir à Bio Suisse!

Le prochain cours de modération se déroulera les 7 et 8 octobre.

→ Thèmes Production végétale et Aspects sociaux:

Léa Sommer, Secteur Agriculture, Bio Suisse
lea.sommer@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 57

→ Thèmes Production animale et Cours de modération:

Judith Köller, Secteur Agriculture, Bio Suisse
provieh@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 39

Pas de Vigneron Bio de l'année *mais* *un dossier spécial et une «Route 66»*

La pandémie de coronavirus a aussi empêché le déroulement du Prix du Vin Bio Suisse. À la place de médailles il y a cette année un dossier spécial qui est disponible en ligne.

Que faire quand les mesures pour endiguer la pandémie de coronavirus rendent aussi impossible la réalisation des événements qui tournent autour du vin bio? La décision de Bio Suisse et de la rédaction de la revue Vinum, qui octroie depuis six ans le Prix du Vin Bio Suisse et élit en même temps le Vigneron Bio de l'année, était claire: Ne rien faire, ça ne va pas! Un dossier spécial a alors été mis sur pied à la place du concours dans le but d'offrir aussi cette année aux vigneron bio une plateforme de visibilité pour se présenter avec leurs vins à un large public.

Ce dossier présente cinq vigneron et une vigneronne de six cantons viticoles qui parlent chacun de deux vins de leur collection actuelle. Cette vigneronne et ces vigneron sont d'ailleurs tout sauf des inconnus: Ils ont obtenu ces dernières années la distinction «Vigneron/Vigneronne Bio de l'année»

et sont ainsi des modèles et des messagers pour les vins biologiques suisses.

Dans ce dossier, il y a aussi douze vigneronnes et vigneron qui expliquent pourquoi ils cultivent leurs vignes selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

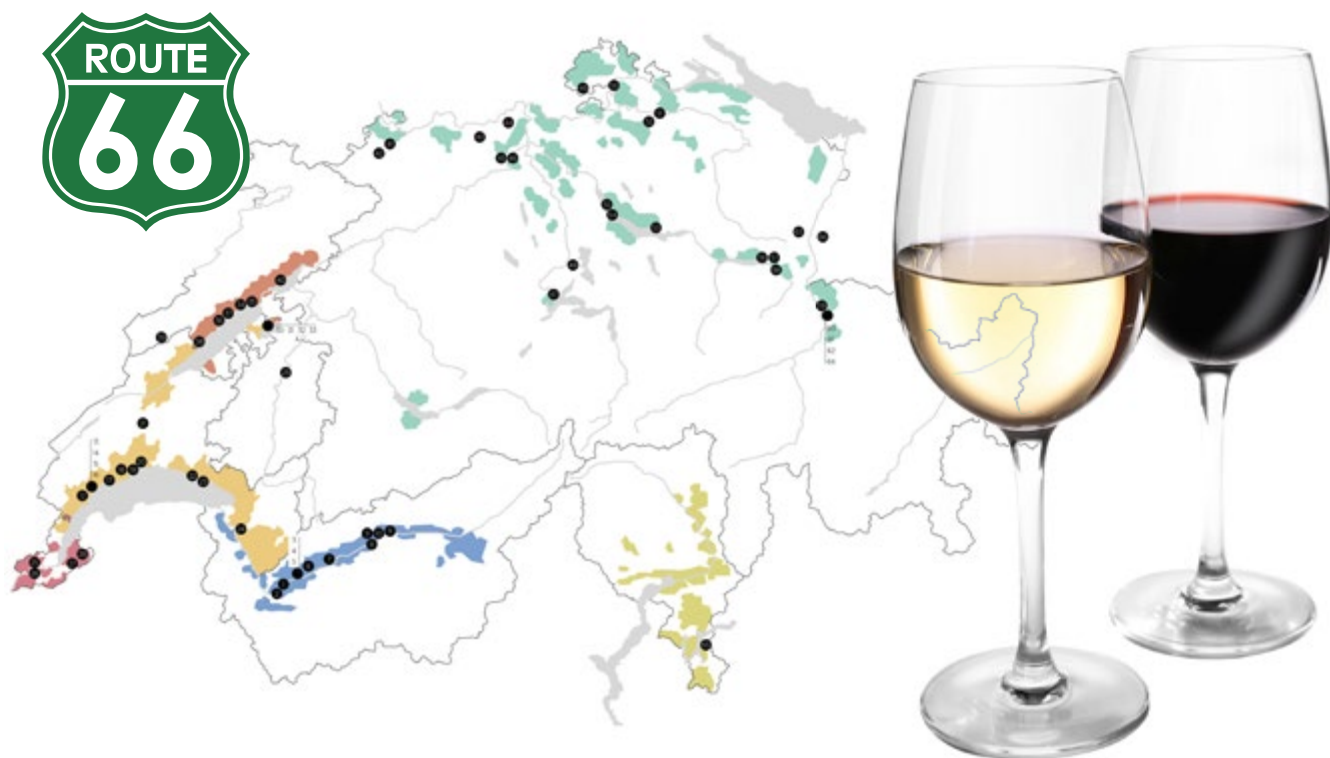
Il y a maintenant en Suisse de nombreux domaines viticoles qui ont décidé de se consacrer au vin bio. Dans le but de présenter le plus grand nombre possible d'entre eux, la rédaction de Vinum a créé la «Route 66», au long de laquelle on trouve 66 domaines vigneron qui ont participé avec succès aux Prix du Vin Bio Suisse de ces dernières années. Le dossier spécial présente un des vins du dernier millésime de chacun de ces domaines. Chacun de ces vins a été dégusté à l'aveugle par l'équipe de Vinum avec ce résultat réjouissant: Il se concocte actuellement dans les six régions viti-vinicoles de Suisse des crus de haute volée issus de l'agriculture biologique certifiée. *Claudia Frick*



Dossier spécial «Vin bio suisse 2020»

Ce dossier a été publié dans l'édition 7-8 | 2020 de la revue Vinum, et il peut aussi être commandé en ligne.

www.vinum.eu > FR > Dossier «Vin bio suisse»



La «Route 66» présente 66 domaines viti-vinicoles qui se sont consacrés au vin bio. La liste de ces domaines vigneron et la description d'un vin de chacun d'eux se trouvent dans le dossier «Vin bio suisse 2020». *Illustrations: Vinum; màd*

Six actes d'approbation

Cette Assemblée des délégués était différente – elle a dû voter par correspondance à cause du coronavirus.

L'Assemblée des délégués (AD) du printemps 2020 était prévue pour le 15 avril, mais l'irruption de la pandémie de Covid-19 a vite montré que cela ne serait pas du tout possible. Elle a donc été reportée au 12 juin, mais cette date est aussi rapidement devenue improbable. Le Comité de Bio Suisse a donc décidé fin avril de renoncer à une assemblée physique et de faire voter par correspondance sur les points les plus importants. Et la Conférence des Présidents qui a toujours lieu avant l'AD s'est déroulée sous forme de vidéo-conférence.

Pour les votes par correspondances de l'AD, tous les délégués ont reçu début mai les documents sur les points de l'ordre du jour et fin mai les cartes de vote avec délai de renvoi le 8 juin. Les enveloppes ont été dépouillées par Susanne Häfliger, présidente de la Commission de gestion (CG) de Bio Suisse, Franz Helfenstein, président de l'Instance de recours indépendante (IRI), et Maurice Clerc, membre de l'IRI. Les résultats des votes et des élections ont été communiqués aux délégués le 16 juin et un communiqué a été envoyé aux médias.

Comptes 2019 réjouissants

Le premier point de l'ordre du jour était l'adoption des comptes de l'année passée. Leur présentation a été améliorée comme cela avait été souhaité par les délégués. Les recettes de l'année 2019 étaient supérieures de 6,5 pourcents à celles de l'année précédente et il en est résulté un surplus de recettes de 661 000 francs. Le Comité avait recommandé d'attribuer cette somme au projet d'offensive pour la restauration ainsi qu'à des projets de recherche et d'innovation. Les délégués ont accepté les comptes annuels ainsi que les rapports de la CG et de l'IRI à une forte majorité: 80 voix pour, 1 contre et 2 abstentions. Les délégués ont aussi accepté de faire réviser les comptes 2020 par la société BDO (78 oui, 3 non, 2 abstentions).

Nouvelles contributions pour les légumes

Un autre vote concernait le nouveau règlement des contributions pour les légumes Bourgeon, qui prévoit que les producteurs de légumes bio devront payer des contributions marketing à partir de 2021. Cela concerne les producteurs avec plus d'un hectare de légumes en pleine terre ou plus de cinq ares de surface sous serres ou grands tunnels. Ces fonds seront utilisés pour des mesures promotionnelles pour convaincre de nouveaux consommateurs. Les délégués ont accepté ce règlement par 68 oui, 14 non et 1 abstention.

Un petit oui pour la révision de la loi sur la chasse

L'AD a aussi voté sur la Loi fédérale sur la chasse, qui avait été révisée et contre laquelle des organisations de protection avaient lancé un referendum parce qu'elle menaçait de trop réduire la protection d'espèces animales menacées comme le loup. Le Souverain se prononcera à ce sujet le 27 septembre. Les délégués devaient décider si Bio Suisse allait donner une recommandation de vote – et si oui laquelle. L'AD s'est prononcée



Des bulletins au lieu des votes à main levée. Photo: mäd

à une courte majorité (43 oui, 35 non, 5 abstentions) en faveur d'une recommandation de vote. Ensuite 38 délégués ont accepté de recommander de voter oui à la révision de la loi, 36 préféraient la liberté de vote et trois une recommandation négative, et 6 bulletins de votes sont rentrés blancs.

Commission de la Qualité confirmée

Le vote suivant concernait la confirmation de l'élection complémentaire pour la Commission de la Qualité (CQ). C'est par 77 oui, 3 non et 3 abstentions que les nouveaux membres suivants ont été confirmés:

- Simon Jöhr, représentant de la Commission de labellisation agricole (CLA), vulgarisateur et maître professionnel bio à l'Inforama,
- Bettina Holenstein, présidente et représentante de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC), co-directrice et responsable du département Transformation de Demeter Suisse,
- Jane Muncke, représentante de la CLTC, directrice de la fondation d'utilité publique Food Packaging Forum Foundation,
- Loredana Sorg, présidente et représentante de la Commission de labellisation des importations (CLI), responsable de programmes de développement de la Fondation Biovision.


Avaient déjà été élus antérieurement: Thomas Wiedmer, président et représentant de la CLA, Bernhard Koch, producteur Bourgeon, et Nike Böger, représentante de la CLI. La CQ est toujours présidée par le membre du Comité de Bio Suisse qui est responsable du dicastère de la qualité. C'était jusqu'à présent Christian Butscher. Dès que ce dicastère sera réattribué au sein du nouveau Comité, la personne chargée de la qualité reprendra la présidence de la CQ, et un ou une remplaçant-e sera élu-e.

Le nouveau Comité a aussi été élu par correspondance, voir l'article de la double page suivante. *Claudia Frick*



Les documents de l'Assemblée des délégués

Les documents préparatoires et les résultats des votes et des élections peuvent être consultés en ligne.

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

→ Thomas Herren, Coordinateur de la Fédération Bio Suisse
thomas.herren@bio-suisse.ch
 tél. 061 204 66 23

Le nouveau Comité de Bio Suisse

Cette élection du Comité s'est déroulée de manière inhabituelle puisque les délégués et déléguées ont dû voter par correspondance à cause des mesures décrétées pour endiguer le coronavirus.

Le seul candidat à la présidence était Urs Brändli, sortant, qui a été réélu à une très nette majorité. Pour le reste du Comité, cinq nouveaux candidats et candidates s'étaient présen-

tés en plus des trois sortants. Ces derniers ont tous été réélus. Les candidats qui n'ont pas été élus sont Beat Gerber des Bâner Bio-Bure et Claude-Alain Gebhard de Bio Vaud.

Les anciens membres Christian Butscher, Wendelin Odermatt et Christina de Raad Iseli ne s'étaient pas représentés. Le nouveau Comité entrera en fonction le 14 juillet, et c'est à ce moment que les dicastères seront répartis. *Claudia Frick*



Urs Brändli
Bio Ostschweiz, Président, actuel

Cet agriculteur Bio Bourgeon avait été élu en 2011 à la présidence de Bio Suisse pour succéder à Regina Fuhrer. Urs Brändli gère depuis 1985 à Goldingen SG, en zone de montagne II, une ferme laitière qu'il a reconvertie au Bourgeon en 1994. Il a remis l'entreprise à son fils il y a cinq ans mais il continue d'aider régulièrement aux travaux agricoles. Urs Brändli s'engage encore dans divers conseils de fondations, par exemple celui du FiBL, et aussi de plus en plus pour Kometian.



Josef Bircher
Bio Regio Zentralschweiz, nouveau

C'est avec ses fils que cet agriculteur conduit à Malters LU un domaine en fermage avec production laitière, élevage des veaux sous la mère et poules pondeuses. Josef Bircher a reconverti la ferme au bio il y a 25 ans lorsqu'il l'a reprise. À 57 ans, il était jusqu'à cette année président de Bio Luzern et président de longue date de la centrale du cercle de machines du canton de Lucerne. Il a en outre été actif au comité d'organisation du marché bio O sole Bio pendant de nombreuses années.



Karine Contat
Biovalais et Oberwalliser Biovereinigung, nouvelle

Cette agronome EPF de 49 ans travaille depuis de nombreuses années, notamment pour Bio Suisse, comme traductrice allemand-français. Elle n'a pas de domaine agricole, mais elle a de très bons réseaux dans le monde bio, notamment par son ancien poste de secrétaire de Biovalais et son actuel mandat de coordinatrice à Biovalais. Elle est aussi membre du groupe spécialisé Fruits de Bio Suisse. Karine Contat habite avec ses trois enfants à Grimisuat VS.



Claudio Gregori
Bio Grischun, actuel

Cet agriculteur de 60 ans de Bergrün GR est au Comité de Bio Suisse depuis six ans et à la présidence de Bio Grischun depuis trois ans. Il a géré pendant 20 ans la ferme parentale sise à Bergrün, et maintenant celle-ci est louée. Claudio Gregori est chaque année à l'alpage où il s'occupe d'une centaine de vaches mères. Il travaille aussi à 40 pourcents comme contrôleur pour Bio Inspecta AG, et en hiver il se consacre au service des secours d'une station de ski.



Cédric Guillod
Bio Fribourg, nouveau

Cet agriculteur de 34 ans gère depuis 2014 le domaine viti-vinicole parental à Praz-Vully FR. Cela fait maintenant trois ans que Cédric Guillod a reconverti ce domaine au Bourgeon. Il est membre du comité de la Fédération suisse des vignerons (FSV) et du comité de Bio Fribourg. Et il est aussi membre du conseil communal de Mont-Vully.



Monika Rytz
Bio Aargau, actuelle

Cette maître-horticultrice de 56 ans est depuis huit ans au Comité de Bio Suisse. Elle gère avec son mari le domaine Stift Olsberg de l'ancien couvent d'Olsberg AG. Monika Rytz et son mari ont reconverti cette ferme lorsqu'ils l'ont reprise en fermage et depuis lors ils la conduisent selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Les principales branches de production sont les vaches mères, les grandes cultures et les compensations écologiques avec beaucoup d'arbres haute-tige. La vente directe des produits de la ferme et une huilerie sont d'autres secteurs importants.



Milo Stoecklin
Bio Jura, actuel

Cet agriculteur de 47 ans siège depuis huit ans au Comité de Bio Suisse. Milo Stoecklin est marié et a trois enfants. Il gère avec sa famille une ferme communautaire à Séprais JU avec grandes cultures, vaches mères et poules pondeuses. Il travaille aussi comme conseiller bio à la Fondation Rurale Interjurassienne, et il coordonne en outre avec Bio Jura les activités régionales dans le domaine de la commercialisation des produits bio. Il s'engage en particulier depuis plusieurs années pour la poursuite du développement des marchés Bourgeon.

Petites annonces

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à publicite@bioactualites.ch

Conditions:

www.bioactualites.ch > Magazine > Annonces >

Données média

Bourse Bio

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

OFFRE

À vendre : Machine à bêcher Imants, largeur de travail 1,8 m, année 1990, bon état. 3500.- Fr. tél. 032 96 1 13 41



Naturellement naturel.




La pulpe pressée est ce qui reste de betteraves sucrières, lavées, coupées et désucriées. La mélasse ajoutée rend ce fourrage digeste très savoureux – pour le plaisir de vos bêtes.
Toutes les infos sur sucre.ch/fourrage

Prix réduits! Commander maintenant chez votre partenaire commercial.

* Origine: Allemagne/Suisse

Directives 2021 – Les modifications prévues

La Commission de la Qualité (CQ) de Bio Suisse a adopté début juin une série de modifications de règlements qui seront disponibles en ligne à partir du 30 juillet et envoyés aux organisations membres. Si moins de trois d'entre elles font recours d'ici au 2 octobre au plus tard, les nouveaux règlements entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2021.

 www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Promulgations

Directives générales (Partie I)

- Affiliation obligatoire pour les producteurs de porcs: Dans le but d'améliorer la transparence du marché, tous les producteurs Bourgeon qui vendent plus de 20 gorettes ou porcs à des engraisseurs de porcs Bourgeon, à des organisations commerciales sous licence ou à des transformateurs ou à leurs acheteurs devront s'affilier à une organisation du porc bio.

Production végétale et animale (Partie II)

- Diminution de la tourbe: La proportion de tourbe dans les substrats doit être diminuée à long terme; nouvelles limites valables à partir de 2025.
- Systèmes de chauffage des serres: Le passage aux énergies renouvelables doit se faire progressivement (80 % dès 2030, 100 % dès 2040), définition des énergies renouvelables utilisables.
- Interventions zootechniques: Le raccourcissement des queues des agneaux sera désormais autorisé seulement individuellement et sur ordonnance vétérinaire, et il devra être effectué sous anesthésie.
- Production porcine:
 - Tous les cochons sauf les truies allaitantes avec leurs porcelets jusqu'à 25 kg devront avoir à disposition pour se rafraîchir une douche ou une bauge ainsi que des places ombragées dans l'aire extérieure.
 - Les producteurs qui livrent des porcs au commerce de détail doivent participer depuis le 1^{er} avril 2021 à un Programme Santé Plus reconnu par la branche.
- Poules pondeuses:
 - Les exigences pour les poulaillers mobiles doivent être introduites dans le Cahier des charges.

- Les exceptions concernant l'accès des poules pondeuses à un pâturage ont été définies plus clairement.
- Engraissement des jeunes coqs: Le chapitre sur l'engraissement des jeunes coqs qui a été adopté par les délégués en automne 2019 a reçu des compléments et des précisions en concertation avec le GS Œufs et le GI Œuf Bio.

Transformation et commerce (Partie III)

- Révision du chapitre sur le lait.
- Instructions pour les échantillons de réserve à la réception du lait et pour la vérification des flux des marchandises.
- Modifications mineures dans les chapitres Désignation, Lutte contre les parasites, Boissons alcoolisées et vinaigre, Produits apicoles, Confiserie.
- Développement durable: Précisions dans les dispositions générales et poursuite du développement du Check-up Durabilité.



Foto: màd

- Viande et produits carnés: Changement de nom pour la vignette d'accompagnement des animaux des producteurs Bourgeon; introduction du document électronique d'accompagnement pour les producteurs et les marchands de bétail de boucherie.
- Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage: Les conditions pour l'eau de lavage des plaies de coupe (traitement post-récolte des bananes) et précisées (NaCl, ozone).
- Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés: L'extrusion sera maintenant autorisée comme processus de transformation avec des paramètres restrictifs clairement

définis pour les produits à base d'amidon, de fibres et de protéines végétales.

- Révision du chapitre sur les vins et les vins mousseux en collaboration avec le GS Vin.

Cueillette des plantes sauvages (IV)

- Déclaration de la cueillette: Une formulation plus précise a été choisie pour éviter les malentendus dans la déclaration.

Étranger et importations (Partie V)

- Les restrictions des importations sont maintenant publiées en ligne dans une liste des autorisations et plus dans le Cahier des charges.
- Les contrôles des groupes de producteurs avec un système de contrôle interne (SCI) seront basés sur les normes de l'IFOAM et plus sur les directives de la Commission européenne.
- Les exigences pour l'utilisation de l'eau, et en particuliers dans les zones avec risques de pénuries, ont été renforcées. Le nouveau plan de gestion de l'eau sera désormais important pour la certification, et il faudra impérativement fournir différents relevés ainsi que la preuve de la légalité.
- L'utilisation de variétés issues de fusion cellulaire (CMS) doit aussi être interdite pour les producteurs étrangers. Comme pour la Suisse, le chou-fleur (y compris romanesco et types colorés), le brocoli, le chou blanc, le chou frisé et l'endive sont pour le moment retirés de cette clause.
- Les restrictions pour l'utilisation du cuivre et du soufre dans les cultures maraîchères qui sont en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2018 se sont avérées impraticables et elles doivent être abrogées.
- Les exportateurs et les importateurs auront l'obligation d'annoncer les transactions d'importation dans les six semaines.
- La nouvelle précision valable dans la Partie III pour la lutte contre les parasites des stocks est aussi valable pour les entreprises à l'étranger.

Contacts

- Agriculture
sara.gomez@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 38
- Transformation et commerce
desiree.isele@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 16
- Importations
anna.lochmann@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 12

Site du FiBL: Les infrastructures se développent

Le FiBL continue de développer ses infrastructures en construisant un centre de réunions avec une grande aula et un restaurant ainsi qu'un campus de recherche. Le «coup de bêche» du 26 juin a donné le départ à cette dernière tranche des travaux d'agrandissement du FiBL qui avaient débuté en 2018 avec la construction d'une serre de recherche et de nouveaux laboratoires. Une nouvelle route d'accès et la construction d'une étable d'essais moderne et respectueuse des animaux complètent la rénovation


et l'agrandissement des infrastructures de l'Institut. Le FiBL investit ainsi quelque 30 millions de francs dans ce complexe de bâtiments durables dont les besoins en énergie pourront être couverts jusqu'à 90 pourcents par de l'électricité photovoltaïque et des pellets de bois. Le projet de construction est encouragé par un don de 11 millions de francs du canton d'Argovie provenant du Fonds Swisslos ainsi que par des fonds venant de fondations.

Communiqué aux médias du FiBL, tre



Maîtrise des parasites des ovins et des caprins

Steffen Werne, FiBL, et Herbert Volken, Centre agricole de Viège, montrent dans un nouveau film comment utiliser correctement les vermifuges et comment le développement de parasites gastro-intestinaux résistants peut être fortement retardé. Ils donnent aussi dans cette vidéo des informations sur la gestion des pâturages du point de vue de l'amélioration de la maîtrise des parasites ainsi que sur l'utilisation de l'esparcette – une légumineuse fourragère – comme alternative aux vermifuges de synthèse. Ce thème est aussi traité dans la fiche technique du FiBL «Maîtriser durablement les parasites de pâtures chez les ovins et les caprins» disponible en téléchargement gratuit sur la boutique en ligne du FiBL. tre

 www.bioactualites.ch > Films > Lutte contre les parasites chez les chèvres et les moutons

 www.shop.fibl.org > N° comm. 2516



Lors du «coup de bêche» (dgäd): Daniel Suter, Maire de la commune de Frick, Martin Ott, Président du Conseil de fondation du FiBL, Knut Schmidtke, Directeur pour la recherche, l'extension & l'innovation du FiBL Suisse, Michael Zehnder, Directeur de Birchmeier Baumanagement AG et Josef Burri, Responsable Stratégie et Planification du canton d'Argovie.



Nouvelles statistiques interactives sur l'agriculture biologique suisse

Le FiBL rassemble depuis de nombreuses années les statistiques du monde entier sur l'agriculture biologique et les met depuis quelques temps à disposition en ligne sous forme de graphiques interactifs. Le FiBL a maintenant aussi préparé de cette manière les chiffres sur l'agriculture biologique suisse qui

sont recensés chaque année par l'Office fédéral de la statistique. Pas moins de 18 pages internet, qui présentent toutes plusieurs graphiques interactifs, fournissent des informations sur différents thèmes: chiffres-clés sur les surfaces et les fermes bio en Suisse et par canton, chiffres au sujet des différentes cultures.

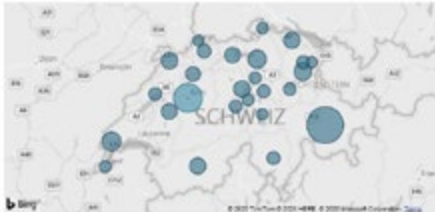
Sur la page dédiée à la surface agricole biologique suisse, l'activation d'un canton permet par exemple de visualiser rapidement comment la surface y a évolué et où ce canton se situe par rapport aux autres. Il manque encore pour le moment les chiffres sur la production animale, mais ils devraient suivre ces prochains mois. Il est aussi prévu d'intégrer des données provenant d'autres sources, par exemple des informations sur les marchés.

Helga Willer et Bernhard Schlatter, FiBL

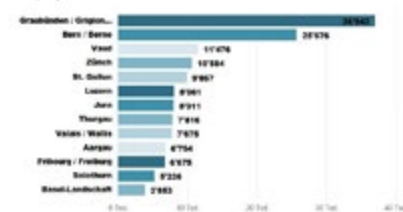
 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Zahlen und Fakten Biolandbau > Infografiken Biolandbau Schweiz (en allemand)
 statistics.fibl.org > Visualisation > Swiss data on organic agriculture (en anglais)

Biolandwirtschaftsfläche (LN) Schweiz 2019

Biolandwirtschaftsfläche nach Kantonen



LN (ha) nach Kantonen



Baisse pour le prix du blé, stabilité pour celui de l'épeautre, soucis pour le seigle



Photo: egal/depositphotos.com

Céréales panifiables

Lors de la table ronde des prix de référence du 16 juin 2020, les producteurs, les transformateurs et le commerce se sont accordés pour modifier les prix de référence aux producteurs. Le prix de référence du seigle baisse de trois francs (nouveau: 89.- Fr./dt), celui du blé de deux francs (nouveau: 101.- Fr./dt) et celui de l'épeautre reste inchangé (109.- Fr./dt).

Offre et demande

La demande pour les céréales panifiables bio peut être toujours mieux couverte par la production du pays grâce à la forte augmentation des surfaces des cultures bio. Les premiers pronostics basés sur les surfaces cultivées et les perspectives générales prévoient que les entreprises de transformation pourront couvrir environ 67 % de l'ensemble de leurs besoins avec la production suisse pour le blé, et même 94 % pour le seigle et 86 % pour l'épeautre. L'augmentation des parts de matières premières indigènes fait aussi renchérir les produits céréaliers transformés. Ces modifications des prix de référence se sont avérées nécessaires pour pouvoir continuer d'assurer l'attractivité et

l'écoulement des céréales suisses malgré cette augmentation des parts indigènes. Les cultures doivent toujours être planifiées en concertation avec les acheteurs. L'épeautre doit être de préférence réservé aux sites et régions qui conviennent moins bien pour le blé. Pour la récolte 2021, il est absolument nécessaire de vérifier ses possibilités d'écoulement pour l'épeautre et le seigle, et il faut impérativement un contrat de prise en charge pour le blé panifiable de reconversion.

Retenue de 4.-Fr./dt sur le seigle

Vu que la commercialisation de la récolte de 2019 s'est essouffée et que la demande est frileuse, une retenue de 4.-Fr./dt sur le prix payé aux producteurs est prélevée au niveau des centres collecteurs pour financer d'éventuels déclassements. Si toute la récolte peut être vendue comme céréale panifiable, les centres collecteurs rétrocéderont la retenue. Sinon c'est le product management de Bio Suisse qui communiquera aux centres collecteurs leur contribution au déclassement des surplus. Pour le blé et l'épeautre, la branche a assuré qu'elle prendrait en charge toute la récolte de ces deux cultures.

Essais variétaux et teneur en protéine

La contribution spécifique prélevée pour financer les essais de variétés de blé panifiable d'Agroscope avait été introduite en 2018 pour trois ans, donc elle est encore valable pour la moisson 2020. La table ronde des prix de référence a en outre décidé de prolonger de nouveau le paiement d'après la teneur en protéines. Il y a des suppléments de prix à partir de plus de 13 % de protéines et des déductions en dessous de 12 % de protéines. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Tous les prix et conditions:

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Grandes cultures > Prix de référence
→ Fatos Brunner, Product manager
Grandes cultures, Bio Suisse
fatos.brunner@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 48

Toutes les infos marchés

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

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

Information plantes médicinales et aromatiques

La Journée d'information sur les plantes médicinales 2020 se déroulera le 27 août 2020 à Sembrancher (VS). Les essais sur les techniques agricoles, la sélection, les maladies, les ravageurs et les mauvaises herbes seront présentés par Agroscope et le FiBL. Les posters et les exposés seront bilingues (FR/DE). Tous les producteurs et productrices de plantes aromatiques sont chaleureusement invités à cette journée d'information.

Date et lieu
JE 27 août 2020
Valplantes, 1933 Sembrancher VS

Intervenants
Agroscope, FiBL

Coût
Coût du repas:
25.- à régler sur place
(assiette valaisanne et raclette)

Inscriptions et renseignements
xavier.simonnet@agroscope.admin.ch
Inscription (avec/sans repas) jusqu'au 14.8.2020

Groupe d'intérêt grandes cultures bio

Fourrages de qualité à base de prairies temporaires, un marché important dès 2022

Date et lieu
JE 3 septembre 2020, 13h30
Ferme de la Touvière
Route du Carre d'Aval 10
1252 Meinier GE

Contenu / Programme
Présentation de Nathaniel Schmid, chargé de la production animale et

de l'alimentation animale à l'antenne romande du FiBL

- Récolte: optimiser les travaux agricoles et création d'une filière: exemple vaudois
- Coûts de la récolte, stockage et qualités recherchées par les consommateurs de fourrages
- Marché, géographie, prix indicatifs et contrats

Organisation
AgriVulg

Renseignements
Sacha Riodel, AgriVulg
riodel@agrigenève.ch
tél. 079 472 46 76

Décompactage des sols des prairies

Un sol sain est une condition clé pour une prairie productive. Une structure abîmée limite l'activité biologique et chimique du sol, les échanges gazeux et la circulation de l'eau. Des essais ont mis en évidence des rendements réduits de 30 % après l'utilisation de machines lourdes. Il existe des sous-soleuses pour prairies censées aérer un sol compacté sans détruire la couverture d'herbe. Quel est le potentiel de ces différentes machines? Le but de la matinée est de voir concrètement leur travail et d'en tirer des enseignements pratiques. Démonstration pratique de plusieurs machines au travail.

Date et lieu
MA 15 septembre 2020, 9 h
Communauté Herren et Kramer,
Dorfstrasse 117a
3215 Lurtigen FR

Organisation
Institut agricole de l'État de Fribourg IAG

Informations et inscriptions
Le nombre de participants est limité à 20 personnes.
Programme complet et inscription obligatoire sur www.vulg-fr.ch > Formation continue > Liste des cours

Groupe d'échange en horticulture bio

Matin:
visite guidée à la découverte de Neuchâtel avec un regard nature en ville et sur différents aménagements et essais de mycorrhization des arbres.
Après-midi:
visite de l'établissement horticole de Cernier.

Date et lieu
MA 29 septembre 2020
Neuchâtel, RDV à préciser

Contenu / Programme
www.bioactualites.ch > Agenda

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

Renseignements et inscriptions
Pour obtenir le programme et prévenir de votre présence, contacter Nicolas Freyre: nicolas.freyre@ville-ge.ch

Feldtage 2021 – Journées d'information

Dates et lieu
ME 2 – VE 4 juin 2021
5742 Kolliken AG

Organisation
Landor, UFA-Samen, Fenaco
Protection des plantes et Serco

Contenu
Le lieu de rencontre des professionnels de la culture des plantes, innovant et pratique, espace expérimental de 16 ha. Les thèmes abordés seront les essais pratiques en matière de culture, l'efficacité des ressources, la numérisation et, pour la première fois, les essais biologiques.

Renseignements
www.feldtage.ch/fr/

Production animale

Date reportée! 2^{ème} Journée Suisse du Bétail Bio

Date et lieu
JE 10 juin 2021
2802 Develier JU

Organisation
Bio Suisse, FiBL, FRI (Fondation Rurale Interjurassienne), Bio Jura, ferme bio Boillat

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

Informations
De plus amples informations sur l'événement seront affichées sur www.journeebetailbio.ch

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

Transformation

Fabrication de tofu bio

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

Date et lieu
À confirmer

Organisation
Matthias Klais, FiBL

Inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
www.anmeldeservice.fibl.org

Divers

La semaine du goût

Le plus grand événement gourmand et slow food de Suisse.

Dates et lieux
17 - 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
andreas.haesele@fibl.org

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



Baisse de prix Aliments UFA BIO



UFA répercute la modification des prix indicatifs des céréales fourragères bourgeon à la clientèle.

Profitez du package complet: livraison de céréales fourragères et achat d'aliments via le compte marchandise UFA.

Dans votre
LANDI
ufa.ch

Votre
partenaire pour
semences BIO



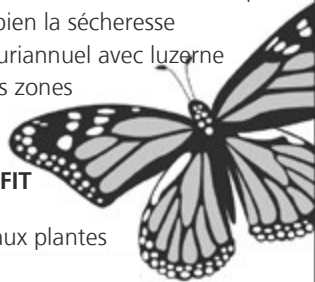
Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Pour les semis après la récolte

- Bio 1000:** Mélange annuel pour cultures dérobées
- Bio 2000:** Mélange trèfles violet-raygras bisannuel
- Bio 3000:** Mélange graminées-trèfles 3 ans
- BIOLUZ:** Mélange luzerne-graminées 3 ans
- Bio 4000:** Mélange longue durée graminées-trèfles
- Bio 4400 Turbo:** Mélange longue durée à croissance rapide
- Bio Arida:** Mélange qui tolère bien la sécheresse
- Bio Arimeda plus:** Mélange pluriannuel avec luzerne
- Bio Allround:** Mélange pour les zones non favorables au ray-grass

Mélanges engrais vert Terra-FIT

- accumulation d'humus
- ameublissement du sol grâce aux plantes à racines pivotantes
- augmentation de l'activité du sol (vers de terre, microorg.)
- rendements supérieurs comparé aux semis purs



Nous vous conseillons volontiers

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

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

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

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