

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio



Groupe spécialisé Grandes Cultures cherche un nouveau membre

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de praticien-ne-s motivée-s. Nous cherchons dès maintenant une nouvelle personne pour collaborer au travail du Groupe spécialisé Grandes Cultures. La préférence est donnée à une personne de Suisse romande. Le groupe spécialisé est une instance consultative qui soutient le/la cheffe de produits pour les questions spécialisées et commerciales. Il est composé de producteurs-trices Bourgeon qui disposent de grandes connaissances et expériences dans la production bio.

Exigences

Vous gérez une ferme de grandes cultures Bourgeon et vous êtes prête à vous engager pour l'agriculture biologique. Vous êtes novateur-trice, capable de travailler en équipe et de bien communiquer. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand et vous maîtrisez oralement ces deux langues nationales. Vous avez l'habitude d'utiliser les moyens informatiques de communication.

Travail et défraiement

Il y a au moins cinq séances par année ainsi que des réunions supplémentaires liées à un sujet dans des groupes de travail (physiques et en ligne) et des téléphones et des courriels selon les besoins. L'activité est défrayée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Êtes-vous intéressé-e?

Envoyez votre candidature comprenant une lettre de motivation et un bref curriculum vitae d'ici au 18 novembre 2022 par courriel (andrea.cahenzli@bio-suisse.ch).

Fatos Brunner, cheffe de produits Grandes Cultures, répondra volontiers à vos questions par courriel (fatos.brunner@biosuisse.ch) ou par téléphone (061 204 66 48).



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

Impressum

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

31^{ème} année, 2022

Numéro 7 | 22 du 16.9. 2022

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

Abonnement annuel CH: Fr. 55.-

Abonnement autres pays: Fr. 69.-

www.bioactualites.ch >

Actualités > Magazine

Tirage

Allemand: 7719 Exemplaires

Français: 1286 Exemplaires

Italien: 301 Exemplaires

Total exemplaires imprimés: 9916

Total exemplaires envoyés: 9306

(certification notariale 2021)

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

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

Papier

BalancePure (80 g/m²),

Blauer Engel,

EU Ecolabel,

100 % de fibres recyclées FSC

Rédaction du Bioactualités

Stephanie Fuchs (*sf*), Rédactrice
en chef, Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Jeremias Lütold (*jl*), FiBL

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL

Ann Schärer (*ann*), FiBL

René Schulte (*schu*), Bio Suisse

redaction@bioactualites.ch

tél. +41 (0)61 204 66 63

Rédaction de bioactualites.ch (FiBL)

Ania Biasio (*anb*), Rédactrice en chef

Flore Araldi (*far*)

Serina Krähnenbühl (*skr*)

Simona Moosmann (*msi*)

Nathaniel Schmid (*nsc*)

[redactionpageinternet@](mailto:redactionpageinternet@bioactualites.ch)

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

Télécharger le magazine (PDF)

www.bioactualites.ch >

Actualités > Magazine

Utilisateur: bioactualites-7

Mot de passe: ba7-2022

www.bioactualites.ch

Page de couverture: Les succédanés de viande et de lait sont toujours plus prisés. Ils sont considérés comme écologiquement durables, et une ambiance de ruée vers l'or règne sur le secteur alimentaire. Mais le bio prend du retard. Dès p. 6. Illustration: Simone Bissig; Photos: Adobe Stock

Table des matières

À la une

Végétal au lieu d'animal

- 6 La révolution végétane
- 8 Moins d'imitations, plus d'innovations
- 10 Ça marche aussi sans bétail

Agriculture

Vitiforêt

- 12 La vitiforesterie, ou quand l'arbre épouse la vigne

Santé animale

- 14 Des bandes multicolores contre les douleurs

Formation

- 16 Nouvelle formation en maraîchage bio
- 19 Vulgarisation du FiBL

Politique

Prestations écologiques requises

- 20 SPB sur terres assolées: Les règles à partir de 2024

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 25 Nouvelles

FiBL

- 26 Nouvelles
- 27 Le FiBL a montré son nouveau campus

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 29 Marchés et prix
- 30 Agenda / Petites annonces

Tomates chair

Quand j'ai vu pour la première fois un burger rouge sang à la protéine de pois, j'ai été un peu irrité. Mais surtout sceptique. Il se présentait à moi quelque chose qui ressemble à de la viande et qui selon la publicité a le goût de viande, mais qui est si éloigné de l'original qu'on a de la peine à s'en faire une idée. Ma réaction d'alors: Soit je mange de la vraie viande, soit des vrais pois, mais pas quelque chose comme ça. Je nourrissais les mêmes sentiments à l'égard de la saucisse à rôtir et du hachis à base de quorn. Rétrospectivement c'était hypocrite car, pour les nuggets de quorn panés, je dois avouer un peu honteusement comment – encore aujourd'hui – je fermais les yeux. Depuis lors le marché des succédanés de viande et de lait a nettement progressé. Même un de mes bon amis, carnisier bien connu, disait dernièrement qu'il mange de temps en temps des produits de ce genre pour des raisons de protection de l'environnement. Pour moi, en revanche... j'ai vraiment essayé, mais le goût de la viande séchée végétane ne me plaît pas. Je ne connais d'ailleurs personnellement pas de végétariennes ou de végétaliens qui ont très envie de manger quelque chose qui imite la viande. Si viande, alors des tomates chair. Vous savez bien, les cœurs de bœuf. Au moins il y en a en bio, ce qu'on ne peut malheureusement pas prétendre pour de nombreux succédanés. Ou pas encore, car il y aurait du potentiel comme on peut le voir dans nos articles à partir de la page 6. La transformation et le commerce – mais aussi l'agriculture biologique – s'ouvrent à ces perspectives. Cette dernière pourrait fournir les matières premières demandées par l'industrie et – ce qui est tout à fait dans l'air du temps – produire de manière végétane (page 10). D'une manière ou d'une autre, le style de vie végétane fait de plus en plus d'adeptes dans notre société (occidentale). Et qui sait, peut-être que la publicité dira un jour: «Légumes suisses. Tout le reste n'est que garniture.»



René Schulte, Rédacteur en chef adjoint



Dit



«Notre formation n'est jusqu'ici pas reconnue par l'État, mais nous ne savons pas encore si nous devons viser ce but.»

Charlotte Klinkvort, F.A.M.E.

→ Page 16

Compté

3,5

pourcents de surfaces de promotion de la biodiversité sur terres assolées sont obligatoires à partir de

2024 pour les exploitations PER qui ont plus de 3 hectares de terres ouvertes.

→ Page 20


Vu



Ah, vive le changement climatique! Après les journées sèches et caniculaires avec des températures de plus de 30 degrés, le 20 juillet 2022 un orage de grêle a balayé la région de Bâle. La station de mesures de Binningen BL a enregistré des rafales de vent de près de 100 kilomètres-heure. Résultat (entre autres) ce champ de maïs fourrager détruit. Selon l'agriculteur Lukas Rediger, cela représente une perte de 60 pourcents. *Texte et photo: schu*

Sauver l'École Bio

L'ancienne association Schwand-Bäregg milite avec une pétition en ligne pour maintenir l'École Bio d'Inforama au Schwand à Münsingen BE. Elle exige la poursuite des formes d'enseignement pratique sur des domaines bio, le développement d'une orientation en agriculture biologique ainsi que davantage d'offres de formations continues pour une agriculture bio innovante. Contexte: Selon l'ancienne association, le maintien de l'École Bio est menacé, et il y a clairement des efforts pour l'intégrer dans les classes d'agriculture normales de l'Inforama. *schu*

 www.schwand-baeregg.ch


Die Bio Klasse > Pétition (en allemand)

Manque de fourrages grossiers – que faire?

La sécheresse a provoqué une pénurie de fourrages grossiers Bourgeon suisses. S'ils en manquent, les producteurs peuvent, selon Bio Suisse, déposer auprès de leur organisme de contrôle (OC) une demande pour acheter des fourrages grossiers non Bourgeon. Elle doit comporter une recherche sur biomondo.ch ainsi qu'une attestation de l'office de la culture des champs ou de la vulgarisation bio cantonale qu'il n'est pas possible de récolter prochainement des fourrages grossiers. L'OC peut autoriser l'achat de fourrages grossiers Bio-UE. S'il n'y en a plus, il peut octroyer une autorisation pour du fourrage conventionnel. *schu*

Ça c'est le sommet!

«Le bio dans mon assiette – vrai ou faux?»: Voilà l'intitulé du thème du deuxième Sommet bio qui se déroulera le 4 novembre 2022 à la HAFL à Zollikofen BE. Le programme de cette année comprend des exposés en allemand et en français sur les thèmes «Le 1 x 1 du monde bio», traçabilité, étiquetage, lavage vert, innovation dans l'industrie, volet santé. Des tickets pour y assister sont disponibles en ligne. Le Sommet bio est une des plus grandes rencontres de la scène suisse du bio. Il est organisé en partenariat par Bio Bern, la BFH-HAFL, Inforama, le FiBL, Bio Suisse et «Bern ist Bio». *schu*

 fr.bio-gipfel.ch

Aides pour l'agroforesterie: Dernière chance

Planter des jeunes arbres: Les fermes Bourgeon ont encore jusqu'en avril 2023 la possibilité de participer au programme d'encouragement de l'agroforesterie lancé et géré par la Coop. Après c'est fini. Les agricultrices et agriculteurs bio qui pensent à un projet d'agroforesterie ou en ont planifié un devraient donc le démarrer maintenant. Selon Ian Rothwell de la partenaire Myclimate, il reste encore de l'argent pour 1500 arbres. Les participants reçoivent 75 francs par arbre. Le minimum est de 20 arbres par exploitation. Il y a en plus gratuitement deux conseils spécialisés

sur place d'une valeur de 1500 francs. Ce programme d'encouragement, lancé en 2017 avec la participation de Bio Suisse et du WWF, veut rendre possibles des projets d'agroforesterie avec des arbres haute-tige, fruitiers sauvage et feuillus (bois d'œuvre). Selon Ian Rothwell, 4500 arbres ont déjà pu être plantés. La Coop finance avec des programmes d'encouragement de ce genre des projets pour la préservation du climat dans la filière d'approvisionnement suisse. Toutes les infos sont en ligne. *schu*

 www.myclimate.org/agroforesterie



Le programme d'encouragement de l'agroforesterie de la Coop donne 75 francs par arbre.


Nouvel habit numérique

Beaucoup l'ont déjà remarqué: La plateforme de vulgarisation bio bioactualites.ch a revêtu de nouveaux atours depuis quelques semaines. Les structures et les fonctionnalités du site web ont été optimisées. Il y a une page d'accueil claire pour chaque rubrique avec entre autres des thèmes actuels, des films



Site web optimisé: bioactualites.ch

et des événements. Des pages de recherche permettent aux utilisatrices et aux utilisateurs de choisir des informations classées par thèmes et par dates. Des nouveaux éléments structurels permettent en outre de signaler les choses importantes. Feedbacks bienvenus. *schu*

→ redactionpageinternet@bioactualites.ch
 www.bioactualites.ch

Faucher futé et préserver les insectes – nouvelle campagne de sensibilisation

Les faucheuses-conditionneuses comportent quelques avantages. Utilisées correctement, elles peuvent raccourcir le temps de séchage de la fauche et améliorer ses aptitudes à l'ensilage. Mais il y a aussi des désavantages. Dont le fait que la partie conditionneuse de la faucheuse représente un danger supplémentaire pour les insectes, les amphibiens ou les oiseaux qui nichent au sol. L'Union suisse des paysans (USP) a lancé jusqu'en 2023 une campagne de sensibilisation intitulée «Faucher futé! Utiliser le conditionneur de façon ciblée – protéger les insectes & Cie». Le but, dit un communiqué, est de sensibiliser les familles paysannes et les entreprises de travaux agricoles ou les vendeurs de machines à ces problèmes et d'obtenir un changement durable dans le quotidien. Car: Une utilisation ciblée améliore la qualité du fourrage tout en préservant les insectes et les petits animaux. Cette protection semble vraiment amèrement

nécessaire car, selon la campagne, le taux de pertes de sauterelles est plus que doublé avec une conditionneuse, passant de 21 à 46 pourcents; pour les abeilles, les pertes passent de 35 à 62 pourcents.

En collaboration avec Agridea, Apisuisse, IP-Suisse, l'Association suisse pour

l'équipement technique de l'agriculture (ASETA) et la Station ornithologique suisse, l'USP a élaboré divers supports d'information en allemand, en français et en italien, dont une brochure, qu'on trouvera sur le site web. *schu*

 www.faucher-fute.ch



La faucheuse-conditionneuse peut améliorer le fourrage mais aussi tuer des petits animaux.



La révolution *végane*

Les ventes d'alternatives végétales à la viande et au lait augmentent. Une tendance irréversible poussée par le flexitarisme et l'écologie.

Nourriture végétale, recettes végétalisées, protéines alternatives – les aliments et les plats exempts de produits animaux font partie des tendances principales de notre temps. C'est la constatation de la chercheuse autrichienne en nutrition et tendances Hanni Rützler dans son «Food Report 2023». Le nombre de flexitariens, qui réduisent volontairement leur consommation de viande, augmente. Ainsi que le nombre de végétariens et de véganes. Cela provient du fait qu'une partie croissante de la société occidentale aimerait se nourrir de manière plus écologique, meilleure pour le climat, plus respectueuse des animaux et plus saine. Dans le rapport allemand «Trendreport Ernährung 2022» du réseau Nutrition Hub et du Centre fédéral pour l'alimentation, 71 pourcents des plus de 100 expertes et experts interrogés indiquent qu'il s'agit «de la plus importante et irréversible évolution de cette décennie», ce qui est confirmé par divers rapports, études et analyses internationaux et nationaux.

La Suisse n'est pas une exception. Dans une enquête de Deloitte Suisse, quatre consommatrices et consommateurs sur cinq ont indiqué que des aspects de la durabilité influencent leurs habitudes alimentaires. Les produits de remplacement, donc les alternatives végétales à la viande, au poisson, au lait, aux œufs et au miel, jouent ici un rôle toujours plus important. Il y a par exemple des escalopes de seitan, des nuggets de quorn, des burgers aux protéines de pois, des boissons à l'avoine, des yogourts de cajou ou du miel de pissenlit. Plusieurs études attribuent à ces produits un écobilan relativement bon. Les succédanés de viande, dit par exemple le rapport «Fleisch der Zukunft» (2019) de l'Agence fédérale allemande pour l'environnement, ménagent mieux le climat et les ressources que les originaux animaux.

En consultant le «Rapport suisse sur les succédanés de la viande» (2021) et le «Rapport suisse sur les succédanés du lait» (2022) de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et le «Plant Based Food Report 2022» du détaillant Coop, on constate qu'il s'agit encore de marchés de niche, mais que la demande et le choix de produits augmentent fortement depuis des années. L'OFAG dit ainsi que, en cinq ans, le chiffre d'affaires des succédanés de viande a presque doublé et celui des succédanés de lait a augmenté de près de 80 pourcents. Selon les rapports de Deloitte et de la Coop, presque une personne sur deux veut à l'avenir acheter autant ou encore plus de succédanés végétaux (sans OGM). Il va de soi qu'un tel marché offre aussi des chances au secteur bio – mais en même temps il recèle des conflits potentiels (page 8).

Changer au lieu d'arrêter

Le véganisme fleurit aussi dans les champs bio. Deux fermes Bourgeon gérées en bio-végane en témoignent (voir encadré ci-contre et page 10). L'éthicienne et agricultrice Sarah Heiligtag gère à Hintereggen ZH une telle «ferme de vie» nommée «Hof Narr», et depuis quatre ans elle aide des agricultrices et agriculteurs qui aimeraient reconverter leurs domaines au bio-végane.

«Cela a montré à d'autres producteurs qu'il y a de vraies options», dit Sarah Heiligtag. Elle a ainsi accompagné récemment une 109^{ème} ferme dans cette reconversion. Leurs motifs sont le plus souvent éthiques et écologiques. Pour beaucoup l'essentiel est aussi d'éviter les souffrances des animaux. Sarah Heiligtag dit qu'on peut constater ici deux nouvelles tendances: Une qui ne veut plus que des animaux soient tués et passe à la production d'aliments végétaux, et une autre qui revient à l'abattage à la ferme et au pré. Elle dit aussi que, quelle que soit la voie choisie, cela nécessite toujours beaucoup de conviction. «On ne peut pas faire dans la demi-mesure pour ce genre de reconversion. Il faut tout clarifier à l'avance et avoir beaucoup de détermination.» René Schulte et Ann Schärer



Bio-végane et bio-cyclique-végane

«Végane» désigne maintenant non seulement une forme d'alimentation, mais aussi une forme d'agriculture: Il y a dans l'agriculture bio-végane des fermes sans bétail, mais aussi des fermes «de vie» ou «arches». Et on fait aussi une différence entre bio-végane et bio-cyclique-végane. L'agriculture bio-végane est une définition très ouverte et mouvante qui laisse aux producteurs beaucoup de marge de manœuvre pour leurs propres interprétations. Une certification est impossible. Les domaines menés en bio-cyclique-végane se basent sur les directives d'Adolf Hoops (1932–1999), qui a développé dans les années cinquante les bases d'une agriculture porteuse d'avenir, végétale et sans bétail. Les directives bio-cycliques-véganes sont depuis 2017, sur décision du Conseil mondial de l'IFOAM (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique), reconnues globalement comme norme bio-végane. «La plupart des problèmes posés par la reconversion au bio-végane ont une composante sociale» dit la conseillère Sarah Heiligtag (voir article ci-contre). Par exemple de la part d'une génération de parents qui se montre sceptique à l'égard des nouvelles idées (voir page 10). Les contrats contraignants et qui courent sur de nombreuses années forment un autre problème fréquent. Les deux principaux conseils de Sarah Heiligtag pour les domaines en reconversion:

- Se faire conseiller de manière approfondie; cela comprend aussi la nécessité de découvrir où il y a du potentiel commercial;
- Rassembler des informations et se mettre en réseau avec d'autres producteurs qui ont les mêmes idées.

D'autres informations se trouvent sur le site web de Sarah Heiligtag. *ann*

www.transformation.org

Lait de vache ou lait d'amande? Le marché des succédanés végétaux progresse et le véganisme devient fréquentable. Aussi dans les fermes bio. *Illustration: Simone Bissig; Photos: FiBL; Adobe Stock*

Moins d'imitations, plus d'innovations

Boissons à l'avoine, burgers de légumes: Le marché des succédanés de lait et de viande offre des chances – limitées – pour la transformation Bourgeon et l'agriculture biologique.

Les succédanés végétaux ou à base de plantes vivent un véritable boom depuis quelques années (page 7). Beaucoup de signaux disent qu'il va se maintenir et même se renforcer. Car les alternatives véganes et végétariennes à la viande & Cie jouissent d'une image durable auprès de nombreux consommateurs et consommatrices. Les évolutions de ce marché font bien sûr de l'œil aux investisseurs, et les grands groupes flairent des affaires juteuses. Il règne dans l'industrie une ambiance de ruée vers l'or – à laquelle le secteur bio n'échappe pas puisque, en tant que gardien du Graal de la durabilité, il s'est déjà, et sans grande surprise – taillé une part du gâteau des produits à base de plantes.

Il est frappant ici que Bio Suisse, en tant gardienne des licences Bourgeon et fédération de l'agriculture biologique suisse, n'ait pas encore fait connaître une position ou une stratégie consolidée au sujet de ce marché en pleine croissance. «Nos différents départements et instances travaillent ensemble à l'évaluation des prochaines étapes», dit Nicole Kleinschmidt, responsable du product management de Bio Suisse. Elle pense que ce marché est agronomiquement très intéressant pour les rotations des cultures. «Ce serait dommage de laisser passer la chance de participer activement à ce développement.» Une prise de position interne sur le thème des succédanés de viande et de lait, basée sur des recherches, des études de marché et des stores checks, vient d'être rédigée. Des expertes du département Transformation et commerce ont en outre élaboré une évaluation des potentiels de marché et d'innovation différenciée par catégories de produits.

Bourgeon: marées pour les succédanés du lait

Il y a déjà une marée de succédanés du lait labellisés Bourgeon. Il y a des boissons à l'avoine, au soja, au riz, aux amandes, aux pois chiches ou aux noix de cajou. «Le potentiel n'est cependant de loin pas épuisé», dit Sabine Würth, responsable de la transformation et du commerce à Bio Suisse. «Il est aussi possible d'élaborer des boissons à base de lupin, de féverole, de châtaigne, de pomme de terre, de chanvre, de maïs ou de quinoa.» Et il faudra en outre que de plus en plus de matières premières viennent de Suisse. Jusqu'ici ce n'est le cas que pour l'avoine. Tout le reste vient de l'étranger. «Nous devons encourager la production suisse et créer de nouveaux canaux



d'écoulement avec des prix équitables pour les producteurs», ajoute-t-elle.

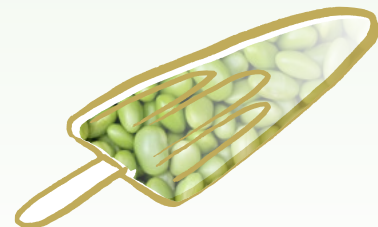
Quant aux alternatives véganes aux yogourts, sé-

rés, desserts, crèmes et fromages, le Bourgeon est plutôt à marée basse. «Cela ne devrait pas être le cas. Il y a toute une série d'assortiments bio ou conventionnels qui pourraient passer en qualité Bourgeon. Nous voulons donc susciter des discussions avec les fabricants.» Les ersatz de yogourts et de fromages à base de noix de cajou de la société suisse New Roots pourraient être un exemple typique qui existe déjà en qualité Bio-CH et Bio-UE. Et il y a d'autre part certaines limites, justement dans le domaine des produits fermentés, qui sont posées par l'Ordonnance bio et les strictes directives de Bio Suisse au sujet des additifs comme les stabilisateurs. La Fédération veut favoriser la diversité des produits, et la Commission de labellisation de la transformation et du commerce de Bio Suisse va devoir s'y atteler. Des restrictions freinent aussi les succédanés de beurre et de margarine. Le point critique est ici le durcissement des graisses, qui est obtenu par un procédé chimique interdit (la transestérification) ou de hautes pressions et températures: Il y a actuellement des graisses à cuire Bourgeon à base de graisse de palme et d'huile de tournesol.

Les directives limitent les succédanés de viande

Actuellement ce sont les succédanés de viande et de poisson qui cherchent à imiter l'apparence, le goût et la texture de leurs modèles, qui ont le moins de potentiel Bourgeon. Une des raisons pour cela est qu'il s'agit souvent d'aliments extrudés à base de protéines de soja, de pois ou de blé. Les températures et les pressions nécessaires pour la fabrication dépassent alors la plupart du temps les paramètres d'extrusion autorisés par le Cahier des charges de Bio Suisse. «Ces produits ne respectent pas le principe de la transformation douce», dit Sabine Würth. Et ces imitations de la viande contiennent toujours des intrants qui ne sont pas conformes au Bourgeon tels que des arômes, colorants, intrants et additifs comme des stabilisateurs ou de la vitamine B₁₂ ajoutée artificiellement. L'homme tire normalement cette dernière des produits animaux. Les denrées alimentaires végétales ne permettent pas à elles seules de couvrir les besoins en B₁₂ définis par la science nutritionnelle actuelle.

Il y a par contre un peu plus de potentiel Bourgeon pour les imitations de viande à base de quorn (un mycélium fermenté), de tofu, de tempeh ou de seitan. Surtout parce que, selon Sabine Würth, des lignes de produits déjà existantes pourraient



Les succédanés bénéficient d'une image de durabilité.
Leur marché est une chance pour le secteur bio.

passer en qualité Bourgeon – pour autant que les procédés de transformation et les composants le permettent réellement. Dans ce segment, les principaux labels encore majoritairement conventionnels sont Cornatur de Migros et Delicorn de Coop. Il faut encore préciser à ce sujet qu'il y a du tofu, du tempeh et du seitan purs qui ont le Bourgeon depuis des années, que ce soit en blocs ou en dés, naturels, fumés ou marinés.

Le convenance novateur a du potentiel

Sabine Würth pense que le plus grand potentiel Bourgeon se situe de loin dans le secteur du convenance végane et végétarien. C'est aussi ici qu'il y a les meilleures chances de renoncer gustativement aux imitations de viande – sans tenir compte du fait que quelques produits s'appellent finalement burgers, boulettes ou hachis et en ont la forme. Il n'est par contre pas toujours possible de séparer nettement les succédanés végétaux de viande et le convenance végétal. Sabine Würth souligne donc expressément: «La solution se trouve dans l'innovation, pas dans la copie. Nous voulons donner à l'industrie de transformation et à ceux qui transforment à la ferme la motivation de développer des nouveautés.» Elle cite comme exemple le

Hazelburger fabriqué avec des noisettes et de la betterave rouge et qui a gagné le prix d'innovation Grand Prix Bio Suisse en 2020. S'y rajoute que: «Pourquoi extruder si on peut aussi mélanger, mouler et presser avec ménagement un produit?»

Il faut aussi mentionner des innovations suisses de qualité Bourgeon à base de plantes – convenance ou non, imitation ou non – comme l'alternative au saumon Wood Smoked de Wild Foods à base de carottes suisses fumées, la saucisse Bio-Rostbratwürstli au chou-fleur et au fromage de Delicorn et les Bio-Chunks à base d'okara de soja et de pois chiche produit par Luya. «Il n'y a pas encore beaucoup de produits de ce genre. Il n'y a en outre souvent pas assez de matière première suisse», dit Sabine Würth. Elle pense donc qu'il y a encore un immense potentiel dans la culture suisse de légumes, d'oléagineux, de céréales, de pseudocéréales et de légumineuses. «Et nous devrions en même temps rester ouverts à certaines matières premières plus exotiques comme le fruit du jacquier, qui vient d'Asie, ou les algues.» Une chose est claire: Les succédanés apportent aux marchés une dynamique supplémentaire et nécessitent de l'inventivité. Un domaine où le secteur bio est expert. *René Schulte*



Culture alimentaire, dérivés et régionalité – les succédanés de viande dans le collimateur

Les succédanés de viande certifiés Bourgeon sont rares. Une des raisons est que l'extrusion, un procédé controversé qui intervient dans la fabrication de nombreux produits de ce genre, est fortement limitée par le Cahier des charges de Bio Suisse. Si on laisse cette discussion de côté, on peut dire de manière générale: «Les succédanés de viande permettent d'amener simplement les gens à manger moins de viande et de poisson sans devoir beaucoup changer leurs habitudes culinaires», explique Ursula Kretzschmar, experte du FiBL pour la qualité et la transformation des denrées alimentaires. Autres aspects importants ici: la culture alimentaire et l'émotionnel. «Les bâtonnets de poissons véganes ont du succès parce qu'ils rappellent souvent des souvenirs d'enfance. Mais il y a en contrepartie le désavantage physiologico-nutritionnel que, par exemple, un burger à la protéine de

soja ne contient pas de fer et pas de vitamine B₁₂.» Les dérivés sont un autre point à prendre en compte. Ainsi, dans le burger susmentionné, il y a essentiellement de la protéine de pois pure dans le «steak haché». Ce qui n'est pas utilisé, c'est-à-dire les fibres et l'amidon de la légumineuse, doit donc trouver un autre débouché. Car la découverte de ce produit a engendré un dérivé qu'il n'y avait pas avant. En plus il est pauvre en protéines et de peu de valeur. «Du point de vue écologique, il est plus judicieux de fabriquer les succédanés de viande avec des dérivés riches en protéines», dit Ursula Kretzschmar. L'exemple du soja permet de bien illustrer cet «upcycling»: L'extraction d'huile et de lécitine de soja produit comme dérivé un tourteau riche en protéines qui peut être utilisé sous forme de tranches ou d'émincé pour l'alimentation humaine. «Et cela va tout à fait dans le sens de la devise «Feed no food» puisque ces tourteaux de soja sont

souvent utilisés dans l'alimentation animale.»

Le «Swiss made» est aussi un thème à considérer. «Une partie du secteur bio est convaincue que cultiver en Suisse des légumineuses à graines pour fabriquer des succédanés de viande favoriserait des petits fabricants et transformateurs régionaux», ajoute Ursula Kretzschmar. Il y a déjà aujourd'hui dans ce domaine le «Netzwerk Protein Power» développé par le FiBL et le Strickhof pour rassembler entreprises agricoles et agroalimentaires. «Un exemple prometteur d'alternative protéique suisse est le lupin doux, qui est recherché en qualité bio pour remplacer le soja.» Il faut cependant aussi savoir que l'industrie a besoin de grandes quantités de matières premières qui ne sont pas ou pas encore disponibles dans notre pays, et que c'est pour ça que la régionalité et le bio ne sont pas toujours la première priorité pour elle. *schu*



La décision de conduire une ferme en bio-végane nécessite une réorientation complète.

Ça marche aussi sans bétail

Dans une ferme s'ébattent 40 bovins, dans une autre il n'y a pas un seul animal. Deux exemples qui montrent qu'il y a plusieurs voies qui mènent à l'agriculture bio-végane.

Le fait que de nombreux bovins s'ébattent dans les pâturages de la ferme bio Hübeli à Kallnach BE mais que le lait qui est dans le frigo du magasin de la ferme soit d'origine végétale peut tout d'abord sembler surprenant. Et le fait qu'une ferme bio-végane utilise du lisier est aussi plutôt inhabituel. «Il y a de toute façon du lisier, et cela nous permet de refermer le cycle des éléments nutritifs», dit Urs Marti, qui dirige la ferme de ses parents avec sa femme Leandra Brusa. L'important pour eux est avant tout que la ferme produise sans souffrances animales. Urs Marti a donc repris les anciennes vaches laitières de son père qui les avait traitées pour la dernière fois le 31 décembre 2017, puis il a commencé à passer la ferme en bio.

«Il serait certainement encore plus conséquent de ne pas avoir de bétail, mais les vaches étaient déjà là», dit Urs Marti. Le troupeau d'une quarantaine de bovins de toutes couleurs comprend maintenant pour une moitié des vaches qu'il avait reprises de son père, et pour l'autre des bêtes en pension dont beaucoup sont des bœufs. «Nous avons-nous-mêmes été étonnés de l'importance de la demande pour nos places de pension pour bovins», raconte Leandra Brusa. Ce projet de la ferme bio Hübeli est placé sous la bannière «Tierarche Seeland». Les animaux sont financés par les pensions payées par leurs propriétaires ainsi que par des parrainages.

La ferme bio Hübeli compte 30 hectares de surface agricole utile dont la moitié est en prairies permanentes. Sur les 14 autres hectares, Urs Marti et Leandra Brusa cultivent des lentilles, de l'avoine et d'autres sortes de céréales ainsi que diverses variétés de maïs alimentaire. Il y a aussi, pour expérimenter la self-cueillette, un tunnel plastique avec des tomates, des aubergines et du piment. «Il est important pour nous d'utiliser les terres assolées pour produire des calories pour l'alimentation humaine et pas animale. Nous ne cultivons donc

pas de maïs fourrager mais du maïs pour tortillas ou polenta», explique Urs Marti, qui a travaillé comme enseignant avant de reprendre la ferme de ses parents. L'avoine est transformée à la ferme en lait d'avoine qui sera pasteurisé et vendu en bouteilles réutilisables à la ferme et dans plus de 40 magasins bio et de vrac de la région. Et c'est Tamay, un bœuf Limousin de 23 ans, qui a le droit de se régaler en premier avec les drêches.

Le scepticisme de la génération des parents

Les parents d'Urs Marti ont d'abord été sceptiques à l'idée d'une ferme bio-végane. «Ils étaient contents que je veuille reprendre la ferme (ce que je n'avais pas prévu à l'origine), mais ils n'étaient pas sûrs qu'une ferme de ce genre avec une arche pour animaux puisse vraiment fournir régulièrement assez d'argent», raconte Urs Marti. «Il était cependant important pour ma femme et moi que nous puissions faire dans notre ferme ce que nous trouvions juste: une agriculture diversifiée sans exploitation d'animaux.» Urs Marti et Leandra Brusa peuvent vivre du revenu de la ferme. C'est aussi pour ça que les parents d'Urs considèrent maintenant que l'idée est positive et les aident volontiers. Verena Marti surtout pour s'occuper des enfants, et Hans Marti entre autres dans la spacieuse stabulation libre.

«Les discussions les plus enflammées avaient été menées avant, c'était lorsque, alors au gymnase, je me suis décidé pour un mode de vie végétal», dit Urs Marti. Il est végétal depuis 20 ans, Leandra Brusa depuis 10 ans. «Pour nous il ne s'agit pas d'un (style de vie). Nous le faisons parce que nous voulons éviter les souffrances animales – par exemple la séparation entre les vaches et leurs veaux ou l'abattage des veaux mâles», dit Urs Marti. La décision de vivre de manière végétal repose donc sur des raisons morales. Et en même temps le couple accorde beaucoup de valeur à la production alimentaire régionale, saisonnière et écologique.

Sans bétail par conviction

Pratiquer une agriculture la plus écologique et respectueuse du sol possible est aussi important pour Jann Krättli et Nadia Ruchti de la ferme bio Tannacker à Rechthalten FR. C'est donc par conviction qu'ils ont adopté un mode de vie végétal

et gèrent une ferme bio-végane – en partie selon le concept de la permaculture. Pour que le travail manuel soit rentable, Jann Krättli s'est spécialisé dans les produits de niche, par exemple des plantes nécessitant beaucoup de main-d'œuvre comme la salade à tondre ou les plantes aromatiques. Comme pour la ferme bio Hübeli, les parents de Nadia étaient certes contents que la génération suivante se soit décidée il y a onze ans à reprendre la ferme, mais ils ont été quelque peu étonnés par sa réorientation radicale. «C'est surtout optiquement que la ferme n'est plus comme mes parents en avaient l'habitude. Mon père trouve encore maintenant que ça n'est pas assez «propre en ordre»», dit Nadia Ruchti en riant. Elle travaille à 40 pourcents sur le domaine et s'occupe avant tout de la production de confitures, de gelées, de chutneys et de plantes aromatiques séchées. «Ce travail est beaucoup plus facile à planifier que ma profession principale de sage-femme!»

Jann Krättli, le compagnon de Nadia Ruchti, est maraîcher de profession et travaille à plein temps sur le domaine bio Tannacker. Contrairement à la ferme bio Hübeli, il n'y a pas d'animaux à Tannacker. Le couple conduit la ferme sans bétail par conviction. Car tous deux considèrent que la production et l'abattage d'animaux sont reliés à de la violence. C'est-à-dire que les trois hectares de légumes ne reçoivent aucun engrais d'origine animale. «Le fait qu'on ait des rendements inférieurs avec la fumure végétale et qu'on ne puisse pas refermer les cycles des éléments nutritifs est un préjugé. La seule différence est que chez nous le foin ne doit pas d'abord passer dans un animal», dit Jann Krättli, «car cette digestion ne conduit pas à une multiplication des éléments nutritifs mais tout au plus à une plus forte concentration.»

Davantage qu'une méthode d'agriculture

Jann Krättli a développé un procédé pour produire un engrais organique. Il fauche le foin des prairies écologique et l'entasse pour qu'il puisse se décomposer. Ce foin «prédigéré» est ensuite incorporé mécaniquement au sol. «Notre but est d'exporter le moins possible d'éléments nutritifs du sol», dit Jann Krättli, qui n'a commencé son apprentissage de maraîcher qu'à 30 ans. «Je vivais alors déjà de manière végétane et je me suis intéressé à la durabilité et à la permaculture. C'est après l'apprentissage que s'est présentée la possibilité de reprendre la ferme des parents de Nadia.» Le couple vend la plus grande partie de ses légumes bio au tout proche marché de Fribourg et dans quelques magasins bio de la région. Comme dans la ferme bio Hübeli, des transports courts, des émissions de CO₂ faibles, une alimentation végétane et la biodiversité sont écrits en majuscules. Pour Jann Krättli et Nadia Ruchti, gérer une ferme bio-végane signifie davantage que la manière de gérer une entreprise agricole. Pour eux, la ferme bio est aussi un projet écologique et politique.

Du point de vue de la recherche, l'approche suivie sur la ferme bio Tannacker est une bonne idée. «L'important est que les éléments nutritifs restent dans le système», dit Andreas Fliessbach, co-responsable du groupe Fertilité des sols & climat du FiBL. La masse végétale est souvent transférée d'une surface sur une autre où il faut plus d'éléments nutritifs. «Le détour par l'animal n'est judicieux que parce que la digestion concentre les éléments nutritifs et les rend plus facilement disponibles», dit Andreas Fliessbach. L'animal, donc la production de viande ou de lait, est alors un bénéfice supplémentaire. La production bio-végane de légumes fournit même probablement des ren-

dements plus élevés parce qu'il y a moins d'éléments nutritifs perdus par les animaux. «Les engrais animaux ne sont pas indispensables en maraîchage mais y sont plutôt utilisés à titre de recyclage», dit Andreas Fliessbach. *Ann Schärer*

→ Markus Steffens, co-responsable du groupe Fertilité des sols & climat, FiBL
markus.steffens@fibl.org
tél. 062 865 04 18



Ferme bio Hübeli, Kallnach BE

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 2020, bio-végane

Surface agricole utile: 30 ha

Cultures: 4 ha de prairies temporaires, 3,5 ha d'avoine, 2 ha de lentilles, 1 ha d'épeautre, 1,5 ha de blé panifiable, 0,5 ha de blé dur, 1,5 ha de maïs à polenta, reste: prairies écologiques / permanentes, bandes fleuries

Cheptel: 40 bovins en 4 troupeaux, 2 moutons, 2 minipigs, 2 chevaux

Commercialisation: Magasins bio et de vrac, shop en ligne, magasin fermier, tunnel de self-cueillette

www.biohof-hubeli.ch



Tierarche Seeland: Leandra Brusa (avec leur fille Larina) et Urs Marti épargnent aux animaux le passage par l'abattoir.

Ferme bio Tannacker, Rechthalten FR

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 2013, bio-végane

Surface agricole utile: 3 ha

Cultures: Légumes, petits fruits, plantes aromatiques, fruits

Cheptel: Pas d'animaux

Commercialisation: Marchés hebdomadaires et spéciaux, shop en ligne

www.biohof-tannacker.ch



Jann Krättli et Nadia Ruchti en train de récolter les délicates fleurs de monarde.

Les promesses de la vitiforesterie, ou quand l'arbre épouse la vigne

Planter fruitiers et haies dans ses vignes séduit de plus en plus de viticulteurs en Suisse, qui suivent l'exemple français.

«Dans la Campanie, on marie les vignes aux peupliers: embrassant cet époux qu'on leur donne, elles étendent le long de ses rameaux leurs tiges noueuses comme autant de bras amoureux...» Au 1^{er} siècle après J.-C., dans son encyclopédie «Histoire naturelle», Pline l'Ancien décrit en détail comment la vigne se cultive «en hautain», s'appuyant sur des arbres lui servant de tuteur. Pratique depuis l'Antiquité, l'association arbre-vigne est depuis lors largement tombée en désuétude, mais elle inspire aujourd'hui à nouveau bon nombre de vigneron, séduits par les services écosystémiques, climatiques et agronomiques qu'offre la présence arborée dans leurs parchets.

À Soral GE, Christophe Batardon, à la tête avec sa soeur de onze hectares de vignes au Domaine de la Mermière, a ainsi planté au printemps dernier une trentaine d'amandiers entre ses lignes de Gamaret et de Garanoir, et une autre ligne mêlant pêcheurs de vignes et aronia au milieu d'une parcelle de raisin de table. «Mon but est simple, restructurer le paysage viticole pour contrer les effets délétères d'une monoculture et amener de la diversité dans mes vignes», résume le vigneron de 34 ans qui a intercalé ses rangs dans la parcelle de façon à conserver les possibilités de mécaniser le travail. Les arbres, espacés de 3,5 mètres, ont été abondamment arrosés cet été

pour garantir leur enracinement. À terme, le jeune vigneron compte sur l'ombre qu'ils généreront pour rafraîchir ses vignes. «Je me suis promis de planter 1000 arbres au cours de ma vie. C'est le plus beau geste qu'on puisse faire pour la planète», glisse celui qui a également planté un verger hautes tiges de 7000 mètres carrés et consacré plusieurs parcelles agricoles à la plantations d'arbres, dans le cadre d'un projet-ressource mené par Agridea et les cantons romands.

Un «hub de biodiversité» en Lavaux

Convaincu par les multiples externalités positives permises par les arbres, Christophe Batardon, tout comme son collègue de Chexbres VD André Bélard, les intègre à une stratégie agronomique globale. Inspiré par d'anciennes photos où le Lavaux était autant verger que vignoble, ce dernier est en train de transformer une des parcelles en véritable hub de biodiversité. Aux engrais verts et bois raméal fragmenté qui recouvrent déjà son sol, viendront bientôt s'adjoindre des arbres fruitiers autant destinés à créer un ombrage qu'à abriter des auxiliaires et des pollinisateurs, et des haies, dévolues à «faire tampon» et à protéger ses parcelles cultivées en bio des dérives de traitements phytos réalisés dans le voisinage. Mais surtout, André Bélard veut régler le problème de la vulnérabilité intrinsèquement lié au principe de la monoculture. «En augmentant la biodiversité et en réalisant un effet tampon d'un point de vue climatique, à l'échelle de la parcelle, l'arbre prouve qu'il est la clef du processus pour améliorer la résilience du vignoble.»



Profitant d'une restructuration de certaines de ses parcelles, le jeune vigneron Christophe Batardon a planté au printemps dernier une rangée d'amandiers et une autre. Convaincu par les multiples atouts des arbres, ce vigneron, qui travaille en bio depuis 2019, a également créé des parcelles agroforestières et planté un verger d'arbres

Si, en Suisse, les projets d'agroforesterie dans les vignobles se comptent encore sur les doigts des mains, en France, les chantiers mêlant vigne et arbres se multiplient. Dempsey Princet, technicien en agroforesterie, accompagne depuis trois ans des vigneron·nes de tout l'Est du pays dans des projets de plantations de haies en bordure de parcelles, de rangées de fruitiers ou d'arbres isolées. «La motivation première, c'est de remettre du carbone dans le système, mais aussi d'améliorer le taux de matière organique et le cycle de l'eau. En effet, l'arbre a un rôle d'ascenseur hydrique et de piège à eau», énumère le spécialiste, qui accompagne les projets de vigneron·nes à l'échelle d'une parcelle aussi bien que ceux de grandes maisons champenoises (Bollinger ou Moët & Chandon) sur un coteau entier. «Son effet de régulateur climatique ne laisse personne indifférent», poursuit l'agronome. «Il peut avoir un effet brise-vent, mais aussi favoriser la circulation des flux d'air dans les parcelles, atténuer les pics de température, en somme créer une toute autre atmosphère.» À condition de bien réfléchir les emplacements – planter en bas de coteaux peut accentuer le risque de gel – ainsi que les essences: «Le chêne pédonculé est à éviter car son enracinement est trop concurrentiel avec celui de la vigne. L'érable champêtre, par contre, est un allié idéal car ses racines sont à la fois endo- et ectomycorrhiziennes».

Vignoble «semi-forestier» dans le Bordelais

La vitiforesterie est un art où excelle Benoît Vinet, vigneron bio à Lapouyade, dans le Bordelais. Ce pionnier a planté ses premiers arbres en 2008. Il en compte désormais près d'un millier, de 120 variétés fruitières et champêtres, répartis sur ses 12 hectares encépagés à 85 pourcents en Merlot. «Nos arbres sont plantés directement sur les rangs de vigne, selon une densité de 80 à 90 arbres par hectare. Ça nous a évidemment amené à revoir nos pratiques viticoles», reconnaît le Girondin. Ainsi les rameaux sont-ils tressés et non plus rognés. Et les

ceps situés à proximité des arbres sont vendangés à la main, tandis que le reste l'est mécaniquement. «Nous faisons des cuvées spéciales avec une plus-value commerciale intéressante, car la clientèle est friande de ce genre de démarche», confie le vigneron. «À terme la récolte de fruits sera également transformée en sirops, en confitures et en compotes et valorisée via notre réseau commercial existant.» En parallèle, Benoît Vinet et son épouse, dont le domaine fait l'objet d'études et de suivi scientifiques, tant viti-vinicoles qu'écologiques, ont créé des parcelles «semi-forestières»: «La densité y est de 660 arbres par hectare – ormes, tilleuls ou érables, taillés en trogne. Ces modalités nous permettent de voir comment réagit *Vitis vinifera* dans un contexte proche de son environnement originel!»

Outre le gain évident en matière de biodiversité et l'efficacité auto-contrôle des insectes ravageurs, c'est le changement radical d'atmosphère qui comble le plus le vigneron et son équipe. «Il y a quelques choses de magique dans ces parcelles, il y fait bon vivre et travailler, tout le monde le reconnaît.» *Texte et Interview: Claire Berbain*

«Vigne et arbre en harmonie»

Florian Bassini, vous êtes formateur en biodynamie. Lors d'une récente journée d'échange «ProBio», vous avez insisté sur l'importance de redonner une place à l'arbre dans nos systèmes agricoles et viticoles, pourquoi?

Florian Bassini: Parce qu'il amène énormément de diversité – faune, flore, champignons. Et plus un système est complexe, plus il est stable, équilibré. La vigne, monoculture par excellence, en a donc cruellement besoin.

L'arbre peut rendre la vigne plus prospère?

Oui, et aussi plus résiliente. La vigne s'est fragilisée au fil du temps, d'abord parce qu'on l'a sortie de son contexte forestier (l'arbre est le partenaire originel de la vigne), ensuite parce qu'on lui a ponctionné des forces de vie, à force de greffage et de sélection. On trouve partout des traces de conduite de la vigne en hautain.

La concurrence de l'arbre n'est-elle pas à redouter?

Non, au contraire! Il y a bien évidemment des précautions à prendre au début, dans les strates superficielles, sitôt la plantation, mais une fois que l'enracinement est profond, vigne et arbre vivent en harmonie. Toutes les expériences prouvent que les associations donnent des rendements plus importants. Les plantes prennent mutuellement soin les unes des autres, à condition de bien les combiner, en termes d'essences!



de pêchers de vigne et d'aronia dans son vignoble de Soral GE. hautes-tiges sur la partie agricole du domaine. *Photos: Claire Berbain*



Documentation et lecture

L'Institut français de la vigne et du vin a publié en 2019 une étude complète sur la question.

www.vignevin.com > Rechercher:

«Agroforesterie en viticulture» (N°28)

L'entreprise suisse Delinat a édité une brochure extrêmement bien documentée «Agroforesterie en viticulture» en collaboration avec le domaine bordelais Emilie Grelier.

www.delinat.com/agroforst

www.domaine-emilie-grelier.fr

Des bandes multicolores contre les douleurs

Les bandes de kinésiologie sont surtout connues grâce aux stars du football, mais ces bandes adhésives multicolores peuvent aussi aider les bovins à se remettre sur pattes.

Le regard de la vache Debby est un peu nerveux. Qu'est-ce qui se passe sur son corps? Rösmi Aeschlimann vaporise le bassin de Debby avec un spray. De la colle en spray, explique l'enseignante en physiothérapie équine et en bandes de kinésiologie pour bovins. Vu que les vaches excrètent des métabolites par la peau, leur pelage n'est pas exempt de graisse et les bandes ne tiendraient pas bien. Très expérimentée, Rösmi Aeschlimann étire la bande dans sa longueur. L'effet de traction est porteur car il crée un espace entre l'épiderme et le derme ainsi qu'entre les fascias et les muscles, ce qui renforce la circulation dans les tissus. On l'appelle donc technique d'espacement, et elle permet de dénouer des tensions et d'amoindrir des douleurs.

Rösmi Aeschlimann donne la bande de kinésiologie rose à Josef Steinmann, le chef d'exploitation de la ferme bio Netzellen à Roggliswil LU. Cet agriculteur, qui n'a plus utilisé d'antibiotiques pour ses animaux depuis des années, accueillait

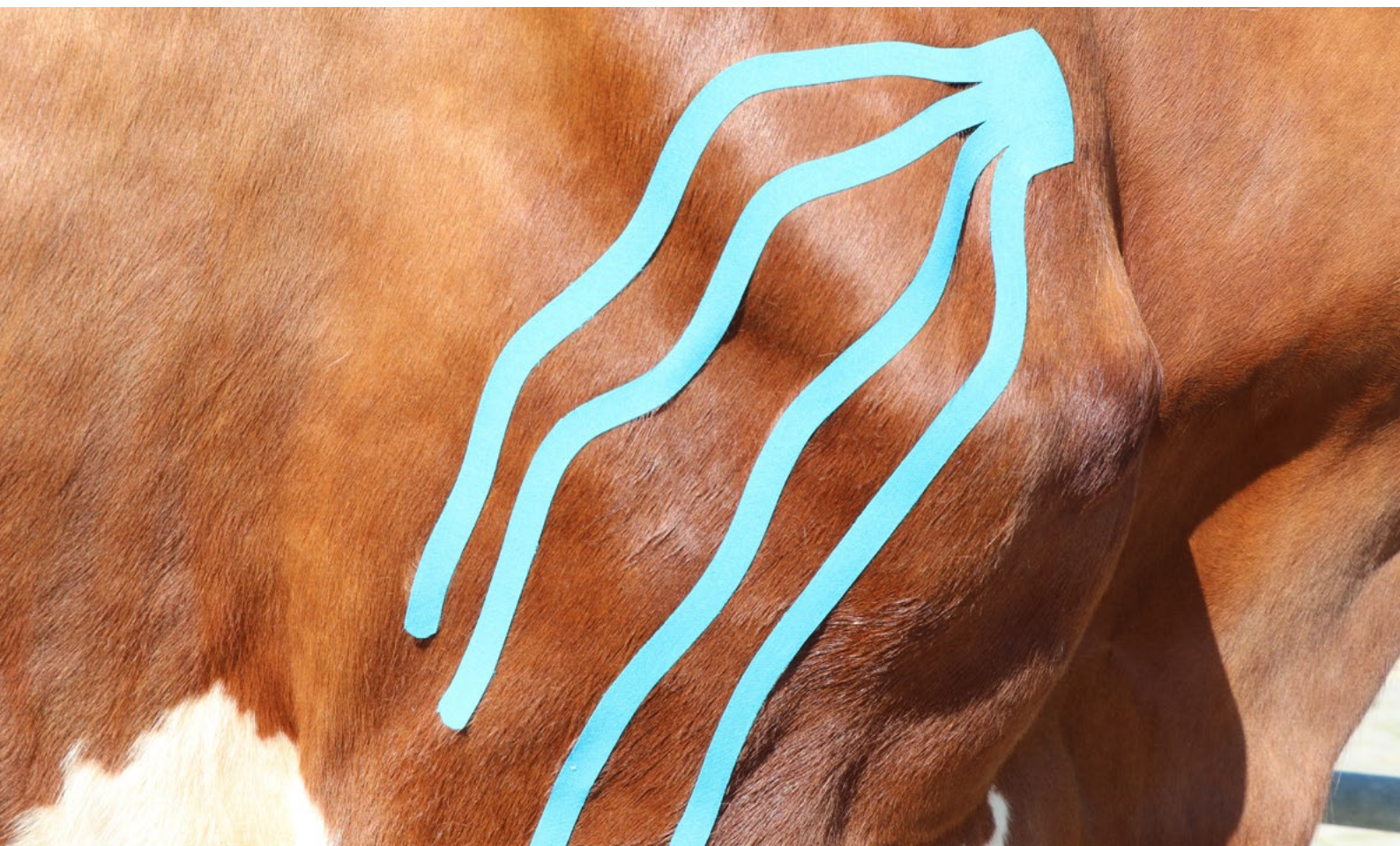
il y a quelques mois un cours sur les bandes de kinésiologie pour bovins avec Rösmi Aeschlimann et y a lui-même participé. Il utilise depuis lors cette technique pour ses vaches afin de compléter l'homéopathie ou comme post-traitement. «J'ai fait de très bonnes expériences surtout pour soigner des cicatrices ou des enflures», dit-il. Il sait comment poser trois autres bandes dans la région du bassin de Debby. Elles se superposent les unes aux autres pour finir par donner une image d'étoile ou de fleur.

Cinq techniques de base

Il y a en plus de la technique d'espacement d'autres manières d'utiliser ces bandes. Après 20 ans d'expérience avec des bandes de kinésiologie pour les humains et 16 ans pour les animaux, Rösmi Aeschlimann sait exactement quand il faut utiliser quelle technique. «Si une vache ne se lève plus, je palpe l'endroit de la tension et j'utilise la technique musculaire pour que le muscle se détende», dit l'enseignante venue de Koppigen BE. Si du liquide tissulaire s'est accumulé, c'est la technique lymphatique qui est utilisée.

En cas de blessures des articulations, des ligaments ou des tendons, la technique dite des ligaments permet d'obtenir une stabilisation ainsi qu'un meilleur flux lymphatique. Et la cinquième, la technique de correction, est utilisée si une rotule se déboîte sans cesse ou en cas de lésions osseuses dans le dos.

La technique dite lymphatique peut remettre en circulation du liquide tissulaire qui s'est accumulé à un endroit. Photos: Ann Schärer





L'agriculteur Josef Steinmann (en bas à droite) a appris la technique des bandes de kinésiologie lors d'un cours de Rösmi Aeschlimann.

Toutes ces techniques utilisent le même type de bandes de kinésiologie en coton mêlé de fils d'élasthanne.

Les couleurs des bandes n'ont rien à voir avec leur force, elles dépendent de leur effet énergétique. «Le bleu rafraîchit et le rouge réchauffe», explique Rösmi Aeschlimann. «Le rouge ne doit jamais être utilisé en cas de blessures récentes, enflammées ou enflées, car cela renforcerait immédiatement l'inflammation.» Il faudrait alors utiliser des bandes bleues qui font désenfler. Il y a aussi des bandes vertes qui ont un effet semblable mais plus faible que celui des bleues. «Si on veut faire du drainage lymphatique, le mieux est d'utiliser des bandes bleues, vertes ou noires», ajoute-t-elle. Du point de vue énergétique, ces couleurs sont optimales pour ce genre de problèmes.

Pas de preuves scientifiques

Il y a le choix de la couleur, mais c'est quand même la bonne tension de la bande qui est décisive pour la réussite de la thérapie. «Si je veux par exemple stimuler le système lymphatique d'une vache, je donne à la bande 10 à 15 pourcents de tension», dit Rösmi Aeschlimann. Le mieux est d'essayer d'abord sur du papier, car on voit tout de suite comment le papier se recroqueville sous l'effet de la traction exercée par la bande. Rösmi Aeschlimann va des fois encore un pas plus loin en mettant au milieu de la bande un grain de poivre entier puis en le posant sur le corps sur un point d'acupuncture. La même idée est reprise par les cross tapes, des bandes brunes avec une structure de grille. «Elles vont bien pour activer ce qu'on appelle le point aspirine pour diminuer la douleur.» Ces bandes peuvent très bien être combinées avec d'autres thérapies comme l'homéopathie ou la phytothérapie. Il est cependant important de bien connaître les bases de la technique. «C'est un cours pratique qui permet le mieux de transmettre ces bases, parce que les participants peuvent s'exercer et qu'on peut les corriger immédiatement en cas d'erreur.»

«L'efficacité des bandes de kinésiologie n'est pas prouvée par des études scientifiques, mais elles sont utilisées avec succès en médecine», dit Rösmi Aeschlimann. Elle utilise ces

bandes de couleur même en cas de rétention du placenta ou comme thérapie d'accompagnement pour les problèmes de mammites, un cas où les bandes doivent détendre les tissus pour soulager la mamelle. Mais il ne faut jamais le faire trop tôt, car sinon il y a trop de bactéries qui passent d'un coup dans le métabolisme de l'animal, ce qui pourrait provoquer une septicémie aiguë.


Les bandes restent sur le pelage de la vache aussi longtemps qu'elles tiennent. Généralement entre trois et cinq jours. Les bandes tiennent relativement bien grâce au truc de la colle trouvé par Rösmi Aeschlimann. «Il y a juste les chèvres... elles mangent parfois les bandes, mais ça n'est pas trop tragique puisqu'elles sont faites en grande partie avec des matières naturelles», dit Rösmi Aeschlimann en riant. Elle colle maintenant à titre de démonstration une courte bande bleue avec un grain de poivre sur le dos de Debby, qui supporte tout ça stoïquement. Plus tard, une fois libérée, elle s'en va tranquillement vers ses congénères. *Ann Schärer*



Cours sur les bandes de kinésiologie

Le FiBL fait des recherches sur l'efficacité des méthodes thérapeutiques complémentaires pour les animaux comme l'homéopathie ou la phytothérapie. Les bandes de kinésiologie ne sont actuellement pas étudiées, dit le vétérinaire du FiBL Michael Walkenhorst: «Ça n'est pas tout en haut de l'agenda – aussi pour raisons de financement. Je n'exclus cependant personnellement pas que cela apporte quelque chose.»

Si on veut apprendre les bases de l'utilisation des bandes de kinésiologie pour les bovins, le mieux est de suivre un cours donné – par exemple – par Rösmi Aeschlimann. Josef Steinmann met volontiers sa ferme Demeter et son troupeau à disposition pour des cours sur les bandes de kinésiologie pour les bovins.

 www.biohof-netzelen.ch

Nouvelle formation en maraîchage bio

Il n'y a pas d'apprentissage complet pour le maraîchage biologique. Un collectif de jeunes gens a donc créé l'association F.A.M.E. et a pris soi-même sa formation en main.

C'est une journée printanière ensoleillée, et le thermomètre monte sensiblement dans la serre. Charlotte Klinkvort et Leo Leu repiquent des coquelicots pour des bandes fleuries et posent les plateaux de ces plantes à côté des plantons de salades, de tomates et de courgettes. Ils arroseront ensuite le tout. Ici, dans la coopérative Gmüeserei Sissach BL, ils vont pousser pendant les prochaines semaines pour devenir des légumes Bourgeon prêts à être récoltés. La Gmüeserei est organisée en agriculture solidaire ou contractuelle de proximité (ACP, voir encadré). Les légumes iront aux membres de la coopérative, qui portent les coûts de l'ACP avec une cotisation annuelle et leur collaboration dans le champ de légumes. C'est dans des petites exploitations comme celle-ci que les 22 participantes et participants ont commencé au début de la saison 2021 la première année de leur formation F.A.M.E., abréviation qui signifie «Formation Autogérée de Maraîchage Écologique».

Interrogée au sujet des débuts, Charlotte Klinkvort raconte: «L'inspiration pour notre formation a été la formation autogérée en maraîchage ACP en Allemagne.» Le réseau allemand Solidarische Landwirtschaft veut assumer la responsabilité pour une agriculture d'avenir qui relie les aspects sociaux et écologiques. C'est aussi ce que veut ce collectif. Il vise une agriculture à petite échelle, écologique et diversifiée, et cela en opposition avec la politique agricole officielle qui favorise les grandes exploitations et évince les petites. F.A.M.E. se comprend aussi comme une alternative à la tendance à la spécialisation dans l'agriculture. Elle enseigne l'ensemble de l'art du maraîchage, de la production des plantons jusqu'à la vente directe. Certaines parties de la formation concernent des questions socio-politiques. «Nous trouvons que, en plus des méthodes de culture régénératives, les conditions d'emploi dans l'agriculture sont très importantes», dit Leo Leu.

Participer à la définition des thèmes de formation

La formation dure deux ans. Les participants de la première volée font au moins 60 pourcents de travail pratique dans une ACP ou dans une petite ferme bio avec du maraîchage. Ils utilisent la période de repos hivernal pour des séminaires théoriques qui représentent chaque année 10 pourcents du temps de formation. Ils participent à l'organisation des séminaires. Pour ce faire ils déterminent en collaboration avec des spécialistes expérimentés quels thèmes ils veulent traiter et préparent leurs contenus indépendamment en petits groupes ou avec des intervenantes et intervenants externes de la recherche et de la pratique. «Nous pensons que nos grands progrès depuis le début de l'organisation en été 2020 viennent du fait que toute la volée participe activement», se réjouit Leo Leu avec reconnaissance. La planification et la réalisation des séminaires théoriques, des ateliers et des séances

sont donc aussi, avec 20 pourcents du temps, un élément de la formation. L'enseignement se donne soit en allemand soit en français.

La F.A.M.E. est conçue au moins provisoirement comme deuxième formation pour des personnes avec ou sans arrière-plan agricole. Il s'agit d'une décision réfléchie qui est liée au but de la formation: «Dans cette formation, nous nous préparons aux tâches diversifiées qui caractérisent les exploitations organisées en collectivité», dit Leo Leu. Cela comprend dans les ACP la structuration et l'instruction pour la collaboration des membres, car ils n'ont en général pas ou peu de connaissances en maraîchage. Il en va de même pour la planification de la rotation des cultures et l'organisation de la vente directe. Et en plus: «Le fait que notre école d'hiver se déroule soit en allemand soit en français serait assurément trop exigeant pour une première formation.»

Le développement à venir se décidera en commun

Il y a de plus en plus d'ACP en Suisse, mais elles souffrent d'un manque de personnel spécialisé. Les projets actuels ont déjà de la peine à trouver des maraîchères et maraîchers qui ont de l'expérience dans le maraîchage bio à petite échelle. Il y a bien la possibilité de travailler dans une ferme bio pendant la formation maraîchère habituelle, par exemple à l'Inforama d'Ins BE, mais l'agriculture biologique est trop peu traitée dans l'enseignement théorique malgré le choix de la spécialisation bio, et cela les étudiantes et étudiants de cette filière le disent aussi. Et les autres formations agricoles biologiques,



S'engagent pour les légumes bio: Leo Leu et Charlotte Klinkvort.

comme la formation Demeter, ne vont pas assez loin dans le maraîchage. «On voit donc qu'il est difficile de faire avancer les idées de l'agriculture biologique dans le maraîchage et de favoriser les approches régénératives», pense Leo Leu. Il est maintenant en train de laver des fenouils récoltés, puis il s'as-



Les participants travaillent dans des fermes maraîchères bio, et ils apprennent la théorie pendant une école d'hiver auto-organisée. Photos: Aline Lüscher

sied avec Charlotte Klinkvort à une table au soleil. Elle dit: «Notre formation n'est jusqu'ici pas reconnue par l'État, mais nous ne savons pas encore si nous devons viser ce but.» Cela aussi devra une fois être décidé en commun par les concernés. Il est tout de même possible de se présenter à l'examen de maraîchère ou de maraîcher si on a suffisamment d'expérience pratique. Cela est possible grâce à l'article 32 de l'Ordonnance fédérale sur la formation professionnelle, qui dit que des personnes qui n'ont pas suivi la formation officiellement reconnue peuvent aussi remplir les conditions de qualification. Donc les étudiantes et étudiants de la F.A.M.E. peuvent aussi obtenir le certificat fédéral de capacité CFC – cela aussi auto-organisé, ça va de soi.

Déjà 100 intéressés pour la prochaine volée

«Dans le cadre de la révision complète de la formation agricole initiale jusqu'en 2024, les discussions sur les formations centrées sur l'agriculture biologique tournent à plein régime», dit Urs Guyer, responsable de la formation à Bio Suisse. «Les principes de l'agriculture biologique doivent faire partie intégrante de l'offre de formation. On ne prévoit cependant actuellement pas de formation spécifique pour le maraîchage bio.» Il y a donc encore beaucoup à faire pour la F.A.M.E. La formation est jusqu'ici financée par du crowdfunding, des fondations ainsi que les dons de différents mécènes. La prochaine volée démarre au début de la saison 2023. La demande est grande: Plus de 100 personnes intéressées se sont annoncées car elles voient leur avenir dans le maraîchage bio tel que F.A.M.E. veut le réaliser.

Entre-temps, des abonnées et abonnés pour des légumes se sont rassemblés à la Gmüeserei pour faire leur part de travail. Aujourd'hui, désherbage. Charlotte Klinkvort et Leo Leu

y participent bien sûr aussi. Il faut jusqu'à la récolte beaucoup de patience, de persévérance et d'engagement. La même chose est valable pour l'implantation de cette formation autogérée en maraîchage biologique. Aline Lüscher




Comment fonctionne l'agriculture solidaire?

Dans l'agriculture solidaire, ou agriculture contractuelle de proximité (ACP), les producteurs et les consommateurs se mettent ensemble pour pratiquer une agriculture indépendante du marché. Les consommatrices et consommateurs reçoivent la récolte. Ils ne paient cependant pas pour chaque produit, mais ils portent ensemble les coûts de l'entreprise, partageant donc avec elles les récoltes et les risques.

Wanted: Lieux de formation, salles de séminaires et intervenants spécialisés

La partie pratique de la F.A.M.E. se déroule sur des fermes en ACP et des petites fermes bio avec maraîchage et vente directe. Pour ses prochaines volées, la F.A.M.E. est intéressée par de tels lieux de formation dans toute la Suisse. Elle cherche aussi des salles de séminaires dans des fermes bio pour les séminaires théoriques puisque l'école d'hiver de la F.A.M.E. est une «école itinérante». La F.A.M.E. cherche aussi pour ces séminaires des intervenantes et intervenants de la pratique et de la recherche. Le collectif se réjouit particulièrement de trouver des spécialistes féminines ou autres.

 www.gemueseaulernen.ch
→ info@gemueseaulernen.ch



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.



Planifiez votre rotation des cultures avec Biofarm!

Qu'il s'agisse de céréales panifiables, d'avoine alimentaire, de légumineuses, d'oléagineux ou d'autres spécialités de champs bio:

Nous vous conseillons, organisons la livraison de vos récoltes et nous engageons pour des prix équitables.

D'ailleurs, il en va de même pour les fruits et les baies.

Biofarm Genossenschaft +41 62 957 80 60
Beim Bahnhof info@biofarm.ch
CH-4936 Kleindietwil www.biofarm.ch

biofarm

Êtes-vous le/la nouveau/elle président/e du Groupe spécialisé viande?

Bio Suisse dépend du savoir-faire de praticiens/nes motivés/ées. Nous recherchons à partir de 2023 un nouveau collaborateur/une nouvelle collaboratrice disposant de connaissances approfondies du marché de la viande bio, qui assurera la présidence au sein du Groupe spécialisé viande. Le Groupe spécialisé est un organe consultatif qui soutient la cheffe de produits dans les questions techniques et de marché. Il se compose de producteurs et productrices Bourgeon qui disposent d'un grand savoir et d'une grande expérience dans la production bio.

Exigences

Vous exploitez une ferme Bourgeon et/ou disposez d'une expérience dans la production de viande bio (en particulier de viande de porc bio) ainsi que d'un bon réseau dans la filière viande. Vous exprimez une motivation correspondante et êtes innovant/e, capable de travailler en équipe et doté/e d'excellentes facultés de négociation. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand (la langue durant les réunions est l'allemand). Vous êtes habitué/e à utiliser des moyens de communication électroniques.

Charge et rémunération

Chaque année, 4 à 5 réunions du Groupe de travail d'une journée sont organisées. Vous êtes prêt/e à participer à des réunions avec des représentants externes du secteur (p. ex. avec des acheteurs, des Tables rondes) et à soutenir le product management si nécessaire (par téléphone ou par e-mail). Vous représentez les intérêts des producteurs et productrices bio lors des tables rondes hebdomadaires des prix indicatifs. En tant que président/e du Groupe spécialisé, vous représentez les thèmes du Groupe spécialisé au sein de la commission du marché (3 réunions d'une journée par an). L'activité est rémunérée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Vous êtes intéressé/e?

Envoyez votre candidature, composée d'une lettre de motivation et d'un bref CV, jusqu'au 2 octobre 2022 par e-mail à Jasmin Huser, Cheffe de produits viande, jasmin.huser@bio-suisse.ch. Jasmin Huser répondra également volontiers à vos questions par e-mail ou par téléphone (+41 61 204 66 88).



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

Une belle année pour les pois chiches



Le pois chiche bio est recherché en Suisse. 2022 a été propice à cette culture: un sol réchauffé et humide au semis en avril pour un démarrage rapide, suivi d'un été très chaud et sec. Dans le cadre

d'un projet financé par la Coop, le FiBL compare différentes variétés de pois chiches, qui seront ensuite utilisées par Hilcona pour des essais de transformation. Sur le site près de Genève, la qualité de la récolte était optimale et les rendements allaient de 700 à plus de 1200 kilogrammes par hectare selon les variétés. En Argovie, en Thurgovie et au Lichtenstein la récolte semble également prometteuse.

Depuis cette année, un inoculant spécifique pour le pois chiche est autorisé en suisse, permettant une fixation symbiotique de l'azote atmosphérique. Cette culture reste tout de même risquée sous

le climat suisse puisqu'elle est très sensible aux excès d'humidité. Les sols drainants sont donc à privilégier. Le pois chiche est également très sensible à la concurrence des adventices. Pour assurer une bonne qualité à la récolte, une régulation constante des adventices est essentielle. *Marina Wendling, FiBL*

Conseils Grandes cultures

→ marina.wendling@fibl.org
tél. 062 865 17 28



Abattage à la ferme: aussi porcs, moutons et chèvres



Contrairement aux bovins, l'abattage à la ferme est encore très peu pratiqué en Suisse pour les porcs, les moutons et les chèvres, et il y a encore peu d'expériences pratiques. Dans le cadre d'un projet de trois ans financé par l'Office

fédéral de l'agriculture (OFAG), Dementer et Quatre Pattes, le FiBL suit des abattages fermiers pour ces espèces animales. En étroite collaboration avec des entreprises agricoles et des personnes qui effectuent ces abattages, l'équipe du projet relève des données sur le comportement des animaux, les paramètres sanguins du stress et la qualité de la viande. Elle documente la situation sur place et l'infrastructure utilisée. Des améliorations potentielles en seront tirées. L'accent étant mis sur le bien-être animal, le projet comprend aussi des discussions éthologiques. Le but est de créer une vaste base de connaissances directement utilisables dans la

pratique. On prévoit pour cela notamment une fiche technique, une réunion d'information et une offre permanente de vulgarisation et de conseils. Les productrices et producteurs intéressés qui pratiquent déjà l'abattage à la ferme ou aimeraient s'y mettre sont invités à participer à ce projet de recherche pratique.

Anna Jenni, FiBL

Conseils Production animale

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



Avec du kaolin contre le puceron noir du cerisier



La régulation du puceron noir du cerisier (*Myzus cerasi*) est particulièrement difficile certaines années dans les vergers sous abri de cerisiers basse-tige pour la table. Les pucerons ailés volent

en septembre pour passer de leur hôte d'été dans les cultures de cerisiers et y pondre leurs œufs d'hiver. C'est à cette période qu'il est recommandé de traiter les cerisiers avec du kaolin (une poudre de roche). Cela a fait ses preuves dans des essais comme mesure de soutien des nécessaires traitements phytosanitaires printaniers. Le kaolin forme une couche protectrice physique et a une action répulsive. Cela perturbe la production des œufs et permet de diminuer le nombre de fondatrices qui éclosent au printemps. L'utilisation de kaolin et les mesures printanières de régulation de ce puceron sont ex-

pliquées dans une vidéo disponible en ligne. *Fabian Baumgartner, FiBL*

📺 www.bioactualites.ch >
Vulgarisation > Films >
Film: Régulation directe
du puceron noir
(sous-titré français)

Conseils Arboriculture

→ flore.araldi@fibl.org
tél. 062 865 17 26
tél. 078 732 28 40





SPB sur terres assolées: Les règles à partir de 2024

Six types de surface de promotion de la biodiversité sur terres assolées sont acceptés

Bandes semées pour organismes utiles

6 mélanges (y compris cinq mélanges actuels pour bandes fleuries ainsi qu'un mélange pluriannuel à partir de 2023); avec des composants d'engrais verts, du trèfle et des plantes sauvages



Étouffement des mauvaises herbes (dépend des mélanges): **
Utilité pour auxiliaires / pollinisateurs: ***
Utilité pour espèces menacées: *

Durée: Au moins 100 jours à 4 ans (mélange pluriannuel); semis avant le 15 mai

Particularités: Semis possible après toutes les cultures (y compris rompue de prairie permanente); l'exigence qu'au maximum 50 % de la surface minimale de SPB peut être constitué de bandes pour les auxiliaires n'est plus en vigueur (à partir de 2023)

Jachères tournantes

2 mélanges; sarrasin et luzerne comme cultures couvrantes, diverses plantes sauvages



Étouffement des mauvaises herbes: *
Utilité pour auxiliaires / pollinisateurs: ***
Utilité pour espèces menacées: ***

Durée: Au moins 1 an, rompue au plus tôt le 25 février (pour les jachères tournantes de 1 an) respectivement le 15 septembre (pour les jachères tournantes de 2 à 3 ans)

Particularités: Semis entre le 1^{er} septembre et le 20 avril; grâce à la luzerne, les jachères tournantes couvrent mieux le sol que les jachères fleuries

Jachères fleuries

2 mélanges; sarrasin comme culture couvrante, plantes sauvages annuelles et bisannuelles



Étouffement des mauvaises herbes: *
Utilité pour auxiliaires / pollinisateurs: ***
Utilité pour espèces menacées: ***

Durée: Au moins 2 ans, maximum 8 ans au même endroit

Particularités: Possède la meilleure efficacité écologique - ressources alimentaires, sites de nidification, de refuge et d'hivernage pour divers groupes d'animaux, élément de mise en réseau important

Légende: * faible ** moyen *** élevé

(sur la base de l'expertise de Hans Ramseier, chargé de cours de protection phytosanitaire et d'agroécologie à la HAFL de Zollikofen BE)

Avec les futures règles, la Confédération posera des jalons pour plus de biodiversité dans les champs afin de favoriser des auxiliaires précieux pour les cultures et d'aider des espèces menacées à survivre.

À partir de 2024, une proportion minimale de 3,5 pourcents de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) sur terres assolées sera introduite dans les prestations écologiques requises (PER). Cela concerne exclusivement les entreprises agricoles qui disposent de plus de 3 hectares de terres ouvertes en zone de plaine et de collines, les prairies temporaires ne faisant pas partie des terres ouvertes (TO) mais des terres assolées (TA). Cette règle des 3,5 pourcents n'est en revanche pas valable pour les exploitations dont les terres ouvertes représentent moins de ou au maximum 3 hectares. Cela signifie qu'elles ne sont pas obligées de mettre en place des SPB sur TA.

Le calcul des 3,5 pourcents de SPB se base sur l'ensemble des terres assolées – qui comprend donc aussi les prairies

temporaires – qui figurent dans le registre des parcelles du domaine.

Exemple de calcul pour les 3,5 % de SPB

15 ha de terres ouvertes + 5 ha de prairies temporaires =
20 ha de terres assolées

3,5 % de 20 ha = 0,7 ha ou **70 a de SPB exigées**

(dont au maximum la moitié peut être sous forme de céréales en lignes de semis espacées = 35 a)

Six types de SPB sur TA sont acceptés

Il vaut la peine de se renseigner assez tôt sur les nouveaux éléments de biodiversité exigés pour la planification de ses

Ourlets sur terres assolées

2 mélanges (sites secs / humides); diverses graminées et plantes sauvages annuelles et pluriannuelles



Étouffement des mauvaises herbes: **
Utilité pour auxiliaires / pollinisateurs: **
Utilité pour espèces menacées: **

Durée: Illimitée, mais au minimum 2 ans

Particularités: Moins exigeants à l'égard du site que les jachères; aussi adaptés aux endroits humides; un seul mélange de graminées; conviennent bien comme protection contre la dérive de traitements; la moitié de la surface doit être fauchée en alternance une année sur deux (fin de l'été recommandée)

Bandes culturales extensives

Bandes de végétation méssicole spontanée dans les céréales, le colza, le tournesol, le pois protéagineux, la féverole, le soja ou le lin



Étouffement des mauvaises herbes: dépend des cultures
Utilité pour auxiliaires / pollinisateurs: **
Utilité pour espèces menacées: ***

Durée: Au même endroit pendant au moins deux cultures principales successives

Particularités: Seulement pour les sites avec flore méssicole déjà présente (semis pas autorisés); les bandes culturales extensives et les céréales en lignes de semis espacées ne peuvent pas être combinées sur la même surface

Céréales en lignes de semis espacées

Céréales avec 40 % de lignes non semées dans l'intervalle entre les lignes; 30 cm de large; régulation réduite des mauvaises herbes – un étréillage jusqu'au 15 avril, sous-semis autorisés



Étouffement des mauvaises herbes: dépend des cultures
Utilité pour auxiliaires / pollinisateurs: *
Utilité pour espèces menacées: ***

Durée: Cette SPB peut être annoncée chaque année pour chaque parcelle de céréales

Particularités: Cette mesure ne peut pas représenter plus du 50 % des SPB sur terres assolées exigées (compte pour les 7 % de SPB sur l'ensemble de l'exploitation, les surfaces supplémentaires ne peuvent pas être comptées; exploitations avec ≤ 3 ha: donne droit à des contributions mais ne compte pas dans les 7 %)



cultures. Six types de SPB sur TA sont acceptés: bandes semées pour organismes utiles, jachères tournantes, jachères florales, ourlets sur terres assolées, bandes culturales extensives et céréales en lignes de semis espacées (voir les encadrés ci-dessus). Ils sont spécialement conçus pour répondre aux besoins des auxiliaires et des espèces menacées dans les terres cultivées. Par exemple, les bandes semées pour organismes utiles contiennent des plantes riches en pollen et en nectar qui fournissent en peu de temps beaucoup de nourriture pour les pollinisateurs et d'autres auxiliaires; les jachères et ourlets richement structurés offrent à des petits animaux des possibilités de refuge et d'hivernage; les céréales en lignes de semis espacées favorisent quant à elles la reproduction des alouettes et des lièvres.

Les prairies et les pâturages, les surfaces à litières, les surfaces rudérales, les haies et les arbres ne peuvent pas être comptés dans les SPB sur terres assolées. Ces éléments sont par contre comptés dans les 7 pourcents de SPB qui restent exigés par les PER sur l'ensemble de l'exploitation. Les SPB sur terres assolées comptent d'ailleurs aussi pour ces 7 pourcents, mais avec des restrictions pour les surfaces de céréales en lignes de semis espacées (voir l'encadré correspondant).

Éléments exigeants mais efficaces

La règle des 3,5 pourcents est une épine dans le pied pour beaucoup de productrices et de producteurs. Ils se demandent: Pourquoi réduire la surface de production en pleine crise alimentaire mondiale? Pourquoi favoriser des éléments qui compliquent la lutte contre des plantes problématiques? Pourquoi exclure des surfaces comptabilisables les prairies fleuries et les haies dans les zones de terres assolées et donc risquer de les voir disparaître? Dans ce contexte, les nouvelles prescriptions PER peuvent parfois paraître éloignées de la réalité paysanne. Il y a cependant aussi le fait suivant: La régression des populations d'auxiliaires – surtout les insectes et les oiseaux nicheurs – continue de progresser sans ralentir. Et parce que les alouettes des champs, les guêpes parasitoïdes et les scarabées fournissent leur contribution à la sécurité alimentaire en secret, nous avons tendance à les sous-estimer. C'est pour cela que les SPB sur terres assolées ont été développées – pour favoriser de ma-

nière ciblée des auxiliaires et des espèces menacées. Et leur efficacité est prouvée.


Il y a cependant aussi le fait suivant: Les SPB sur terres assolées sont plus facilement envahies par les mauvaises herbes. Les familles paysannes devront fournir d'innombrables heures supplémentaires pour qu'elles – et les cultures avoisinantes – ne soient pas envahies par des plantes problématiques. Alors, où prendre ce temps? Problème! Et cependant: L'expérimentation à grande échelle de ces 3,5 pourcents de SPB sur terres assolées offre la chance d'établir la biodiversité fonctionnelle dans les grandes cultures et donc de renforcer les capacités de résistance des cultures. Si on considère les choses de cette manière, on peut se dire que l'encouragement de la biodiversité est un investissement pour l'avenir et ainsi trouver la motivation nécessaire pour mettre en place ces nouvelles mesures. *Niklaus Trottmann, Liebegg, et Theres Rutz, FiBL*




Conseil pour la biodiversité

→ Véronique Chevillat, FiBL
veronique.chevillat@fibl.org
tél. 062 865 04 12

Guide pratique du FiBL et de la Station ornithologique suisse: La biodiversité sur l'exploitation agricole

 shop.fibl.ch > N° comm. 1703

 www.agri-biodiv.ch > Réaliser >

Surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) >
SPB sur les terres assolées



www.youtube.com > Rechercher:

«Politique agricole 2023 – Nouvelles mesures surfaces de promotion de la biodiversité»

Conseils pour réussir ses SPB sur terres assolées

1. Informez-vous sur les types de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) imputables. Il y a des informations résumées sur les exigences d'entretien et les contributions dans le guide d'Agridea (voir encadré).

2. Tenez compte des SPB sur terres assolées dans la planification des cultures. Par exemple, les possibilités pour les SPB sur terres assolées sont restreintes directement après la rompu d'une prairie, et certains mélanges ne conviennent pas dans les rotations avec des légumes ou du colza. Faites-vous conseiller. Le choix des mélanges, l'emplacement, la préparation du lit de semis et la technique de semis sont décisifs pour la réussite. Les fournisseurs de semences peuvent donner des informations utiles – cela vaut la peine de comparer. Des recommandations détaillées se trouvent sur le site web agri-biodiv.ch (voir encadré).

3. L'idéal est de choisir des emplacements avec des sols plutôt superficiels. Les parcelles ombragées ne conviennent pas. Pour les sites qui ressuyent mal, il existe pour les ourlets sur terres assolées un mélange pour sites humides. Les parcelles avec des plantes problématiques comme le chardon des champs, le liseron ou le chiendent ne sont pas recommandées.

4. Semer les bandes pour les organismes utiles sur les deux bords de la parcelle ou en plus au milieu améliore la lutte contre les ravageurs. Ces bandes multicolores sont aussi bienvenues le long des chemins de promenade ou aux abords des localités. Les jachères florales et tournantes ainsi que les ourlets devraient par contre être à l'écart des chemins et des localités pour que les lièvres et les oiseaux nicheurs ne soient pas dérangés. Les bords de champs le long de routes très fréquentées ne conviennent pas non plus. Les chaintres (tournières) des terres assolées ne peuvent pas être utilisées pour les SPB. Compléter les SPB sur terres assolées avec des petites structures et avec la mise en place de bandes semées annuelles pour les organismes utiles à proximité de structures pluriannuelles augmente leur efficacité écologique.

5. Si on a une forte pression de mauvaises herbes ou de néophytes, il faut choisir des bandes semées pour les organismes utiles bien couvrantes ou des ourlets sur terres assolées installés pour une longue durée et qui forment avec le temps une végétation dense. Sur les parcelles avec beaucoup de millet, il faut préférer les semis d'automne. Après la rompu de SPB sur terres assolées, la meilleure culture suivante est une prairie temporaire, mais le maïs et les céréales sont aussi tout à fait possibles.

Niklaus Trottmann, Liebegg, et Theres Rutz, FiBL

Êtes-vous le nouveau membre du Groupe spécialisé viande?

Bio Suisse dépend du savoir-faire de praticiens/nes motivés/ées. Nous recherchons à partir de 2023, au sein du Groupe spécialisé viande, un nouveau collaborateur/une nouvelle collaboratrice disposant de connaissances approfondies du marché de la viande de porc bio. Le Groupe spécialisé est un organe consultatif qui soutient la cheffe de produits dans les questions techniques et de marché. Il se compose de producteurs et productrices Bourgeon qui disposent d'un grand savoir et d'une grande expérience dans la production bio, ainsi que d'un bon réseau dans le secteur.

Exigences

Vous exploitez une ferme Bourgeon et/ou disposez d'une expérience dans la production de viande bio (en particulier de viande de porc bio) et exprimez une motivation personnelle correspondante. En outre, vous êtes innovant/e, capable de travailler en équipe, communicatif/ve et êtes doté/e d'excellentes facultés de négociation. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand (la langue durant les réunions est l'allemand). Vous êtes habitué/e à utiliser des moyens de communication électroniques.

Charge et rémunération

Chaque année, 4 à 5 réunions du Groupe de travail d'une journée sont organisées. En outre, vous êtes prêt/e à participer à des réunions avec des représentants externes du secteur (p. ex. avec des acheteurs, des Tables rondes). Vous représentez les intérêts des producteurs et productrices bio lors des tables rondes hebdomadaires des prix indicatifs. L'activité est rémunérée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Vous êtes intéressé/e?

Envoyez votre candidature, composée d'une lettre de motivation et d'un bref CV, jusqu'au 2 octobre 2022 par e-mail à Jasmin Huser, Cheffe de produits viande, jasmin.huser@bio-suisse.ch. Jasmin Huser répondra également volontiers à vos questions par e-mail ou par téléphone (+41 61 204 66 88).





Votre
spécialiste
pour les
semences
BIO



Otto
Hauenstein
Semences

Orbe 024 441 56 56
Oftringen 032 674 60 60
Rafz 044 879 17 18
Landquart 081 322 84 84

www.hauenstein.ch

Livraison à domicile: rapide et fiable



Origine suisse

Production suisse de A à Z, avec toutes ses places de travail. Semence suisse certifiée – le germe du succès.

swissem.ch



saatgut schweiz
semence suisse

Êtes-vous le nouveau membre de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce?

La Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) est une instance décisive qui soutient le Secrétariat et le Comité de Bio Suisse pour les questions spécialisées concernant la transformation des denrées alimentaires. La CLTC est composée de technologues en denrées alimentaires et de scientifiques de différents domaines spécialisés. Pour se renforcer, la CLTC cherche pour de suite ou à convenir un ou une

producteur-trice pour la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC)

Exigences

Vous avez de l'expérience dans la transformation des denrées alimentaires ou la technologie alimentaire, de préférence dans le domaine de la transformation du lait, des céréales et/ou de la viande. En tant que représentant-e des producteurs-trices, vous apportez la pratique agricole dans la Commission. Vous êtes en outre novateur-trice, aimez travailler en équipe, êtes bon-ne communicateur-trice et toujours à la recherche de solutions. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand (les séances se déroulent en allemand). Vous avez l'habitude d'utiliser les moyens électroniques de communication.

Travail et rémunération

Il y a par année cinq séances de commission d'une journée complète et une qui dure deux jours. Vous êtes en outre prête à apporter vos connaissances dans des groupes de travail. L'activité est rémunérée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Vous êtes intéressé-e?

Alors envoyez votre candidature avec curriculum vitae jusqu'au 30 septembre à verband@bio-suisse.ch
Nous nous réjouissons de vous connaître! Si vous avez des questions, prière de vous adresser à Diana Eggenschwiler (061 204 66 97).



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

Nouveau au GS Lait

Le Groupe spécialisé (GS) Lait a accueilli assez récemment un nouveau membre, Stephan Wicki. Ce maître-agriculteur de 55 ans cultive à Winikon LU une ferme laitière en pâture intégrale de 23 hectares avec 45 vaches Swiss Fleckvieh. Stephan Wicki est en outre président du Biomilchring ZMP (les producteurs de lait de Suisse centrale) et contrôleur chez Bio Inspecta. Il remplace à ce poste Dominik Estermann qui s'est retiré du GS Lait. *schu*



Stephan Wicki

Nouveau rédacteur

Fournir des informations numériques aux preneurs de licences, organisations membres, producteurs Bourgeon de l'étranger et consommateurs: C'est la tâche d'Oliver Roscher. Il renforce depuis ce printemps la communication de Bio Suisse en tant que rédacteur de contenus pour les newsletters et le web. Ce spécialiste des sciences humaines de 49 ans a auparavant travaillé à la Radio télévision suisse (RTS) comme rédacteur et producteur d'applis et de web. *schu*



Oliver Roscher

Renfort pour la T & C

Luca Müller suit depuis quelques mois un certain nombre de preneurs de licences de Bio Suisse en qualité de spécialiste de la transformation et du commerce (T & C). Ce technologue en denrées alimentaires de 31 ans a fait sa formation à la Coop, travaillé plusieurs années pour Ricola et amassé en Toscane des expériences dans la culture de la vigne, des plantes aromatiques et des olives. Il veut reprendre dans deux ans le vignoble de son grand-père. *schu*



Luca Müller

Le public a pu élire le «Produit bio de l'année»

Dans le cadre du concours de qualité Bourgeon Bio Gourmet (BBG), Bio Suisse a couronné pour la première fois un «Produit bio de l'année». Et cela avec l'aide des visiteuses et visiteurs du Slow Food Market de la foire Food Zurich le 10 septembre. L'accent était mis sur le pain et les pâtisseries, et c'est le sommelier du pain Freddy Bau qui avait nommé pour cette élection cinq produits boulangers parmi ceux déjà primés pour

le BBG par un jury spécialisé. Le public a pu les déguster et les noter sur place. Celles et ceux qui ont voté participaient au tirage au sort d'un week-end pour deux personnes à l'hôtel bio Wartegg.

Andrea Voegtli, Bio Suisse

Pour tout savoir sur cet événement qui a eu lieu le 10 septembre: Bio Gourmet Knospe au Slow Food Market de la foire Food Zurich. www.foodzurich.com

Bravo, Olivia!

Olivia? Mais oui, bien sûr! Au secrétariat de Bio Suisse, tout le monde connaît cette sympathique jeune femme, car elle a durant son apprentissage travaillé dans pratiquement tous les départements – et en plus suivi ses cours professionnels. Avec grand succès. Toute l'équipe félicite Olivia pour son très bon classement de fin d'apprentissage comme employée de commerce CFC avec maturité professionnelle. *Nicole Abert, Bio Suisse*



Le public de la foire Food Zurich a élu le «Produit bio de l'année».



Olivia Kilcher

BIO Actualites.ch
La plateforme des agriculteurs bio



biomondo

Le marché de l'agriculture
bio suisse

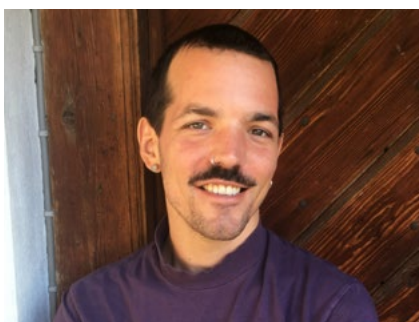
T'as du jus?

Annonce-le gratuitement sur biomondo.ch

Une offre de Bio Suisse

Nouveau au Bioactualités

Après une année à la rédaction des fiches techniques du FiBL, Jeremias Lütold va rejoindre l'équipe du Bioactualités. Déjà pendant ses études d'ingénieur en environnement avec spécialisation en agriculture biologique et en horticulture à la ZHAW, il a commencé à écrire dans ce domaine en tant que journaliste indépendant. En plus de son activité rédactionnelle, il aide dans les vignes et s'intéresse à la vinification des cépages résistants. Et, lors de ses promenades, il aime rafraîchir ses connaissances botaniques et ramener des bouquets de fleurs. *ann*



Jeremias Lütold




Fraîchement publiées

Trois fiches techniques complètement révisées ou carrément nouvelles sont disponibles en téléchargement gratuit dans la boutique du FiBL. La fiche technique «Biologische Freilandhaltung von Legehennen» (n° art. 1357) aborde des aspects importants de l'élevage en plein air des poules pondeuses. Une autre fiche technique («Biozuckerrüben»), sur la culture de la betterave sucrière (n° art. 1172) a été révisée, et la fiche technique «Mikrobielle Biostimulanzien» (n° art. 1417) est toute nouvelle. *ann*

 shop.fibl.org

Podcast sur le climat

Le changement climatique provoqué par l'homme est toujours plus perceptible et transforme l'économie respectueuse du climat en nécessité urgente. Cela est aussi valable pour l'agriculture, et en particulier pour l'agriculture biologique qui est centrée sur la durabilité. La raison pour laquelle produire nos aliments de manière climatiquement neutre ne peut pas être de la seule responsabilité des agricultrices et agriculteurs est discutée dans notre podcast «Klimaneutrale Landwirtschaft». On y voit clairement qu'il s'agit d'une interaction où la politique, les entreprises de la filière de création de valeur et les consommatrices et consommateurs jouent un grand rôle. L'émission «FiBL Focus» peut être écoutée sur YouTube et dans les applications de podcasts. *ann*


 www.fibl.org > Infothek > Podcast (D)



Nouvellement disponible aussi en allemand.

Guide POWER

Des agricultrices et des agriculteurs ainsi que des chercheuses et des chercheurs de huit pays ont développé des systèmes de garde dans le cadre du projet pour le porc bio POWER (Proven Welfare and Resilience in organic pig production). Il en est sorti le guide «Tierwohl und Umweltwirkungen der biologischen Schweinehaltung» qui est donc maintenant disponible aussi en allemand et qui présente des exemples pratiques novateurs et éprouvés. Il montre des méthodes concrètes pour l'aménagement et la gestion des surfaces des parcours ainsi que des trucs pour favoriser la santé des porcelets et la résistance des animaux. Et en même temps il fournit une contribution à la diminution de l'empreinte écologique de la production porcine. *ann*

 shop.fibl.org > N° art. 1460 (D)

Grandes cultures: Changement à la direction

Après 20 ans, Hansueli Dierauer a transmis le 1^{er} juillet 2022 la gestion du Groupe Technique de production en grandes cultures à Tobias Gelencsér et Maike Krauss, qui codirigent les secteurs de la vulgarisation et de la recherche en grandes cultures. Tobias Gelencsér est chargé de la vulgarisation. Il s'investit depuis plus de quatre ans au FiBL comme vulgarisateur et chercheur en grandes cultures. Son point fort est la culture biologique de la pomme de terre. Maike Krauss, qui codirige la recherche,

travaille au FiBL depuis plus de dix ans. Ses thèmes de recherches sont le travail réduit du sol, la préservation du climat et la régulation des adventices. *ann*

Cogestion du Groupe Technique de production en grandes cultures

→ Tobias Gelencsér

tobias.gelencser@fibl.org

tél. 062 865 72 51

→ Maike Krauss

maike.krauss@fibl.org

tél. 062 865 04 35



Tobias Gelencsér et Maike Krauss codirigent le Groupe Technique de production en grandes cultures.

Le FiBL a montré son nouveau campus

Après quatre ans, c'était enfin le grand jour: Le FiBL Suisse a ouvert ses portes au public. Quelque 3000 visiteuses et visiteurs se sont plongés dans le monde de l'agriculture biologique.

La Journée portes ouvertes a proposé beaucoup de choses aux grands comme aux petits. C'est par une radieuse journée d'été

que les visiteuses et visiteurs intéressés ont pu s'informer sur l'état actuel des recherches, savourer de délicieux mets bio et mettre la main à la pâte lors de la confection de graines enrobées ou de la traite de mamelles de vaches artificielles. Des stands de marché multicolores, des visites guidées thématiques et des tables rondes passionnantes complétaient cette journée réussie. *Ann Schärer*

www.fibl.org > Infothèque > Médias >

Le FiBL Suisse présente son nouveau campus



Pièce maîtresse: Les stands de marché ont permis aux nombreux visiteurs et visiteuses de glaner beaucoup d'informations sur l'agriculture biologique. La nouvelle fontaine (au centre) était une source de rafraîchissement bienvenue. *Photos: Thomas Alföldi, FiBL*



Regards vers l'avenir. Jamais trop petite pour être une grande chercheuse.



In vino veritas. Le secteur de la vigne a suscité beaucoup d'intérêt.



Place à l'ombre: Celle du grand châtaignier a permis de flâner à son aise tout en apprenant beaucoup de choses étonnantes sur la biodiversité.

LE PLUS GRAND CHOIX DE PRODUITS BOURGEOIS.

Depuis 1993, nous nous engageons aux côtés de Bio Suisse en faveur du bio.



1 produit parmi
plus de 3700!

naturaplan



Naturel. Juste. Bon.

coop

Pour moi et pour toi.

Taxes d'incitation: Modifications



Pas de taxes d'incitations sur les achats de plants de petits fruits. Photo: Andreas Häseli, FiBL

Petits fruits, fruits, noix (achats de plants)

Les plants qui ne proviennent pas de production Bourgeon suisse (Bourgeon étranger, Bio-UE, Bio fédéral, PER, marchandise conventionnelle) sont soumis à autorisation. S'il n'y a pas d'offre de plants Bourgeon suisses (voir www.organicxseeds.ch), il faut demander avant l'achat au Service des semences bio du FiBL une autorisation exceptionnelle pour l'utilisation de matériel de multiplication de petits fruits, de fruits et de noix de production non Bourgeon suisse. Une taxe d'incitation était jusqu'ici prélevée sur ces autorisations exceptionnelles pour les plants de petits fruits, de fruits et de noix. Sur demande du Groupe spécialisé Fruits, la Commission de labellisation agricole a maintenant accepté quelques modifications de ce système des taxes d'incitation. Nouvelles règles depuis le 1^{er} juillet 2022:

- Il n'y a plus de prélèvement de taxes d'incitation sur les autorisations exceptionnelles pour les plants de petits fruits. Cela est valable tout d'abord pour les deux prochaines années (jusqu'en juin 2024), puis la situation sera réévaluée.
- Il n'y a plus de prélèvement de taxes d'incitation sur les plants de fruits et de noix certifiés bio.
- Les taxes d'incitation prélevées lors d'achats de plants de fruits et de noix non biologiques seront utilisées pour baisser le prix des jeunes arbres sous contrat de

production (2.- Fr. par arbre). Cela est valable tout d'abord pour les trois prochaines années (jusqu'en juin 2025), puis le système des taxes d'incitation pour les arbres fruitiers et les noyers sera réévalué. Il y a en ligne de plus amples informations sur les plants de petits fruits, de fruits et de noix. *Sabine Haller, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Cultures > Arboriculture > Variétés, plants > Taxes d'incitation > Liste des prix de référence 2022/2023

Céréales panifiables

Les quantités transformées de céréales panifiables Bourgeon ont atteint 53 206 tonnes en 2021/2022, ce qui correspond à une augmentation de 4,8 % par rapport à l'année précédente. Voici les modifications pour les différentes cultures: Blé: L'augmentation est de 5,9 % (+ 2 397 t); Seigle: Les quantités sont quasiment les mêmes avec une diminution de 0,7 % (- 16); Épeautre: Les quantités sont quasiment les mêmes avec une augmentation de 0,2 % (+ 13 t). La part des importations a augmenté pour toutes les cultures à cause de la mauvaise récolte suisse de 2021. Pour le blé et le seigle, 60 % des quantités transformées viennent de notre pays, et même 73 % pour l'épeautre. Les parts indigènes provisoires pour 2022/23 (blé: 67 %, seigle:

90 %, épeautre: 85 %) seront vérifiées après le recensement de la récolte suisse. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Céréales fourragères

Au total 22 673 tonnes de céréales fourragères Bourgeon ont été importées pendant l'année céréalière 2021/2022. La quantité importée a donc augmenté de 80 % par rapport à l'année précédente. La raison principale pour cette augmentation massive est la mauvaise récolte suisse de 2021. L'augmentation a été particulièrement importante pour les importations de légumineuses à graines (pois protéagineux + 117 %, féverole + 110 %) et de maïs grain (+ 249 %). Par contre, il s'est importé en 2021/2022 10 % d'avoine de moins et pas de triticale. On n'a pas non plus importé de céréales germées parce qu'il y en avait de grandes quantités dans notre pays.

Fatos Brunner, Bio Suisse

Poulette et œufs

À cause de la forte augmentation des coûts de production, les prix de référence pour les poulettes et les œufs ont pour la première fois été réadaptés après six mois seulement. Le prix de référence pour une poulette bio a ainsi de nouveau augmenté de 20 ct. le 1^{er} juillet 2022 pour atteindre maintenant 26.40 Fr. (y compris les suppléments comme le transport, les vaccins et la contribution de marketing pour l'Œuf Suisse). Le prix de référence des œufs a lui aussi de nouveau augmenté, quant à lui de 0,8 ct. pour atteindre 48,1 ct. Les bases des calculs des prix de référence sont disponibles en ligne. D'autres changements sont possibles pour le 1^{er} janvier 2023. *Hanna Marti, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Œufs > Prix

Toutes les infos marchés

Prix de référence aux producteurs et franco commerce, recommandations de prix pour la vente directe, rapports sur la surveillance du prix du lait et bien plus se trouvent en ligne.

www.bioactualites.ch > Marché

Agenda

Les cours et manifestations listés ici sont une sélection de la rédaction. La liste complète se trouve sur www.bioactualites.ch > Agenda

Prière de vous informer aussi en ligne au sujet des éventuelles modifications à court terme pour les cours. Nous publions aussi volontiers vos dates. Renseignements: secrétariat des cours du FiBL: cours@fibl.org.

Foires et marchés

Marché Bio de Saignelégier

Grand marché bio et d'artisanat d'automne à Saignelégier JU.

Date et lieu
SA 17 et DI 18 septembre 2022
Saignelégier JU

Organisation
Bio Jura

Renseignements et inscriptions
marchebiojura.ch

Marché Bio de Fribourg

Grand marché bio d'automne du canton de Fribourg. Découverte des céréales et du pain en passant par le levain.

Date et lieu
SA 24 septembre 2022
Place Georges Python
Fribourg FR

Organisation
Bio Fribourg

Renseignements et inscriptions
marchebio-fribourg.ch

Marché Bio de Morges

Grand marché bio d'automne du canton de Vaud.

Date et lieu
SA 24 septembre 2022
Place du Casino
Morges VD

Organisation
Bio Vaud

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

ProBio

Formation à l'animation des groupes d'échanges

Ce cours s'adresse aux agriculteurs et agricultrices bio qui sont intéressés à animer un groupe d'échanges ProBio. Le cours d'introduction de deux jours permet d'acquiescer les bases de l'animation, de se sentir à l'aise dans son rôle et de s'exercer à l'aide d'exemples pratiques. Le travail d'animateur ProBio est défrayé par Bio Suisse.

Dates et lieu
Du JE 3 novembre 2022 à 10h
au VE 4 novembre 2022 à 16h
L'Aubier, Montezillon NE

Organisation
Bio Suisse et Agridea

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Divers

Micro-fermes

Microfermes: modèle d'affaires et design. Visite d'une microferme, exploration des modèles d'affaires, des stratégies de vente et de leurs implications sur le design d'une microferme. Ce cours fait partie d'un cycle de formation continue «microfermes et permaculture» réalisé en partenariat par le FiBL et Agridea.

Date et lieu
JE 22 septembre 2022
Ferme de Lilan, Bavois VD

Organisation
FiBL et Agridea

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Projet Progrès-Sol

Événement Projet Progrès-Sol: journée de clôture, thématique couverts végétaux.

Date et lieu
VE 16 septembre 2022
Chavannes-le-Veyron VD

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Offres en allemand

D'autres cours et manifestations se trouvent en allemand sur: www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda

Natur, Boden, Garten

The farm organism for planetary health

Eine biodynamische Perspektive auf den Klimawandel, das ökologische Gleichgewicht und die Verantwortung der Landwirte. Der Kurs richtet sich an Betriebsleiter/-innen und alle in Umweltorganisationen oder der biologischen oder biodynamischen Landwirtschaft tätigen Personen.

Wann und wo
12. Sept. bis 5. Okt. 2022
Onlineveranstaltung in Englisch

Veranstalter
Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Dornach SO

Information, Anmeldung
www.sektion-landwirtschaft.org > Veranstaltungen

Agroforst, Keyline und Wassermanagement

Mit Fokus auf betriebliche Anpassungen an den Klimawandel: Der ausgewiesene Pionier in Sachen Agroforstsysteme, Keyline und Wassermanagement Philipp Gerhardt berichtet von Erkenntnissen aus seinem Arbeitsalltag und wird auf dem Hof von Valentin und René in Wallenbuch auftreten.

Wann und wo
SA 1. Oktober 2022
Hof Wallenbuch, Wallenbuch FR (Nähe Kerzers)

Auskunft, Anmeldung
www.bioforumschweiz.ch/agenda

Bodenkunde für die Landwirtschaft

Die Stärken und Schwächen meiner Böden besser erkennen und gezielt verbessern können.

Wann und wo
DI 18. Oktober 2022
9-17 Uhr
Ebenrain, Sissach BL

Veranstalter
Ebenrain – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung

Auskunft, Kursleitung
Manon Puelacher, Ebenrain
manon.puelacher@bl.ch

Information, Anmeldung
www.ebenrain.ch
Tel. 061 552 21 21

Biodynamischer Landbau

Modul BF02: Grundsätze des biodynamischen Landbaus, Zusammenhänge und Wirkungskreis, Mensch-Tier-Pflanze, Richtlinienaspekte und Demeter-Produkte. Das Modul BF02 ist obligatorisch für Umsteller auf Demeter. Möglichkeit, die Berufsprüfung abzulegen (für die Berufsprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft werden 4 Punkte angerechnet). Zwei Durchführungen.

Wann und wo
① 24. bis 27. Oktober 2022
(Anmeldefrist: 9. Okt. 2022)
② 28. Nov. bis 1. Dez. 2022
(Anmeldefrist: 13. Nov. 2022)
Betrieb Fintan, Rheinau

Information, Anmeldung
Strickhof, kurse@strickhof.ch
www.strickhof.ch
Tel. 058 105 98 00

Tierhaltung, Tiergesundheit

Nutzungsdauer Milchkühe

FiBL, HAFL und Agridea arbeiten an einem Forschungs- und Dialogprojekt, welches Einflussfaktoren auf die Nutzungsdauer Schweizer Milchkühe erforscht. Vorstellung des Projekts «Nutzungsdauer Schweizer Milchkühe» an mehreren Orten.

Wann und wo
① MO 7. November 2022
Lindau ZH
② DO 10. November 2022
Zollikofen BE
③ MO 28. November 2022
Landquart GR

Information
Michael Walkenhorst, FiBL
Tel. 062 865 72 86
Rennie Eppenstein, FiBL
Tel. 062 865 63 66
rennie.eppenstein@fibl.org

Rebbau

Kelterkurs

Einführung in die biologische Weinbereitung. Im mehrtägigen

Kurs lernen Sie, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.

Wann und wo

29./30. Sept. 2022, 13.30 Uhr
20. Oktober 2022, 8.30 Uhr
10. November 2022, 13.30 Uhr
12. Januar 2023, 13.30 Uhr
2. März 2023, 13.30 Uhr
20. April 2023, 13.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung

Andreas Tuchschnid, FiBL
andreas.tuchschnid@fibl.org

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Aktuell >
Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Gemüsebau, Pflanzenbau

Permakultur – Gemüseanbau mit Mulch

Einblick in einen Solawi-Gemüsebaubetrieb, der maschinell in eine geschlossene Mulchdecke pflanzt.

Wann und wo

MI 21. September 2022
9–13.30 Uhr
Erlenhof, Büron LU

Veranstalter

Bio Suisse
Mila Laager (Permakultur jetzt!)
Bio Luzern

Auskunft

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

Anmeldung

probio.bioaktuell.ch
probio@bio-suisse.ch

Verarbeitung, Vermarktung

Onlinepräsenz für meinen Hof

Auf welchen Onlineplattformen sollte ich meinen Betrieb präsentieren? Was zählt dabei?

Roger Basler de Roca ist digitaler Unternehmensarchitekt und erklärt in praktischen Beispielen, wie man die Onlinepräsenz seines Hofes verbessern kann.

Ausserdem wird der Marktplatz Biomondo vorgestellt und die Teilnehmenden können Rückmeldungen dazu geben.

Wann und wo

MO 24. Oktober 2022

16.30–18 Uhr

Onlineveranstaltung

Information, Anmeldung

Michèle Hürner, Bio Suisse
michele.huerner@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 43
www.bioaktuell.ch > Aktuell >
Agenda
Anmeldefrist: 28. Sept. 2022

Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

Grundlagen zur Erstellung eines Selbstkontroll- und HACCP-Konzepts für Betriebe mit Hofverarbeitung. Im Kurs werden Sie in die gesetzlichen Grundlagen eingeführt, erhalten Sie Tipps und bekommen die Möglichkeit, die Gefahrenanalyse an eigenen Produkten zu üben.

Wann und wo

MI 8. November 2022
9–16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung

Ivraïna Brändle, FiBL
ivraina.braendle@fibl.org

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Aktuell >
Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Diverses, Feste, Märkte

Permakultur erleben

An diesem Kurstag haben wir die Möglichkeit, Permakultur mit allen Sinnen zu erleben. Wir werden Bereiche wie Humusaufbau, Nützlinge und Agroforst fühlend, riechend, beobachtend erkunden und uns darüber austauschen.

Wann und wo

DI 18. Oktober 2022
9–16.15 Uhr
Birchhof, Oberwil-Lieli AG

Information, Anmeldung

www.inforama.ch

Landwirtschaftli- cher Klimagipfel

Verschiedene Referate zum Thema Klima: Klimarelevanten Ursachen und Folgen der Land- und Ernährungswirtschaft, Möglichkeiten und Herausforderungen.

Wann und wo

22. Oktober 2022
Forum im Ried, Landquart GR

Information, Anmeldung

www.klimabauern.ch

Tagung Agrotourismus

Authentisch darüber berichten, warum man gerne Gastgeberin und Vermarkter von hervorragenden Produkten ist: Lassen Sie sich an der diesjährigen Agrotourismustagung inspirieren und lernen Sie, wie Sie on- und offline das Potenzial von erfolgreicher Kommunikation noch besser

ausschöpfen können. Vielfältiges Tagesprogramm mit hochstehendem Referent/-innen.

Wann und wo

DO 17. November 2022
9–16 Uhr
Plantahof, Landquart GR

Information, Anmeldung

www.plantahof.ch > Beratung & Fachwissen
Anmeldefrist: 31. Oktober 2022

Petites annonces

Publiez ici vos petites annonces gratuites!

Les petites annonces publiées dans cette rubrique sont limitées à 400 signes y.c. espaces et ne vous coûtent rien.

Envoyez le texte de votre annonce à:

Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, 5070 Frick, ou à
publicite@bioactualites.ch
tél. 062 865 72 72



biomondo

Trouver et poster davantage d'annonces gratuites sur Biomondo, la place de marché en ligne de l'agriculture biologique suisse.
www.biomondo.ch



biomondo

Le marché de l'agriculture
bio suisse

Mettre du beurre dans les épinards?
Offre et recherche gratuitement sur biomondo.ch

Une offre de Bio Suisse

BIO Actualités

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros
Fr. 55.- / étranger Fr. 69.-
- J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- Je suis en formation et reçois le Bioactualités au tarif réduit de Fr. 43.- par année (seulement en Suisse, au max. 3 ans). Prière de joindre un justificatif.

Prénom / Nom	
Adresse	
NPA / localité / pays	
Courriel	
Date	Signature

Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
edition@bioactualites.ch / www.bioactualites.ch

ACTION



Aliments UFA de démarrage
pour un départ réussi



UFA 274 Hepa

Soutient le métabolisme du foie et des graisses

Rabais Fr. 4.-/100 kg

sur l'assortiment UFA bio pour vaches laitières ,
y c. compléments de régime UFA, jusqu'au 30.09.22

ufa.ch

Dans votre
LANDI



Sluxx[®] HP

Appât biologique contre
les limaces

- Densité élevée d'appâts (60 granulés/m²)
et excellente efficacité
- Inoffensif pour les organismes non ciblés
- Haute visibilité et moins de moisissures



Andermatt
Biocontrol Suisse

Tel. 062 917 50 05
sales@biocontrol.ch
www.biocontrol.ch



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Recherché :
Blé panifiable
reconversion

Nous vous conseillons volontiers.

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