

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

2021
MARS



FIBL



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.



reconnue pour les
meilleures semences

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

Tél. 024 441 56 56
www.hauenstein.ch

Impressum

30^{ème} année, 2021

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.buerohaeberli.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-2
Mot de passe: ba2-2021

Page de couverture: La teneur en protéines du blé est très importante pour l'industrie boulangère. Dans la boulangerie diététique artisanale de Patrik Hersberger, où aucun pain n'est le même qu'un autre, cela joue aussi un rôle, mais nettement plus petit. Photo: René Schulte

Table des matières

À la une

Céréales

- 6 À propos de la teneur en protéines et du prix du blé
- 8 L'art de la boulangerie artisanale
- 10 «Nous sommes tous dans le même bateau»

Agriculture

- 11 Vulgarisation et conseils

Grandes cultures

- 12 De la persévérance pour des sols vivants

Cultures spéciales

- 14 Le climat nous fera-t-il cultiver des amandiers?

Viticulture

- 16 Gel de printemps à la vigne: Prévenir plutôt que lutter
- 18 Une association défend et promeut les vins naturels

Bovins

- 20 Premiers taureaux bio chez Swissgenetics

Chiens de troupeaux

- 22 Des auxiliaires pour mener les troupeaux

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 25 Politique: Une PA 22+ bloquée et morcelée
- 26 Nouvelles

FiBL

- 27 Nouvelles

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 28 Marchés et prix
- 29 Page des lecteurs
- 30 Agenda

Bonne boulangerie

Chez nous, toute la famille se réjouit chaque semaine du p'tit déj' du dimanche. Croissants, tresse ou petits pains de Sils se doivent d'être de la partie. Ils viennent soit de la boulangerie du coin soit de la boulangerie industrielle d'un grand distributeur. Les deux ont du bon – et des exigences différentes à l'égard du produit de base, le blé. Le thème à la une de ce Bioactualités se penche sur un des aspects de la qualité du blé, sa teneur en protéines. Car les protéines – ou plus exactement le gluten qui en fait partie – contribue de manière décisive à la structure et au volume des produits boulangers. Vous verrez dans les deux articles à partir de la page 8 que les exigences vis-à-vis de cette teneur peuvent varier selon que la panification est industrielle ou artificielle. Pour les productrices et les producteurs, la teneur en protéines est importante pour une autre raison: Elle contribue à déterminer le prix qu'ils reçoivent pour leur blé. Le système de paiement à la protéine défini pour le blé Bourgeon doit être modifié en 2021 (cf. page 6) et nous en reparlerons le moment venu.

Les chiffres montrent à l'envi quelle importance le blé revêt parmi les céréales panifiables: Même si la surface emblavée en épeautre a doublé ces dernières années, le blé occupe encore quelque 90 pourcents de la surface que les agricultrices et agriculteurs suisses consacrent aux céréales panifiables. Cette proportion est de presque 80 pourcents en bio. L'épeautre, le seigle et des céréales plus rares comme l'amidonnié et l'engrain ont par rapport au blé l'avantage d'être des cultures moins exigeantes. L'éventuelle augmentation de leur production dépend notamment des habitudes alimentaires. Pour ma part je mange volontiers du pain d'épeautre complet pendant la semaine – et je me réjouis du croissant du dimanche à la farine fleur.



Theresa Reibold, Rédactrice



Dit



«L'amande doit nous enthousiasmer car, dans la culture extensive, les rendements sont trop faibles pour servir de motivation.»

Stefan Germann, Törlbe VS
-> Page 14

Compté

120

milliards de francs, tel était le poids du marché bio mondial en 2019. Les plus fortes parts de marché ont été réalisées au Danemark avec 12,1 pourcents et en Suisse avec 10,4 pourcents.

-> Page 27

Vu - dans les archives: Les neiges d'antan

30 ans Bioactualités

Bio bleibt auf der Strecke
Auf den Winter ist kein Vorlass mehr: Der Terminplan im Skizirkus wird immer dichter, das Wetter immer wärmer. Deshalb greifen die Veranstalter von Skirennen immer tiefer in die Trickkiste und helfen bei der Pistenpräparierung mit Kunstdünger als Schneeförderer nach - auch auf Bioflächen, wie im Rahmen des Lauberhorn-Rennens bekannt wurde. Wie gehen Verantwortliche und Betroffene damit um?

Snowmax ist auch Protein
Vio Pisten künstlich beschneit werden, gelang in der Schweiz zumeist Snowmax zum Einsatz. Das Mittel dient der Optimierung des Schneefeststaus. Vertrieben wird es von der Stofffabrik SMI Snow Machines AG, zugleich seit über 20 Jahren Inzenerin der Stadt USA (Snow Machines Inc.), weltweit Herstellerin grosser Beschneigungsanlagen. Snowmax Snow Inducer ist ein Protein, das den Gefrierprozess beim Kristallisieren von Wasser beschleunigt. Snowmax übernimmt die Funktion eines Kristallisationskerns. Beschneien startet. Snowmax übernimmt die Funktion eines Kristallisationskerns. Beschneien startet. Snowmax übernimmt die Funktion eines Kristallisationskerns. Beschneien startet.

Il y a 14 ans, le Bioaktuell critiquait la préparation des pistes de ski de compétition avec des engrais chimiques qui contaminaient des sols bio. Cette pratique apporte du nitrate sur les pâturages, menace l'eau potable et viole le Cahier des charges du Bourgeon. Illustration: Bioaktuell

Le Bioaktuell a publié en 2007 un article au sujet des engrais chimiques utilisés sur les pistes de ski et qui contaminaient les sols des paysans bio.

«Le bio est méprisé»: En plein hiver 2007, le Bioaktuell 2|07 publiait un article sur les engrais chimiques pour les pistes de ski. Bien que cet article n'ait pas été publié en français, nous en reparlons à titre de curiosité un peu oubliée puisque cette pratique est devenue inutile «grâce» à l'enneigement artificiel. Lors de compétitions de ski comme celle de Wengen, dans l'Oberland bernois, un produit chimique était utilisé pour durcir la neige. Il s'agissait du «Snowmax», un engrais à base de nitrate d'ammonium. Il en fallait 1,4 tonne pour

les pistes du Lauberhorn et une partie finissait dans les sols des paysans bio du lieu. Une fois que le cirque blanc s'était retiré, ils restaient seuls devant les conséquences. Le nitrate pollue les pâturages alpins, menace les nappes phréatiques, viole les directives de Bio Suisse et déprécie les prestations écologiques requises. L'article précise que cela peut même toucher aux paiements directs et prédit que le réchauffement climatique fera encore augmenter ces risques pour les paysans. Cela ne s'est pas réalisé puisque les pistes de compétitions ne sont plus préparées avec de la neige naturelle mais avec de la neige artificielle, celle-ci étant même souvent encore durcie à l'aide d'injections d'eau sous pression. La piste devient très dure si ce mélange gèle pendant la nuit. Car une piste de

descente comme celle du Lauberhorn doit présenter aujourd'hui une densité de neige de 500 kilos par mètre cube, or la neige naturelle permet d'atteindre à peine la moitié. Les skis carving et leurs arêtes coupantes sollicitent tellement le fond de neige qu'une piste en neige naturelle serait inutilisable après quelques descentes seulement. Maintenant, les pistes sont traitées par endroits avec du sel de voirie (NaCl), mais seulement en cas de trop hautes températures. Le passage à la neige artificielle n'est cependant pas sans conséquences pour les paysans bio. Car finalement sa fabrication nécessite d'énormes quantités d'énergie, ce qui en fin de compte retombe quand même sur chacun d'entre nous. bg

Article original (en allemand): www.bioaktuell.ch/30-jahre

Partager ses données

Dans le but de faciliter la gestion des données, l'Office fédéral de l'agriculture a lancé l'application «Mon partage de données agricoles». Cette procédure permet aux producteurs d'utiliser le portail Agate pour autoriser n'importe quand la transmission de leurs données – par exemple à des organisations labellisatrices. *schu*

 www.agate.ch



Simplification des échanges.

Un coronavirus équin

Selon une annonce diffusée en janvier par le Centre Équestre National de Berne (CEN), six chevaux d'une ferme de Belp, dans le canton de Berne ont récemment souffert d'une maladie avec de la fièvre. Deux de ces chevaux eux ont dû être euthanasiés. Le coronavirus équin (ECoV) a été identifié dans un des cas. Qu'on se rassure: il ne s'agit pas du Covid-19 et ce virus n'est pas transmissible à l'homme. *schu*



Des cas de fièvre à Belp. *Symbolbild*

L'agrotourisme boome

L'année passée, la crise du covid a amené un nombre record de citoyen-e-s à passer des vacances à la campagne. Sur myfarm.ch, le nombre de réservations a augmenté de 35 % en 2020 pour atteindre 1309 au lieu de 973 l'année précédente. Le chiffre d'affaires est passé à 786 000 francs (plus 50 %). Les restrictions des voyages et la peur de passer les frontières ont fait du tourisme rural un des rares grands gagnants de cette crise sanitaire. Ce boom devrait perdurer en 2021. «La plupart d'entre nous continueront cette année de passer leurs vacances en Suisse. Et, avec l'incertitude qui règne, nous avons plus besoin que jamais de nous ressourcer avec de vraies valeurs comme la nature, les animaux ou le contact avec la campagne. Exactement tout ce que proposent les vacances à la ferme», dit Andreas Allenspach, le directeur d'Agrotourisme Suisse. *lid*

Plan Ours OK, mais la prévention est améliorable

Selon le rapport «Gestion de l'ours en Suisse» que le Conseil fédéral a publié à la fin du mois de janvier dernier, l'aide à l'exécution «Plan Ours Suisse» a prouvé son efficacité. Le rapport arrive à la conclusion que l'actuelle aide à l'exécution «Plan Ours» correspond aux directives européennes et offre une marge de manœuvre suffisante en matière de gestion des ours venus des pays voisins. Il identifie toutefois un potentiel d'amélioration en matière de prévention des dommages. En effet, une protection accrue des ruchers et des animaux des élevages agricoles ainsi qu'une adaptation de l'élimination des déchets per-

mettent de réduire le risque qu'un ours développe un comportement problématique. Par conséquent, l'Office fédéral de l'environnement examinera le «Plan Ours» sous l'angle de la prévention des dommages et l'adaptera en conséquence. Le communiqué dit encore qu'il y a de grandes différences d'un individu à l'autre et que, si beaucoup sont discrets, il a quand même fallu en abattre deux. Au total, la Confédération a dépensé, ces quinze dernières années, quelque 120 000 francs à titre de dédommagement pour les animaux de rente tués et 30 000 francs pour les dégâts causés aux ruchers. *lid*



Dans l'agriculture, de nombreux accidents sont en rapport avec des travaux forestiers.

28 accidents mortels

En 2020, le Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA) et la Fondation AgriSécurité Suisse (AGRISS) ont recensé dans les médias et les rapports de police 28 accidents mortels en rapport avec l'agriculture, écrivait le SPAA dans un communiqué diffusé mi-janvier. Ce chiffre était un peu en dessous de la moyenne des cas recensés de 2015 à 2019 (en moyenne 33 accidents mortels par année). Les accidents mortels surviennent surtout en relation avec des véhicules et avec des travaux forestiers. Le SPAA met donc en 2021 l'accent non seulement sur la campagne de prévention sur la ceinture de sécurité, car elle sauve des vies, ainsi que sur la formation de base et continue, mais aussi sur la transmission d'informations adéquates aux personnes qui exécutent des travaux forestiers. *lid*



Tous les ours qui viennent en Suisse ne s'illustrent pas négativement.



À propos de la protéine
et du prix du blé

La teneur en protéines est depuis 2016 un critère pour le prix du blé Bourgeon. Il y aura en juin une décision pour une modification du système de paiement.

Quand il s'agit de la qualité boulangère du blé panifiable, on ne peut éluder la question de la teneur en protéines. Car celle-ci est corrélée avec la teneur en gluten humide. Or une haute teneur en gluten humide fait partie des facteurs de réussite du processus de panification. Les plus exigeants sont les produits clairs comme les croissants ou la tresse, mais aussi les pâtons. Et, en agriculture bio, il n'est pas toujours facile d'atteindre de fortes teneurs en protéines à cause de la moindre disponibilité de l'azote.

Contrairement aux autres pays, la teneur en protéines n'a pendant longtemps pas eu d'influence sur le prix du blé panifiable en Suisse, ce qui comptait c'était la variété et le poids à l'hectolitre. Puis l'interprofession Swiss Granum a établi en 2015 un système de paiement à la protéine pour le secteur conventionnel, et Bio Suisse en a introduit un analogue pour le blé panifiable de la moisson 2016. Cela avait été précédé par des discussions dans le secteur bio qui incluaient l'ensemble de la filière de création de valeur. La démarche était basée sur les résultats de deux projets du FiBL et de la HAFL dont chacun avait entre autres analysé sur quatre ans 150 échantillons provenant d'un choix de centres collecteurs pour ensuite les comparer aux méthodes agricoles pratiquées sur les parcelles correspondantes.

Aujourd'hui, les centres collecteurs vérifient la teneur en protéines de tous les lots. Par rapport au prix de référence, il y a des suppléments pour les blés panifiables Bourgeon qui dépassent 13 % et des déductions pour ceux qui ont moins de 12 %. Les blés en dessous de 10 % passent en blé fourrager, ce qui a été le cas pour 0,2 % des lots depuis l'introduction du système. «Avec une moyenne pluriannuelle de 12,5 %, les blés panifiables bio suisses atteignent de bonnes teneurs en protéines», dit Hansueli Dierauer, conseiller Grandes cultures au FiBL et membre du Groupe spécialisé (GS) Grandes cultures de Bio Suisse. «Il n'y a que quelques lots qui plongent vers le bas.» Mais la teneur en protéines peut être influencée seulement jusqu'à un certain point: Le site et le climat jouent par exemple un rôle aussi important que des facteurs influençables comme la variété, la rotation des cultures, le travail du sol, les mauvaises herbes et l'azote minéralisé. «Le GS est cependant critique à l'égard des apports d'azote spécifiques car cela ne correspond pas bien à la philosophie des cycles de l'agriculture bio», explique Hansueli Dierauer. Pour les sols moins fertiles, il recommande plutôt de choisir d'autres céréales panifiables, sachant que l'épeautre se vend mieux que le seigle.

Le paiement est négocié avec tous les concernés

Selon Fatos Brunner, product manager Grandes cultures de Bio Suisse, la Table ronde des prix de référence (TRPR) de juin prochain prendra une décision sur la modification du système de paiement à la protéine pour le blé panifiable Bourgeon. La TRPR rassemble des producteurs, des centres collecteurs, des transformateurs et des commerçants. «C'est une particularité suisse qui est importante pour un bon partenariat», explique Fatos Brunner. «La définition des prix nécessite souvent plusieurs rounds de négociations et un certain esprit de compromis de toutes les parties.» Les prix de référence des céréales panifiables ont certes baissé en 2020 à cause de l'augmentation de la part indigène (de 103 à 101 Fr./dt pour le blé), mais une garantie de prise en charge avait été négociée en contrepartie. Les légères modifications prévues pour le système de paiement à la protéine représentent une concession en direction d'une meilleure qualité boulangère», dit Fatos Brunner. Les modifications concrètes seront communiquées et expliquées après la Table ronde des prix de référence. Elles doivent contribuer entre autres à ce que le prix de référence pour le blé panifiable Bourgeon suisse ne baisse pas trop si la part indigène continue d'augmenter. La quantité récoltée a plus que doublé de 2013 à 2020, passant de 9500 à 24 300 tonnes. *Theresa Rebholz*

La teneur en protéines du blé peut à peu près à moitié être influencée par les techniques agricoles, mais le site et le climat sont responsables de l'autre moitié. *Photo: Thomas Alföldi, FiBL*



Mesure de la teneur en protéines

La teneur en gluten humide peut être déduite de la teneur en protéines avec une probabilité de plus de 80 %. Vu que la teneur en protéines est beaucoup plus simple et moins chère à déterminer que celle en gluten humide, elle est mesurée directement dans les centres collecteurs par spectroscopie de proche infrarouge (NIRS), mais la NIRS ne permet pas de mesurer la qualité des protéines, qui influence aussi la qualité boulangère.

Informations en ligne sur le marché et sur la teneur en protéines

De plus amples informations sur l'évolution du marché des céréales panifiables biologiques, sur la qualité meunière et boulangère ainsi que sur le système de paiement à la protéine sont disponibles en ligne, avec notamment le film «Aptitude à la transformation du blé biologique», qui présente des explications venant de l'ensemble de la fière de création de valeur.

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Grandes cultures > Céréales panifiables

www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Céréales > Qualité
→ Fatos Brunner, Product manager
Grandes cultures, Bio Suisse
fatos.brunner@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 48

→ Hansueli Dierauer, Responsable du groupe Technique de production
Grandes cultures, FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org
tél. 062 865 72 65

L'art de la boulangerie artisanale

Patrik Hersberger transforme en pain les céréales que les paysans Bourgeon lui livrent. Et ça se vend bien. Lui, en tout cas, dit que les fluctuations de qualité des céréales sont normales.

Le boulanger bio Patrik Hersberger est un pragmatique. «Un pain est un pain», dit-il. Des fois ça lève mieux, des fois moins bien. Des fois c'est un peu plus foncé, des fois c'est un peu plus clair. On ne trouvera donc pas dans sa boulangerie diététique de Vechigen BE des produits qui présentent, sentent et goûtent exactement la même chose tout le long de l'année. Et ici presque tout est fait à la main. Et dans un espace très petit. Tandis que Marina et Sandra préparent des dizaines de pains aux poires sur le plan de travail du fournil bien chaud, il y a, même pas deux mètres plus loin, un Mario qui manie une longue pelle en bois pour sortir du four à étages chauffé au bois des pains tout juste cuits, à l'épeautre ou paysans, et aussi Fränzi qui, dans la pièce à côté, lave les bacs de pousse, prépare les livraisons et sert entre-deux les clientes et les clients qui attendent à un guichet. En ce matin neigeux de fin janvier, il n'y a guère de silencieux que le petit local de stockage avec son petit moulin électrique... qui fait justement une pause.

La carrière boulangère de Patrik Hersberger a commencé il y a 35 ans. Marqué par le mouvement bio et de jeunesse allemand, cet infirmier en psychiatrie de profession déménage à Vechigen où il a – en parfait amateur – repris en 1996 une boulangerie diététique après y avoir travaillé deux mois. «J'ai créé des recettes et travaillé avec du levain et de la farine grossière alors que c'était aussi mal vu par les gens que par les boulangers professionnels», raconte-t-il. Mais il vaut parfois mieux ne pas avoir su ou appris quelque chose car cela permet



Boulangier bio depuis 35 ans: Patrik Hersberger.

d'aborder les choses autrement. Au village, le boulanger bio néophyte, qui livre bientôt magasins bio et restaurants alternatifs à et autour de Berne, est quand même vite accepté. «Il n'y a guère que le meunier d'à côté qui disait qu'il ne donnerait même pas mes pains bio à ses chevaux.» C'est en 1998 que Patrik Hersberger a demandé la licence Bourgeon. Et son offre comprend maintenant une trentaine de pains et d'articles boulangers et pâtisseries.

Patrik Hersberger reçoit ses céréales de cinq paysans Bourgeon de la région. Essentiellement du blé, de l'épeautre et du seigle. «Nous fabriquons nous mêmes toutes les farines complètes et le grain concassé que nous utilisons – elles représentent 30 pourcents de la masse de farine – et que nous produisons ici», dit ce boulanger de 58 ans. Les 70 autres pourcents viennent du tout proche moulin de Hindelbank. «C'est aussi notre centre collecteur, qui nettoie et, si nécessaire, sèche les céréales et vérifie qu'elles n'aient pas de moisissures...» Les autres céréales, donc l'orge et l'amidonnié, il les achète à un moulin situé dans l'Emmental. Résultat: Il (et son équipe de neuf personnes qui se partagent 500 pourcents de poste) cuit chaque semaine une bonne tonne de farine...

Meilleure ou moins bonne récolte, même prix

Interpellé au sujet de la qualité des céréales et des farines qu'il utilise, Patrik Hersberger hausse les épaules. «Elle doit bien sûr être bonne, mais en pratique je prends tout ce qui est panifiable.» Il en va autrement dans les grandes boulangeries industrielles. Pour le blé, justement, elles ont besoin de la teneur en protéines la plus haute possible (cf. page 11) car elle est en relation directe avec la teneur en gluten – c.-à-d. en gluten humide. Le gluten rend la pâte élastique, étirable, donne au pain sa structure et assure volume et légèreté. Et en plus, la farine de blé riche en protéines est plus facile à travailler dans la fabrication automatique de la pâte. Mais ce qui quitte la ligne de cuisson sont des produits standardisés.

La branche – moulins, boulangeries, centres collecteurs – discute actuellement avec les productrices et producteurs de céréales une modification d'un système de paiement déjà existant basé sur des valeurs de référence (cf. page 7). Les paysannes et paysans Bourgeon qui livrent du blé avec de hautes teneurs en protéines reçoivent plus d'argent que ceux qui se situent dans la norme ou en dessous. Or atteindre une haute teneur en protéines est difficile en bio pour diverses raisons. Patrik Hersberger, qui n'est pas associé à cette discussion, a sa propre philosophie. Il dit que les fluctuations saisonnières de la qualité sont normales et que sa boulangerie vit avec. «Une fois tu as une meilleure récolte, une fois une moins bonne. Je trouve qu'il n'est pas équitable de donner moins d'argent aux paysans à cause de ça.» Il paie donc le même prix à tout le monde. Et même un bon prix.

Que Patrik Hersberger et son équipe s'en sortent bien même avec du blé avec des teneurs en protéines un peu plus basses va en fait presque de soi. «Notre boulangerie artisanale est beaucoup plus flexible qu'une grande boulangerie parce que nous pouvons modifier nos processus plus facilement», explique-t-il. Doper une «moins bonne» farine avec une meilleure semble être la solution la plus fréquente, mais on peut

aussi modifier la température de l'eau, la proportion farine-eau, la quantité de levure, la durée de fermentation et de repos, la température de cuisson. Et encore d'autres facteurs. Aussi pour l'épeautre. «Il doit avoir un très bon gluten pour qu'il se passe quelque chose», dit Patrik Hersberger. Un prétrempage peut alors s'avérer utile: On prend un peu de farine d'épeautre et on l'arrose avec de l'eau bouillante, ce qui active le gluten. Cette farine prétrempée est ensuite mélangée au reste de la pâte d'épeautre. «L'amidonner devrait se comporter comme l'épeautre. Jusqu'ici je l'ai toujours utilisé en mélange, mais j'aimerais bientôt essayer un pain d'amidonner pur.»

Vouloir être «un peu plus boulanger»

La farine de seigle n'est pas non plus facile à panifier. À cause de sa faible teneur en gluten elle ne peut lever qu'avec l'aide d'un levain. Que ce boulanger bio prépare – et entretient – lui-même. La «pâte mère» de ce levain est toujours celle du début. «Un levain est plus difficile à bien mener qu'un troupeau de vaches», plaisante Patrik Hersberger. Une fois le levain lancé, les bactéries doivent être nourries en permanence pour que le levain ne se gâte – et surtout – ne meure pas. «Tu dois toujours

avoir un œil dessus. C'est d'ailleurs pour ça que j'habite dans l'appartement en dessus de la boulangerie – pour être toujours là», raconte-t-il. Le fait d'avoir maintenant une équipe qui l'aide à entretenir le levain ne simplifie rien, car il faut un mode d'emploi et un protocole précis pour que rien n'aille de travers.

Ce travail est exigeant mais aussi gratifiant. «Je n'aimerais pas juger, mais je crois quand même qu'ici tu dois vouloir être un peu plus boulanger que dans une grande boulangerie. Tu dois être présent par tous tes sens et aimer le travail artisanal», dit Patrik Hersberger. Cela donne par ailleurs davantage de libertés pour essayer de nouvelles choses. Par exemple, il a commencé dans les années nonante à utiliser de la farine d'orge pour donner du goût. «Ici, on cultive beaucoup d'orge fourragère, et je me suis dit: Pourquoi pas en utiliser pour du pain?». Et son assortiment comprend en plus depuis longtemps une spécialité appréciée par sa clientèle: un pain au riz à base de farine bise de blé, de farine de riz complet, de riz complet cuit et de levain de seigle. «J'ai aussi déjà fait un pain à l'avoine et au chanvre. Mon prochain projet est un pain à l'engrain.» René Schulte

 www.reformbackerei.ch



Mario sort du four des pains tout frais. Ici, la température est réglée seulement avec le feu et la braise, et la chauffe devient un art. Photos: René Schulte



La boulangerie diététique se trouve à Vechigen, un petit village près de Berne.



Tout à la main: Marina et Sandra font des pains aux poires.

«Tous dans le même bateau»

José Dorthe, du Groupe Minoteries, à propos de la teneur en protéines et du système de paiement du blé bio.

En tant que deuxième plus grand transformateur suisse de céréales panifiables, le Groupe Minoteries approvisionne aussi des grandes boulangeries. Les produits bio présentent-ils un défi particulier?

José Dorthe: En ce qui concerne notre fabrication de produits bio – farines, flocons et müsli –, nous pouvons nous appuyer sur une longue tradition. Steiner Mühle, de Zollbrück BE, qui fait partie de notre groupe, est spécialisé dans le bio. Grâce à cela notre expérience grandit chaque année.

Les grandes boulangeries exigent, justement pour le blé, une teneur en protéines la plus élevée possible. Pourquoi?
La protéine est incontestablement un facteur important qui influence la fabrication du pain pendant la fermentation et la cuisson. Certains produits comme les panettones ou les croissants nécessitent une pâte avec une structure particulièrement stable et donc beaucoup de protéine. Cette teneur est donc décisive pour l'estimation de la qualité boulangère du blé. Mais c'est n'est qu'un facteur parmi d'autres: Lors de la prise en charge nous tenons aussi compte du poids à l'hectolitre et du temps de chute. Des tests olfactifs ainsi qu'une analyse de la teneur en mycotoxines sont effectués.

Jusqu'à où pouvez-vous influencer les désirs des clients?
Nous avons des échanges constructifs permanents avec les acteurs du deuxième échelon de transformation. Les boulangeries nous communiquent les critères de qualité qu'elles désirent et nous nous efforçons de les satisfaire en ajustant



«Le critère de la protéine a favorisé le dialogue entre les partenaires de la filière.»

José Dorthe, Directeur approvisionnement

finement les mélanges à moulin. Les consommatrices et consommateurs qui achètent des produits bio aimeraient retrouver la qualité à laquelle ils sont habitués pour d'autres produits. C'est toujours la qualité du produit fini qui est déterminante et pas un label.

Un système de paiement à la protéine avec des suppléments, des déductions et même du déclassement a été introduit en 2016. Ce système est-il bon?

Cette introduction a eu différentes conséquences positives. Le critère de la protéine a par exemple favorisé le dialogue entre les partenaires de la filière. Les productrices et les producteurs sont des entrepreneurs, et ils s'efforcent continuel-



Fait partie du Groupe Minoteries: Le Steiner Mühle de Zollbrück BE est spécialisé dans le bio. Photos: mäd

lement d'optimiser leurs processus de production. Ce système de paiement est conçu pour encourager la production d'une bonne qualité. Et les lots de blé peuvent maintenant être séparés d'après leur teneur en protéines, ce qui permet une meilleure estimation globale de la qualité disponible. On ne doit pas oublier qu'énormément de produits bio transformés sont importés de l'étranger. C'est toute la filière de création de valeur qui doit rester concurrentielle pour que la part de marché des produits Bio Suisse puisse être maintenue ou même augmentée.

Le modèle est en passe d'être modifié, et bien des productrices et producteurs bio craignent que les grands acheteurs saisissent l'occasion pour profiter de leur position de force.
Faire partie d'un système économique signifie être dépendant. Nous sommes tous dans le même bateau et notre but commun est de bien nous positionner afin d'obtenir que tous les acteurs, de la production agricole jusqu'aux boulangeries en passant par les centres collecteurs et les moulins, génèrent la plus grande valeur ajoutée possible. Et c'est dans le cadre de rencontres interprofessionnelles régulières, modérées par Bio Suisse et incluant les productrices et les producteurs, que nous déterminons comment nous voulons atteindre cela. Même si les discussions sont parfois exigeantes, il règne une bonne entente et une dynamique positive. Les expériences et les spécificités de tout le monde sont prises en compte.

Produire un blé bio riche en protéines n'est pas toujours facile. Qu'est-ce que les moulins et les grandes boulangeries peuvent proposer, par exemple quand les récoltes sont moins bonnes?

Nous sommes conscients que nous avons affaire à un produit naturel dont la qualité dépend de nombreux facteurs non influençables. Le contact étroit entre les centres collecteurs et les productrices et producteurs a cependant toujours permis de trouver des solutions. Souvent les moulins adaptent leurs processus pour que des blés de moins bonne qualité puissent aussi être utilisés, mais cela a un coût et n'est faisable que dans certaines conditions. Les grandes boulangeries ont besoin d'une qualité stable sur plusieurs récoltes.

Interview: René Schulte

Berner les mauvaises herbes avec des faux-semis



Les premiers semis de printemps s'annoncent. Il est recommandé de faire des faux-semis – surtout pour les betteraves sucrières, le soja, le maïs et les légumes. Et cela peut aussi s'avérer très utile pour d'autres cultures en cas de forte pres-

sion de mauvaises herbes. Si le temps le permet, le lit de semis est préparé deux semaines avant la date prévue pour le semis, ce qui laisse à la première vague d'adventices le temps de lever. On peut alors l'éliminer facilement avec une herse étrille. Ortie royale, moutarde des champs, lamiers, mouron des oiseaux, renouées et graminées comme les pâturins ou le vulpin des champs germent simple est très souvent épatant et devrait être mis à profit dans les cultures où la régulation des adventices est difficile. Les conditions idéales sont un faux lit de semis finement grumeleux et légè-

rement humide et une température suffisamment haute. Il est important de ne pas étriller à plus de trois centimètres de profondeur pour ne pas ramener d'autres graines d'adventices à la surface. Un léger retard du semis est souvent compensé par un établissement meilleur et plus rapide de la culture. *Tobias Gelencsér, FiBL*

Conseils Grandes cultures

→ raphael.charles@
fiBL.org
tél. 062 865 17 25



Fertiliser les arbres fruitiers avec du compost



Les mois d'hiver, avec leurs sols secs ou gelés, conviennent le mieux du monde pour épandre du compost sur le sol des rangées d'arbres fruitiers. Le compost de bonne qualité et bien décomposé est un amendement excellent. Son activité

microbienne et son importance comme nourriture pour les vers de terre contribuent beaucoup à la décomposition des feuilles mortes – et donc à la destruction des spores de maladies comme la tavelure. L'apport de matière organique améliore en outre la structure du sol et donc son régime de stockage et de circulation de l'eau, de l'air et des éléments nutritifs. Au printemps, l'augmentation de l'activité microbienne permet de mieux mobiliser et minéraliser les nutriments importants pour le développement des arbres et des fruits qui se trouvent dans les réserves du sol et dans la fumure organique. Une rangée

d'arbres bien approvisionnée en matière organique est en outre plus facile à travailler pour la régulation des adventices. La quantité maximale de compost qui peut être épandue dépend en premier lieu de sa teneur en phosphore, mais elle peut être répartie sur trois ans dans le Suisse-Bilanz. *Patrick Stefani, FiBL*

Conseils Compost

→ jacques.fuchs@
fiBL.org
tél. 062 865 72 30



Élever les jeunes truies dans des conditions bio



En bio, la constitution d'un troupeau adapté à la ferme et donc à l'agriculture biologique est la base de la réussite dans la production animale. Élever soi-même ses jeunes truies nécessite de la place et du temps, mais cela comporte de nombreux avantages. La production de ses propres

remontes permet notamment de les habituer dès leur naissance à une bonne relation homme-animal, ce qui facilite le travail ultérieur avec les truies. Et produire soi-même ses remontes permet de connaître les conditions d'élevage, la provenance et l'état de santé des jeunes truies, qui connaissent alors la porcherie et ses systèmes d'affouragement et d'abreuvement ainsi que le futur troupeau. Et il n'y a pas de risque sanitaire, c.-à-d. pas d'introduction de maladies. Les fermes bio qui élèvent leurs propres remontes depuis des années ont des truies qui sont adaptées aux conditions bio. Cela implique notamment une longue sélection indirecte en fonction de la tolérance à

l'approvisionnement en protéines. L'élevage de ses propres jeunes truies est source de réussite s'il est mené correctement. Il existe à ce sujet une nouvelle fiche technique du FiBL qui peut être téléchargée gratuitement. *Barbara Früh, FiBL*

shop.fiBL.org > N° comm. 1133
(en allemand)

Conseils Production porcine

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





Travail du sol avec un cultivateur (à gauche) et une charrue (à droite) dans l'essai de longue durée installé à Frick. Photos: Maike Krauss

De la ténacité *pour des sols vivants*

Travail du sol réduit et compost de fumier favorisent la fertilité et l'humification des sols. Une preuve de plus est apportée par les résultats actuels de l'essai de longue durée mené à Frick.

L'idée du nouvel essai de longue durée du FiBL à Frick a été suggérée en 2002 par des agricultrices et agriculteurs qui avaient vu dans l'essai de longue durée DOC que le système biodynamique améliorait la fertilité du sol. Mais quelles composantes du système biodynamique en étaient responsables? Le compost de fumier, les préparations biodynamiques? Ils voulaient en savoir davantage sur ces questions non seulement pour les grandes cultures mais aussi pour le travail du sol.

Préserver les couches naturelles du sol est un but ancré depuis toujours dans l'esprit des pionniers bio. De nouvelles sortes de machines ont permis d'accélérer la réalisation de cet objectif. On disait en effet de plus en plus que le labour intervient fortement dans la vie du sol et peut même provoquer une diminution de l'humus. La recherche et la pratique étaient d'accord: Il y a encore du potentiel d'amélioration dans les grandes cultures bio. Elles ont donc voulu trouver de nouveaux types de solutions.

Un concept d'essai assez complexe

Certains indicateurs bio, comme l'humus par exemple, ne se modifient toutefois que lentement. L'équipe du projet a donc décidé de démarrer un nouvel essai à long terme encore plus détaillé que le DOC. Cet essai au champ combine donc trois

facteurs: travail du sol, fumure, préparations biodynamiques. Les techniques suivantes sont comparées les unes aux autres: labour (jusqu'à environ 20 centimètres de profondeur) versus travail réduit du sol avec un cultivateur (maximum 10 centimètres), fumure au lisier complet versus combinaison de compost de fumier et de purin, et enfin culture sans versus avec préparations biodynamiques. Contrairement à l'essai DOC, dans celui de Frick tout est cultivé en bio et intègre aussi bien le système organo-biologique que la biodynamie. Depuis le début de l'essai, le FiBL recense chaque année des données sur les rendements et sur les mauvaises herbes. La fertilité du sol est analysée tous les trois ans, et de nombreux étudiant-e-s, doctorant-e-s et chercheurs-euses de Suisse et d'ailleurs ont mené des études détaillées sur les mauvaises herbes, sur les champignons mycorhiziens et sur la structure du sol.

Davantage d'humus sans labour

Les résultats des 15 premières années d'essai ont été récemment publiés dans la revue scientifique «Scientific Reports» (voir encadré). Les analyses de la fertilité du sol ont montré que les teneurs en humus peuvent être augmentées par rapport au système avec lisier complet mais que les microorganismes du sol réagissent peu à la fumure. L'utilisation de compost de fumier est donc une mesure importante pour l'augmentation de la fertilité du sol. Les rendements ne diffèrent quasiment pas entre les procédés de fumure. Dans l'essai, les préparations biodynamiques n'ont influencé ni la fertilité du sol ni les rendements.

C'est le passage du labour au travail réduit du sol qui a eu de loin le plus d'effet. Il s'est avéré que l'intensité des interventions dans le sol provoque de grands changements dans l'éco-

système du sol. Pendant la durée de l'essai, le travail réduit du sol a permis d'accumuler environ un quart d'humus de plus dans la couche supérieure du sol. L'humus a pu être maintenu dans les couches plus profondes car l'argile le fixe très bien. Sur ce site, les chercheuses et les chercheurs ont pu mesurer jusqu'à une profondeur de 50 centimètres une augmentation significative de l'humus due au travail réduit du sol. Les teneurs en humus sont restées constantes sur les surfaces labourées, ce qui est aussi un signal positif. L'agriculture biologique permet donc de préserver l'humus et même de l'augmenter encore en améliorant les techniques agricoles. Les courbes d'évolution montrent que, après 15 ans, un nouvel équilibre de l'humus ne s'est pas encore établi dans le système avec travail réduit du sol. Ces changements prennent du temps, plusieurs dizaines d'années selon les connaissances actuelles. Les essais de longue durée revêtent donc une grande importance.

Le repos du sol favorise les microorganismes

Les organismes du sol ont par contre réagi très rapidement. Au cours des trois premières années de l'essai, la biomasse des microorganismes, donc les bactéries et les champignons, a augmenté d'environ un tiers dans le procédé avec travail réduit du sol par rapport au labour et elle est restée à un niveau constamment élevé. «La composition des microorganismes a cependant évolué au cours du temps», dit Paul Mäder, le responsable du département des sciences du sol du FiBL. «Il y a globalement davantage de champignons et d'espèces mycorhiziennes qui sont importantes pour les racines des plantes, qui sont plus sensibles aux perturbations et qu'on trouve normalement plutôt dans les prairies. Et, toujours dans les parcelles avec travail réduit du sol, les vers de terre étaient non seulement plus nombreux, mais aussi capables de consacrer nettement plus d'énergie à la reproduction.» Cinq fois plus de cocons de vers de terre et une fois et demie de plus de jeunes vers de terre vivent dans les parcelles avec travail réduit du sol. Les agriculteurs qui diminuent l'intensité du travail du sol favorisent donc bel et bien la vie du sol. Cette forme de travail réduit du sol provoque cependant aussi des problèmes. La mauvaise herbe a augmenté d'un facteur trois



La présence de mauvaises herbes est mesurée régulièrement.

deur de travail et l'utilisation ciblée des engrais verts dans une rotation adaptée. Les possibilités de se passer totalement du labour en agriculture biologique dépendront aussi des sites et des rotations des cultures, mais il vaut de toute façon la peine de continuer, car l'équipe du projet voit déjà maintenant que l'augmentation de l'humus favorise une meilleure levée des cultures grâce à une amélioration de la structure du sol. Et cela deviendra probablement toujours plus important avec la progression du changement climatique.

Les agriculteurs-trices, les vulgarisateurs-trices et les chercheurs-euses peuvent poser ensemble les bonnes questions et y répondre par des méthodes de mesures adéquates. Le FiBL œuvre à la poursuite du développement du travail réduit du sol en tirant parti des expériences de la pratique et de la recherche. Qu'il s'agisse d'études menées sur des domaines agricoles ou de modifications des essais de longue durée du FiBL, nous vivons une période passionnante avec beaucoup de possibilités de participation. Serez-vous de la partie? Maïke Krauss, FiBL



«Les changements dans le sol ne deviennent vraiment visibles que dans les essais de longue durée.»

Paul Mäder, Responsable du département des sciences du sol, FiBL

dans cet essai et a eu des influences négatives sur les rendements quand l'approvisionnement en éléments nutritifs était bon, mais la plupart du temps c'est la moins bonne disponibilité de l'azote qui a fonctionné comme vis de réglage faisant diminuer un peu les rendements dans le cas du travail réduit du sol. Le labour a l'avantage que, au printemps, le sol est plus meuble et se réchauffe plus rapidement et contient donc davantage d'azote disponible pour les plantes. La culture en tire profit, car la minéralisation démarre plus tard avec le travail réduit du sol.

Il s'agit donc maintenant de développer de nouvelles approches qui tiennent compte des interactions complexes entre le moment du travail du sol, les types de machines, la profon-



Échanges avec la pratique

Vous êtes agricultrice ou agriculteur et vous vous intéressez au travail réduit du sol et de manière très générale aux thèmes comme la fertilité du sol, le travail du sol et la formation de l'humus? Nous discuterons volontiers avec vous et nous nous réjouissons de recevoir de nouvelles questions passionnantes issues de la pratique!

→ Raphaël Charles, Conseils Grandes cultures, FiBL
raphael.charles@fibl.org
Tel. 062 865 63 89

→ Maïke Krauss, Responsable de l'essai de Frick, FiBL
maïke.krauss@fibl.org
tél. 062 865 17 25

Les résultats de l'essai de Frick ont été présentés (en anglais) dans la revue scientifique «Scientific Reports».

www.nature.com > Search > Enhanced soil quality with reduced tillage

Le changement climatique fera-t-il de nous des amandiculteurs?

Le changement climatique tourmente aussi l'agriculture suisse. L'amande douce pourrait devenir une alternative comme le montre l'exemple d'un paysan bio du Valais.

Stefan Germann s'enthousiasme facilement dès qu'il parle de l'amande douce (*Prunus dulcis*). Ce paysan bio de Törbel VS s'essaie depuis vingt ans à la culture de cette rosacée qu'on penserait à priori plutôt trouver dans des régions du Sud comme le bassin méditerranéen ou la Californie. Mais produire des amandes en Suisse, c'est possible? «Oui, mais dans certaines limites», répond Stefan Germann, qui cultive à titre accessoire avec sa femme Ursula un peu moins de deux hectares de petits fruits, de légumes, de noisettes et de fruits. La première condition est de s'y intéresser: «L'amande doit nous enthousiasmer car, dans la culture extensive, les rendements sont trop faibles pour servir de motivation.» Deuxièmement, le site joue aussi un rôle: Les amandiers ont besoin d'endroits sans brouillard, pas trop humides et très chauds, sinon ils sont vite victimes de maladies fongiques. Cette culture préfère aussi les sols perméables avec du calcaire comme on en trouve dans pratiquement toutes les régions viticoles ou dans le Jura.

Stefan Germann vit dans le hameau de Milibach, qui fait partie de la commune de Törbel. Notre paysan Bourgeon qualifie l'endroit d'«encore juste» adéquat pour l'amandiculture. À une altitude relativement élevée de 940 mètres, mais «un des coins les plus secs de Suisse». Le changement climatique renforce encore cela car le nombre de jours caniculaires et la sécheresse augmentent, ce qui convient très bien à l'amandier. Ce n'est pas

pour rien qu'il a pu avoir une particulièrement bonne récolte – «quelques kilos» – pendant l'été caniculaire de 2018. Selon des experts californiens, cette culture survit déjà avec 190 millimètres de précipitations – mais pour un rendement maximal il lui en faut 1400, ce qui est en dessous de la moyenne suisse.

Stefan Germann tire le bilan suivant de ses deux décennies d'amandiculture: «J'ai plongé dans l'eau froide, mais maintenant je sais ce qui est possible ou pas dans ma ferme.» Ce jardinier-paysagiste de profession se rappelle en souriant avec quel enthousiasme il a planté petit à petit une soixantaine d'amandiers de diverses variétés – pour ensuite remarquer que certains ont une floraison magnifique mais ne portent pratiquement pas de fruits. «Le rendement n'est pas vraiment décisif pour moi», dit Stefan Germann, «il s'agit plutôt d'un tout, de la durabilité.»

Des pépinières proposent déjà des amandiers

Stefan Germann n'est plus seul avec sa passion. La station de recherches Agroscope s'intéresse à la question depuis l'année passée. Elle a publié sur la base d'enquêtes et de recherches de littérature une étude intitulée «Les amandiers peuvent-ils être une alternative valable aux cerisiers haute-tige?» qui s'est accompagnée d'un séminaire. Résumé: Il y a en Suisse déjà une vingtaine de paysans et quelques pépinières qui diversifient leur offre avec de l'amande douce. On recense quelque 330 amandiers qui poussent dans des fermes qui vont de Genève au Nord-Ouest de la Suisse en passant par le Valais, l'Argovie et le Weinland zurichois. Il y a des pépinières qui élèvent déjà des dizaines d'amandiers. Et, en Romandie, l'Union Fruitière Lémanique (UFL) veut planter d'ici mars 2021 une centaine d'amandiers chez ses producteurs partenaires. Et des acheteurs comme Biofarm ont aussi déjà signalé de l'intérêt.



Amandier en fleur chez Stefan Germann en 2018.

Les fruits sont sensibles à l'humidité: attaque de criblure en mai 2020.

Après la récolte, Stefan Germann...

Stefan Brunner, de Spins BE, fait aussi partie des intéressés. Il a planté quatre amandiers à titre d'essai à cause du changement climatique, et il essaie «aussi les cacahuètes et la canne à sucre». Ce paysan bio qui mise avant tout sur la vente directe donne à entendre que les amandiers, indépendamment de leur faible rendement, vont très bien dans les haies comme éléments naturels car «leurs fleurs sont une joie pour les abeilles et la biodiversité». Les amandiers pourraient donc aussi fournir des paiements directs, notamment car leur aptitude pour la permaculture peut aussi décrocher des contributions.

Andreas Naef est chargé de la recherche arboricole pratique d'Agroscope et il a rédigé l'étude sur l'amandier. Il prévient qu'il ne faut pas trop en attendre. «Une production pour la grande distribution ne sera pas possible en Suisse», dit le spécialiste. Le grand écho suscité par l'étude et le séminaire a surtout montré que beaucoup d'agriculteurs sont à bout avec leurs vergers haute-tige classiques de fruits à noyau. En particulier pour les cerises pour l'industrie, qui donnent beaucoup de travail et souffrent fortement de la drosophile du cerisier, notamment dans le Schwarzbubenland (cantons de Bâle-Campagne et de Soleure) où les cerisiers sont très nombreux. L'étude arrive ici à la conclusion suivante: «La pression des ravageurs est plus faible sur les amandiers que sur les cerisiers.»

S'y rajoute le fait que les prix pour les cerises d'industrie sont bas et que cette production est à peine rentable. «Il peut donc dans certains cas être judicieux de se rabattre sur les amandiers», pense Andreas Naef. En relativisant immédiatement: «Une nouvelle tendance ne peut cependant pas être suscitée uniquement par la recherche. On l'a vu avec le raisin de table, une production qui ne s'est pas implantée. Et l'amandiculture doit elle aussi tenir compte des conditions réelles – de nombreuses questions sont encore ouvertes.»

Le choix de variétés adéquates est déjà une question importante. Il y a pas mal d'amandiers sauvages en Suisse, par exemple en Valais le long du Rhône, ce que prouvent aussi d'anciens toponymes comme «Mandolaire». Il est avéré que les premiers amandiers ont été apportés de Méditerranée par les Romains pour les planter au nord des Alpes. Si le site lui convient, l'amandier peut vivre jusqu'à cent ans et don-

ner plus de 40 kilos par année. Les nuits de gel du printemps peuvent le malmener fortement car de nombreuses variétés fleurissent même avant les cerisiers, mais il y a aussi des variétés tardives.

Un essai pratique à Wintersingen

Et qu'en est-il des rendements? Il y a d'une part des variétés qui donnent des amandes amères impropres à la consommation directe, et d'autre part il y a de grandes différences dans la taille des fruits, la dureté des coques et les quantités récoltées. Agroscope mène donc actuellement au Breitenhof à Wintersingen BL un essai avec 20 variétés d'amandiers. Le porte-greffe utilisé est un croisement amandier-pêcher. Les résultats seront communiqués aux intéressés après les premières récoltes.

Savoir si l'amandiculture se répandra en Suisse ou pas dépend aussi du prix et du concept de commercialisation. Andreas Häseli, conseiller Fruits et petits fruits au FiBL, rappelle des exemples comme celui des noix, des noisettes ou des châtaignes, qui sont de plus en plus appréciées depuis quelques années. Mais: Si le prix des produits suisses est nettement plus élevé que celui de la marchandise importée sans que la qualité soit meilleure, il faut renoncer à la perspective d'une grande production. «C'est aussi valable pour l'amande», dit ce conseiller du FiBL: «Cela peut être une niche pour diversifier sa production. Si on peut la vendre au magasin de la ferme ou en faire des spécialités régionales, comme le montre la tourte aux noix des Grisons, ça peut fonctionner. Mais un tel fruit produit en Suisse ne pourra jamais résister à la concurrence des importations provenant des monocultures californiennes.»

Le pionnier de l'amande Stefan Germann attire encore l'attention sur un autre aspect: le tourisme. Les régions avec beaucoup d'amandiers pourraient attirer du monde. En France, par exemple, Montpellier organise une grande fête populaire pour la floraison des amandiers. Et en Allemagne, à Pfalz, on couronne même chaque année une princesse de la floraison de l'amandier, ce qui montre à quel point ce fruit est déjà bien implanté dans la région», dit Stefan Germann. Qui espère que cet emballement fleurira aussi bientôt en Suisse. *Beat Grossrieder*




ermann fait sécher ses amandes bio valaisannes avec leur coque. Photos: màd



Informations sur l'amandiculture en Suisse

L'étude «Les amandiers peuvent-ils être une alternative valable aux cerisiers haute-tige?» peut être téléchargée depuis le site internet d'Agroscope:

 www.agroscope.admin.ch > Thèmes > Environnement et Ressources > Biodiversité, Paysage > Paysage > Amandiers en Suisse

→ Andreas Naef, d'Agroscope, a coordonné et corédigé l'étude, et son service suit aussi les essais variétaux menés à Wintersingen.

andreas.naef@agroscope.admin.ch
tél. 058 460 62 57

→ Flore Lebleu, FiBL, Groupe technique de production arboriculture & viticulture, spécialiste pour l'arboriculture, donne volontiers des renseignements sur l'arboriculture, les petits fruits et les cultures spéciales.

flore.lebleu@fibl.org
tél. 062 865 17 26

Gel de printemps à la vigne: *Prévenir plutôt que lutter*

Face au risque grandissant de gels tardifs, les pratiques culturales évoluent à la vigne, de façon à limiter les dégâts et garantir une récolte. Exemples dans le Vully fribourgeois et à Genève.

Au bord du lac de Morat, «La battue» est un parchet de vigne particulier à plus d'un titre. Située en bas de coteaux, à plat, ceinte par un muret, un rideau de végétation et deux villas, c'est la parcelle la plus froide du vignoble de Christian Vessaz, à Môtier FR. «Faute de pouvoir circuler, l'air froid venu des coteaux s'y accumule», explique le vigneron à la tête du Cru de l'Hôpital. «Résultat, c'est une parcelle extrêmement sensible aux gels tardifs, où les dégâts sur une végétation sortie précocement de sa dormance sont systématiques.» En cette fin janvier, la taille bat son plein dans tout le vignoble du Vully. Mais dans ces 3000 mètres de gamaret, l'opération prend cependant une tournure tout à fait spéciale: Christian Vessaz et son équipe ne laissent pas une seule, mais deux branches à fruit sur les ceps pourtant conduits en guyot simple.

«C'est la stratégie de la «branche à fruit de secours», qui permet de sauver suffisamment de bourgeons en cas de gels tardifs, et ainsi de garantir une récolte», explique le Fribourgeois de 44 ans, qui a adopté cette pratique depuis 4 ans. «En 2017, les gels de la fin avril ont ravagé le vignoble du Vully, qui a affiché 80 à 90 % de dégâts.» Ce printemps-là, des températures de -2 à -5 degrés avaient endommagé des bourgeons alors très développés en raison d'un printemps très précoce. «Cet épisode douloureux, qui a amputé mes récoltes de plus de la moitié, m'a incité à revoir mes pratiques en amont, de façon à anticiper les conséquences de tels accidents climatiques.»

Le biodynamiste et adepte des vinifications naturelles s'est inspiré de ce qui se pratique dans le vignoble allemand, où les



Lors de la taille, Léo Cousin, collaborateur au Cru de l'Hôpital, laisse une branche de secours à la verticale.

gelées tardives sont historiquement plus fréquentes qu'en Suisse. Il a ainsi mis en place une stratégie de taille différenciée, en fonction des cépages mais surtout des parcelles. «10 % des 12 hectares de mon parcellaire sont désormais concernés par cette pratique de la «branche à fruit de secours». Ce sont surtout des bas de parcelles, où le froid, en cas de gel advection, s'accumule.»

Éloigner les bourgeons du sol et du froid

En pratique, tandis qu'une branche à fruit est palissée sur le fil porteur, la deuxième, minutieusement choisie, est laissée à la verticale. «Plus ils sont éloignés du sol, moins les bourgeons sont sensibles au froid, qui s'accumule sur le premier mètre de hauteur», explique David Marchand, expert en viticulture pour le FiBL. En outre, à la différence de la branche à fruit principale, courbée à l'horizontale afin d'homogénéiser la croissance et le débournement, la baguette de secours présentera un décalage entre le débournement des pousses. «C'est cela qui permettra de sauver les bourgeons du bas en cas d'un gel tardif», poursuit l'ingénieur en viticulture.

Combinés, ces deux effets sont redoutablement efficaces pour compenser d'éventuels dégâts dans les cépages peu fertiles, comme le traminer, le chardonnay ainsi que tous les pinots à petites grappes. «C'est une méthode peu coûteuse, peu contraignante et facile à mettre en place pour les vignerons et leur équipe», remarque David Marchand, qui observe une progression relative de cette pratique de la «baguette de gel» dans le vignoble romand. «L'an passé, cela nous a sauvé clairement sauvé la mise», glisse quant à lui Christian Vessaz. «Sans les bourgeons que la branche à fruit de secours nous a



Après le gel dévastateur du printemps 2017, Christian Vessaz a adapté son système de taille pour assurer un rendement.

permis de sauver, les gels tardifs auraient de nouveau provoqué des vendanges 30 % plus faibles!»

Au moment de l'ébourgeonnage, en mai prochain, la précieuse baguette, qui aura alors perdu son utilité, sera à son tour taillée, à deux yeux, servant de réserve pour l'année suivante. «L'opération nous aura coûté un passage supplémentaire dans la vigne, ce qui est finalement toujours moins onéreux que de lutter avec des bougies!», conclut le Fribourgeois.

Une taille tardive pour retarder le débourrement

Contre le gel tardif et ses effets dévastateurs, Émilienne Hutin Zumbach a également opté pour un changement de stratégie culturale depuis l'épisode douloureux du printemps 2017: Parmi les vingt hectares de vignes qu'elle travaille autour de Dardagny GE, la viticultrice a choisi de retarder la taille sur 4 d'entre eux. «J'attends le mois de mars pour aller dans cette zone très gélive.» Retarder la taille s'avère en effet très efficace pour décaler le débourrement, confirme David Marchand. «Plus on a de bourgeons sur une branche à fruit, plus la vigne attendra avant de démarrer, sous l'effet d'inhibiteurs hormonaux», précise-t-il. «Il ne s'agit que de quelques jours de décalage, certes, mais qui parfois suffisent à faire la différence.» Émilienne Hutin Zumbach le confirme: «L'an passé, les bourgeons préservés ont sauvé ma vendange. Et m'ont fourni du matériel de taille pour cette année!» Si elle a choisi de mettre ses forces dans la prévention plutôt que dans la lutte contre le gel, la vigneronne genevoise reconnaît cependant les difficultés organisationnelles engendrées par une telle pratique. «Tailler si tard constitue un stress supplémentaire, car on se retrouve

très vite débordés par la pousse soudaine de la vigne. Il faudrait pouvoir engager des forces supplémentaires pour cette période. Mais je ne reviendrais pour rien au monde sur mon choix stratégique. Mieux vaut essayer de prévenir que lutter à grand renfort de bougies ou de chaufferettes, très coûteuses, et dont le bilan écologique laisse clairement à désirer.» *Claire Muller*



Prévenir les gels grâce à un couvert végétal ras

Tailler tard, retarder l'attachage, tailler en deux temps: Les possibilités pour décaler le débourrement de la vigne existent. Outre ce genre de pratiques culturales, il ne faut pas négliger les effets du maintien à ras du couvert végétal dans la vigne en période de gel, rappelle David Marchand. «Tout ce qui apporte de l'humidité accentue les effets du gel. La gestion de l'enherbement s'avère donc primordiale pour les vigneronnes bio.» De la même façon, on évitera de travailler le sol dans les jours qui précèdent le retour du froid, là encore afin d'éviter un dégagement d'humidité qui s'avérerait fatal aux jeunes pousses en cas de températures négatives. «Ces actions préventives peuvent clairement réduire l'intensité des dégâts et les surfaces touchées», affirme l'expert, qui rappelle également l'importance, sur le long terme, de repenser l'encépagement dans les zones gélives, en choisissant des cépages à débourrement tardif, et d'y modifier les méthodes de conduite. «Les vignes mi-hautes sont clairement moins exposées. Plus le fil porteur est éloigné du sol, moins il y a de risques pour les bourgeons.»



Tandis que la branche à fruit principale est palissée sur le fil porteur, celle de secours, laissée verticale présentera un décalage entre le débourrement des pousses, permettant de sauver les bourgeons du bas en cas de gel tardif. *Photos: Claire Muller*

Une nouvelle association défend et promeut les vins naturels

À l'initiative d'une poignée de vigneron·s bio, l'Association Suisse Vin Nature vient de voir le jour.

«Un vin nature? C'est un vin qui a du goût!» Anne-Claire Schott, viticultrice à Douanne BE, se fait volontiers provocatrice quand il s'agit de définir ce qu'est un vin nature. À sa carte, la trentenaire, à la tête d'un domaine de quatre hectares certifié Bio et Demeter sur les coteaux du lac de Biemme depuis trois ans, affiche aujourd'hui pas moins de sept vins naturels, soit la moitié de sa production. Anne-Claire Schott est aujourd'hui l'une des rares en Suisse à proposer des crus vinifiés et mis en bouteille sans aucun intrant, additif, filtration ni soufre. Elle est aussi vice-présidente de la toute fraîche Association Suisse Vin Nature, créée en janvier dernier à l'initiative d'une poignée de vigneron·s-encaveurs certifiés Bio et Demeter.

«C'est en 2019, lors du concours des vins Bio-Vino à Moudon VD, que nous avons, au vu de l'intérêt croissant des producteurs et des consommateurs pour ces crus, créé un prix spécial vin nature», explique Frank Siffert, vigneron à Bonvillars VD et cheville ouvrière du projet. «À la suite de cette première, nous nous sommes lancés un défi: Définir officiellement un vin nature afin de mieux défendre la démarche des producteurs.»

La notion de vin nature était jusqu'alors inexistante en Suisse. Ni Demeter ni Bio Suisse ne la définissent officiellement, alors qu'en France, les démarches de reconnaissance

officielle sont déjà lancées depuis quelques années. «Il y avait une nécessité d'homogénéiser les pratiques afin de rendre crédible la dénomination vin nature», précise Christian Vessaz, vigneron-encaveur à Môtier FR et secrétaire de la structure.

Des contrôles pour une garantie de qualité

À la naissance de l'Association Suisse Vin Nature il y a quelques semaines, une dizaine de professionnels de la viticulture, majoritairement romands, se donnent un objectif commun: Fédérer au niveau national tous les vigneron·s certifiés Bourgeon, Bio fédéral ou Demeter qui possèdent au moins un vin nature à leur carte. «Des contrôles seront effectués lors des visites annuelles réalisées par les organismes Bioinspecta ou Bio Test Agro», précise Frank Siffert. L'association fonctionnera sur le principe de la confiance et de l'autodéclaration, mais disposera cependant d'une commission de contrôle qui réalisera des dégustations inopinées. «Ce, afin d'assurer une qualité des vins proposés à la vente sous cette nouvelle appellation.»

La finalité, outre l'homogénéisation des pratiques, est l'obtention de davantage de reconnaissance du grand public mais aussi du milieu professionnel. «Depuis les années 1950, l'œnologie moderne et l'industrie agroalimentaire ont participé à uniformiser les vins et à standardiser les goûts, en introduisant les enzymes et les levures, lance Christian Vessaz. On est au bout de cet exercice, les consommateurs ont besoin de vins aux goûts réaffirmés. Et nous, producteurs, avons besoin de travailler différemment.»



Anne-Claire Schott, de Douanne BE, et Frank Siffert, de Bonvillars VD coprésident la nouvelle Association Suisse Vin Nature. Photo: Claire Muller

Le défi est évidemment technique. Car travailler sans intrants, c'est travailler sans filet. Outre une fermentation spontanée, sans levures ajoutées, le vin nature doit en effet, selon la charte établie par l'Association, se passer absolument de tous les intrants, à commencer par les sulfites, utilisés communément pour stabiliser les vins au cours de leur élaboration. «C'est clairement le plus gros défi», reconnaît Anne-Claire Schott. «Il faut être beaucoup plus pointu à la dégustation, traquer les défauts et reconnaître les micro-organismes qui peuvent faire basculer une fermentation.» Christian Vessaz, lui, considère ce «non-interventionnisme» comme une formidable opportunité pour créer de nouveaux crus: «On complexifie ainsi les goûts et on multiplie les familles aromatiques», s'enthousiasme le Fribourgeois. «Au final, on cherche à se rapprocher de la plus pure expression du vin.»

Mais le challenge est aussi d'ordre politique et commercial. «On fait exploser un paradigme et des certitudes dans notre

profession», reconnaissent en chœur les trois vignerons, bien conscients que leur démarche est scrutée de très près par les instances dirigeantes de leur branche. «On ne peut pas appliquer les critères de dégustation standards aux vins natures, reconnaît Christian Vessaz. D'une part parce que nos vins évoluent au fil du temps, mais aussi parce qu'ils disposent d'une palette organoleptique comprenant des goûts, parfois surprenants, considérés par l'œnologie standardisée comme des défauts.»

Un marché en pleine croissance

Quant au consommateur, au producteur de lui faire comprendre qu'un vin nature peut lui apporter autre chose, une nouvelle complexité en bouche avec de nouvelles émotions à la clef. «En général, en dégustation, je préviens mes clients qu'ils doivent s'attendre à être déstabilisés», confie Anne-Claire Schott, qui a positionné ses vins natures en haut de sa gamme.

«Il faut réussir à faire passer notre philosophie autant que notre produit, poursuit Frank Siffert. Il y a un potentiel immense à exploiter, parmi tous ces jeunes consommateurs à la recherche du produit dans sa plus pure expression.» Pour Christian Vessaz, l'innovation en viticulture passe désormais par le vin nature. «C'est le créneau qui explose désormais», assure celui qui commercialise chaque année 30 pourcents de vins natures supplémentaires. Anne-Claire Schott abonde en son sens. La Bernoise envisage carrément, d'ici quelques années, de disposer d'une gamme complète de vins natures. «D'une part pour répondre à la demande. Mais aussi pour être en accord avec moi-même», affirme la jeune femme qui ne cache pas la dimension poétique qu'elle souhaite donner à son travail. «La nature nous fournit tout. À nous de travailler au mieux avec elle.» *Claire Muller*



Christian Vessaz, de Môtier FR, et Frank Siffert, de Bonvillars VD, produisent des vins natures depuis plusieurs années.

L'assemblée générale de l'Association Suisse Vin Nature se tiendra le 25 mars prochain au Royal Savoy à Lausanne. Elle est ouverte aux producteurs, mais aussi aux revendeurs et aux restaurateurs.

www.vin-nature.ch

«Le vin nature est une quête de pureté!»

À Lausanne, l'Hôtel Royal Savoy propose une large gamme de vins natures à sa carte. À la tête de la cave, le sommelier Benjamin Dupas est l'artisan de ce projet avant-gardiste.

Quelle place occupent aujourd'hui les vins natures à votre carte?

En cave, nous disposons actuellement de 5000 bouteilles, réparties en 350 références. Au sein de cette carte, en majorité biologique ou biodynamique, nous proposons une centaine de vins natures. Pour nous, le vin est une alchimie entre la vigne, l'homme et le terroir. C'est pourquoi il nous semble primor-

dial de sélectionner des vins produits avec leurs propres levures indigènes, à l'aide du moins possible d'intrants chimiques et ayant à la base des vignes cultivées biologiquement ou selon les principes de la biodynamie.

Déguster des vins natures nécessite-t-il une autre approche?

Tous les vins sont dégustés de façon identique, en prenant garde aux défauts potentiels. Les vins natures requièrent plus d'attention quant aux conditions de conservation, notamment le respect des températures, que ce soit en cave ou à la table.

Quelles réactions observez-vous chez vos clients qui découvrent les vins naturels?

Ils sont généralement ravis! Et sont d'ailleurs toujours plus nombreux à en demander, c'est tout à fait réjouissant!

Interview: Claire Muller



Âgé de 26 ans, Benjamin Dupas est chef sommelier au Royal Savoy de Lausanne dont la brasserie est cotée 14 points au Gault & Millau.

Des taureaux bio chez Swissgenetics

Après une procédure de sélection exigeante, les premières doses de sperme seront bientôt disponibles. Une étape importante pour la sélection des vaches laitières des fermes Bourgeon.

Comment la vache a-t-elle un veau? Pour 90 % des vaches laitières bio, c'est par insémination artificielle (IA). L'inséminateur aura bientôt une nouveauté dans ses bagages: Les doses de sperme des deux premiers taureaux sélectionnés dans le cadre du projet «Taureaux bio d'IA» d'après des critères spécifiquement bio (cf. Bioactualités 7|2020). Une bonne longévité et une excellente santé avec un rendement laitier correct sont quelques-uns des critères qu'une mère de futur taureau reproducteur bio doit remplir. La mère de taureau doit outre vivre dans une ferme bio, manger en été au moins la moitié de son herbe au pâturage et ne pas recevoir plus de 300 kilos de concentrés par année. Et des antibiotiques seulement en cas d'urgence et au maximum une fois dans sa vie. «Vu que ces exigences sont encore plus strictes que celles du Cahier des charges de Bio Suisse, de nombreuses vaches n'ont pas pu être retenues comme mères de taureaux», dit Anet Spengler, cheffe de projet et experte du FiBL pour les bovins. «Mais c'est justement pour ça qu'il est important que nous soyons cohérents. C'est la seule possibilité de développer des lignées d'élevage capables de fournir une excellente performance sans beaucoup de concentrés.» Le projet a trouvé au total 400 mères intéressantes. Maintenant les meilleurs descendants sont élevés comme taureaux reproducteurs potentiels: cinq de la Tachetée rouge suisse, quatre de la Brune suisse et deux de la Simmental; seule la Brune originale manque encore. Pendant leur élevage, les taureaux du projet de recherche ont été testés selon d'autres critères d'élevage comme l'accroissement journalier au pâturage sans concentrés. L'équipe du projet a outre observé leur manière de brouter au pâturage et a étudié leur capacité à valoriser les fourrages grossiers. Tous ces critères sont actuellement déjà remplis par Kingboy et Jansrud, et ils ont été enregistrés dans l'offre de Swissgenetics. Dès qu'un taureau a produit 4000 doses de sperme, on peut en obtenir auprès de tous les inséminateurs de Swissgenetics. Ce sera le cas à partir du 19 mars pour Kingboy et de fin avril pour Jansrud. Il est maintenant important que les doses de sperme de ces taureaux soient souvent utilisées afin qu'on dispose bientôt de résultats du testage par la descendance. *Janine Braun, FiBL*

📄 www.bio-kb-stiere.ch

→ Anet Spengler, Groupe Détention animale et sélection, FiBL
anet.spengler@fibl.org
 tél. 062 865 72 90

→ Janine Braun, Groupe Détention animale et sélection, FiBL
janine.braun@fibl.org
 tél. 079 622 10 96

Dans le catalogue de Swissgenetics, les taureaux d'IA bio sont distingués par ce label vert.



Kingboy

Tachetée rouge suisse

Kingboy (CH 120.1389.4893.6) a été élevé par la famille Siegenthaler de la ferme «Hof im Bödeli» à Schangnau BE. Cette ferme, qui se trouve en zone de montagne 3 à 1200 mètres d'altitude au pied du Hohgant, est la plus élevée de Schangnau à être utilisée toute l'année. La famille Siegenthaler respecte le Cahier des charges de Bio Suisse depuis 1994. Les 24 vaches laitières pâturent beaucoup, ne reçoivent qu'un minimum de concentrés et ont très rarement besoin d'antibiotiques. Kingboy présente grâce à ses valeurs d'élevage de bonnes pré-



Kingboy, sélectionné par Daniel Siegenthaler. Photo: Janine Braun

Jansrud

Brune

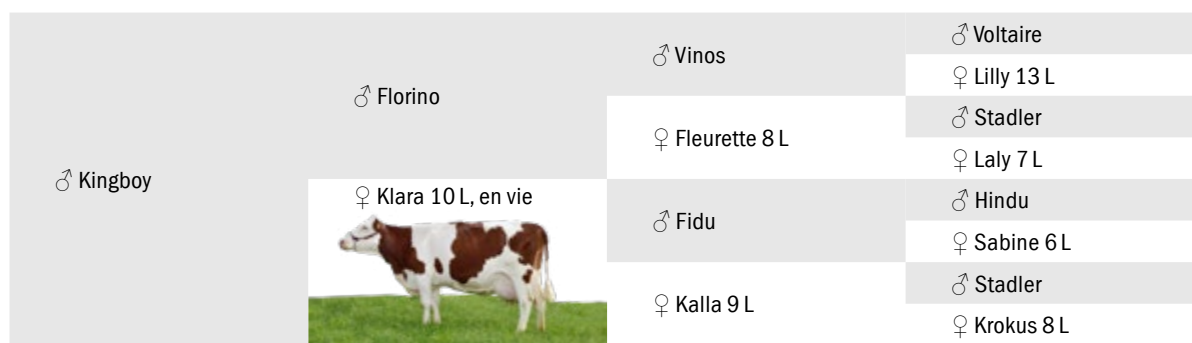
Jansrud (CH 120.1528.3857.2) a été élevé par Severin Mair, de Tschlin dans l'Engadine. Sa ferme de plaine est à 1540 mètres d'altitude, et les 25 vaches sont alpées à 2100 mètres d'altitude pendant 100 jours. Severin Mair a reconverti la ferme au le Cahier des charges Bourgeon en 2014. Lui aussi utilise un strict minimum de concentrés et d'antibiotiques. La mère de Jansrud vient de la ferme bio Bourgeon de longue date de la famille Peer à Ramosch GR. Jansrud présente de bonnes conditions pour des filles belles et en bonne santé, capables



Jansrud, sélectionné par Severin Mair. Photo: Robert Adler

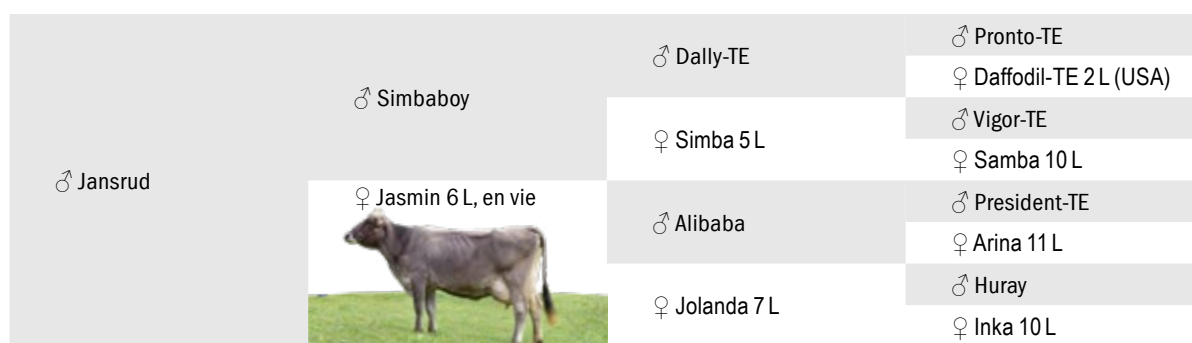
conditions pour des filles plutôt petites et musclées qui produisent du lait avec de bonnes teneurs en graisse et en protéine. Il a montré pendant son élevage un caractère tranquille et des accroissements journaliers de jusqu'à 1,2 kilos avec uniquement l'herbe du pâturage. L'équipe du projet est convaincue par ce taureau car on trouve dans son ascendance des vaches avec une très grande longévité. Klara, la mère de Kingboy, qui a été sélectionnée par la famille Siegenthaler elle-même, est une fille du très bon taureau Fidus. Klara a bien commencé en septembre 2020 sa dixième lactation et a donc, à onze ans, mis au monde son onzième veau. Elle présente une très bonne santé, n'a eu jusqu'ici que trois contrôles laitiers avec plus

de 100 000 cellules et n'a encore jamais eu besoin d'antibiotiques. Klara, sa mère et sa grand-mère atteignent ensemble une longévité étonnante de 27 lactations. Kate, la seule fille de Klara, est en sixième lactation et fournit de très bonnes performances. L'étable de la Famille Siegenthaler abrite en ce moment cinq générations issues de la lignée de Klara. Le père de Kingboy, Florino, avait de hautes valeurs d'élevage pour la morphologie et les teneurs du lait. La mère de Florino, Fleurette, fille du célèbre taureau Stadler, est la première vache Tachetée rouge suisse qui a obtenu la note (EX-96), c.-à-d. excellent. Florino est un petit-fils de Lilly, qui a atteint l'âge respectable de 17 ans avec 13 lactations.



de donner beaucoup de lait avec une affouragement basé sur les pâturages et les herbages. Il porte pour la caséine kappa le génotype BB qui promet de hauts rendements en fromage. Jansrud a aussi le génotype A2A2. Le lait A2 est potentiellement plus facile à supporter pour la digestion humaine que le type A1. Jansrud a montré pendant son élevage un caractère très clame et des accroissements journaliers de jusqu'à 1,2 kilos avec uniquement l'herbe du pâturage. La mère de Jansrud, Jasmin, est une fille du bien connu Alibaba. Actuellement en sixième lactation, elle obtient la très bonne note globale de 92 points pour la morphologie. Jasmin a toujours vêlé avec un intervalle d'une année, comme sa mère et la mère de sa mère. Ces trois vaches arrivent ensemble à une grande

longévité de 23 lactations avec des nombres de cellules très bas et une bonne santé mammaire. Son père Alibaba a une valeur d'élevage Durée d'utilisation de 116 et les sélectionneurs l'apprécient pour ses filles économiques et longévives. Simbaboy, le père de Jansrud, a longtemps été numéro 1 des valeurs d'élevage globales de la race Brune. Il est connu pour ses très bonnes valeurs d'élevage pour les teneurs du lait, la fécondité et une petite taille. Simbaboy apporte donc tout ce qu'il faut pour une vache de pâturage en bonne santé qui produit un lait riche en nutriments. Vu que la race Brune est très fortement marquée par la génétique américaine, il y a souvent des individus issus de transferts d'embryons dans les ascendances.



Auxiliaires assidus *pour les troupeaux*

Des chiens aussi agiles qu'habiles mènent les moutons et les bovins avec une précision fascinante. Ils sont des auxiliaires précieux, intelligents et incroyablement zélés au travail.

Des chiens aident les hommes depuis des millénaires pour la chasse et la surveillance des maisons et des fermes. La protection des troupeaux est aussi de longue tradition. La Suisse n'est pas particulièrement connue comme pays spécialisé dans les chiens de garde, et pourtant l'économie alpestre, unique en son genre a marqué très fortement la Suisse. L'expert en races de chiens Hans Räber écrit que, vers la fin du moyen-âge, des paysans ont non seulement défriché des hauteurs boisées mais ont pour la première fois fait pâturer du bétail en dessus de la limite de la forêt. Ces troupeaux comptaient jusqu'à cent vaches laitières plus des chèvres et des cochons. Les vachers n'auraient jamais pu surveiller ces troupeaux lâchés dans la nature sans chiens de troupeaux – le chien d'alpage suisse était né. Bien que l'apparence de ces chiens ait encore été très diversifiée, les exigences étaient claires: Le chien doit maintenir la cohésion du troupeau, le protéger contre les prédateurs et mener les bêtes quand on change de pâturage ou qu'on va au chalet d'alpage. À partir de 1800, quand il y a eu de plus en plus de fromageries en plaine, les bergers et leurs chiens ont perdu de l'importance. Les typiques chiens de troupeaux, comme par exemple le Bouvier appenzellois, assument encore aujourd'hui des tâches importantes sur les alpages et dans le quotidien paysan.

À part les races suisses, des chiens toujours plus spécialisés sont utilisés depuis quelques décennies. Les Border collies et les Kelpies sont particulièrement appréciés pour le travail avec les bovins, les ovins ou les caprins. Ils coopèrent très bien avec l'homme et suivent ses instructions tout en pouvant si néces-

saire prendre des décisions par eux-mêmes. Le choix de races de chiens de troupeaux est moyennement grand. Un chien doit correspondre à la ferme et à ses tâches, sinon cet auxiliaire à quatre pattes a vite fait de se transformer en charge. Une fiche technique d'Agridea sur les chiens de travail dans l'agriculture présente les caractéristiques des différents types de chiens de troupeaux (voir encadré). Andreas Schiess, responsable de la protection des troupeaux chez Agridea et éleveur de Border collies, est convaincu que les chiens de troupeaux peuvent aussi être rentables: «Un chien bien dressé peut remplacer un employé pour mener le troupeau. Et ceux qui ont du plaisir à travailler avec des chiens de troupeaux peuvent s'épargner au quotidien beaucoup de travail et de d'énerverment.»

Une répartition des rôles diversifiée

La haute école spécialisée de Westphalie du Sud a étudié les rôles du chien de ferme en interrogeant 66 agriculteurs-trices (voir encadré). Il en ressort que, si la majorité des chiens sont utilisés comme chiens de garde, un tiers des sondés ont dit que leur chien est utilisé pour mener un troupeau. Mais la tâche la plus importante est étonnamment d'être un membre de la famille. Comme tout nouvel employé, le chien de berger a besoin d'une bonne formation, et cela même s'il montre déjà un comportement de chien de berger prometteur ancré dans sa génétique. La Société Suisse pour la formation des chiens de troupeaux Swiss Sheep Dog Society (SSDS) propose à ses groupes régionaux des cours qui peuvent être suivis avec des chiens à partir de l'âge d'environ une année. «Il faut compter environ deux ans d'entraînement pour qu'un chien soit complètement formé», affirme Andreas Schiess. Les chiens de troupeaux sont des spécialistes motivés et passionnés. Si on les sollicite correctement, ils assument leurs tâches avec précision et rapidité. Ceux qui prennent au sérieux l'entraînement d'un chien de berger – qui dure plusieurs années – trouveront en lui un auxiliaire d'une valeur inestimable. *Aline Lüscher* •

Nell a toujours un œil sur les agneaux au pâturage, mais elle reste à distance pour que les bêtes puissent brouter tranquillement. *Photo: Denise Stillhart*



Tranches de vie avec des chiens de troupeaux

Les domaines d'utilisation des chiens de troupeaux sont aussi variés que les fermes où ils vivent. Quatre agricultrices et agriculteurs se racontent.

La ferme de Katharina Favre, à Schuders GR, est entourée de terrains peu praticables et pentus. Elle dirige avec son mari une ferme en zone de montagne 4. Ce terrain difficile est comme prédestiné pour leurs 90 brebis de différentes races à laine. Les bêtes vont en été dans des pâturages qui sont parfois à plusieurs kilomètres les uns des autres. Pour cette agricultrice, leurs Border collies sont toute l'année absolument indispensables. «Ils m'aident lors des déplacements avec les moutons, mais aussi à la bergerie pour plein de petites choses. Par exemple, mes chiens retiennent les moutons quand je remplis les râteliers ou quand je sors le fumiers, dit Katharina Favre. Les chiens ont à son avis pour longtemps encore beaucoup de potentiel en région de montagne. Car aucun auxiliaire bipède n'est aussi agile et rapide que ses chiens de troupeaux.

Inge Büeler parle avec tout autant de passion de ses six chiens, aussi des Border collies. «Mes parents avaient déjà des moutons. Ils étaient gardés par des Groenendals, une lignée du Berger belge», raconte-t-elle. «Quand j'ai été à l'alpage, j'ai appris à connaître les Border collies et j'ai été enthousiasmée par leur agilité. Garder les troupeaux est pour ces chiens une véritable passion.» Aujourd'hui, elle gère avec son mari une ferme avec 250 moutons et 140 bovins à Buttisholz LU. Leurs chiens sont toujours d'abord formés pour les moutons. Le chien doit en effet exercer une plus grande pression sur les bovins, donc il ne doit pas reculer devant ces grosses bêtes.



«Nos chiens sont des aides, des amis et des membres de la famille.»

Inge Büeler, Agricultrice

Cela serait trop demander à un jeune chien en cours de dressage. «Les personnes qui aimeraient avoir un chien de berger devraient absolument choisir une bonne lignée d'élevage», recommande cette paysanne. Quelques autres questions se posent cependant avant ce choix. Quels animaux vivent dans la ferme et pour quelles tâches les chiens seront-ils utilisés? En tant que paysanne ou paysan, combien de temps est-ce que je peux consacrer au dressage d'un chien?

Les chiens ont chacun leur personnalité, et elle doit convenir pour la famille. «Les Border collies sont des chiens plutôt remuants, et ils réagissent beaucoup à ce qui bouge», fait remarquer l'agriculteur Christian Mathys de Forch ZH. «S'ils ne sont pas assez occupés, ils commencent rapidement à vouloir contrôler aussi les autos ou les cyclistes.» Pendant la période de végétation, sa Border collie l'aide par exemple pour mener au pâturage ses 40 vaches laitières cornues, qui savent très bien que si elle est là elles doivent se déplacer. «Je dois exercer une plus grande force de persuasion si je suis seul», dit en riant Christian Mathys.

Denise Stillhart apprécie elle aussi le zèle de ses chiens. Sa ferme située à Oberhof AG abrite une centaine de brebis laitières et 7 vaches mères en zone de montagne 1. Elle raconte une de ses expériences, un jour où elle a trouvé la clôture d'un pâturage démolie: «Les moutons s'étaient évaporés dans la nature», se rappelle-t-elle. «J'ai alors dû compter totalement sur



«Les chiens ont un regard incroyablement expressif quand ils gardent les bêtes.»

Denise Stillhart, Agricultrice

l'aide de ma chienne.» Cette Border collie est immédiatement partie à toutes pattes à leur recherche. Elle les a retrouvés assez rapidement, complètement désorientés dans un coin de forêt en pente raide, puis elle les a ramenés au pâturage. Alors on croit tout de suite Denise Stillhart quand elle dit qu'elle consacre volontiers beaucoup de temps et de cœur à la formation de ses chiens. *Aline Lüscher*



Les bons chiens réagissent à tout mouvement. *Photo: Katharina Favre*



En savoir plus sur les chiens de troupeaux

La centrale de vulgarisation agricole Agridea propose une fiche technique sur les chiens de travail dans l'agriculture.

www.agridea.ch > Shop > Publications > Développement rural > Protection des troupeaux > Chiens de travail en agriculture
→ Andreas Schiess, Herdenschutz, Agridea
andreas.schiess@agridea.ch
tél. 052 354 97 13

Étude de la Fachhochschule Südwestfalen, Soest:

L'étude «Hunde in rinderhaltenden Betrieben» (en allemand) montre les relations entre les agriculteurs-trices et leurs chiens.

www.fh-swf.de > Suche > Beziehung zum Hofhund



T-Gro Easy Flow

Stimulateur de croissance

- Application simple directement dans le semoir
- Des plantes saines
- Champignon Trichoderma



Andermatt
Biocontrol
..... Suisse

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



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Nouveaux producteurs de soja recherchés !

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



La nouvelle ligne d'engrais bio spéciaux de Calcium Fert pour la Suisse

Les fertilisants cf bio StyriaFert sont de puissants engrais bio spécialisés pour la culture arable, maraîchère, fruitière et vinicole

Nos produits cf bio StyriaFert convainquent par:

- › leur excellente phytodisponibilité
- › les matières premières végétales et animales (catégorie 3) de grande qualité
- › la sécurité de lixiviation élevée des éléments nutritifs
- › l'approvisionnement optimal en éléments nutritifs grâce à des formules intelligentes

Vous trouvez ici tout l'assortiment d'engrais organiques de Calcium Fert:

www.calciumfert.ch/fr/cf-bio

Calcium Fert AG

Alfons-Aebystrasse 10
3186 Düringen/Guin
Tél. +41 (0)31 380 00 40
info@calciumfert.ch



Nos nouveautés cf bio StyriaFert

cf bio StyriaFert N+

13% N, 2% CaO, 1,5% S,
86,3% matière organique

cf bio StyriaFert NPK

8% N, 6% P₂O₅, 7% K₂O, 9% CaO, 2% S,
0,2% Mg, 0,106% Fe, 62% matière organique

cf bio StyriaFert NK Pellets

10% N, 8% K₂O, 5% S, 0,05% Mg, 1% Na,
64% matière organique

cf bio StyriaFert Veggie Plus P+S

4% N, 5% P₂O₅, 2% K₂O, 7% CaO,
4,5% S, 0,45% Mg, 0,527% Fe,
0,0218% Zn, 69% matière organique



calcium fert

Une PA 22+ bloquée et morcelée

La politique agricole 2022+ est un échec. L'agriculture et l'agroalimentaire ne donnent toujours pas de réponses aux graves problèmes environnementaux. Est-ce le peuple qui va définir le cap?

Le Conseil fédéral, Bio Suisse et de nombreuses autres fédérations se sont investies en faveur de la nouvelle politique agricole à partir de 2022 (PA 22+). En vain. Le Parlement l'a bloquée. Il y a aussi des paysannes et paysans bio qui soutiennent ce freinage brusque, mais l'arrêt de l'écologisation de l'agriculture en inquiète beaucoup. Sans la PA 22+, la politique n'a quasi plus rien qui pourrait être opposé aux initiatives pour l'eau potable et contre les pesticides.

Rendre l'agriculture résistante au changement climatique, renverser la situation en matière de perte de biodiversité, endiguer les pertes d'éléments nutritifs, diminuer l'utilisation des pesticides de synthèse, ménager les sols et les utiliser comme puits de carbone, améliorer le bien-être animal, introduire une couverture sociale pour les conjoints qui travaillent: Tous ces buts étaient des objectifs de la PA 22+. La Confédération avait discuté intensivement des mesures nécessaires avec les concernés et les avait harmonisées. Cela avait produit une sorte de caisse à outils remplie de mesures qui auraient été indemnisées par des paiements directs. Chaque ferme aurait pu y faire son choix en fonction de ses points forts. Bio Suisse estime que les producteurs bio en auraient beaucoup profité vu qu'elles font déjà énormément pour les objectifs environnementaux visés. La paralysie de la PA 22+ est donc une gifle pour les entreprises agricoles durables.

Ce qu'il en reste – peut-être

Le Parlement a depuis lors repris quelques buts de la PA 22+ en déposant des interventions. Et d'autres seront peut-être réa-

lisés par voie d'ordonnance. Mais rien de cela n'est encore sûr. Une initiative parlementaire exige une réduction des pesticides, une trajectoire de diminution pour les surplus de nutriments et des améliorations minimales pour la protection de l'eau potable. Cette exigence, qui n'est pourtant pas très mordante, est cependant déjà menacée par des projets de référendums. Et cette intervention ne doit de toute façon pas, selon le Parlement, être un contre-projet aux initiatives agricoles. Elle n'est donc d'aucune manière une réponse acceptable pour les partisans et les partisans des demandes populaires.

Une motion de commission charge le Conseil fédéral de créer les conditions et de prévoir des ressources en vue d'une initiative dite de recherche et de sélection. Cette initiative aura pour objectif de réduire les risques liés à l'utilisation de produits phytosanitaires, de développer des solutions visant à remplacer l'utilisation de tels produits et de cultiver des variétés plus résistantes.

Une autre motion exige un projet de changements législatifs pour assurer rapidement et efficacement la couverture sociale des conjoints collaborateurs comme cela était prévu par la PA 22+.

Et la culture suisse de la betterave sucrière doit être – encore une fois – sauvée tambour battant au lieu d'être intégrée à long terme dans une politique agricole durable.

Toutes ces exigences vont maintenant être soit réalisées soit bloquées individuellement en fonction de la puissance des lobbys en présence. Ce rafistolage n'est cependant – et évidemment – pas en mesure de déclencher la nécessaire transformation de l'agriculture. Les engagements internationaux en vigueur et les stratégies nationales – entre autres pour le climat, la biodiversité et le sol – n'ont malgré l'urgence, et cela pour plusieurs années, pas de politique agricole qui puisse leur servir de cadre. C'est très difficile à communiquer au contribuable, au citoyen et au consommateur. Le mois de juin prochain montrera ce qu'ils diront dans les urnes à ce sujet. *Martin Bossard, Responsable des affaires politiques de Bio Suisse*



De la politique agricole 22+ il ne reste – et encore – que quelques bribes partielles et dispersées. Photo: pixabay/eLaba



Commercialiser de la viande de cabri de montagne et encourager des projets en zone de montagne sont des buts partagés par Bio Suisse, la Coop et le Parrainage Coop. Photo: timofey/Depositphotos

Lancement d'un projet pour la viande de cabri

La Coop, le Parrainage Coop pour les régions de montagne (voir aussi à droite) et Bio Suisse poursuivent le but commun de créer de nouvelles possibilités d'écoulement pour la viande de cabri produite en zone de montagne. Et lancent pour cela ce printemps le projet «Bio-Berg-Gitzi», qui prévoit que la Coop vende sous sa marque Pro Montagna non seulement du lait de chèvre mais aussi de la viande de cabri. Cela doit permettre de rémunérer correctement les prestations supplémentaires fournies par les paysannes et paysans bio, mais aussi de favoriser la valorisation et la durabilité de l'élevage caprin biologique en zone de montagne. La viande de cabri proviendra dans une première phase exclusivement d'élevages des montagnes des Grisons où se fera aussi la transformation. La viande sera vendue sous forme de demi-cabris dépecés en gigot, ragoût et double-côtelette. La vente débutera à partir de Pâques 2021 sur le shop en ligne coop.ch. La Coop vend sous le label Pro Montagna des produits des régions de montagne suisses qui remplissent au minimum les exigences de l'Ordonnance sur les désignations «montagne» et «alpage». Et l'achat de chaque produit alimentaire d'un certain montant le Parrainage Coop pour les régions de montagne (1.- Fr./kg pour la viande cabri bio) qui soutient les familles paysannes de montagne. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Le Parrainage Coop pour les chèvres

Les personnes qui prévoient un projet pour le développement de l'élevage caprin mais qui ne pourra pas se réaliser sans soutien financier peuvent demander de l'aide au Parrainage Coop pour les régions de montagne. Il suffit d'envoyer un simple courriel qui décrit le projet (adresse ci-après). Certaines conditions doivent être remplies pour être éligible à ces contributions: Il doit s'agir d'une exploitation agricole de montagne ou d'estivage, le projet doit être nécessaire et judicieux, il doit y avoir une lacune de financement et la charge financière doit être supportable pour la ferme. Pour prouver ces points, le Parrainage Coop exige un rapport – comprenant une recommandation – établi par le service cantonal de vulgarisation agricole. Le financement dispose des recettes du parrainage des chèvres que l'organisme d'entraide utilise spécifiquement pour des projets caprins dans les régions de montagne suisse. Un montant de parrainage de 95 francs permet aux intéressé-e-s de devenir marraine ou parrain d'une chèvre d'un des alpages grisons suivants: Alp Peil bei Vals, Alp Suot bei Guarda, Alp Falla bei Klosters ou Alp Valmala bei Ardez. *Parrainage Coop pour les régions de montagne*

→ parrainage@coop.ch

📄 www.coopparrainage.ch/chevre

Le bio est une solution

Les deux initiatives pour une eau potable propre et pour une Suisse libre de pesticides de synthèse passeront en votation en juin 2021. L'agriculture biologique est thématiquée aussi bien par leurs partisans et partisans que par leurs opposantes et opposants. Beaucoup de paysannes et paysans bio se sentent mis sous pression et cherchent les bonnes et justes réponses dans cette campagne de votation très émotionnelle. Bio Suisse va continuer de diffuser jusqu'à la votation ses propres messages pour montrer que le bio est une bonne solution – avec ou sans les initiatives. Le concept ad hoc a été adopté par le Comité le 26 janvier 2021. Les informations les plus importantes sont résumées en deux langues sur un site internet spécifique. *Martin Bossard, Bio Suisse*

📄 bio-suisse-themen.ch



Markus Bachofner. Photo: mà


Nouveau visage au Groupe spécialisé Lait

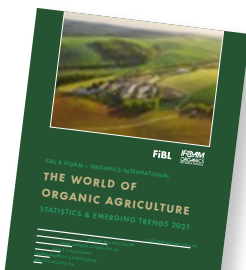
Markus Bachofner est depuis mi-janvier 2021 actif comme nouveau membre du Groupe spécialisé Lait, où il remplace Boris Beuret. Markus Bachofner dirige depuis 1991 une ferme laitière et de grandes cultures de 38 ha à Fehraltorf ZH. Cet agriculteur Bourgeois de 57 ans siège actuellement comme vice-président au comité de l'association Suisse Biomilch (qui regroupe les producteurs de lait bio de la coopérative mooh), président du cercle de machines du Mittelland et, en tant que tel, aussi membre de la commission de politique agricole et d'économie rurale de l'union zurichoise des paysans. *schu*



Nouvelles du FiBL: Rapport d'activité



Le rapport d'activité 2019 / 2020 fournit une vue d'ensemble sur les travaux de tous les sites du FiBL, qui vont de la culture sans labour aux jalons pour la formation et les transferts de connaissances en passant par la sélection de plantes et d'animaux plus robustes, les plans d'action régionaux, les villes comestibles, le changement climatique et l'agriculture biologique dans les pays en voie de développement. Les personnes intéressées peuvent commander ce rapport d'activités imprimé ou le télécharger en ligne. *Franziska Hämmerli, FiBL*

 shop.fibl.org > N° comm. 1443



Le monde bio en chiffres




Le FiBL a publié comme chaque année le recueil statistique annuel «The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends», qui regroupe les chiffres détaillés sur l'agriculture biologique de près de 190 pays et fait partie des ouvrages les plus cités dans les textes scientifiques et journalistiques sur l'agriculture biologique. Il peut être acheté ou téléchargé gratuitement (en anglais) depuis la boutique en ligne du FiBL. *Helga Willer, FiBL*

 shop.fibl.org > N° comm. 1150
 organic-world.net

Variétés de fruits à noyau

Le FiBL a actualisé les listes variétales pour les fruits à noyau, qui fournissent aux producteurs bio des informations utiles pour la planification de leur assortiment ainsi qu'une liste des pépinières qui proposent des jeunes arbres bio.


Andreas Häseli et Patrick Stefani, FiBL

 shop.fibl.org > N° comm. 2026
 shop.fibl.org > N° comm. 2024
 shop.fibl.org > N° comm. 2028



Biodiversité dans la vigne

Les vignobles offrent d'énormes potentiels pour la biodiversité. Conjointement avec la Station ornithologique de Sempach et le domaine viticole Lindenhof à Osterfingen SH, le FiBL a produit une vidéo qui montre des possibilités concrètes de favoriser la diversité faunistique et floristique. *Véronique Chevillat, FiBL*

 www.agri-biodiv.ch > Vidéos > Vignoble > Promouvoir la biodiversité dans le vignoble

Maraîchage et plantes aromatiques: Changements

Anja Vieweger travaille depuis novembre 2020 et reprend à partir d'avril la direction du groupe «Technique de production maraîchère» et les conseils en maraîchage de Samuel Hauenstein, qui va reprendre une ferme Bourgeon dans les Grisons et continuer de travailler un peu pour le FiBL. Anja Vieweger est maraîchère de profession et elle a étudié l'horticulture à la HES de Wädenswil. Elle avait déjà travaillé au FiBL de 2002 à 2006. Après un cursus de master en biodiversité à l'université de Plymouth, en Angleterre, elle a travaillé pendant dix ans à l'institut anglais de recherche pour l'agriculture biologique en étant en étroite relation avec la pratique.

Le Service de conseils du FiBL s'étoffe aussi avec Amelle Rochat. Depuis février 2020 au FiBL, et elle reprend maintenant les conseils pour les plantes aromatiques et l'interface pour les questions

maraîchères de la Suisse romande. Elle a étudié l'agronomie à la HAFL de Zollikofen, suivi en France une formation maraîchère et amassé de l'expérience professionnelle chez Bioinspecta et dans la pratique.

Dans la recherche, le groupe «Technique de production maraîchère» s'occupe actuellement entre autres des questions de pourriture de la tête du brocoli, d'engrais alternatifs à base de matières premières bio et de régulation des adventices dans les plantes aromatiques. L'équipe est complétée par Jacques Fuchs, Joelle Herforth-Rahmé et Patricia Schwitter, et il y aura une nouvelle personne en renfort depuis ce printemps. *tre*

→ anja.vieweger@fibl.org
 tél. 062 865 02 36
 → armelle.rochat@fibl.org
 tél. 062 865 04 31



Anja Vieweger. Photo: FiBL



Amelle Rochat. Photo: FiBL

Bilan des grandes cultures 2020



Le marché reste demandeur de blé panifiable, ici du Runal, mais aussi fourrager. Photo: Thomas Alföldi

Céréales panifiables

La quantité de céréales panifiables Bourgeon récoltée en 2020 atteint au total à 30 026 t, ce qui fait 3685 t ou 14 % de plus que l'année précédente. Sauf pour le seigle panifiable, les quantités ont augmenté pour toutes les cultures. La quantité de céréales panifiables transformées au cours de l'année céréalière 2019 / 2020 a aussi augmenté par rapport à la même période précédente, mais surtout à cause du covid, atteignant 47 702 t, soit 4331 t ou 10 % de plus par rapport à 2018/2019. Il en résulte les parts indigènes définitives suivantes: blé 65 %, seigle 70 %, épeautre 71 %.

Nous recommandons les cultures suivantes (sur la base de la situation actuelle, des quantités récoltées et des projets pour 2021):

- Blé panifiable
- Épeautre panifiable
- Avoine alimentaire

Fatos Brunner, Bio Suisse

Cultures fourragères

La quantité de céréales fourragères qui a été récoltée est pratiquement la même avec au total 33 936 t en 2020. La récolte de maïs grain, 16 726 t, a été plus faible que prévu. Les quantités d'avoine, de blé fourrager et de triticale ont aussi diminué. Dans le

domaine des légumineuses à graines, la quantité de soja fourrager a doublé pour atteindre 776 t, une augmentation de 109 % par rapport à 2019. Une augmentation encore plus forte – 165 % – doit être signalée pour le lupin, mais la quantité totale est ici de «seulement» 90 t. Les rendements des pois protéagineux et de la féverole n'étaient par contre pas satisfaisants en 2020. Les quantités récoltées ont augmenté pour toutes les autres cultures qui ne sont pas mentionnées explicitement ici.

La part indigène a été réestimée provisoirement à 82 % sur la base de ces quantités prises en charge, et le chiffre définitif sera communiqué en février 2021 suite au recensement des quantités d'aliments fourragers produites.

Abrogation des interdictions de commercialisation

Important pour les producteurs en reconversion: Sur la base des quantités récoltées en 2020, les restrictions de commercialisation pour la marchandise de reconversion (R1/R2) ont été levées dès le 11 décembre 2020 pour l'orge, l'avoine, le triticale, le seigle fourrager et le maïs grain car les quantités de marchandises de reconversion de production suisse peuvent être complètement absorbées par le marché bio.

Important pour les importateurs: L'interdiction de commercialisation de la marchan-

dise d'importation a aussi été levée le 11 décembre 2020 pour l'avoine, le triticale, le seigle fourrager et le maïs grain, mais celle pour l'orge reste valable car il y a encore de la marchandise suisse invendue.

Nous recommandons les cultures suivantes (sur la base de la situation actuelle, des quantités récoltées et des projets pour 2021):

- Blé fourrager
- Fourrages grossiers
- Féverole
- Pois protéagineux
- Soja fourrager
- Lupin

Fatos Brunner, Bio Suisse

Betterave sucrière

Le marché de la betterave sucrière bio est en progression. La surface de cette culture a pu être augmentée ces deux dernières années – surtout grâce à un projet d'encouragement spécifique – pour passer de 116 à 151 ha, mais la quantité n'a augmenté que de 8 % pour passer de 4611 à 4980 t en 2020. La société Sucre Suisse SA continue donc de chercher des surfaces supplémentaires. Fatos Brunner, Bio Suisse

Oléagineux

Au chapitre des oléagineux, les quantités de colza ne peuvent pas couvrir les besoins à cause d'une mauvaise récolte, et cela même si la quantité récoltée a augmenté de 49 % en une année pour passer à 519 t. On continue donc de chercher des surfaces supplémentaires aussi bien pour du colza ordinaire que HOLL (high oleic, low linolenic). Les quantités de soja alimentaire sont restées stables avec 697 t (2019: 667 t), et celles de tournesol ont augmenté pour atteindre 450 t. Fatos Brunner, Bio Suisse

Toutes les infos marchés

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

 www.bioactualites.ch > Marché

Lettre de lecteur

«Le «progrès» contre la vie?»

Le mantra du «progrès» semble tout rendre toujours meilleur. Ce «progrès» nous permet par exemple de construire des «abeilles-robots». Mais les vraies abeilles sont malheureusement de plus en plus menacées. On savait déjà en 1932 que les rayonnements électromagnétiques (micro-ondes et radio) sont mauvais pour la santé... Et peu de temps après l'introduction du premier réseau téléphonique cellulaire en Suisse en 1997, il y a eu une augmentation brutale des maladies psychiques. Et aujourd'hui on prétend que des experts ont constaté que la technologie pour la 5G (ondes radio millimétriques, antennes adaptatives) est plus sûre. Dans une lettre ouverte datée du 3. 12. 2018, le sénateur US R. Blumenthal demandait quelles preuves et études pouvaient justifier cette affirmation. Vu que ces preuves se sont révélées inexistantes, Blumenthal a porté plainte contre l'ensemble de la commission compétente. Qui a ensuite dû avouer qu'il n'y avait aucune étude sur des influences biologiques en relation avec la 5G. Cela signifie – ni plus ni moins – que nous sommes en vol sans visibilité en matière de santé et de sécurité. Et en Suisse aussi l'augmentation des fréquences attribuées aux fournisseurs de 5G ont provoqué des incertitudes juridiques. Car les communes doivent évaluer les demandes de permis de construire pour les antennes 5G sans avoir à disposition ni aides à l'exécution ni méthodes de mesure, d'évaluation ou de contrôle.

Le but n'est pas de se plaindre ou de démanteler la téléphonie mobile, mais de ramener en harmonie le progrès et la santé! Pour que la magnifique et munificente diversité des fleurs, des arbres fruitiers et autres plantes cultivées continuent de nous donner de bonnes récoltes, nous dépendons du travail inlassable de millions d'insectes – et des abeilles en tout premier lieu! Sommes-nous seulement encore conscients de la valeur de ces prestations irremplaçables?

Ces si précieux auxiliaires sont «distraits» par ces rayonnements et ne retrouvent pas leur chemin. L'Initiative «Responsabilité en matière de téléphonie mobile» nous permet de favoriser une téléphonie mobile compatible avec notre santé! Responsabilisation ne signifie pas renoncement, au contraire, elle favorise par exemple le développement du réseau de fibre optique. Une technologie plus performante, plus sûre, plus stable et plus saine, car les ondes ne doivent plus traverser les maisons. Voilà pourquoi je soutiens cette initiative.

Andreas Sommer, Paysan bio, Sumiswald BE

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs à redaction@bioactualites.ch. La Rédaction se réserve le droit – autant que faire se peut après discussion – de raccourcir des lettres de lecteurs. Leur publication n'est pas garantie.

Photo de lecteur

La photo de lecteur sur le thème «ramifié» vient d'Edith Aschwanden de Seelisberg UR. Elle écrit à ce sujet: «Ramifiés, l'administration de Bio Suisse et les producteurs bio le sont aussi: vin, céréales, lait, viande, œufs, fruits, légumes ...»

Nous cherchons donc une prochaine photo. Nous sommes curieux de voir vos envois.

Thème: Pause

Délai d'envoi: 6 avril 2021

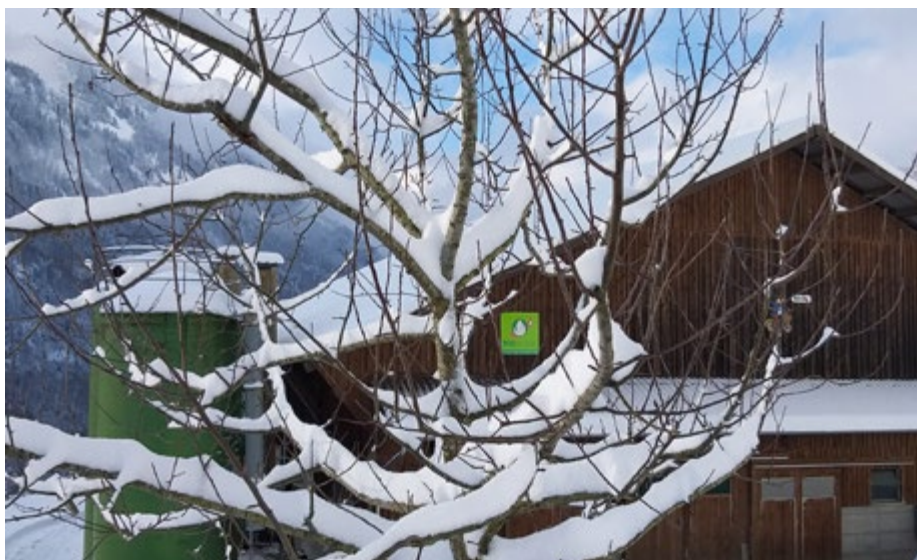
→ redaction@bioactualites.ch

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.



Ce pommier de 20 ans a résisté jusqu'ici à toutes les neiges et tempêtes. Photo: Edith Aschwanden

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 végétale

Soigner la vigne avec plantes et huiles essentielles

Comprendre les mécanismes de défense de la vigne et les modes d'actions de la phytothérapie / Reconnaître les plantes utiles / Confectionner des préparations à appliquer dans vos vignes.

Date et lieu
JE 11 et VE 13 Mars 2021
Crozet, Pays de Gex, France

Renseignements et inscriptions
www.prometerre.ch > Prestations > Formation > Viticulture et Oenologie

Préparations végétales pour la vigne

Formation pratique pour appréhender la fabrication des préparations à base de plantes et leur utilisation grâce à l'expérience de Patrick Goater.

Date et lieu
JE 18 et VE 19 mars 2021
Château de Crans VD et Crozet, Eric Petiot, France

Intervenant
Patrick Goater, Purin d'Ortie & Cie

Organisation / Responsable
David Marchand, FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Voyage d'étude «Viticulture biologique» en Alsace

Une journée technique d'échange avec des vignerons alsaciens innovants axée sur les thèmes des sols vivants et de la phytothérapie: Couverts végétaux, thé de

compost, enrobage de semences, utilisation des plantes pour la protection, rencontre avec les conseillers en viticulture biologique avec présentation des essais en cours.

Date et lieu
MA 13 avril 2021
Alsace

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Agronomie des sols vivants en viticulture

En mettant à l'honneur la vie des sols et les couverts végétaux, Konrad Schreiber présentera les grands concepts de l'agroécologie des sols vivants à travers les concepts d'auto-fertilité, de cycle du carbone, d'érosion et d'oxydo-réduction du milieu ainsi que les pratiques innovantes de diminution du travail du sol, de couverture végétale temporaire du sol, de lutte biologique intégrée et de viti-foresterie.

Date et lieu
LU 19 avril 2021
Valais

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Agroforesterie en grandes cultures

La mise en place d'une nouvelle parcelle d'agroforesterie sur des terres ouvertes soulève beaucoup de questions: Quel est mon objectif? Comment valoriser mes futurs produits? Comment adapter mon système à ma technique? Quelle parcelle choisir? Quelles essences choisir? Une matinée de formation en salle et la visite d'un domaine agroforestier l'après-midi. (Cours éligible à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2021.)

- Comprendre les effets et les enjeux liés à l'agroforesterie en grandes cultures en Suisse
- Apprendre à anticiper les contraintes pour l'établissement d'une nouvelle parcelle
- Visiter un système déjà en place et dialoguer avec un «agri-foresti-culteur»

Date et lieu
MA 20 avril 2021
Lieu à définir

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Les sols vivants en viticulture

Érosion des sols et de la biodiversité, violence du climat et des maladies, perte de fertilité et de rendements: Les maux de la viticulture poussent à interroger nos pratiques et à étudier l'écologie, en particulier celle du sol. Encourager la vie dans le sol grâce aux couverts végétaux, à la diminution du travail du sol ou encore à l'agroforesterie pourrait être une piste concrète pour y remédier. Konrad Schreiber, spécialiste des techniques agro-écologiques, viendra en parler en salle et sur le terrain. (Cours éligible à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2021.)

- Connaître les outils de diagnostic de l'état de son sol
- Apprendre les avantages d'un sol vivant
- Découvrir les techniques pour favoriser la vie dans le sol.

Date et lieu
ME 21 avril 2021
Lieu à définir

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

«Feldtage» 2021: Journées d'information agricoles

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

Date et lieu
Du ME 2 au VE 4 juin 2021
Kölliken AG

Renseignements
www.feldtage.ch/fr > Menu

Les auxiliaires des cultures de légumes

Les légumes sont souvent attaqués par des ravageurs (pucerons, mouches blanches, altises, ...). Heureusement il y a les auxiliaires de cultures qu'on peut acheter ou attirer par divers moyens.

- Identification des auxiliaires
- Moyens d'attirer les auxiliaires
- Soutenir l'action des auxiliaires

Date et lieu
ME 16 juin 2021
FRI-Courtemelon JU

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Production animale

2^{ème} Journée Suisse du Bétail Bio

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

Date et lieu
JE 10 juin 2021
en ligne

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

Biodynamie

Introduction

Cours aux agriculteurs / Le sol et la racine / Un organe exemplaire: la corne de la vache / Visite de la ferme: étable, fourrage, fumier, installation de brassage et épandage des préparations

Dates et lieu
JE 25 et VE 26 mars 2021
L'Aubier à Montezillon NE

Renseignements
florianbassini@hotmail.com
ueli.hurter@aubier.ch

Inscriptions
thierry.gallandat@vd.ch

Divers

ProBio: Cours de modération pour animer des groupes

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

Dates et lieu
ME 17 mars 2021 (demi jour) et
JE 15 avril 2021 (10 h à 16 h)
Éco-Hotel l'Aubier
Montezillon NE

Renseignements et inscriptions
Léa Sommer, Gestion de projets
Bio Suisse
tél. 061 204 66 57 ou
tél. 078 801 89 85

Change-
ment de
date

lea.sommer@bio-suisse.ch
www.bioactualites.ch > Agenda

Mettre l'humain au cœur de l'économie circulaire

L'économie circulaire est une formidable opportunité pour l'insertion socioprofessionnelle, et vice-versa. Basée sur le «principe des 5 R» — réduire, réparer, réutiliser, recycler, réinventer — elle est bien sûr totalement en phase avec les objectifs environnementaux du développement durable. Mais ce dernier a également un pilier social. Or les projets écologiques n'ont que rarement des visées d'insertion, et les mesures d'insertion n'ont pas toujours suffisamment à cœur de préserver les ressources naturelles. Il y a donc de la place pour une meilleure circularité entre les deux enjeux, qui sont en fait les deux faces d'une même médaille.

Date et lieu
LU 22 mars 2021
Colloque en ligne

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Biodiversité fonctionnelle

Quels sont les services rendus à l'agriculture par la biodiversité et comment en tirer avantage? Partez à la découverte des carabes, staphylins et autres auxiliaires pour mieux comprendre ce qu'est la biodiversité fonctionnelle et comment il est possible de favoriser le développement et la présence d'espèces utiles sur son exploitation et jusqu'au centre de ses parcelles. (Cours à choix, éligible à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2021.)

- Comprendre ce qu'est la biodiversité fonctionnelle
- Être capable de repenser la biodiversité sur son exploitation
- Être en mesure de mieux positionner et valoriser ses SPB et autres mesures de promotion de la biodiversité

Date et lieu
ME 31 mars 2021
de 9 h à 15 h
Yverdon-les-Bains VD

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Terranimo «Expert»: Prévenir la compaction des sols

Vous vous préoccupez de la santé de vos sols? Terranimo est un outil complet pour évaluer le risque de compaction du sol selon les machines utilisées et les types de sols. Lors de ce cours, vous apprendrez à utiliser la version «expert» du programme: dans le paramétrage des machines et la compréhension des résultats obtenus pour une utilisation dans la pratique de tous les jours. (Cours à choix, éligible à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2021.)

Date et lieu
MA 13 avril 2021
Vaud

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Apiculture bio: les bases pour se lancer

Pour que vous puissiez démarrer du bon pied en apiculture bio, nous allons reprendre ensemble toutes les exigences du cahier des charges de Bio Suisse tout au long de la chaîne apicole. Il y aura une partie théorique puis la visite d'un rucher labellisé Bio Suisse. (Cours éligible à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2021.)

- Connaître le cahier des charges de Bio Suisse en lien avec un rucher (mise en place, santé des abeilles, production et transformation)
- Visite d'un rucher labellisé Bio Suisse
- Échanges avec un producteur.

Date et lieu
MA 27 avril 2021
de 9 h à 12 h 30
Lieu à définir

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Déclaration cor- recte des produits bio faits à la ferme

Comment déclarer correctement des produits alimentaires? Quoi déclarer sur l'emballage? Où trouver les exigences légales? Quelles sont les obligations de déclaration supplémentaires pour les produits bio? Théorie, exemples pratiques et possibilité d'apporter vos propres étiquettes.

Date et lieu
JE 29 avril 2021
Séminaire en ligne

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

« Une assurance récolte
m'aide à faire face
plus sereinement à
l'augmentation des
risques liés aux aléas
climatiques. »

Christophe Courtois
Agriculteur, Versoix/GE



Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera

www.hagel.ch
info@hagel.ch
044 257 22 11

LUTTE CONTRE LA
PYRALE DU MAÏS AVEC
DES TRICHOGRAMMES


AGROLINE
Service & Bioprotect

Application manuelle ou par drone



Autorisé en culture biologique selon la liste des intrants du FiBL.

AGROLINE Bioprotect
058 434 32 82
bioprotect@fenaco.com



bioprotect.ch

ACTION



Bien démarrer et grandir



avec UFA 213

Compléments au lait entier pour chaque situation

Rabais Fr. 10.–/100 kg

jusqu'au 19.03.21

ufa.ch

Dans votre
LANDI



- ✓ Paille et paille hachée
- ✓ Pellets de paille et miettes de paille
- ✓ Foin et regain
- ✓ Foin de luzerne
- ✓ Granulés de luzerne
- ✓ Granulés d'herbe
- ✓ Granulés de maïs
- ✓ Ensilage de maïs plante entière
- ✓ Pulpe de betterave
- ✓ Mélasse
- ✓ Flocons de céréales (ANIfloc)
- ✓ Son de blé

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

Sursemer...

**Action Sursemis
10% gratuit**

UFA U-Ray-grass anglais AR, UFA U-440 AR HS,
UFA U-Helvetia AR HS, UFA U-Swiss HS

UFA
SAMEN | SEMENCES

www.semencesufa.ch

BIO

Actualités

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

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