

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

10 | 20
DÉC



Êtes-vous le nouveau président ou la nouvelle présidente du Groupe spécialisé Plantes d'ornement?

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de praticien-ne-s motivé-e-s. Nous cherchons pour février 2021 une nouvelle personne pour présider le Groupe spécialisé Plantes d'ornement et collaborer à son travail. Le groupe spécialisé est une instance consultative qui soutient le product management pour les questions spécialisées et commerciales. Il est composé de producteurs-trices Bourgeon qui disposent de grandes connaissances et expériences dans la production bio.

Exigences

Vous gérez une entreprise horticole Bourgeon et/ou disposez d'une bonne expérience dans la production des plantes d'ornement bio (fleurs coupées, plantes pour plates-bandes, plantes pour balcons, plantes vivaces, plantes en pots, buissons et arbres d'ornement). Vous êtes novateur-trice, capable de travailler en équipe et de bien communiquer. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand et vous maîtrisez oralement ces deux langues nationales (les séances se déroulent en allemand). Vous avez l'habitude d'utiliser les moyens informatiques de communication.

Travail et défraiement

Il y a environ cinq séances par année ainsi que des téléphones et des courriels selon les besoins. L'activité est défrayée.

Êtes-vous intéressé-e ?

Envoyez votre candidature comprenant une lettre de motivation et un bref curriculum vitae d'ici au 31.01.2021 par courriel à andrea.cahenzli@bio-suisse.ch.

Ilona Stoffel, product manager Plantes d'ornement, répondra volontiers à vos questions par courriel (ilona.stoffel@bio-suisse.ch) ou par téléphone (061 204 66 65).



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. BIOSUISSE

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: 7081 Exemplaires
Français: 1220 Exemplaires
Italien: 305 Exemplaires
Total exemplaires imprimés: 9433
Total exemplaires envoyés: 8605
(certification notariale 2020)

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

Concept graphique

Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

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

Rédaction

Stephanie Fuchs (*sf*), Rédactrice
en chef, Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bg*), FiBL
Aline Lüscher (*lua*), FiBL
Claire Muller (*cm*), Bio Suisse
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
René Schulte (*schu*), Bio Suisse
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 63

Rédaction en ligne

Ania Biasio (*abi*), Flore Lebleu (*fl*)
Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL
redactionpageinternet@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de *cm*)

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-10
Mot de passe: ba10-2020

Page de couverture: Construire avec de la paille, c'est construire pour l'avenir: naturel, climatiquement neutre, diversifié (à partir de la page 8). Photo: Atelier d'architecture Schmidt, Trun

Table des matières

Production

Constructions écologiques

- 6 Constructions écologiques pour paysans bio
- 7 Éléments en bois sans métal ni colle
- 8 Avec de l'argile du lieu
- 8 «Les maisons en paille sont déjà presque établies»
- 10 La nouvelle «étable à deux fins» du FiBL

Bovins

- 12 Sur la route pour la santé des veaux

- 14 Vulgarisation et conseils

Houblon

- 18 Du houblon suisse et bio pour un marché en devenir

Transformation et commerce

Transformation fermière

- 15 À consommer de préférence jusqu'au ...
- 16 L'étiquetage conforme des produits Bourgeon

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 21 Première AD virtuelle
- 22 Brèves
- 23 Hazelburger gagne le Grand Prix Bio Suisse

FiBL

- 25 Brèves

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 22 Marchés et prix
- 26 Agenda / Petites annonces

Les nouvelles
règles pour 2021
au milieu de
ce numéro

Pas un conte

«Je vais me construire une jolie maison de paille!» – Vous connaissez tous le conte des trois petits cochons qui avaient dû quitter la maison et se construire leur propre logis. Mais il arriva ce qui devait arriver. Le loup détruisit la maison de paille du premier petit cochon, puis celle en bois du deuxième. Mais le loup ne put rien faire contre le troisième car il avait construit une maison en briques. Morale (approximative) de l'histoire: Si tu veux qu'elle résiste, construis-toi une maison en dur.

Mais cette morale est trompeuse. Car la paille, et cela n'a rien d'un conte, permet de construire des bâtiments tout à fait corrects. Et le bois de toute façon. Mais il y a aussi l'argile et d'autres matériaux naturels que nos ancêtres utilisaient déjà et qui reviennent au goût du jour. Et cela est bienvenu du point de vue écologique comme on peut le voir dans l'article principal depuis la page 6. Les matériaux de construction naturels sont souvent disponibles dans la région, renouvelables, peu polluants, climatiquement neutres et recyclables. Cela est même particulièrement intéressant pour les paysannes et les paysans bio qui prévoient une nouvelle maison ou un nouveau bâtiment agricole, car la construction durable permet d'amener toute la ferme à un autre niveau de globalité écologique.

Et à propos de fermes, nous montrons à partir de la page 15 comment les entreprises de transformation fermière doivent étiqueter leurs produits Bourgeon préemballés. Tant la Confédération que Bio Suisse édictent à ce sujet des prescriptions qu'il faut impérativement respecter. Ceux qui ne le font pas ne verront certes pas leur maison détruite comme celles des petits cochons, mais ils devront s'attendre à des sanctions.

Et maintenant, chers lecteurs et lectrices, je vous souhaite une bonne lecture et de belles fêtes de fin d'année. Et de rester en bonne santé.



René Schulte, Rédacteur



Dit



«Mauvaise déclaration de la provenance des matières premières et absence de la référence de certification sont deux erreurs fréquentes.»

Simone Hartong, Bio Suisse

→ Page 15

Compté

21 mètres carrés: C'est la surface minimale dont chaque vache dispose dans la nouvelle stabulation du FiBL. Ceci pour une occupation d'au maximum 30 vaches.

→ Page 10

Vu



Le houblon bio est une denrée rare en Suisse. Par contre, la demande est forte. Surtout de la part des petites brasseries. Il faut cependant savoir que cette culture nécessite des investissements importants, quelque 50 000 francs à l'hectare, et qu'elle demande beaucoup de main-d'œuvre. *Texte: schu, Photo: cm*

→ Page 18

Le Bourgeon Bio Gourmet – Un millésime de qualité

49 fabricants avec au total 163 produits pour le Bourgeon Bio Gourmet 2020, qui était centré sur les catégories suivantes: préparations condimentaires, moutardes, vinaigres, miso, produits à base de légumes, d'oléagineux ou de céréales,



Distinction spéciale pour le mélange croquant à l'épeautre d'E. Zwicky. *Photo: Luc Kämpfen*

chocolats, confitures, sirops, jus de fruits, produits aux fruits et miel. «Des spécialistes des différentes branches et des analystes sensoriels professionnels ont procédé à l'évaluation des produits. La qualité est extrêmement élevée», dit le président du Jury Patrick Zbinden. 70 produits ont obtenu une note de 5 ou plus et peuvent donc arborer le Bourgeon Bio Gourmet pendant trois ans, et 33 d'entre eux ont atteint la note maximale de 6 et se sont qualifiés pour les distinctions spéciales. Les produits romands suivants en ont obtenu une: le Tofu fumé au bois de hêtre et le Soja-Drink de Swissoja, Les Acacias GE; la Plaque de chocolat noir 62 % de la Boulangerie Saudan, Fribourg; le Miel des Préalpes de Stéphane Günther, Yverne VD. *Maya Frommelt, Bio Suisse*

Plus d'apprenants

Après la chute de l'année passée du nombre d'apprenants dans le domaine de l'agriculture, les chiffres sont remontés cette année – malgré la situation de pandémie. Il y a au total actuellement près de 3500 personnes (dont 400 en bio) en cours de formation dans les champs professionnels de l'agriculture. Près de 90 pourcents se forment pour devenir agriculteurs, et les autres sont répartis entre les professions spéciales de la vigne, des fruits, des légumes et des volailles, écrivait l'Organisation du monde du travail (OrTra) AgriAliForm début novembre dans un communiqué. Les chiffres étaient constants sur la moyenne des neuf dernières années, le maraîchage étant le seul secteur à afficher une croissance continue. *lid*

Demeter pour tous

Lors d'une assemblée générale extraordinaire, la Fédération Demeter Suisse a adopté de nouveaux principes de distribution qui, selon la fédération, prévoient que tous les partenaires commerciaux peuvent vendre des produits Demeter. Cela signifie pour les consommatrices et les consommateurs qu'ils rencontreront à l'avenir davantage de produits issus de l'agriculture biodynamique. Ceux qui veulent se référer à la marque Demeter ou lancer des produits avec le logo doivent conclure un contrat.

Demeter Suisse avait jusqu'ici toujours adopté une position neutre en matière de politique. La fédération souhaite maintenant se positionner clairement sur les sujets politiques qui concernent l'agriculture ou les denrées alimentaires. Et la fédération veut aussi s'engager pour un avenir sans pesticides. *lid*



Vache mère Suisse se défend. Photo: FiBL

Vêlages au pâturage: Oui!

Vache mère Suisse s'était engagée en faveur de la nouvelle Loi sur la chasse, mais elle a été refusée, écrivait Vache mère Suisse dans un communiqué diffusé au début du mois de novembre dernier. Cela ne simplifie pas la régulation du loup, et la question d'une restriction ou même d'une interdiction totale des vêlages au pâturage revient toujours plus souvent sur le tapis. Vache mère Suisse s'oppose à ce genre d'exigences, écrit l'association. Car les naissances au pâturage ont de nombreux avantages, par exemple pour la santé de la mère et du veau. Il est donc important que cette pratique reste autorisée – aussi bien dans les exploitations de base que dans les pâturages d'estivage. Et Vache mère Suisse s'investit aussi pour que les éleveurs de vaches mères soient indemnisés correctement pour les bêtes déchiquetées. *lid*

Le Gaucho reste interdit

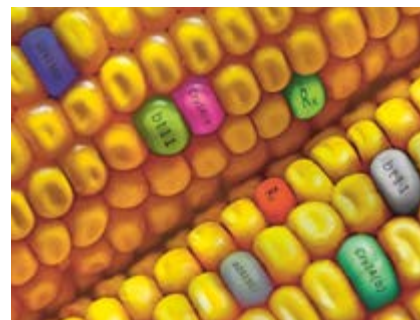
En 2020, les cultures de betterave ont subi une attaque importante de jaunisse virale. L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a rejeté une approbation d'urgence pour le produit interdit Gaucho. Un programme ambitieux sera nécessaire, et il inclura variétés tolérantes, modèles d'avertissements et soutien aux systèmes de production qui renoncent à l'utilisation des pesticides, écrit l'OFAG. *sf*



Jaunisse virale sur betterave. Photo: FiBL

Moratoire sur les OGM

Le Conseil fédéral souhaite prolonger de quatre ans le moratoire sur les cultures d'organismes génétiquement modifiés (OGM) à des fins agricoles, donc il resterait en vigueur jusqu'à fin 2025. Il a décidé mi-novembre d'envoyer en consultation le projet de modification ad hoc de la Loi sur le génie génétique. Le moratoire concerne aussi les produits issus des nouvelles techniques de modification génétique. *schu*



Maïs GM. Photo: Matic Sandra/depositphotos.com

Une étude de Greenpeace cible la dérive

Sur mandat de Greenpeace, l'Institut environnemental de Munich a étudié de mai à novembre 2019 la dérive des pesticides dans l'air de quatre domaines bio avec des collecteurs passifs. Selon Greenpeace Suisse, les domaines bio de l'étude se trouvaient dans les cantons du Valais, d'Argovie et de Thurgovie. Les chercheurs ont constaté partout une pollution multiple. Surtout dans les vignes bio valaisannes. La dérive des pesticides est particulièrement importante en viticulture parce qu'ils y sont souvent épandus par des hélicoptères ou des drones, disent-ils encore. Greenpeace Suisse exige donc une interdiction

des épandages de pesticides par hélicoptère ainsi qu'une réglementation plus stricte de l'utilisation des drones. Il y a d'autres études sur le thème de la dérive des traitements. Par exemple, des mesures faites par l'Université de Munich en 2018 dans le Sud-Tyrol italien ont montré que les pesticides peuvent être transportés sur plusieurs kilomètres. Et une étude actuelle de la Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft (Alliance pour une agriculture durable pour les générations futures) et de l'Institut environnemental de Munich a démontré que des pesticides toxiques se trouvent dans l'air dans toute l'Allemagne. *lid/schu*



La dérive due au vent est aussi un problème en Suisse. Photo: fotokostic/depositphotos.com



Constructions écologiques *pour paysans bio*

Ça marche aussi en grand: Le premier lotissement en balles de paille de Suisse est en train de voir le jour à Nänikon ZH. On y utilise des matériaux de construction comme la paille, le bois, l'argile et la chaux *Photo: Damian Poffet*

Renoncer le plus possible aux intrants chimiques et combiner artisanat ancestral et innovation: La construction durable a beaucoup de points communs avec l'agriculture biologique.

Selon l'Institut fédéral pour l'aménagement, l'épuration et la protection des eaux IFAEPE, jusqu'à 300 tonnes de pesticides sont utilisées chaque année en Suisse dans la construction pour les peintures des façades et les isolations extérieures. Les responsables des constructions veulent ainsi lutter contre les algues et les champignons qui se répandent sur les façades à cause des avant-toits trop petits et de l'amélioration de l'isolation thermique. Comme les autres pesticides utilisés, ceux pour la construction finissent dans les eaux de surface et les nappes phréatiques après avoir été lessivés par les pluies. Les productrices et producteurs trouvent donc évident de réfléchir aux impacts environnementaux de leurs bâtiments.

En plus des pesticides, la consommation d'énergie et l'élimination des déchets sont aussi des problèmes importants. Il se pose dans ce contexte non seulement la question de la consommation d'énergie nécessaire pour le fonctionnement d'un bâtiment, mais aussi celle de la quantité d'énergie qui a été utilisée pour la fabrication et l'acheminement des matériaux de construction et celle de la manière dont ils devront tôt ou tard être éliminés. Le bois, par exemple, contient bien

sûr moins d'énergie grise que le béton, mais il doit être éliminé dans une usine d'incinération des ordures ménagères (UIOM) s'il a été traité. Les statistiques suisses des déchets montrent que leur élimination est un facteur important: Nous produisons chaque minute 45 tonnes de déchets – dont presque les deux tiers viennent du secteur de la construction. Il est vrai que les briques et le béton peuvent souvent être réutilisés comme matériaux, mais il y a bien 3 millions de tonnes de déchets de construction par année qui doivent être incinérés en UIOM ou mis en décharge. Les laines de verre et de roche utilisées dans l'isolation doivent être mises en décharge. Les matériaux isolants à base d'huile minérale comme le polystyrène expansé (PSE) ou le polyuréthane (PUR) finissent en UIOM où ils libèrent du CO₂ fossile. Même les matériaux isolants organiques doivent être coûteusement éliminés quand ils contiennent du borate utilisé comme pesticide et retardateur de flamme.

La Renaissance des vieux matériaux de construction
Différentes normes intègrent les aspects environnementaux. Minergie, la plus connue pour la construction, existe depuis 1998. Mais il y a Minergie et Minergie: La norme de base exige – en gros – l'isolation thermique demandée par la loi plus un apport d'air contrôlé avec récupération de chaleur. La quantité d'énergie grise contenue dans les matériaux et leur recyclabilité ne jouent aucun rôle. La norme Minergie-A-Eco correspond par contre aux exigences pour une maison qui produit au moins autant d'énergie qu'elle en utilise (y compris l'énergie grise) et qui remplit les critères de la construction saine et écologique.

Il n'y a cependant pas forcément besoin d'un certificat. Beaucoup de bonnes idées peuvent venir de l'étude des constructions de nos ancêtres. Avant-toits étendus au lieu de protection chimique du bois, parois intérieures en argile au lieu d'installations d'aération, enduits extérieurs à base de chaux au lieu de peintures de façades avec des pesticides, isolations à base de chanvre, de laine, de paille ou de roseaux pour remplacer PSE et PUR – ces méthodes de construction ont protégé pendant des siècles les hommes et leurs bâtiments, nécessitent peu d'énergie grise, et sont pour la plupart recyclables sans problèmes. Et les connaissances nécessaires ont pu être conservées, notamment grâce aux artisans qui rénovent les bâtiments historiques. L'augmentation de la demande pour la construction écologique a permis ces dernières années à de nouvelles formes de construction d'émerger, comme les éléments en bois sans colle ni métal, les maisons en paille autoportantes, les plaques de fibres bois pur

ou les plaques d'argile prêtes à l'emploi. Ce qu'il faut maintenant, c'est des gens qui construisent de manière durable. Et il y en a, comme le montrent les articles des pages suivantes.

Stephan Jaun, journaliste indépendant



Informations supplémentaires

L'Association Baubioswiss relie des spécialistes patentés de la construction avec des gens qui sont intéressés par la construction, l'habitation et le travail sains et durables.

www.baubio.ch

Minergie est la norme de construction suisse pour les bâtiments neufs et rénovés. Elle est portée conjointement par l'économie, les cantons et la Confédération. Derrière cette marque on trouve l'Association Minergie.

www.minergie.ch

Éléments en bois sans métal ni colle

Réaliser une construction avec des éléments en bois de chez soi? La société Truberholz permet cette prouesse.

«Si nous avons eu une bonne ferme à la maison, je serais volontiers resté agriculteur», explique Jürg Hirschi lors d'une visite de son installation de production à Trub BE. Mais il est devenu charpentier et a développé une entreprise qui compte maintenant une soixantaine de collaborateurs. Il veut respecter les ressources d'ici et maintenir places de travail et création de valeur dans la vallée. La charpenterie Hirschi et la société Truberholz qui en fait partie y arrivent notamment en fabriquant des éléments de construction en pur bois massif.

Le travail consiste à fabriquer des couches de bois croisé de jusqu'à 24 cm d'épaisseur constituées de planches tenues rien qu'avec des chevilles de bois et à leur donner la forme voulue. Grâce à l'épaississement et à l'humidification des chevilles juste avant leur insertion dans leurs logements, le procédé reste entièrement libre de colles et de métaux. Ces contreplaqués permettent de construire rapidement avec du bois massif des enveloppes et toitures de bâtiments de plusieurs étages. «Cette méthode de construction enthousiasme surtout les gens qui aiment construire avec des matériaux naturels», raconte Jürg Hirschi. «De nombreux maîtres-d'œuvre nous font préparer leurs propres bois.» Un autre avantage du procédé est que du bois C peut aussi être utilisé dans la construction de façades: Seule sa qualité optique est moins bonne et il est donc chevillé dans les couches intérieures des plaques.

Plus de bois pour un meilleur climat?

Les éléments en bois peuvent être combinés sur le côté intérieur avec des plaques d'isolation, par exemple en fibres de bois, et avec une couche de bois de haute valeur pour la façade extérieure. On peut aussi travailler sans isolation en couplant deux éléments pour réaliser une construction en bois mas-

sif pur de 42 cm d'épaisseur. Les constructions de ce genre absorbent énormément de bois, ce qui est bien sûr plus cher mais pourrait être intéressant du point de vue de la séquestration du CO₂. «Et en plus elles présentent une très grande capacité d'accumulation de chaleur», jubile Jürg Hirschi.

Sa charpenterie est entourée de superbes demeures paysannes emmentaloises qui datent parfois de plusieurs siècles. Que faut-il pour que les nouvelles méthodes de construction tiennent aussi longtemps? Le plus important est la protection architecturale du bois, surtout à l'aide de grands avant-toits, et aussi bien sûr que les arbres aient été abattus entre novembre et décembre puisqu'ils ne sont alors pas en sève (c.-à-d. pas gorgés d'eau et d'éléments nutritifs) et se conservent alors nettement plus longtemps. *Stephan Jaun, journaliste indépendant*

www.zimmereihirschi.ch



Jürg Hirschi devant sa ligne de production capable de cheviller des plaques de contreplaqué faisant jusqu'à 24 cm d'épaisseur. *Photo: Stephan Jaun*

Avec de l'argile du lieu

Agi Gehrig a extrait et mélangé elle-même l'argile pour sa maison, et elle est enthousiasmée par le résultat.

Que ce soit pour une rénovation ou une nouvelle construction, l'argile vit une véritable Renaissance. Elle peut être extraite sur place, assure de bons climats intérieurs grâce à ses bonnes caractéristiques d'accumulateur de chaleur et de régulateur d'humidité, et ses couleurs chaudes sont visuellement fascinantes, et enfin elle peut, sous sa forme naturelle, être en tout temps retravaillée ou rendue à la terre. Agi Gehrig s'est aussi laissée séduire par ces caractéristiques. Cette paysanne bio de Rottal LU transmet donc volontiers les expériences qu'elle a faites en 2014 lors de la construction de sa maison avec des matériaux naturels. «Nous avons peu d'argent – mais de la paille et de l'argile», rit-elle en y repensant. Une fois la décision prise de construire avec ça, elle a pendant tout un été testé les bons mélanges d'argile et visité des constructions.

De l'argile dans les faux-planchers et le four

La maison comprend une ossature en bois entourée d'une isolation de petites balles de paille d'épeautre, un enduit intérieur d'argile et une façade en bois aérée depuis le bas. Agi Gehrig a aussi utilisé de l'argile extraite sur place et «diluée» avec du sable pour remplir les faux-planchers et pour la construction d'un fourneau en argile. Ces deux matériaux servent d'accumulateur thermique, et le fourneau est le seul chauffage en plus du soleil venu des grandes fenêtres de la façade sud. Cette productrice de plantes aromatiques bio explique comment elle a procédé pour les crépis intérieurs: «Nous avons épandu le crépi

directement sur les balles de pailles juxtaposées, et sur les éléments en bois nous avons posé préalablement un treillis fin.»

Et de rappeler en riant comment, lors du premier essai, le crépi était tombé du mur pendant la nuit et comme il était ensuite agréable d'appliquer l'argile non plus à la truelle mais couche après couche avec une machine à crépir. Et c'est avec satisfaction qu'elle parle du bon climat intérieur et des faibles coûts de construction. Il faut bien accepter avec les crépis d'argile que les parois ne soient pas toujours rectilignes ou qu'il y ait des fentes dans les coins, mais cela ne choque que rarement, et encore on peut toujours vite prendre un peu d'argile pour faire une retouche. Rétrospectivement, elle regrette seulement de ne pas avoir fait elle-même les briques d'argile pour monter les parois intermédiaires. *Stephan Jaun, journaliste indépendant*

 www.doenihus.ch



L'isolation en paille d'épeautre a été enduite d'argile. Photo: mäd

«Les maisons en paille sont déjà presque établies»

L'architecte grison Werner Schmidt a déjà construit une cinquantaine de maisons en paille, dont des locaux de transformation, magasins et installations agrotouristiques pour des fermes bio.

Comment êtes-vous venu à la construction en paille?

Werner Schmidt: À l'armée, nous dormions dehors dans le froid avec un sac de couchage, et j'ai vu qu'il suffit d'une bonne enveloppe pour avoir chaud avec les 70 W de chaleur que l'homme diffuse. On pouvait donc aisément concevoir que le mécanisme devait être le même pour une maison. Nous avons tout essayé, de la laine de roche au polystyrène jusqu'à la cellulose et au liège – jusqu'à ce que je tombe sur un livre sur les maisons en paille.

Et ça a tout de suite fait tilt?

Non, d'abord j'ai pensé que c'était une drôle de bêtise. J'avais appris le métier de maçon et je croyais que le béton était le matériau de construction le meilleur et le moins cher. Puis j'ai soudain pris conscience que la paille contenait tout ce que je demandais à un matériau de construction. Elle rend indépendant des importations de pétrole, elle est écologique, durable, bon marché, et à la fin on peut la composter.

Vous avez depuis lors construit une cinquantaine de maisons en paille, beaucoup pour des paysans, pourquoi?

Ils ont une autre relation avec cette matière. Produire soi-même son matériau de construction est une forte motivation. Et cela même s'ils sont parfois déçus de ne presque plus avoir besoin de bois de chauffage dans la maison de paille. Mais il n'y a plus non plus de particules fines et de travail de bûcheronnage.

Quel est le plus grand défi avec ce type de constructions?

La paille ne supporte pas l'humidité permanente. Mais il n'y a pas du tout de problèmes si la maison est construite correctement. Et s'il y a un défaut, on le voit généralement au cours des deux ans de garantie, ce qui est un avantage pour tous.

Quelle paille utilisez-vous?

Blé, triticale, orge, épeautre, amidonnier ou seigle. Les petites bottes doivent être pressées suffisamment fort, et il faut bien sûr que la paille soit absolument sèche. Normalement nous utilisons des balles rectangulaires de 1,2 m de largeur. Elles isolent environ aussi bien qu'une couche de laine de roche de 1 mètre d'épaisseur, mais elles sont beaucoup moins chères.

Comment crépissez-vous ces maisons?

On utilise en général de la chaux pour l'extérieur et de l'argile pour l'intérieur. Les deux sont perméables à la vapeur et font sortir l'humidité éventuellement présente dans la paille. Et l'argile sert en plus d'accumulateur de chaleur. Pour les parois de séparation, nous utilisons souvent des briques d'argile crue, car elles assurent une température régulière au cours de la journée.

Et les maisons de paille autoportantes, sont-elles solides?

Dans le sud du Tyrol, nous avons construit une maison de trois étages dont les murs portants extérieurs sont constitués uniquement de paille. Elle a même résisté à une avalanche. Il faut cependant tenir compte de quelques particularités lors de la construction. Les maisons de ce genre se comportent en effet comme un organisme vivant. Elles peuvent se tasser ou s'incliner assez fortement au cours de la première année. On doit donc laisser à la construction cette marge de mouvement pour que la maison ne soit pas soudain suspendue à la cheminée.

Comment empêche-t-on l'humidité du sol de remonter dans les parois de paille?

Si on construit un sous-sol, on doit retenir l'humidité avec du carton pour toiture. Si on n'excave pas, on pose la maison sur des pilotis pour assurer une aération par dessous.

Et face au risque d'incendie?

Un mur de paille de 50 cm d'épaisseur crépi des deux côtés avec de l'argile est en classe de résistance au feu F90, ce qui correspond à un mur de béton de 16 cm d'épaisseur.

Et comment pose-t-on les conduites d'eau et d'électricité?

Nous posons généralement les conduites d'eau dans des caissons – à cause de l'eau de condensation et pour si jamais un tuyau perd son étanchéité. Pour les câbles électriques, nous taillons à la tronçonneuse une fente dans la paille et on y enfonce des cales de bois pour fixer les prises.

Comment trouvez-vous des artisans pour faire tout ça?

Au début on tombe toujours sur des sceptiques. Pour les constructions autoportantes, nous dirigeons les travaux sur place et nous montrons comment nous crépissons. Si on utilise des éléments préfabriqués, ils sont fabriqués et remplis chez le charpentier. Là il suffit de montrer au début comment on ferait le remplissage. Pour le reste, tout se passe comme sur n'importe quel autre chantier.

Combien coûte une maison de paille par rapport à une construction conventionnelle?

Les coûts de construction sont à peu près comparables avec ceux de la norme Minergie. L'avantage financier se trouve dans les plus faibles coûts d'exploitation.

Interview: Stephan Jaun, journaliste indépendant



Après un apprentissage de maçon, Werner Schmidt a étudié l'architecture d'abord à Winterthur puis à Vienne où il a passé son diplôme. Né à Trübbach SG en 1953, il a son propre atelier d'architecture et de design à Trun GR depuis 1989. www.atelierschmidt.ch



Werner Schmidt a développé pour la société de paysagisme Gartist de Bubikon ZH une maison en balles de paille avec encorbellement.

Photo: Atelier d'architecture Schmidt, Trun

La nouvelle «étable à deux fins» du FiBL

Recherche scientifique et quotidien paysan se rencontrent à Frick.

La nouvelle étable du FiBL fournit aux chercheurs des connaissances pratiques sur le bien-être animal et la durabilité.

Elle regarde avec curiosité le robot nettoyeur qui fait ses circuits dans la stabulation, fait posément quelques pas vers l'aire d'affouragement, plonge sa tête dans le foin et commence à mastiquer. À presque vingt ans, «Berge» est la plus vieille vache de l'étable et a déjà vécu quelques déménagements. Maintenant elle va plus loin, donne l'exemple, et son allure détendue et assurée est un modèle pour le petit troupeau de vaches dans son nouvel environnement.

À Frick AG, la stabulation de recherche flambant neuve du FiBL est pour ainsi dire une «étable à deux fins». La stabulation libre pour vaches avec cornes doit en effet en même temps permettre à la famille Hofstetter de travailler sans problèmes et fournir des informations importantes pour la recherche bio. «Le sujet principal est la gestion durable des ressources fourragères», explique Florian Leiber, le responsable du département des Sciences animales agricoles du FiBL. «Nous voulons en particulier acquérir plus de connaissances solides sur les possibilités de garantir une bonne efficacité nutritive avec une grande proportion de fourrages grossiers.» Les chercheurs obtiennent des informations individuelles sur chaque vache grâce à des capteurs de mastication qu'elles portent autour du cou pour mesurer les minutes d'ingestion et de rumination. Et le nouveau robot de traite permet de doser l'aliment d'ap-

pât individuellement pour chaque vache. Il mesure en outre le nombre de cellules dans le lait et le poids que fait la vache après la traite. La stabulation offre aussi la possibilité de diviser le troupeau en plusieurs groupes, ce qui servira surtout pour des projets de recherche sur la santé des veaux et des petits ruminants, par exemple comment différentes plantes présentes dans les fourrages agissent sur les animaux.

Focalisation sur le bien-être animal et la régionalité

Florian Leiber parle des années de planification et des innombrables réflexions qui ont mené à cette construction. Tous les concernés voulaient une stabulation modèle pour le bien-être des animaux. Il en est résulté une stabulation ouverte orientée vers le sud-est avec des filets de protection contre le vent réglables en guise de parois latérales, dans laquelle les bêtes ont assez d'espace pour s'éviter mutuellement. Une fois atteint l'effectif maximal prévu de 30 vaches, chacune disposera de 21 mètres carrés, environ le double de la surface exigée par le Cahier des charges de Bio Suisse. En effet, même les vaches de rang inférieur doivent pouvoir accéder facilement à l'aire d'affouragement et se reposer de manière détendue. «Nos logettes et les surfaces ouvertes sur litière profonde offrent un choix confortable que les vaches apprécient beaucoup et utilisent déjà assidûment», dit Thomas McAlavey. Cet agriculteur bio de profession coordonne les projets de recherche menés à la ferme du FiBL.

Outre le bien-être animal, la régionalité et l'impact sur l'environnement étaient des aspects importants pour la construction de l'étable. Le bois vient de Suisse, et le FiBL a engagé des entreprises des environs pour la construction. «Vu que le robot de traite vient des Pays-Bas, c'est lui qui a fait le plus long



Ouverte, spacieuse, claire: La stabulation du FiBL réunit agriculture biodynamique et recherches sur petits et grands ruminants. Photos: Thomas Alföldi, FiBL

chemin», ajoute en souriant Thomas McAlavey. Le robot nettoyeur pousse régulièrement les déjections dans les caillebotis. Cela diminue les émissions d'ammoniac et prévient des maladies des onglons comme le mortellaro. Les profils en caoutchouc du caillebotis «Meadow Floor» aident le robot dans son travail, et ce revêtement promet aux vaches «une sensation de marche comme au pâturage», assure une abrasion suffisante des onglons et une bonne antidérapance. La surface autour de la stabulation a été réalisée non pas en béton mais en terre marneuse, un mélange naturel d'argile, de chaux et de sable.

La durabilité est aussi prioritaire dans la fromagerie. «La cuve à vapeur est chauffée au bois», explique le fermier Gerhard Hofstetter. Le lait est en effet transformé sur place. Les Hofstetter livrent la plus grande partie de leur fromage à la laiterie Bachtel dans l'Oberland zurichois, et divers produits laitiers sont vendus au magasin de la ferme.

Une ferme Demeter des plus modernes

Gerhard et Anna Hofstetter gèrent la ferme du FiBL en biodynamie. Ils sont arrivés de la Basse-Engadine avec leurs quatre enfants en avril 2020. Ils aiment les échanges avec les chercheurs et les visiteurs. On voit bien que ces fermiers sont passionnés par l'élevage bovin: «Pour nous, les animaux font partie de la famille», dit Gerhard Hofstetter. «Nous avons beaucoup de chance, car cette ferme nous permet de mettre le bien des animaux au centre du tout.»

Biodynamie et robot de traite – est-ce vraiment compatible? Bien que les Hofstetter se soient d'abord méfiés de cette installation ultramoderne, maintenant ils l'apprécient beaucoup. Leurs vaches acceptent sereinement ce robot étroit et inhabituel. «Le fait de ne traire actuellement que cinq vaches est un grand avantage pour nous», explique l'agriculteur, «car cela nous permet d'habituer progressivement le troupeau au robot de traite.» Le troupeau de 15 vaches Tachetée rouge et Simmental est arrivé directement de l'alpage dans la toute

nouvelle stabulation. Le changement n'a pas posé de problèmes. Les bêtes se sont habituées extrêmement vite aux nouvelles conditions.

La stabulation a été inaugurée fin octobre – avec, à cause du covid, une visite virtuelle au lieu d'un événement public (pour voir le film: cf. encadré). Il est encore possible que cette inauguration soit répétée. Et la brave «Berge» n'aurait certainement rien contre une belle fête au printemps: Elle espère bien pouvoir célébrer ses vingt ans et recevoir plein de caresses et quelques bonnes pommes bien juteuses. *Aline Lüscher*



La ferme «Zur Linde» du FiBL à Frick AG


Méthode d'agriculture: biodynamique

Main-d'œuvre: Le couple de fermiers, 2 employés à temps partiel, 1 apprenti

Cheptel: 15 vaches laitières (augmentation à 30 prévue) avec remotes, taureau, 10 moutons, 30 poules et 2 ânes

SAU: 32 ha dont 20,1 ha d'herbages, 5,5 ha de surface assolée et 6,4 ha de surfaces de promotion de la biodiversité.

Spécialité: Fromagerie fermière

 www.bioaktuell.ch > Filme >

«Rundgang durch den neuen FiBL Stall» (en allemand)



Les vaches aiment bien le confort de cette litière profonde.



La famille Hofstetter (dgâd): Gerhard, Anna, Mias, Loris, Liora et Sebastian.

Sur la route *pour la santé des veaux*

Les veaux malades tapent sur le moral et le porte-monnaie. Un conseil par le Service Sanitaire Veaux Suisse peut s'avérer utile. Trois agriculteurs parlent de leurs expériences.

Avoir des veaux sains ne va pas de soi. Mais c'est essentiel aussi bien pour les fermes laitières que pour celles qui ont des vaches mères. Les producteurs qui ont des veaux en mauvaise santé ne peuvent pas élever de bonnes remotes ni vendre de viande. Les diarrhées des premiers jours, puis plus tard les infections du nombril et les pneumonies, sont les maladies les plus fréquentes chez les veaux. Et avec des conséquences drastiques: «Si un veau tombe gravement malade pendant les premières semaines de vie, il ne s'en remet que très lentement», dit Martin Kaske, le directeur du Service Sanitaire Veaux Suisse (SSV). «Si une remonte femelle doit être traitée intensivement trois fois, elle ne devrait pas être inséminée, car elle n'atteindra jamais pleinement son potentiel de performances.»

Le SSV a été créé en 1997 dans le but de diminuer l'utilisation des antibiotiques dans l'élevage des veaux de 50 pourcents d'ici 2025. «Quand des antibiotiques sont nécessaires pour compenser de mauvaises conditions d'élevage, il faut améliorer ces dernières. C'est pourquoi nous voulons proposer un suivi de troupeau systématique à toutes les fermes qui ont des veaux», ajoute Martin Kaske. C'est à l'aide de check-lists que les facteurs de risques pour la santé animale sont évalués dans les fermes – ensemble avec l'éleveur et le vétérinaire attitré, car le SSV ne délivre pas de médicaments et n'en utilise pas. Les check-lists pour les fermes bio sont élaborées en collaboration avec Bio Suisse et le FiBL.

En automne 2019, Bio Suisse, le FiBL et le SSV ont choisi 120 fermes Bourgeon représentatives auxquelles une visite de conseil du SSV a été offerte. Les données anonymisées qui ont été récoltées permettent de mieux évaluer le niveau de l'élevage des veaux dans les fermes en question. Et Bio Suisse offre cette année 100 nouveaux conseils gratuits (voir encadré).

Diarrhées et vaches non portantes

«Environ la moitié des fermes font assez bien», dit Martin Kaske après que la majorité des 120 fermes choisies aient été visitées dans le courant de l'année 2020, «et dans l'autre moitié il y a des possibilités simples et efficaces pour améliorer l'élevage des veaux, ce qui est bon pour leur bien-être mais aussi pour le porte-monnaie.» Les problèmes diffèrent d'un type de ferme à l'autre. Les élevages de vaches mères présentent davantage de diarrhées pendant les deux premières semaines, de carences en oligo-éléments et de parasitoses – bien que celles-ci ne provoquent en général pas de gros problèmes car au moins les bêtes plus âgées s'y sont habituées. Dans les fermes laitières, il y a plutôt des problèmes dus à un manque d'ingestion de colostrum, puis viennent la technique, la quantité et l'intensité de l'abreuvement ainsi que les pneumonies. L'engraissement sous contrat est peu pratiqué dans

les fermes Bourgeon, et l'engraissement normal est surtout touché par les maladies des voies respiratoires.

Adrian Risch, qui a des vaches mères à Jenisberg bei Davos GR, a profité d'une des visites du SSV. Il ne connaissait jusqu'alors pas ce service sanitaire, mais il avait depuis des années des problèmes de diarrhées des veaux. Lors de la visite en février 2020, il y avait aussi trois vaches qui n'étaient pas devenues portantes. La visite de la vétérinaire du SSV a duré une demi-journée. «Elle est venue avec une check-list qui a permis de parler rapidement de toute la ferme avant d'aller voir l'étable», se souvient Adrian Risch. La vétérinaire a examiné si les vaches étaient portantes et a prélevé des échantillons de sang et de silo qui ont révélé une grave carence en sélénium. Ce problème est fréquent en Suisse à cause des sols pauvres en sélénium. «Nous avons administré aux vaches une injection, puis un bolus avant la montée à l'alpage afin qu'il agisse jusqu'en automne», raconte Adrian Risch. Une autorisation exceptionnelle avait été demandée au FiBL pour le bolus. Il y aura bientôt une nouvelle visite du SSV avec prélèvements d'échantillons et examens des bêtes qui montreront si elles sont toutes portantes.

Dans le but d'améliorer la situation des diarrhées dues à des rotavirus, Adrian Risch a enlevé les matelas de paille des logettes pour assainir la stabulation pendant tout l'été en aérant les surfaces pendant plusieurs semaines, et les nouveaux matelas chaux-paille n'ont été installés qu'à la descente d'alpage.

Des veaux avec des membres malformés

La ferme de vaches mères de Kurt et Martin Patzen, à Avers GR, a aussi été visitée dans le cadre du projet – bien qu'ils se soient déjà adressés au SSV deux ans auparavant. Depuis quelques temps il y a chaque année plusieurs veaux qui naissent avec des membres malformés. Jusqu'à un tiers certaines années. Le vétérinaire attitré avait prélevé plusieurs fois des échantillons de sang, de fèces et de fourrages pour les faire analyser par le SSV. Vu que cela ne donnait rien, Kurt Patzen et son fils Martin se sont annoncés pour une visite de la ferme.

«Le SSV a examiné plusieurs bêtes en cherchant des carences en oligoéléments, mais il n'y avait rien de probant.» La maladie appelée arthrogrypose est connue au Canada quand les vaches mangent trop de lupin, mais un biologiste n'a pas trouvé de plantes problématiques sur l'alpage. On a aussi pen-



L'éleveur de vaches mères Adrian Risch de Jenisberg GR.

Photo: màd



Le but est d'avoir des bovins en bonne santé, comme sur la photo. Les Patzen se sont adressés au SSV à cause de veaux qui naissaient avec des membres malformés. Photo: Katharina Scheuner

sé au virus Schmallenberg, mais il a été possible de l'exclure. Il est rare qu'un veau naisse mort ou doive être endormi. «Le plus pénible est de voir continuellement ces veaux malades, cela nous attriste», témoigne Martin Patzen. La plupart des veaux se remettent avec le temps parce que les Patzen font d'énormes efforts pour les retaper. Vu que presque toute la viande est vendue en direct, les veaux ne doivent pas avoir



Martin et Kurt Patzen, Avers GR. Photo: Katharina Scheuner

atteint un certain poids pour l'abattage, mais si les Patzen vendaient leurs veaux pour la boucherie ils auraient d'importantes déductions pour 80 pourcents d'entre eux. Heureusement, toutes les vaches sont en bonne santé.

Ce problème a mis le SSV à l'épreuve. «C'est une situation inhabituelle», remarque Martin Kaske, «mais c'est pour ça que nous sommes là: Pour les fermes qui luttent contre des problèmes de santé des veaux.» Les frais des traitements ayant néanmoins doublé dans la ferme de Kurt et Martin Patzen, le SSV ne facture rien à part la cotisation annuelle, ce qui joue un rôle important notamment à cause des analyses qui coûtent cher.

Même si leur problème n'a pas encore pu être résolu définitivement, Kurt et Martin Patzen considèrent que le travail

du SSV est positif: «On peut les appeler, ils viennent avec de nouvelles idées et demandent ensuite comment ça évolue.» Adrian Risch a lui aussi été étonné en bien, et il s'est affilié au SSV après la première visite. «Ils restent à nos côtés.» Aussi pour la planification d'une nouvelle étable. La vétérinaire du SSV a en effet proposé de jeter un œil sur les plans. «Je l'accepterai volontiers. Cela vaut la peine que quelqu'un d'extérieur regarde ce qui se passe dans la ferme», dit-il. «On manque en effet parfois d'objectivité pour le faire.»

Mais le SSV n'est pas forcément une garantie d'améliorations rapides. «Alors que les problèmes de diarrhées peuvent en général être résolus en peu de temps, il faut dans d'autres cas attendre parfois longtemps pour que les vaches vêlent de nouveau ou que les taux de fécondité s'améliorent – cela prend souvent du temps», conclut Martin Kaske.


Katharina Scheuner, journaliste indépendante



Profiter des visites de conseil gratuites


Après 2019, Bio Suisse offre pour la deuxième fois au total 100 visites de conseil effectuées par le Service Sanitaire Veaux Suisse (SSV) dans des fermes Bourgeon qui ont des vaches laitières, des vaches mères, du Bœuf de Pâturage Bio ou des veaux à l'engraissement. L'offre comprend la visite de conseil et une année d'affiliation au SSV.

Pour s'inscrire (il y en a tant qu'il y en a):

 www.kgd-ssv.ch > Actualité >

Inscription au projet de coopération Bio Suisse

Pour toutes les autres fermes Bourgeon intéressées, l'affiliation au SSV incluant une visite de troupeau ne coûte que 100 francs par année grâce au fait que Bio Suisse est membre collectif du SSV depuis 2019.

 www.kgd-ssv.ch

Il faut encore plus de légumineuses à graines en bio




Ces trois dernières années, la production Bourgeon suisse de pois protéagineux et de féverole a régressé au lieu d'augmenter. Cela est en contradiction avec les nouvelles directives de Bio Suisse, qui stipulent que toute l'alimentation des ruminants devra provenir de Suisse à

partir du 1.1.2022. Il faut donc s'attendre à manquer de concentrés en 2022 – sauf si les quantités utilisées diminuent fortement. On pourrait encore inclure des légumineuses à graines dans les rotations pour le printemps 2021. La féverole et le pois protéagineux sont des espèces indigènes bien adaptées à notre climat et à nos sols et qui sont de bons précédents. Si la pression des mauvaises herbes n'est pas trop forte, la féverole peut aussi être conduite en culture pure avec un interligne de 12 cm. Il n'y a souvent même pas besoin d'un étrillage. Il en va autrement pour le pois protéagineux, qu'il vaut vraiment mieux cultiver en association avec de l'orge car les cultures pures de

pois protéagineux versent le plus souvent avant la récolte et sont fortement envahies de mauvaises herbes. Le soja convient mieux dans les régions plus chaudes et le lupin préfère les sols acides.

Hansueli Dierauer, FiBL

 www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Légumineuses à graines

Conseils Grandes cultures

→ marina.wendling@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 17 24



Diminuer les concentrés dans les rations



En plus de la règle que tous les composants fourragers devront porter le Bourgeon suisse à partir de 2022, les ruminants devront dès ce moment recevoir au maximum 5% de concentrés. Cela signifie concrètement que, à partir de

2022, il ne sera plus permis d'affourager du foin de luzerne italien ou français ou du soja importé. Quelques paysannes et paysans bio craignent que leurs vaches laitières ne puissent alors plus être nourries correctement et que cela provoque des problèmes de santé et / ou de fécondité. Dans le cadre du projet «Diminution des rations de protéines dans les fermes laitières intensives», le FiBL accompagne et conseille des fermes laitières bio qui ont des moyennes d'écuries supérieures à la moyenne en vue de leur passage à la nouvelle réglementation. Les premières expériences montrent que la plupart des fermes peuvent respecter

sans problèmes les nouvelles directives – moyennant bien sûr quelques adaptations comme la diminution du niveau de performance ou l'adaptation de la génétique aux conditions locales. Le Service de conseils du FiBL fournit volontiers de l'aide au sujet de ces nouvelles dispositions. *Christophe Notz, FiBL*

Conseils Production animale

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



Service d'hivernage en serre



Seuls quelques jardinerias bio proposent un service d'hivernage pour les plantes des clients car les recettes qu'on peut en attendre ne sont en général pas en rapport avec le travail supplémentaire. Et il y a en plus le risque que les plantes

amènent des maladies et des ravageurs. Cependant la demande augmente. Les plantes en pension devraient si possible être mises dans une serre séparée, et ce compartiment doit être identifié par la déclaration négative «non bio», ceci à l'intention du contrôle bio. Des regroupements selon les exigences en matière de climat et d'entretien, l'élimination des parties de plantes contaminées et un effeuillage facilitent la protection phytosanitaire. Monitoring et recherche régulière des maladies et des ravageurs déterminent les traitements avec des produits phytosanitaires autorisés et des auxiliaires. Vers le printemps, des

mesures d'entretien appropriées comme une fumure adéquate, un rempotage ou une taille peuvent compléter cette offre de prestations. Des règles claires concernant par exemple les pertes de plantes ainsi qu'un service de transport augmentent la sécurité juridique et rencontrent les besoins des clients. *Kathrin Huber, FiBL*

Conseils Plantes ornementales

→ kathrin.huber@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 04 78





À consommer jusqu'au ...

Les transformateurs fermiers qui n'ont pas encore adapté leurs étiquettes au nouveau droit devraient se dépêcher.

La date de péremption est connue. C'est le 30 avril 2021. C'est à ce moment-là que prendra fin le délai transitoire de la révision de la législation alimentaire au sujet des prescriptions de déclaration pour les denrées alimentaires préemballées. Les producteurs qui font de la transformation et de la vente directe doivent respecter les nouvelles règles en vigueur à partir du début mai au plus tard. Ceux qui n'ont pas encore adapté l'étiquetage de leurs emballages devraient le faire dès maintenant.

La Suisse a adapté sa législation alimentaire suite à la révision de celle de l'UE en 2017. La référence pour l'étiquetage et la promotion des denrées alimentaires préemballées est l'Ordonnance fédérale concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI), qui stipule quelles informations un fabricant ou un responsable de la mise sur le marché doit donner. «Tout est centré sur la protection de la santé des consommateurs et la lutte contre la tromperie», dit Ursula Kretzschmar, experte du FiBL pour la qualité et la transformation des denrées alimentaires.

La nouveauté la plus importante est la déclaration obligatoire de la valeur nutritive. Elle peut se limiter à l'énergie, à la graisse, aux hydrates de carbone, aux protéines et au sel, et elle ne concerne ni les produits non transformés comme les légumes ni ceux qui, comme le fromage, n'ont subi que des opérations de maturation, ni les tisanes, les épices et l'eau (car elles ne contiennent qu'une quantité négligeable d'énergie), ni les produits artisanaux des très petites entreprises. «Mais seulement s'ils sont vendus en direct ou dans des commerces locaux situés dans un rayon d'au maximum 50 kilomètres», précise Ursula Kretzschmar. Ce tableau est par contre obligatoire s'il y a des intermédiaires commerciaux.

On doit voir d'où vient un produit

Il y a des exigences supplémentaires dans le secteur de la viande. Il faut par exemple mentionner sur les morceaux de viande de bœuf le pays où l'animal est né. Mais aussi soit où il a passé la plus grande partie de sa vie soit où il a pris la plus

grande partie de son poids. La même chose est valable pour les porcs, les moutons, les chèvres et les volailles, avec la différence que ce n'est pas le pays de naissance mais celui d'abattage qui doit être mentionné. Si un animal est né, a grandi et a été abattu dans le même pays, la déclaration «Provenance: pays xy» suffit.

Et pour la convenance: Contrairement à l'UE, la déclaration du pays de production d'une denrée alimentaire est obligatoire en Suisse. «Un transformateur fermier peut cependant se contenter d'avoir le pays dans son adresse qui doit de toute façon figurer sur l'étiquette», explique Ursula Kretzschmar. Et le pays peut aussi être inclus dans la dénomination spécifique comme pour le «Jus de pomme suisse». Quant aux ingrédients, la règle est que si un emballage fait penser à une provenance qui n'est pas la bonne, il faut indiquer d'où viennent les ingrédients végétaux s'ils représentent plus de 50 % du produit – dès 20 % pour ceux d'origine animale. «Par exemple, pour une sauce bolognaise avec du bœuf de la ferme mais des tomates d'Italie, ces dernières doivent être déclarées sur le produit», explique encore Ursula Kretzschmar. Pour les produits vendus en vrac, il y a une obligation d'information orale au minimum pour la provenance de la viande et la présence d'allergènes, mais il faudrait aussi connaître les ingrédients. René Schulte



La législation sur les denrées alimentaires

Informations de fond sur les lois et les ordonnances:

www.osav.admin.ch > Aliments et nutrition > Bases légales et documents d'application

Les principales prescriptions de la Confédération se trouvent dans la Loi sur les denrées alimentaires (LDAI, RS 817.0), l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU, RS 817.02) et l'Ordonnance du DFI (Département fédéral de l'intérieur) concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16) qui se trouvent sur:

www.admin.ch > Droit fédéral > Recueil systématique

Règles supplémentaires pour les produits Bio et Bourgeon:

www.admin.ch > Droit fédéral > Recueil systématique > Ordonnance sur l'agriculture biologique (RS 910.18)

www.bio-suisse.ch > Transformateurs & commerçants > Cahiers des charges & règlements

L'étiquetage conforme pour le Bourgeon

Étiqueter correctement les denrées alimentaires préemballées n'a rien de simple. Voilà comment il faut procéder.

Il y a des mauvaises langues qui prétendent qu'il faut être docteur en droit pour pouvoir étiqueter les denrées alimentaires préemballées conformément à la loi. Et elles n'ont pas tellement tort... surtout quand il s'agit des produits Bourgeon. Car il faut alors respecter en plus les directives de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique et celles du Cahier des charges de Bio Suisse. Tout sauf simple. «Une mauvaise ou insuffisante déclaration de la provenance des matières premières dans la liste des ingrédients et l'absence de la mention de l'organisme de certification sont deux erreurs fréquentes», dit Simone Hartong, responsable de Bio Suisse pour la transformation fermière. Ou il y a parfois seulement «Conservation» au lieu de «À consommer de préférence avant le ...» ou «À consommer jusqu'au ...». L'utilisation du logo de Bio Suisse n'est pas non plus toujours correcte. «Soit ce n'est pas le bon logo qui est utilisé, soit il est à peine visible, flou, pas dans la ou les bonnes couleurs ...». Et ensuite il manque parfois la mention de la reconversion alors qu'elle aurait été de mise.

Les producteurs qui font de la transformation fermière vendue en direct et qui veulent être sûrs de leur coup peuvent faire contrôler gratuitement leurs étiquettes par Bio Suisse. «C'est facultatif, mais nous le recommandons chaudement», souligne Simone Hartong. Car les lacunes, négligences ou infractions peuvent déboucher de la part de l'organisme de contrôle sur des points de sanctionnement qui peuvent à leur tour engendrer une lettre de blâme ou même une sanction directe. Cette vérification et autorisation des étiquettes par le secrétariat de Bio Suisse est par contre obligatoire pour les preneurs de licences Bourgeon. *René Schulte*



1 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est soit imposée par la loi soit descriptive (beurre, confiture, mayonnaise)

Alternatives: Désignation usuelle (Croissant aux noisettes, Birchermüesli, Chutney) ou descriptive (Limonade, Crème dessert à base de soja)

Interdits: Noms de fantaisie et noms commerciaux

Mention «Bio» autorisée si au minimum 95 % des ingrédients agricoles sont bio et si les ingrédients conventionnels correspondent à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique

2 Liste des ingrédients

Dans l'ordre: Écrire «Ingrédients:», puis énumérer les ingrédients par ordre décroissant de quantité; mentionner le pourcentage si l'ingrédient figure dans la dénomination spécifique (mots ou illustration)

Ingrédients composés: Dénomination spécifique y compris composants (farine [blé, épeautre, seigle]); une mention globale (p. ex. mélanges d'épices) suffit si cet ensemble représente $\leq 2\%$ du produit

Additifs: Catégorie fonctionnelle avec numéro E ou désignation individuelle (Acidifiants: Acide citrique; Gélifiants: E440)

Les ingrédients allergènes (noisettes, moutarde, lécithine de soja) doivent toujours être mentionnés et être mis en évidence en italique ou en gras

Mentionner la **provenance** si un ingrédient représente $\geq 50\%$ du produit pour une

denrée végétale ou $\geq 20\%$ pour une denrée animale et s'il y a en même temps un risque de tromperie (p. ex. sauce maison à base de tomates d'Italie)

Produits bio: Déclarer les produits issus de production biologique

3 Durée de conservation / Datage

Denrées alimentaires délicates:

«À consommer jusqu'au [date]»

Conservation jusqu'à 3 mois:

«À consommer de préférence avant fin [date]»

Conservation au-delà de 3 mois:

«À consommer de préférence avant fin [mois]»

Produits congelés:

«Produit congelé le [date]»

4 Pays de production

Mentionner séparément: «Fabriqué en Suisse»; abréviation CH autorisée

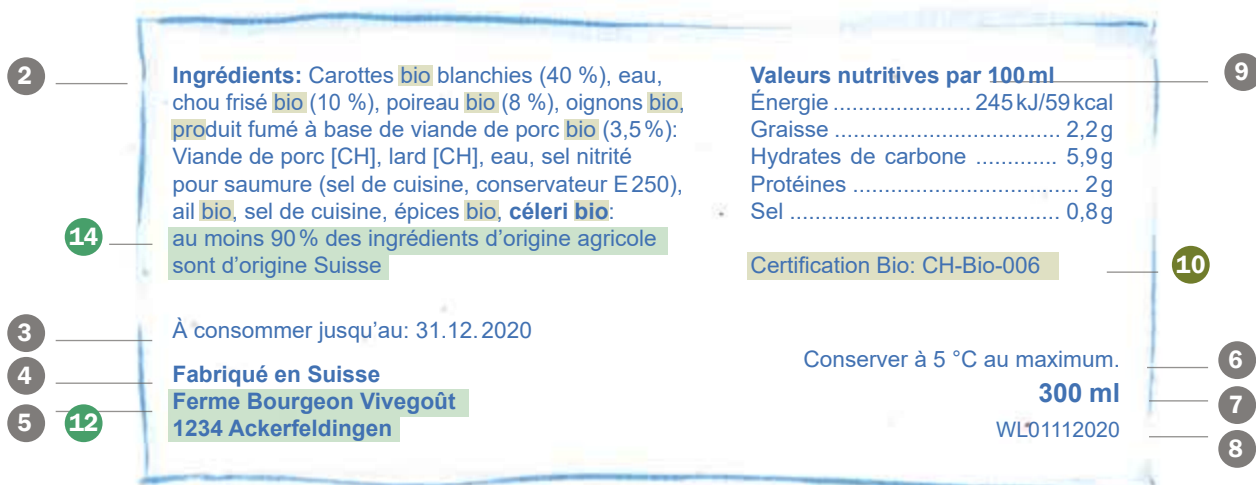
Alternatives: Mention du pays dans l'adresse ou la dénomination spécifique (Jus de pomme suisse); logo Bourgeon avec la croix suisse

5 Informations sur le responsable de la mise sur le marché

Nom et adresse (au minimum NPA et localité) de l'entreprise de production, de transformation, d'importation, d'emballage ou de commercialisation

6 Indication de conservation et d'utilisation

Exemples: À conserver à 5 °C au maximum; chauffer avant consommation; à consommer dans les 3 jours après ouverture



7 Déclaration de quantité

Poids ou volume: Déclarations exactes, jamais «env.»

Quantité minimale: Si mentionnée elle doit être atteinte

8 Lot / Numéro de lot

Numéro de lot: Pour la traçabilité et le rappel des produits

Alternatives: Date de fabrication (jour et mois) ou date de péremption exacte

9 Déclaration de la valeur nutritive

Déclaration minimale: Valeur nutritive en kJ et kcal ainsi que les teneurs en graisse, en hydrates de carbone, en protéines et en sel en grammes par 100 grammes ou par 100 ml

Exceptions pour la transformation fermière: Le tableau des valeurs nutritives est facultatif pour les transformateurs fermiers si les denrées alimentaires sont artisanales et vendues en direct ou dans des commerces locaux situés dans un rayon d'au maximum 50 kilomètres. Ce tableau est cependant obligatoire si on passe par une organisation commerciale

10 Code de l'organisme de certification

Mentionner l'organisme de certification mandaté par la ferme

11 Logo Bourgeon

Téléchargement: www.bio-suisse.ch; nom d'utilisateur et mot de passe nécessaires

12 Preneurs de licences et producteurs Bourgeon

Nom et adresse (au minimum NPA et localité)

13 Procédés de transformation

Procédés de transformation spécifiques pour le produit (pasteurisation, congélation) qui sont listés dans le Cahier des charges de Bio Suisse

14 Provenance des matières premières

Produits Bourgeon AVEC la croix suisse: Provenance «Suisse» si $\geq 90\%$ des matières premières viennent de Suisse; à mentionner dans la liste des ingrédients ou avec la mention «au moins 90 % des ingrédients d'origine agricole sont d'origine Suisse»; pas obligatoire si toutes les matières premières viennent de Suisse

Produits Bourgeon SANS la croix suisse: Mentionner la provenance des ingrédients végétaux qui représentent $\geq 50\%$ ainsi que celle des œufs, du miel, du poisson, des produits d'aquaculture et des ingrédients suisses qui représentent $\geq 10\%$

Produits simples, laitiers, carnés et à la base d'insectes: Déclaration obligatoire de la provenance des matières premières

Layout, grandeur d'écriture, prix

Inscription: Bien visible, indélébile; dans au minimum une langue nationale

Grandeur de l'écriture: Au minimum 1,2 mm; au minimum 0,9 mm pour les produits dont la

surface de l'emballage ne dépasse pas 80 cm²

Prix: En francs suisses sur le produit ou à proximité immédiate

Déclarations pas mentionnées ici (liste pas exhaustive)

Teneur en alcool à partir de 1,2 % volume; état physique (concentré, poudre) ou procédé technologique (au lait thermisé); marque d'identification pour les denrées d'origine animale: numéro d'autorisation de l'entreprise pour la viande, les œufs, le lait et les produits qui en sont issus

- Législation alimentaire suisse
- Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique
- Cahier des charges de Bio Suisse



Fiche technique et conseil

Le fiche technique «L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques» est disponible gratuitement comme PDF dans la boutique du FiBL:

shop.fibl.org > N° comm. 1542

→ Ursula Kretzschmar, Groupe Consommation et Denrées alimentaires, FiBL
ursula.kretzschmar@fibl.org
tél. 062 865 04 27

→ Simone Hartong, Transformation et commerce, Bio Suisse
simone.hartong@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 52

Du houblon suisse et bio *pour un marché en devenir*

À Grandcour VD, Gérard Pillionnel vient d'achever sa quatrième récolte de houblon bio. Une culture techniquement compliquée mais au potentiel commercial prometteur.

Dans les rangs de la houblonnière, il ne reste plus en cette mi-octobre que quelques tiges sèches enroulées autour d'une cordelette en fibres de coco. Voilà deux mois que la récolte des cônes de *Humulus lupulus* est achevée. Le rideau de végétation composé de lianes volubiles a disparu, seule subsiste, à 6 mètres de hauteur, l'impressionnante structure de câblage métallique soutenue par des poteaux téléphoniques. «La récolte a été moyenne, avec des rendements 30 pourcents inférieurs à nos attentes», observe Gérard Pillionnel, le maître des lieux. «Même si la qualité de nos cônes est excellente et affiche de très bons taux d'acide alpha, essentiels pour nos clients brasseurs.» En général, l'agriculteur peut escompter une récolte de

700 kilogrammes par hectare. Mais, cette année, les affres climatiques – hiver très humide, début de printemps sec et précocité globale – n'ont pas aidé l'agriculteur de Grandcour VD, l'un des rares producteurs de houblon bio en Suisse.

Depuis 2016, l'homme et son épouse consacrent à la culture de houblon 1,7 des 12 hectares que compte leur domaine. Située à mi-chemin entre Payerne et le Lac de Neuchâtel, leur ferme est sise à 400 mètres d'altitude, sur des terrains argilolimoneux: «L'idée m'est venue en 2015. J'étais alors à la recherche d'une activité pour diversifier le domaine et qui soit compatible avec une reconversion à l'agriculture biologique.» Le hasard des rencontres et des lectures l'oriente vers le houblon. «Et au printemps 2016, je plantais mes premiers rhizomes, achetés à un producteur suisse allemand.»

1200 pieds par hectare

Le cahier des charges de Bio Suisse ne stipulant aucune règle concernant l'implantation d'une houblonnière, Gérard Pillionnel a dû passablement se documenter dans un premier temps pour construire une structure suffisamment solide. «Mes 1200



Gérard Pillionnel a effectué cet automne sa quatrième récolte. Photos: Claire Muller

C'est la lupuline, poudre jaunâtre produite par les plants femelles du houblon, qui donne son arôme et son amertume à la bière. On compte un gramme de houblon par litre de bière.

pieds par hectare sont implantés sur des rangs espacés de 1,7 mètres, dans le sens des vents dominants.» Gérard Pillionnel a volontairement allégé la densité par rapport à une houblonnière conventionnelle, de façon à optimiser la ventilation dans les rideaux de végétation et ainsi limiter les risques de pathogènes – mildiou et oïdium en tête.

Après avoir scalpé les plants pendant l’hiver pour restimuler une croissance végétative, le producteur butte les rangs pendant tout le printemps et les recouvre d’un paillage pour lutter contre l’envahissement des adventices. «Le désherbage est très gourmand en temps», observe Gérard Pillionnel, qui n’apporte aucune fumure à sa culture. L’interrang, enherbé artificiellement avec du trèfle, est quant à lui entretenu à la motofaucheuse. «Les buttes permettent également de garder les plants hors d’une humidité stagnante dont ils souffriraient», précise le producteur. «Le houblon a seulement besoin d’eau entre la mi-mai et la mi-juin, avant la formation de la fleur.»

Lorsque l’été s’achève et que la lupuline des cônes dégage ses arômes, vient enfin le temps de la récolte. Les lianes sont décrochées manuellement et sont amenées dans une batteuse que Gérard Pillionnel a remis en état de fonctionner il y a trois ans. «Dans une houblonnière, nous ne cultivons que des plants femelles, qui produisent les cônes.» Pas question, donc, d’avoir un plant mâle dans les parages. «Pour éviter toute fécondation, je passe au peigne fin les sous-bois des alentours de la ferme.»

Un gramme de houblon pour un litre de bière

La récolte de l’agriculteur vaudois est ensuite séchée puis pelletisée. Gérard Pillionnel, qui cultive onze houblons différents – certains plus amérissants, d’autres plus aromatisants – propose également à la vente des cônes entiers, sous forme fraîche et sèche. «Il faut 1 gramme de houblon pour produire 1 litre de bière. Je commercialise le kilo déshydraté à hauteur de 50 francs», précise le producteur, qui travaille désormais avec 25 brasseries artisanales situées en Romandie ainsi qu’avec des revendeurs de produits de brasserie. Rares sont cependant ses clients à être labellisés bio. «La majorité des brasseurs avec qui je travaille achètent leur houblon chez moi car il est cultivé à proximité et que, pour eux, comme l’orge maltée, le «local» est un argument commercial de poids.» Et le producteur de confier qu’il n’a encore pas eu à chercher de



Gérard Pillionnel commercialise essentiellement du houblon pelletisé, mais aussi sous forme de cônes entiers frais ou secs.

nouveaux clients. «Je suis convaincu par le potentiel de développement de cette filière du houblon bio en Suisse.» Gérard Pillionnel envisage d’ailleurs de doubler sa surface de culture pour la saison à venir.

Reste qu’avec plus de 50 000 francs par hectare, l’investissement pour mettre en place une telle culture est des plus conséquents. «La main-d’œuvre constitue l’autre grand poste de dépense, reconnaît Gérard Pillionnel. On compte 1200 heures de travail par hectare, c’est plus ou moins l’équivalent de la culture du tabac.» L’agriculteur vaudois le confie sans ambages: Après quatre ans, sa houblonnière ne lui permet pas encore d’en tirer un revenu digne de ce nom. «Les installations sont en passe d’être amorties. Et au vu du marché toujours plus demandeur, j’envisage de développer la création et la multiplication de variétés de houblons, une activité qui pourrait apporter une nouvelle source de revenus. Le Graal étant de trouver un véritable houblon helvétique!» *Claire Muller*



Une fiche technique pour 2021

Face aux demandes croissantes de la part de brasseurs artisanaux à la recherche de houblon bio et de producteurs souhaitant se lancer dans la production du houblon, Ludovic Piccot, collaborateur chez Agridea à Lausanne et responsable du secteur Bio, s’est penché sur les contraintes technico-économiques de cette culture particulière. Une fiche technique destinée aux producteurs sortira donc l’année prochaine.

→ Ludovic Piccot

ludovic.piccot@agridea.ch

tél. 021 619 44 24

À Bex VD, la petite houblonnière de Laurent Guex est un exemple

Au pied des Préalpes vaudoises, à Bex VD, le paysagiste Laurent Guex a implanté une houblonnière de 350 plants sur 400 m² il y a trois ans, qu’il mène selon les préceptes de l’agriculture biologique, sans traitements de synthèse ni intrants. Si la structure a été mise en place à grand renfort de matériaux de récupération afin de limiter les coûts de structure, le Vaudois reconnaît passer énormément de temps à désherber et à entretenir les plants de houblon. «Le paillage est une solution limitée, car il sert bien souvent de refuge aux rongeurs», observe le

producteur vaudois. Pas simple non plus de trouver les variétés adaptées aux besoins des brasseurs. «Une fois que ces derniers ont élaboré leur propre recette, pas facile de leur faire adopter une nouvelle sorte de houblon», confie Laurent Guex qui a réussi à développer son réseau via le bouche-à-oreille.

Participer à la poursuite du développement de l'agriculture biologique

Bio Suisse a besoin de scientifiques et de technologues motivés et novateurs qui désirent contribuer à la poursuite du développement de l'agriculture biologique, du Bourgeon et du marché bio. À cause d'un départ nous cherchons pour à partir d'avril 2021

Des membres pour la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC)

Vous serez avec vos collègues expérimenté-e-s de la CLTC chargée de l'interprétation et de la poursuite du développement du Cahier des charges de Bio Suisse dans le domaine de la transformation et du commerce. La CLTC est une instance de l'assurance-qualité qui surveille que l'octroi et le retrait de la marque collective Bourgeon aux preneurs de licences et l'activité opérationnelle du secrétariat soient conformes au Cahier des charges de Bio Suisse. Elle élabore les règlements techniques pour les producteurs et le règlement des sanctions pour la certification et traite les cas de jurisprudence, et elle conseille la Commission de la Qualité (CQ) de Bio Suisse pour les questions techniques et stratégiques.

La collaboration au travail de la CLTC est une tâche enrichissante et un défi passionnant au sein d'une équipe constructive. Le travail représente environ 10 journées de travail par année (séances et préparations). Vous pouvez suivre des discussions en allemand (les séances se déroulent dans cette langue) et y participer. Vous êtes producteur-trice Bourgeon avec si possible de la transformation fermière, ou vous avez de l'expérience dans la technologie, la transformation, le contrôle ou les sciences alimentaires et/ou en sciences naturelles, en assurance-qualité ou en analyse sensorielle. Une pratique agricole serait un avantage. Vous avez un sens prononcé pour les denrées alimentaires de haute qualité, délicieuses et goûteuses. Vous êtes prête à vous engager pour l'agriculture biologique et pour un développement durable et à approfondir vos connaissances en matière d'assurance-qualité et de marché. Les membres des CL ne peuvent pas avoir de fonction directrice ou stratégique dans une société de contrôle et/ou de certification, et ils doivent faire connaître au Comité leurs relations d'intérêt avant leur élection.

Êtes-vous intéressé-e? Alors envoyez votre candidature avec CV d'ici au 11 décembre 2020 à Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, ou à thomas.herren@bio-suisse.ch. Le membre du Comité Claudio Gregori (079 502 00 12) et le coordinateur de la Fédération Thomas Herren (061 204 66 23) répondront volontiers à vos questions.



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. BIOSUISSE

Donnez de la vie à votre lisier

- **Microbactor** (cultures bactériennes)
- **Hasorgan MC** (extraits d'algues, plus de 20 acides aminés)
- **Glenactin** (extraits d'algues)
- **Bio-lit** (poudre de roche volcanique, engrais naturel à base d'oligo-éléments)

- ✓ Fixe l'azote
- ✓ Liquefie le lisier grâce à une décomposition plus rapide
- ✓ Réduit les risques de brûlures des jeunes pousses d'herbe et de trèfle
- ✓ Soutien la vie bactérienne
- ✓ Optimise le lisier
- ✓ **Active la vie du sol**

bio
Produits autorisés pour l'agriculture biologique

Appel gratuit
0800 80 99 60
landor.ch

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

NPK 3,20

Nouvelle récolte

BIO SUISSE **BIO**

- ✓ 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

L'AD pour la première fois *en ligne*

Cette Assemblée des délégués n'était pas «de chair et de sang». Mais en aucun cas elle n'aura été exsangue.

En ouvrant le 11 novembre 2020 cette première Assemblée des délégués (AD) en ligne, le Président de Bio Suisse Urs Brändli a souhaité que la branche bio sache rester objective dans le vif débat au sujet de l'orientation de l'agriculture. Plus les gens prétendront que l'agriculture biologique ne peut pas nourrir le monde plus les paysannes et paysans bio devront montrer que c'est justement ce qu'ils sont en train de faire.

Dès le début à l'aise avec l'application pour le vote en ligne, les délégué-e-s ont adopté dans le cadre des points statutaires deux procès-verbaux, la planification annuelle et le budget 2021. Ce dernier compte sur une poursuite de la croissance du marché bio. Le secrétariat a donc engagé du monde et créé un nouveau département «Projets stratégiques et recherche» (le prochain Bioactualités en dira plus à ce sujet).

La Commission de gestion (CG) devait être entièrement renouvelée. Susanne Häfliger et Andreas Melchior ont eu droit à des adieux et remerciements chaleureux pour leurs 16 années de travail au service de la «conscience neutre» de Bio Suisse. Le mandat de Laurent Godel de Bio Fribourg a été renouvelé par 87 voix. Les délégués ont élu parmi les quatre candidats – il n'y avait malheureusement pas de candidate – Toni von Grünigen des Bärner Bio Bure et Herbert Volken de l'Oberwaliser Biovereinigung avec chacun plus de 70 voix.

Recommandations de vote pour les initiatives

Si la recommandation d'accepter l'Initiative populaire pour une Suisse sans pesticides de synthèse est presque passée inaperçue, aucune motion du Comité n'avait encore reçu une aussi grande attention publique que sa proposition de recommander de refuser l'Initiative pour l'eau potable (IEP). Il était d'emblée clair que les délégué-e-s auraient des opinions différentes. Les interventions sont allées du soutien de l'opinion du Comité à deux fois non (parce qu'on ne devrait forcer personne à faire du bio) ou deux fois oui (car Bio Suisse devrait donner un signal dans le contexte du blocage de la politique agricole et ne craindre aucune concurrence) et même aucune recommandation (parce qu'il ne faudrait pas introduire de divisions entre l'agriculture biologique et conventionnelle).

Les délégué-e-s ont pour finir refusé de recommander de voter non à l'IEP par 47 non, 40 oui et 9 abstentions. Il n'y a pas eu besoin de trancher entre le oui et l'absence de recommandation de vote puisqu'une motion d'ordre recommandant de reporter la décision à l'AD du 14 avril 2021 a ensuite été acceptée (54 oui, 33 non, 11 abstentions), ce qui permet aussi de préserver les intérêts de ceux dont les demandes de parole sont passées à la trappe des bugs techniques du chat. Le oui à l'Initiative pour une Suisse sans pesticides de synthèse a par contre été peu contesté (64 oui, 17 non, 15 abstentions).

Motions des organisations membres

Bio Neuchâtel et Bio Genève voulaient redéfinir le nombre de membres du Comité en le flexibilisant entre 5 et 9 au lieu de le



Une AD en ligne en temps de covid. Photo: furrerevents.ch

maintenir fixement à 7. La majorité n'en a pas ressenti le besoin et a refusé la proposition par 67 non, 17 oui et 12 abstentions.

Une motion initiée par Swiss Jersey pour autoriser le spermasexing pour les bovins a aussi échoué. L'AD n'a en effet pas voulu rediscuter la décision prise en 20215 (42 non, 41 oui, 13 abstentions).

Bio Ostschweiz avait demandé de soutenir le référendum «Stop Huile de palme» et donc de recommander de refuser l'accord de libre-échange avec l'Indonésie qui passera en votation le 7 mars 2021. La proposition du Comité de ne pas se prononcer parce que Bio Suisse n'est pas directement touchée par cette polémique a été soutenue par 48 délégués avec 34 non et 14 abstentions. Motions qui ont été retirées: voir aussi l'encadré ci-dessous.

Après ce véritable marathon de votes, le directeur de Bio Suisse Balz Strasser a fourni aux délégué-e-s des informations sur les projets les plus actuels. Ils réapparaîtront tôt ou tard dans le Bioactualités. *Stephanie Fuchs*

Le procès-verbal de l'AD est ou sera disponible sur www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués



Et il y avait encore ...

D'autres motions des OM – sur quels sujets?

Certaines organisations membres (OM) ont retiré leurs motions (celles au sujet des importations et des prix des céréales) avant le déroulement de l'AD. Ces préoccupations seront donc d'abord traitées de manière bilatérale. Urs Brändli a invité les OM à discuter en tout temps de leurs préoccupations avec le secrétariat ou une autre instance de la Fédération avant de passer par la case motion.

Formation de l'opinion au sujet de l'Initiative pour l'eau potable (IEP)

Il y a des informations sur ce débat qui a été reporté dans le Bioactualités 9 | 2020 et sur

www.bio-suisse-themen.ch > Français

Pour les producteurs de lait – et de viande



Les règles diffèrent selon le type de valorisation du lait. *Photo: doidam10/depositphotos.com*

Lait

Selon le Cahier des charges de Bio Suisse (CDC), tous les producteurs-trices de lait commercialisé Bourgeon ont l'obligation de s'affilier à une organisation du lait bio (OLB) pour augmenter la transparence du marché. Il y a actuellement six OLB reconnues par Bio Suisse: Berner Biomilch Gesellschaft (BBG), Biomilchring ZMP, PV Suisse Biomilch (Mooh), PMO Züger/Forster, Prokana, et enfin Verein Biolieferanten Emmi-Biedermann. C'est l'Ordonnance concernant les suppléments et l'enregistrement des données dans le domaine du lait (Ordonnance sur le soutien du prix du lait, OSL, RS 916.350.2) qui définit le statut de producteur de lait commercialisé. Le lait commercialisé est celui qui quitte l'exploitation pour être consommé à l'état frais ou transformé, ou qui est transformé dans l'exploitation de base ou d'estivage en produits qui ne sont pas pour la consommation propre du producteur. C.-à-d. que seul le lait destiné à la consommation personnelle ou à l'abreuvement des veaux n'est pas considéré comme lait commercialisé. Le CDC se base aussi sur ces principes.

Fermes Bourgeon: Quelles conséquences?

Les fermes Bourgeon qui donnent leur lait à leurs propres veaux ne doivent ni s'affilier à une OLB ni se faire enregistrer par Bio Suisse. Et celles qui vendent tout leur lait en direct ou en conventionnel ou le valorisent pour les veaux d'autres fermes ne doivent pas non plus être membres d'une OLB, mais elles sont tenues de se faire enregistrer par Bio Suisse, et cela chaque année. L'enregistrement – y compris la vérification de cette obligation – s'effectue à l'aide d'un formulaire en ligne (voir lien ci-après) qui doit être rempli d'ici au 31 décembre 2020. Il n'y a pas de dérogation pour les fermes qui livrent leur lait à une fromagerie ou laiterie indépendante: Elles doivent s'affilier à une des OLB suivantes:

- Berner Biomilch Gesellschaft
Bänz Glauser (Président)
bendicht.glauser@gmail.com
tél. 031 721 87 32
- PV Suisse Biomilch (Mooh)
einkauf@mooh.swiss
tél. 058 220 34 00
- Prokana
Kurt Zimmermann (Directeur)
kurt@prokana-bioromandie.ch
tél. 079 781 62 01

Les sanctions en cas d'infraction

Les producteurs qui ne concluent pas d'affiliation ou ne se font pas enregistrer pour 2021 bien qu'ils le doivent seront sanctionnés par leur organisme de contrôle, et ils doivent compter sur des points de sanctionnement en cas de récidive.

Moins de papier

L'attestation de l'affiliation à une OLB ou de l'enregistrement par Bio Suisse ne sera plus délivrée sur papier en 2021 mais enregistrée sous forme numérique. Elle ne devra donc plus être présentée lors du contrôle bio, et les organismes de contrôle vérifieront encore seulement si les productrices et producteurs de lait commercialisé ne sont pas obligés de s'affilier ou de s'enregistrer, ce qui permettra à tout le monde d'économiser du travail administratif. *Andreas Bisig, Bio Suisse*

📄 www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Lait de vache > Affiliation obligatoire > Demande d'enregistrement par Bio Suisse pour les cas exceptionnels

Viande de bœuf

Il y a depuis ce printemps une pénurie de bêtes d'étable et de vaches d'élevage au pâturage. L'offre bio a augmenté moins fortement que d'habitude même à la fin de la saison de pâturage, ce qui pourrait être dû à une plus grande quantité de fourrage disponible. La demande pour les bêtes d'élevage au pâturage est bonne et les prix aux producteurs sont à un bon niveau. L'engraissement au pâturage peut être un complément soit pour la production laitière soit pour les bêtes des élevages de vaches mères qui ne sont pas encore prêtes pour l'abattage. Les remotes d'engraissement sont quant à elles recherchées pendant le premier semestre. Il est possible de conclure de nouveaux contrats de prise en charge.

Michèle Hürner, Bio Suisse

Responsable Agriculture

Wiebke Egli est depuis novembre responsable du Secteur de l'Agriculture de Bio Suisse. Elle remplace Thomas Pliska. Wiebke Egli est agricultrice de profession avec expérience professionnelle en Allemagne et en zone de montagne suisse. Après avoir étudié à la HAFL l'agronomie avec spécialisation en production végétale, elle a travaillé entre autres pour le Canton de Berne et pour une ONG. Ces dernières années, Wiebke Egli était employée à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Elle y était responsable du portail Agate qu'elle a d'ailleurs fortement développé. *schu*



Wiebke Egli. *Photo: Bio Suisse*

PM junior Viande

Jasmin Huser a commencé en novembre à Bio Suisse comme product manager (PM) junior Viande. Elle succède à Michèle Hürner qui passe aux projets stratégiques. Elle a étudié la biologie à l'université de Bâle avec spécialisation en sciences animales et végétales, puis elle a passé à l'EPFZ un master en agronomie avec spécialisation en sciences animales. Elle a ensuite travaillé pour la Coop entre autres comme cheffe de projet junior pour le bien-être animal, poste où elle a collaboré à l'acquisition de viande labellisée et au développement des directives. *schu*



Jasmin Huser. *Photo: Bio Suisse*

Le Hazelburger gagne *le Grand Prix*

Le prix d'innovation de Bio Suisse a été attribué au projet «Hazelburger», dont l'idée vient de Leander Dalbert.

Le Hazelburger (burger aux noisettes) est une fine tranche à base de protéines végétales du pays. «Noisettes croquantes, betteraves rouge saignantes, haricots noirs, sauge officinale», telle est la description des ingrédients qui se trouve sur Internet. C'est il y a une année que Leander Dalbert en a eu l'idée. Et voilà que le Hazelburger est déjà distingué par le Grand Prix Bio Suisse (GPBS). La remise du prix s'est déroulée le 11 novembre 2020 au cours de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse qui s'est déroulée en ligne.

Leander Dalbert a commencé en août un apprentissage agricole dans la ferme bio de Roger Gündel à Oberwil-Lieli AG. Auparavant il avait étudié en Nouvelle-Zélande les sciences climatiques, la philosophie, la politique et l'économie. Il a déménagé en Suisse à cause de sa femme, originaire de l'Oberland zurichois et avec qui il a une fille de trois ans. Il est très enthousiasmé par l'agriculture durable, et les arbres l'intéressent particulièrement. Il y en a sur le domaine du Reusshof à Niederwil AG où Leander Dalbert est aussi employé. Le chef d'exploitation du lieu, Andreas Gauch, a un système génial de noisetiers greffés à racines profondes en agroforesterie avec taille en fuseau et filets tendus au-dessus du sol. Leander Dalbert a développé un système de distribution pour des centaines de kilos de noisettes: Elles sont vendues dans les Zero-Waste-Laden-Cafés Foifi et Zollfrei de Zürich.

La véracité des coûts est importante

Leander Dalbert voulait cependant tirer encore plus de ces noisettes. Une question le travaille en effet: Comment pouvons-nous vivre d'une agriculture diversifiée et durable? Réponse: En misant sur la véracité des coûts et la proximité avec les consommateurs pour redonner leur valeur aux écosystèmes et proposer des produits correspondants. Il veut aussi créer des places de travail favorisant la vie familiale. Le but est d'avoir des prix équitables et jusqu'à 35 francs de salaire horaire pour les employés de la cuisine et de la logistique. Le Hazelburger, qui pèse 130 g, coûte donc 7.50 Fr. La présidente du jury, Madeleine Kaufmann, a souligné dans son allocution que la véracité des coûts avait joué un rôle important parce que c'est un élément clé pour un système alimentaire durable.

Leander Dalbert mûrit l'idée du Hazelburger depuis une bonne année dans le cadre de l'association Boimig où il a rencontré Johanna Rüegg, spécialiste des systèmes agroforestiers au FiBL à Frick. C'est dans le cadre du travail de l'association qu'ils ont développé la vision «se nourrir des arbres fait partie d'une culture alimentaire résiliente» et qu'ils font des études de marché. Il a alors fait monter à bord Alena Matzke, qui a travaillé pendant des années à l'interface entre système de santé et système alimentaire et qui conseille l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Alena Matzke a développé la recette du Hazelburger, qui est vendu soit surgelé soit frais en bocaux réutilisables et qui est disponible actuellement chez Foifi et Zollfrei à Zürich ainsi que dans les magasins fermiers



Les lauréats du Grand Prix Bio Suisse 2020: Leander Dalbert et Alena Matzke. Photo: Maya Frommelt

d'Andreas Gauch et de Roger Gündel. La présidente du jury, Madeleine Kaufmann: «Sa production durable et la transformation douce de ses ingrédients font du Hazelburger une véritable alternative à d'autres burgers végétariens.»

Sur le plan financier, le projet passe par une société individuelle de Leander Dalbert. Il a pris le risque avec son propre argent et des prêts de la famille. Doté de 10 000 francs, le GPBS arrive donc pile au bon moment comme financement-relais. Leander Dalbert aimerait maintenant créer deux emplois à mi-temps puis recourir à du crowdfunding pour développer un atelier de production plus grand. L'enregistrement de la marque Hazelburger et la procédure pour l'obtention de la licence Bourgeon sont en cours. Daniel Salzmann, rédacteur en chef du Schweizer Bauer; article résumé, original paru dans le Schweizer Bauer du 14. 11. 2020 •

La vidéo sur le projet gagnant:

www.youtube.com > Rechercher: «Grand Prix Bio Suisse 2020»



Grand Prix Bio Suisse 2020

Cette année, 22 projets ont concouru pour le Grand Prix Bio Suisse. Derrière le lauréat Leander Dalbert, la 2^{ème} place est partagée par les projets grison «Pommes de terre de montagne» de Marcel Heinrich et «Abattage à la ferme» de Georg Blunier, et la 4^{ème} place revient au projet «Talents naturels» de Roland Lenz (TG) et de Bruno Martin (BE), qui est centré sur les cépages résistants aux maladies fongiques. *schu*

www.hazelburger.ch

www.bergkartoffeln.ch

www.hof-dusch.ch

www.weingut-lenz.ch

www.biovin-martin.ch

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



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

Commercialisation et conseil:

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

Nos marchés de vente se développent de manière très positive. Nous recherchons d'autres partenaires producteurs pour la production de:

Silvestri bœuf de pâturage bio, Silvestri veau de lait, broutards bio

Nous avons également des solutions très intéressantes pour les fermes de conversion biologique (bovins de pâturage, veaux laitiers et bovins d'engraissement).

Silvestri veau de lait

(sevré dans l'exploitation où il est né, ou élevage des veaux sous la mère ou avec une nourrice en production laitière avec achat de petits veaux)

Vous êtes intéressé? Veuillez prendre contact avec nous. Nous serons heureux de vous conseiller.



Isonet®
Isomate®

Lutte par confusion

Contre les tordeuses en viticulture et arboriculture



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

Participer à la poursuite du développement de l'agriculture biologique.

Bio Suisse a besoin de personnes motivées et novatrices qui désirent contribuer à la poursuite du développement de l'agriculture biologique, du Bourgeon et du marché bio. À cause de départs nous cherchons pour à partir d'avril 2021

Des membres pour la Commission de labellisation agricole (CLA)

Vous serez avec vos collègues expérimenté-e-s de la CLA chargé-e de l'interprétation et de la poursuite du développement du Cahier des charges de Bio Suisse dans le domaine de l'agriculture. La CLA est responsable de fournir au secrétariat ainsi qu'aux organismes de contrôle et de certification les directives nécessaires pour permettre l'uniformité des contrôles, de la certification et de la reconnaissance Bourgeon. Elle élabore les règlements techniques pour les producteurs et le règlement des sanctions pour la certification, traite les cas de jurisprudence et promulgue des directives. Elle surveille le processus de certification et fait partie des instances de l'assurance-qualité.

La collaboration au travail de la CLA est une tâche enrichissante et un défi passionnant au sein d'une équipe constructive. Le travail représente pour un membre environ 12 journées de travail par année (séances et préparations). Vous pouvez suivre des discussions aussi bien en allemand qu'en français. Vous gérez une ferme Bourgeon diversifiée. Vous êtes prêt-e à vous engager pour l'agriculture biologique et pour un développement durable, à approfondir vos connaissances en matière d'assurance-qualité et de marché, et vous êtes intéressé-e par le travail sur les directives ou vous vous avez une expérience préliminaire issue d'une activité pour les contrôles. Vous connaissez en particulier la législation agricole et ses conditions d'application, et idéalement vous avez de l'expérience dans le domaine juridique. Les membres des commissions de labellisation ne peuvent pas avoir de fonction directrice ou stratégique dans une société de contrôle et/ou de certification ou dans une société qui a un contrat de licence Bourgeon, et ils doivent faire connaître au Comité leurs relations d'intérêt avant leur élection.

Êtes-vous intéressé-e? Alors envoyez votre candidature avec curriculum vitae d'ici au 11 décembre 2020 à Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, ou à thomas.herren@bio-suisse.ch. Le membre du Comité Claudio Gregori (079 502 00 12) et le coordinateur de la Fédération Thomas Herren (061 204 66 23) répondront volontiers à vos questions.



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. BIOSUISSE

Nouvelle rédactrice

Aline Lüscher a commencé début octobre son travail au FiBL, et elle soutient depuis lors la rédaction du Bioactualités. Elle a étudié l'ingénierie de l'environnement à la ZHAW Wädenswil avec spécialisation en agriculture et horticulture biologiques. Elle a de l'expérience en éducation à l'environnement et a été stagiaire à Agroscope. En tant qu'experte en biodiversité, Aline Lüscher assume au FiBL des tâches de communication dans ce domaine. *tre*



Nouvelle rédactrice: Aline Lüscher. Photo: FiBL

Meilleure pollinisation

Une bonne pollinisation est nécessaire pour la régularité et la qualité des récoltes de fruits. Les pollinisateurs naturels sont en général trop peu nombreux dans les vergers intensifs pour y assurer cette fonction. Les lâchers d'abeilles maçonnes, qui volent déjà à des températures plus basses que les abeilles mellifères, peuvent contribuer fortement à la pollinisation. Le FiBL a tourné dans le cadre du projet Biofruitnet de l'UE un film qui présente les deux principales espèces d'abeilles maçonnes pour l'arboriculture fruitière et montre comment épandre correctement leurs cocons. *Clémence Boutry, FiBL*

 www.bioactualites.ch > Films >


«Les abeilles maçonnes pour une pollinisation réussie en culture fruitière sous abris» (en allemand sous-titré français)



Sol et climat


La nouvelle fiche d'information «Sol et climat – Impact sur le climat de l'exploitation biologique des sols» met en exergue le rôle multifactoriel de l'agriculture dans le changement climatique et présente différentes découvertes scientifiques mettant en évidence le potentiel d'atténuation du changement climatique de l'agriculture biologique et du travail réduit du sol. La fiche d'information est disponible en téléchargement gratuit dans la boutique du FiBL.

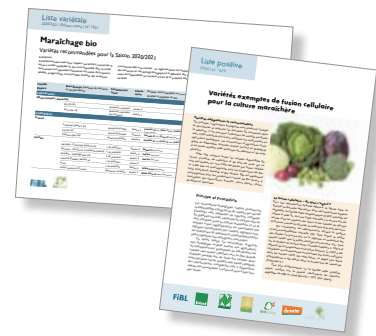
Vanessa Gabel, FiBL

 shop.fibl.org > N° comm. 1182

Chercher en collaboration avec la pratique

Le FiBL recherche depuis plus de quarante ans des connaissances et des solutions pour l'agriculture biologique en étroite collaboration avec des agricultrices et agriculteurs. Les réseaux dans les domaines des grandes cultures, des cultures spéciales et de la recherche en production animale peuvent être consultés sur Bioactualités.ch sous forme de trois cartes interactives incluant des informations sur les projets ainsi que les interlocuteurs correspondants au FiBL. Alors que la carte sur les grandes cultures existe déjà depuis longtemps, celles sur les cultures spéciales et la recherche en production animale sont nouvelles. *Serina Krähenbühl, FiBL*

 www.bioactualites.ch > Rechercher:
Le FiBL fait de la recherche en collaboration avec des praticiens





Légumes et plantes aromatiques: Publications


Le FiBL a révisé deux publications sur les plantes aromatiques. La fiche technique «Régulation des ravageurs en culture de plantes aromatiques et médicinales biologiques» a été actualisée. Elle présente les principaux ravageurs de ces cultures et présente des mesures de prévention, d'encouragement des auxiliaires et de lutte directe contre les ravageurs. La «Liste variétale plantes aromatiques» a aussi été actualisée. Vu que l'offre de semences est encore faible pour certaines des variétés recommandées, il est conseillé de commander ses semences le plus tôt possible.


La «Liste variétale Maraîchage bio» a été mise à jour cet automne comme chaque année. Elle contient les variétés recommandées pour les cultures maraîchères professionnelles biologiques en Suisse. Un complément sera encore publié au début de l'année 2021. La liste exhaustive «Variétés exemptes de fusion cellulaire pour la culture maraîchère» a elle aussi été révisée. Elle montre quelles variétés de crucifères et de chicorées sont issues de fusion cellulaire, une technique qui est interdite par le Bourgeon sauf pour le chou-fleur, le brocoli, le chou blanc, le chou frisé et l'endive. *Samuel Hauenstein, FiBL*

Les publications sont disponibles en téléchargement gratuit dans la boutique du FiBL.

 shop.fibl.org > N° comm. 1628

 shop.fibl.org > N° comm. 1302

 shop.fibl.org > N° comm. 1301

 shop.fibl.org > N° comm. 1672

Agenda

Nous publions vos événements dans cet 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 animale

Gestion durable du parasitisme chez les bovins laitiers

Présentation des grandes lignes de l'étude de la FRI-FiBL sur la gestion des parasites dans le Jura et le Jura-Bernois / Description des pratiques ayant une influence sur le développement des parasites internes / Recommandations sur la gestion des pâtures

pour les génisses d'élevage et offres de conseil de la FRI.

Date et lieu
Je 11 et VE 12 février 2021
13h30 - 16h30, dans le Jura

Intervenants
Véronique Frutschi, Pierre-Alain Juillerat, FRI

Prix
60.- ou compris dans l'abonnement FRI aux conditions usuelles.

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch >
Agenda

Production végétale

Journée annuelle du maraîchage bio

Rencontre annuelle sur la culture maraîchère biologique. Échange d'informations concernant le marché, la politique et les organisations professionnelles.

Date et lieu
ME 13 janvier 2021
Hôtel Olten, Olten SO

Organisation
Samuel Hauenstein, FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch >
Agenda

Journée Nationale en Grandes Cultures

Sujet
Le steak de demain sera-t-il végétal?

L'élevage reste la principale source de protéines pour l'alimentation humaine. Cependant, de plus en plus d'alternatives à base de protéines végétales émergent. La 8^{ème} Journée Nationale en Grandes Cultures s'intéressa aux conditions économiques et agronomiques qu'il faut réunir pour favoriser cette production en Suisse, aux technologies alimentaires nécessaires et comment les comportements des consommateurs évoluent par rapport à ces nouvelles formes de protéines. Les participants auront l'occasion de recueillir des informations et d'échanger des points de vue au cours d'un webinaire l'après-midi, avec des présentations et de riches discussions.

Date et lieu
JE 14 janvier 2021, Webinaire

Responsables
Simon Binder et Numa Courvoisier, AGRIDEA

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Journée grandes cultures bio Vaud

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

Date et lieu
ME 20 janvier 2021
VD, lieu à confirmer

Organisation
Raphaël Charles et Marina Wendling, FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Choisir ses outils de désherbage

Contenu
Connaître les bases du désherba-

Photo de lecteur

La photo de lecteur sur le thème «Nuit et brouillard» vient d'Edith Aschwanden de Seelisberg UR. Superbe atmosphère de novembre imprégnée d'un bleu très énigmatique.

Nous cherchons donc une nouvelle photo.

Thème: Ramifié

Délai d'envoi: 10 janvier 2021

→ redaction@bioactualites.ch

Conditions pour les photos de lecteurs

Prière de nous envoyer votre photo en aussi haute résolution que possible avec ces informations:

- Votre nom et votre domicile
- Quand et où la photo a été prise
- Description (en une phrase) de ce qu'elle montre

En nous envoyant une photo, vous attestez que vous l'avez prise vous-même et que vous êtes d'accord qu'elle soit publiée par le Bioactualités. La rédaction décidera librement quelles photos seront publiées.



Petites annonces

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

Conditions:

www.bioactualites.ch > Magazine > Annonces > Données média

OFFRE

Place d'apprentissage sur exploitation Bio avec 250 brebis laitières et grandes cultures. Le lait est transformé à la ferme. L'école de Grangeneuve permet de suivre les cours en français ou en allemand. Pour 2021/2022 ou 2022/2023. Pour informations et postulation, veuillez appeler le tél. 026 411 15 68

ge mécanique / Connaître les différents outils de désherbage et leurs spécificités / Pouvoir choisir un équipement en fonction de ses besoins

Date et lieu
MA 23.2.2021 ou JE 4.3.2021
Dans la Broye vaudoise, à définir

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda
www.prometterre.ch > Prestations > Formation

Journée grandes cultures bio Jura

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

Date et lieu
JE 18 février 2021
FRI Courtemelon, Courtételle JU

Organisation
Raphaël Charles et
Marina Wendling, FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch >
Agenda

Introduction à l'arboriculture biologique

Brève introduction: 3 jours de cours en salle et sur des exploitations arboricoles pour aborder les principales thématiques de l'arboriculture fruitière biologiques (fruits à pépins et fruits à noyau)

Date et lieu
26 - 28 janvier 2021, lieu à définir

Intervenants
UFL, FiBL, Bio Suisse, producteurs

Organisation
Flore Lebleu, FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch >
Agenda

Forum arbo bio romand

Journée d'informations et d'échanges entre productrices et producteurs de fruits de Suisse romande. Divers sujets techniques axés sur l'arboriculture biologique seront abordés.

Date et lieu
JE 11 février 2021
École d'agriculture de Châteauneuf, Sion VS

Organisation
Flore Lebleu, FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch >
Agenda

Transformation Transformati-on de denrées alimentaires

Sujet
laboratoire, hygiène, étiquetage

Contenu
Le concept d'autocontrôle
Installation d'un laboratoire
L'étiquetage

Date et lieu
MA 5 janvier 2021
Grangeneuve FR

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch >
Agenda

ProBio

Cours de modération pour animateurs de groupes

Vous êtes agriculteur bio et déjà ou animateur d'un groupe d'intérêt ou vous souhaitez le devenir? Alors ProBio est fait pour vous.

Date et lieu
9 et 10 février
de 10 h (début jour 1)
à 16 h (fin jour 2)
Lieu à définir

Renseignements et inscriptions
Léa Sommer, Gestion de projets,
Bio Suisse
tél. 061 204 66 57
ou 078 801 89 85
lea.sommer@bio-suisse.ch
www.bioactualites.ch > Agenda



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Aliments à teneur en amidon maximale

Le complément idéal pour des rations vaches laitières riches en foin, herbe ou silo d'herbe :

- ✓ maximum d'amidon
- ✓ maximum de céréales
- ✓ avec levures vivantes
- ✓ 1 kg d'aliment fournit autant d'énergie que 4 kg d'ensilage de maïs

aliment	protéine	MJ NEL	amidon	céréales
8323 P	10.0%	7.5	50%	75%
8343 P	18.0%	7.5	40%	60%

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

 **DOMAINE DE LA DEVINIÈRE**

Willy & Camille Cretegnny | vigneron-encaveurs



Vins et jus de raisin bio

1242 Satigny | Genève
www.la-deviniere.ch
info@la-deviniere.ch
022 753 22 87

Bouteilles consignées, lavées et réutilisées

ACTION



En forme durant la première phase de la vie



avec UFA 170 F

Aliment d'élevage avec levures vivantes

Rabais Fr. 5.-/100 kg

jusqu'au 22.01.21

ufa.ch

Dans votre
LANDI

Participer à la poursuite du développement de l'agriculture biologique.

Bio Suisse a besoin de personnes motivées et novatrices qui s'engagent à la tête de la Fédération. Nous poursuivons ensemble le développement des domaines dynamiques de l'agriculture biologique, de la transformation bio, du marché bio et de la marque Bourgeon. Nous cherchons pour à partir d'avril 2021

Des membres pour la Commission du Savoir

Vous assurez, avec vos collègues expérimenté-e-s de la Commission du Savoir, le suivi de la recherche et de la vulgarisation pour l'agriculture biologique. Vous stimulez les transferts de connaissances entre les scientifiques, les vulgarisateurs et les producteurs. La Commission du Savoir conseille le Comité de Bio Suisse pour le développement des priorités pour la recherche.

En tant que représentant-e des domaines de la recherche, de la vulgarisation ou de la production, soit vous êtes producteur-trice Bourgeon soit vous travaillez dans la recherche appliquée ou la vulgarisation pour l'agriculture biologique. La collaboration au travail de la Commission du Savoir est une tâche enrichissante et un défi passionnant au sein d'une équipe constructive. Le travail représente environ 3 à 6 journées de travail par année (séances et préparations). Vous pouvez suivre des discussions en allemand (les séances se déroulent dans cette langue) et y participer. Vous aimez le contact et vous entretenez les échanges avec les principaux partenaires de la Fédération et de la filière de création de valeur de l'agriculture biologique suisse. Vous appréciez la culture des discussions ouvertes et votre pensée est orientée vers la recherche de solutions. Vous avez déjà l'habitude du travail de direction stratégique. Sont exclues de l'élection les personnes qui ont des relations d'affaires régulières avec Bio Suisse ou qui ont atteint l'âge de 70 ans (art. 27 des statuts).

Êtes-vous intéressé-e? Alors envoyez votre candidature avec curriculum vitae d'ici au 11 décembre 2020 à Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, ou à thomas.herren@bio-suisse.ch. Le responsable de Bio Suisse pour la recherche Urs Guyer (061 204 66 20) et le coordinateur de la Fédération Thomas Herren (061 204 66 23) répondront volontiers à vos questions.



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. BIOSUISSE

BIO
Actualités

Nous vous souhaitons des Fêtes de fin d'année belles et reconstructives!

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