

BIO

3 | 24

Actualités

Le magazine du mouvement bio





Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte



Minéraux bio.COMPACT

- ✓ Super appétence grâce aux 15% de mélasse
- ✓ Pellets souples et poreux
- ✓ Mélange avec nos aliments pour ruminants possible
- ✓ 50 mg/kg sélénium
- ✓ Option : avec herbes pour les onglons



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



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

Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D), Bioattualità (I)
33^{ème} année, 2024
Numéro 3 | 24 du 28.3.2023
Le magazine paraît dix fois par année dans chacune des trois langues.

Abonnement annuel CH: 55.- Fr.
Abonnement autres pays: 69.- Fr.
www.bioactualites.ch >
Actualités > Magazine

Tirage (certification notariale 2023)
Allemand: 7780 exemplaires
Français: 1402 exemplaires
Italien: 304 exemplaires
Total payés: 9 486 exemplaires
Total expédiés: 10 536 exemplaires

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.buerohaerberli.ch

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

Mise en page
Simone Bissig, FiBL

Rédaction du Bioactualités
René Schulte (*schu*),
Rédacteur en chef, Bio Suisse
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Katrin Erfurt (*ke*), Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
Jeremias Lütold (*ju*), FiBL
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 36

Rédaction de bioactualites.ch
Flore Araldi (*far*), FiBL
Serina Krähenbühl (*skr*), FiBL
Adrian Krebs (*akr*), FiBL
Simona Moosmann (*msi*), FiBL
Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL
redactionpageinternet@
bioactualites.ch

Traduction
Manuel Perret (sauf indication contraire et sauf les textes de *cb*)

Publicité
Jasper Biegel, FiBL
Postfach 219, 5070 Frick
publicite@bioactualites.ch
tél. +41 (0)62 865 72 77

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-3
Mot de passe: ba3-2024
www.bioactualites.ch

Page de couverture: La biodynamie fête les 100 ans de son existence (dès page 6). L'anthroposophe Rudolf Steiner l'a fondée en 1924. La photo de couverture (Oswaldhof, TG) montre un élément central de la méthode: le compostage et la préparation des engrais de ferme. Photo: Marion Nitsch

Table des matières

À la une

Biodynamie

- 6 Là où Steiner compte encore après 100 ans
- 8 Interview de Herman Lutke Schipholt
- 8 100 ans de biodynamie
- 11 Essai DOC: bon certificat pour les sols biodynamiques

Agriculture

Ruminants

- 12 Les bovins Wagyu de l'Albulatal

Production de plantons

- 14 Chers et bientôt sans tourbe?

Grandes cultures

- 16 Lentille d'Espagne: Une culture oubliée qui a un avenir
- 19 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

Durabilité

- 20 La bouteille lavable fait son grand retour dans les caves

Marché

- 22 Ces importations qui ont le Bourgeon

Œufs et poulets

- 24 Une branche en mutation

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 26 Naturel ou artificiel/ Ordre du jour de l'AD
- 28 Nouvelles

FiBL

- 29 Nouvelles

Rubriques

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

100 ans de biodynamie

Pendant des vacances de marche dans le Jura neuchâtelois, j'ai eu il y a de nombreuses années un contact rapproché avec la biodynamie. Le sentier de randonnée, qui devait mener au Creux du Van, s'arrêtait soudainement à l'entrée d'un pâturage à vaches. La clôture avait une poignée isolée que nous avons saisie brièvement pour la franchir. Après à peine quelques pas, il s'est approché: un troupeau de jeunes bovins ébouriffés et cornus. Nous avons accéléré le pas, les bovins aussi. À la fin on a sprinté vers la ferme toute proche et tout juste réussi à refranchir la clôture. Nous avons ensuite vu vers l'étable qu'il s'agissait d'une ferme Natura Beef Demeter.

Les vaches sont des animaux impressionnants même sans cornes. Celles qui en ont le sont encore plus. Demeter accorde de l'importance à l'élevage respectueux des espèces, chaque bête doit garder ses cornes. Les bovins ont donc besoin d'un peu plus de place qu'ils n'en auraient dans l'agriculture à haute performance. Cela peut être un désavantage économique que les paysannes et paysans Demeter doivent compenser par des prix un peu plus élevés. Leur méthode donne de toute façon plus de travail que la moyenne: Ils élaborent des préparations biodynamiques et les pulvérisent sur les sols et les cultures. Ils compostent le fumier et renoncent au cuivre et autres. Cette forme d'agriculture a maintenant cent ans, l'anthroposophe Rudolf Steiner l'ayant fondée en 1924. Voir nos articles de fond à partir de la page 6. Ils montrent entre autres comment les idées de Steiner se sont répandues et affinées: Aujourd'hui il y a des fermes Demeter dans 63 pays du monde.



Beat Grossrieder, Rédacteur



Dit



«Si un animal se sent bien et est en bonne santé, cela contribue à améliorer la qualité de la viande.»

Flavius Laim, Alvaneu GR
→ Page 12

Compté

63

pour cent de moins de gaz à effet de serre sont produits par unité de surface sur les parcelles biodynamiques que sur les conventionnelles, et sur les bio-organiques c'est 44 pour cent.

→ Page 11



Vu



Elles se câlinent comme les meilleures amies. Si seulement! Au lieu de cela, ces jeunes vaches se chamaillent pour la hiérarchie au cornadis. Elles se frottent violemment la tête et le cou, se poussent mutuellement. Le photographe a malheureusement oublié laquelle des deux a gagné la bataille. La photo a été prise lors du shooting photo pour le point fort sur les bovins dans le Bioactualités 2 | 24. Texte et photo: René Schulte

Bioagri et Biovino

Les 11 et 12 mai 2024, Moudon VD accueillera Bioagri, la Foire Agricole Suisse Bio, et Biovino, le Salon des Vins Suisses Bio & Nature. Les places pour les exposants sont déjà réservées. Il y aura en outre le Concours Biovino (dégustation les 16 et 17 mai, inscription en ligne jusqu'au 26 avril). La Foire comprend un grand marché avec des stands de restauration, des entreprises artisanales et des animations. Il y a un espace dédié à la technique agricole avec des machines et des outils agricoles, auxquels s'ajoutent des conférences et des expositions. De plus, l'initiateur Bio Vaud fête ses 30 ans. *schu*

 www.bio-agri.ch
 www.bio-vino.ch


Recherche soutien

Les 30 jeunes gens d'un collectif suisse aimeraient devenir maraîchères et maraîchers. À cause du manque de main-d'œuvre qualifiée dans le petit maraîchage solidaire (ACP), ils ont commencé il y a trois ans une formation propre en maraîchage biologique (F.A.M.E pour Formation autogérée en maraîchage écologique). Elle fournit des réponses concrètes pour l'agriculture régénératrice en période de changement climatique. Un crowdfunding a été démarré pour financer enseignants, logement et nourriture. Il faut au moins 40 000 francs pour pouvoir financer les cinq premières des dix semaines de l'école d'hiver. *ke*

 www.heroslocaux.ch/fame

Semaine suisse du goût


La plus grande manifestation de Suisse sur l'alimentation, l'art culinaire et la tradition se déroulera du 12 au 22 septembre 2024. Les agricultrices et agriculteurs ainsi que les preneurs de licences d'entreprises Bourgeon et Demeter sont invités à organiser un événement public centré sur des produits régionaux, authentiques et sains. Bio Suisse soutient l'inscription avec une contribution de 100 francs – la participation est donc gratuite. Le délai d'inscription court jusqu'au 31 mai. *ke*

 www.gout.ch
→ Barbara Schneider
events@gout.ch
tél. 021 601 58 60

De l'orge modifiée par Crispr/Cas autorisée pour un essai au champ en Suisse

L'Office fédéral de l'environnement a octroyé à la station de recherches Agroscope l'autorisation de mener un essai en pleine terre avec de l'orge de printemps. La spécificité de cette orge est que le gène CKX2 a été désactivé avec le nouveau et controversé procédé de sélection Crispr/Cas. Dans le riz et le colza, la désactivation de ce gène provoque une augmentation de rendement. CKX2 est impliqué dans la régulation de la formation des graines. Des chercheurs de la Freie Universität Berlin (université libre de Berlin) ont constaté que l'orge possède deux copies légèrement différentes de ce gène. Les lignées d'orge dont les scientifiques ont activé les deux copies du gène ont formé en serre davantage de grains par épi. En collaboration avec Agroscope, ces plantes d'orge doivent maintenant être étudiées sur le «protected site» (champ d'essai protégé). Il s'agit d'une part de clarifier si les plantes cultivées dans les conditions d'un champ forment aussi plus de grains par épi et produisent un rendement plus élevé. Les scientifiques veulent d'autre part découvrir si la désactivation de l'une ou des deux copies du gène modifie au champ encore d'autres propriétés

que le rendement. Cet essai en champ protégé démarre au printemps 2024 à Zürich-Reckenholz et durera trois ans. La réglementation pour les plantes issues de nouveaux procédés de sélection comme Crispr/Cas est actuellement discutée dans plusieurs pays. Pour en savoir plus sur ce thème, voir la page 26. *ke*

 www.agroscope.admin.ch > Actualité > Communiqués pour médias > 15. 2. 2024



Essais d'orge génétiquement modifiée.



La provenance doit être annoncée par écrit.

Produits boulangers et abattage à la ferme


Des nouvelles règles du droit alimentaire suisse sont valables depuis le 1^{er} février 2024. L'une d'elle dit que la provenance des articles de boulangerie devra être annoncée par écrit et non plus par oral. Cela concerne tous les transformateurs fermiers qui vendent directement leurs pains et pâtisseries à la ferme, à un stand de marché, dans la restauration ou autrement. Une autre modification concerne l'abattage à la ferme et au pré qui est autorisé en Suisse depuis 2020. Pour des raisons d'hygiène alimentaire, les animaux devaient être amenés dans un abattoir et éviscérés dans les 45 minutes suivant leur mort. Ce délai est maintenant de 90 minutes. *schu*

La peste porcine africaine se rapproche de la Suisse

La peste porcine africaine (PPA) se rapproche dangereusement de la Suisse. Des nouveaux cas ont récemment été

annoncés dans le nord de l'Italie, à 65 kilomètres de la frontière sud de la Suisse. Les exploitations porcines sont appelées à se protéger aussi bien que possible. La Suisag recommande de clôturer complètement les fermes. Cela garantirait qu'aucune personne ou bête arrive dans les fermes dépourvues des mesures de biosécurité souhaitées. Si cela n'est pas possible, il faut au moins clôturer les zones sensibles. En font partie les parcs, les silos, les fumières, les stocks d'aliments fourragers et les rampes de chargement. Une double clôture est aussi conseillée pour les pâturages. Les clôtures ne doivent pas laisser passer des sangliers, c'est-à-dire être posées à une distance d'au moins 1,5 mètre, faire au moins 1,5 mètre de hauteur et être enterrées dans le sol à une profondeur de 20 à 50 centimètres. La PPA est un virus qui infecte les porcs domestiques et les sangliers et se termine la plupart

du temps mortellement (l'homme n'est pas menacé). Les symptômes: forte fièvre, cas mortels soudains, saignements cutanés, avortements, diarrhées, pertes d'appétit, mauvaise performance d'engraissement. L'introduction dans un troupeau de porcs est possible par l'affouragement de restes de repas (viandes et charcuteries), des véhicules de transport contaminés, des aliments, de la paille, des habits, des chaussures et des équipements de chasse ainsi que par contact avec des porcs ou sangliers infectés. Quelques pays européens sont déjà touchés par la PPA: entre autres l'est de l'Allemagne, la Pologne, la Tchéquie, l'Estonie, la Lettonie, la Suède, la Slovaquie, la Hongrie, la Croatie, la Roumanie, la Serbie et la Bulgarie. *ke*

 osav.admin.ch > Animaux > Épizooties > Vue d'ensemble des épizooties > Porcs > Peste porcine africaine (PPA)



Les sangliers peuvent transmettre la PPA.

**Là où Steiner compte
encore après 100 ans**



Rudolf Steiner a fondé en 1924 la biodynamie sur laquelle Demeter repose. Ses réflexions sont-elles encore pertinentes après 100 ans?

La biodynamie (agriculture biodynamique) est-elle encore au goût du jour? Finalement elle repose sur des exposés que Rudolf Steiner, le fondateur de l'anthroposophie, avait donnés en 1924 déjà. Beaucoup de choses se sont passées en cent ans. L'agriculture a vécu un immense élan de technicisation. Cela va des tracteurs très lourds et puissants jusqu'aux semences génétiquement optimisées. Mais la position de la paysannerie dans la société s'est aussi modifiée. Quand Steiner a donné son «Cours aux agriculteurs», la Suisse comptait 4 millions d'habitants et 240 000 fermes (une ferme pour 17 habitants). Aujourd'hui elle a 8,5 millions d'habitants et encore seulement 48 350 exploitations (une ferme pour 181 habitants). La densité de fermes par tête a passé de 0,06 à 0,006. Et Demeter? De l'Australie à l'Amérique, le label compte aujourd'hui 7000 fermes certifiées dans 63 pays. En Suisse cela fait 419 fermes et 108 millions de francs de chiffre d'affaires, tendance à la hausse.

Mais les contenus de 1924 sont-ils encore valables? Lin Bautze, du Département des sciences du sol du FiBL, a aussi travaillé au Goetheanum. «Les contenus sont encore très actuels, mais le langage devrait être mis à jour», résume-t-elle. Les textes devraient devenir plus compréhensibles, aussi pour des personnes sans relation avec l'anthroposophie. Anet Spengler, Coresponsable du Groupe Détention animale et sélection du FiBL, qui a été formée dans des fermes Demeter et a beaucoup d'expérience en biodynamie, recommande aussi de ne pas interpréter dogmatiquement les écrits de Steiner. Il y a bien sûr des points qui ne sont pas négociables: l'utilisation des préparations, l'interdiction de l'écorchage, le compostage des engrais de ferme ou le renoncement aux substances chimiques – même le cuivre – dans l'agriculture et la viticulture. «Mais à part ça Steiner n'était pas figé», souligne Anet Spengler. Son approche centrale a été la liaison entre l'organisme agricole (cyclique) et l'individualité agricole (globale, caractéristique locale tenant aussi compte des hommes). «Chaque ferme a donc besoin d'une gestion un peu différente.»

L'homme en tant que partie de l'Agri-Culture

Martin Ott connaît aussi cet organisme et cette individualité. L'agriculteur de longue date de Rheinau ZH et ancien président du Conseil de fondation du FiBL, qui a aussi été engagé dans la formation Demeter et dans la sélection semencière de Sativa, se montre convaincu que le «Cours aux agriculteurs» offre encore aujourd'hui des réponses aux questions actuelles. «Il voit les gens actifs dans l'agriculture comme des acteurs et pas seulement des éléments au bord du terrain de jeu de la nature.» Voir le paysan et la paysanne comme faisant partie de l'Agri-Culture est un des mérites de Steiner qui restent toujours d'actualité. Il fait une comparaison: «Alors que les acteurs de l'agriculture biologique soignent dans leurs aquariums de belles pierres, plantes et bêtes et les regardent depuis le bord, les biodynamistes plongent complètement dans l'eau et y nagent.»

L'individualité agricole est une approche radicale, universelle et actuelle. Elle est valable partout dans le monde et est très profondément humaniste: «Chaque site est individuel, chaque être humain est individuel. Cela mène à la diversité et maintient en vie.» Dans son septième exposé, Steiner apporte un autre exemple qui reste d'actualité: Il y a selon lui entre les oiseaux et les insectes d'une part et les arbres d'autre part un «contrat sur pied d'égalité»; les deux se soutiennent. L'homme est aussi tenu de conclure de tels contrats avec la nature. Ce rôle revient aux préparations biodynamiques. Steiner a aussi reconnu il y a cent ans que l'agriculture est un pilier central de toute société. C'est «tellement important de reconnaître», dit le huitième exposé, «que l'agriculture interagit avec l'ensemble de la vie sociale». *Beat Grossrieder*

L'utilisation de préparations spéciales fait partie de la biodynamie. Elles sont pulvérisées sur les champs (photo de gauche) et ajoutées au compost et aux engrais de ferme. *Photo: Demeter Suisse*



Caractéristiques de la biodynamie

Entretien durable du sol: Compostage des engrais de ferme, humification, utilisation des préparations biodynamiques, renoncement aux produits chimiques et au cuivre, rotations diversifiées, encouragement des auxiliaires, aménagement du paysage en accord avec la production.

Production animale respectueuse des espèces: Production animale en principe obligatoire (production d'engrais de ferme); cession de fumier à des fermes maraîchères, fruitières et viticoles sans bétail, interdiction totale de l'écorchage, 100 pour cent d'aliments fourragers bio, dont au moins 80 pour cent de qualité Demeter et si possible 50 pour cent de sa propre ferme.

Sélection biodynamique: Propres variétés et sélections pour les céréales, les légumes, les bovins et les volailles. Les plantes doivent être adaptées aux conditions locales, résistantes et climatiquement résilientes.

Organisme agricole et individualité agricole: Système cyclique des champs aux étables. Peu d'exceptions comme les achats de paille ou la délocalisation de l'apiculture (aussi en conventionnel). Chaque ferme est un individu qui doit s'harmoniser avec le sol, la nature et les hommes du lieu.

Transformation ménagère: Peu d'additifs et d'auxiliaires technologiques autorisés; le lait n'est pas homogénéisé, le sel nitraté pour saumure et l'iode sont interdits.

«Ça agit aussi sans foi profonde»

Quand Herman Lutke Schipholt, alors enfant, a vu 30 000 poules en batterie, sa voie vers la biodynamie était toute tracée. Aujourd'hui il préside la Fédération Demeter Suisse.

La main sur le cœur: Les cornes de vache qu'on enterre et dont on brasse le contenu avec de l'eau pour le pulvériser sont-elles encore au goût du jour après cent ans?

Herman Lutke Schipholt: Elles sont plus nécessaires que jamais. Et les préparations continuent de se développer: En plus de la bouse de corne et de la silice de corne, il y a aujourd'hui des préparations mixtes avec fumier, coquilles d'œufs, poudre de basalte et préparations pour le compost. Rudolf Steiner avait dit que les paysannes et les paysans doivent expérimenter, avoir des échanges et continuer de développer la pratique.

Les vaches des fermes Demeter doivent garder leurs cornes, et d'autre part on les abat pour les cornes et les intestins qu'on utilise pour les préparations. Une contradiction?

Non. Les vaches ne sont pas tuées rien que pour les préparations mais pour leur viande. Il n'y a alors rien de plus adéquat qu'utiliser aussi les cornes et les intestins. L'opinion commune est que l'homme a apprivoisé les animaux pour en faire des animaux domestiques et agricoles. Je suis d'avis que

l'animal et l'homme se sont rapprochés en même temps. Il n'y a de développement qu'ensemble. Personnellement je n'ai pas mangé de viande pendant longtemps. Ce n'est que quand j'ai eu la responsabilité d'un troupeau que j'ai recommencé. Et cela par respect pour l'animal.

Et les recherches sur des préparations purement végétales? Ces recherches viennent de l'entourage de Maria Thun. Son calendrier des semis est encore peu utilisé dans la pratique, le développement est encore au début. Mais ça cadre avec Rudolf Steiner, qui a toujours plaidé pour une pensée indépendante. Par exemple, il y a en Inde beaucoup de petits paysans sans licence Demeter qui compostent les engrais de ferme et expérimentent librement des préparations, par exemple avec de l'urine bovine. Et liberté veut dire développement. En tant qu'Hollandais je suis de toute façon un peu libéral (rit).

Mais les Directives Demeter sont obligatoires pour tous?

Oui. Quand on achète un produit Demeter, on doit être sûr que toute la ferme reçoit une fois par année les préparations bouse de corne et silice de corne. Et les engrais de ferme sont préparés avec les préparations de compostage. La clientèle veut aussi pouvoir être assurée d'une production animale respectueuse. Nous avons des normes fourragères strictes et l'interdiction de l'écornage. Mais il peut arriver que des fermes avicoles n'aient pas assez d'aliments par manque de terres ouvertes. C'est relativement fréquent en Suisse. Alors on fait un

100 ans de biodynamie (agriculture biodynamique)

1924

Rudolf Steiner pose avec son Cours aux agriculteurs la première pierre de la biodynamie.



1928

Création du label Demeter en Allemagne. Il devient marque déposée en 1932.



1978

Démarrage de l'essai DOC, qui compare des systèmes agricoles biologiques et conventionnels. Il a prouvé que les champs biodynamiques ont durablement la plus haute fertilité du sol (page 11).



1980

Début de l'Apprentissage biodynamique, aujourd'hui Formation professionnelle en biodynamie.

1994

Demeter est le premier label bio de Suisse qui a des directives pour la transformation.

échange: La ferme sans bétail fournit des aliments et reçoit du fumier en contrepartie.

Vous avez géré pendant plus de vingt ans une ferme Demeter en Suisse orientale, maintenant vous êtes au comité de l'association Oswaldhof. Quel fut votre parcours?

J'ai grandi dans une petite ferme des polders de Hollande. Elle appartenait à mes grands-parents, puis mon oncle l'a reprise. C'était une agriculture de livre d'images: un cheval, des poules, des cochons, des vaches, un peu de cultures. J'y suis resté jusqu'à mes onze ans et y ait vécu un changement profond: Le cheval avait disparu, les engrais chimiques sont venus; puis les cochons sont partis de même que les vaches, les batteries de ponte sont arrivées. J'étais enfant et j'ai aidé mon oncle à construire ces cages. À la fin il y avait 30 000 poules dans ces halles. La souffrance des ces bête m'a profondément remué.

Un évènement-clé?

Oui. C'est là-bas que j'ai appris à aimer l'agriculture, mais j'y ai aussi vécu un choc d'industrialisation. Je ne voulais pas faire de l'agriculture comme ça. J'ai étudié l'architecture horticole et paysagère. La dernière m'a ouvert les yeux. L'agriculture

a modelé le paysage pendant des décennies. Dans les années soixante et septante, les protecteurs de la nature voulaient obstinément conserver cet aménagement des surfaces et limiter fortement l'activité des paysans. De l'autre côté, les paysans ont partout enlevé les haies et uniformisé les paysages. J'ai trouvé que les deux côtés agissaient à courte vue. L'agriculture n'est ni un musée ni une industrie. Plus tard j'ai choisi l'agriculture bio puis la biodynamie. Des questions sur



«Jamais au but mais toujours en chemin»: Herman Lutke Schipholt à l'Oswaldhof TG. Photos: Marion Nitsch

«J'ai recommencé à manger de la viande quand j'ai eu la responsabilité d'un troupeau. Et cela par respect pour l'animal.»

Herman Lutke Schipholt

Photos: Demeter Suisse, FIBL, mäd

1930

À Klarsreuti TG, l'Oswaldhof est une des premières fermes bio de Suisse. Elle est gérée en biodynamie depuis le début.

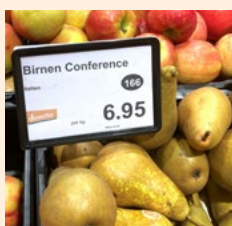


1937

Création de l'Association pour la biodynamie en Suisse comme organe des producteurs. Elle est suivie en 1955 par la Fédération suisse des consommateurs, en 1997 par la Fédération Demeter Suisse, et finalement en 2018 par la Communauté d'intérêts Demeter pour la transformation et le commerce.

2016

Entrée de Demeter à la Coop (aujourd'hui 300 produits) et à Migros (aujourd'hui 90 articles).



2020

Demeter International et l'International Biodynamic Association fusionnent.

2021

Demeter a dans le monde 7000 fermes licenciées, 1100 transformateurs et 560 distributeurs.



l'agriculture, le sens de la vie et la pédagogie m'ont travaillé. L'anthroposophie m'a donné des réponses.

Les producteurs Demeter doivent-ils être anthroposophes?

Je dis toujours: Tu dois t'ouvrir à ce que Steiner a suggéré, mais tu ne dois pas déclarer être anthroposophe – Je deviens prudent quand on prétend qu'il faut être anthroposophe. On n'est jamais au but mais toujours en chemin. Quand on utilise les préparations, elles agissent aussi sans foi profonde. Les forces et la microbiologie agissent, c'est tout. Il serait présomptueux de dire que les préparations n'agissent que quand on a des pensées positives à leur sujet – même s'il est vrai que les mauvaises pensées agissent plutôt négativement. Aujourd'hui les préparations sont brassées par des machines, et ça ne réduit pas forcément leur efficacité. La machine brasse de manière neutre, mais l'homme doit la manier soigneusement.

Il y a en Suisse 400 fermes Demeter, cinq pour cent de la production bio. Trois pour cent des ventes bio reviennent à Demeter. Pourquoi la biodynamie reste-t-elle une niche?

Il faudrait le demander aux paysans et paysannes qui ne se reconvertissent pas. Je fais du conseil de reconversion. Tous les professionnels qui viennent chez nous disent que nous sommes les seuls à réfléchir jusqu'au bout aux interactions. Il y en a aussi qui se reconvertissent pour des raisons économiques, d'autres pour des motifs sociaux ou éthiques. Tous ont des questions personnelles et cherchent des réponses.

Il y a des produits Demeter aussi à la Coop et à la Migros depuis 2016. Cela va-t-il avec la philosophie Demeter?

Nous voulons que les gens trouvent nos produits partout où

ils vivent et travaillent. Il y a eu des critiques, mais surtout du côté de la vente directe. Avant, les produits Demeter étaient fournis aux magasins par Biopartner, qui ne voulait au début pas proposer de la viande. Mais notre agriculture repose sur la production animale. La coopération avec les grands distributeurs nous garantit pour la viande et d'autres produits une logistique et une distribution bien meilleures. Et soyons sincères: Je ne veux pas être paysan Demeter et gérer loin dans la campagne un magasin fermier où un citadin vient avec une grosse voiture pour acheter six œufs. Ça n'est pas durable. Et je ne travaille pas pour ça. Il en va autrement si quelqu'un se promène avec les enfants et prend le temps de voir la ferme et d'y faire des achats.

Interview: Beat Grossrieder



À propos de la personne

Herman Lutke Schipholt (né en 1958) préside depuis 14 ans la Fédération Demeter Suisse. Il a été pendant 10 ans caissier de l'association et il représente la Suisse à Demeter International. Il a grandi en Hollande et y a travaillé dans des fermes biodynamiques laitières et de grandes cultures. À 24 ans il a transformé près de Cologne une grande exploitation de grandes cultures en ferme laitière biodynamique. Il est devenu maître-agriculteur, a fait connaissance de sa femme Regina; ils ont quatre fils. La famille a déménagé en Suisse en 1998 et a dirigé pendant 22 ans la ferme Randenhof à Sibingen SH. Aujourd'hui il travaille dans la ferme d'un des fils, est au comité de l'association Oswaldhof et coordonne la collaboration avec l'Ökologische Tierzucht ÖTZ pour la Suisse.

100 ans de biodynamie (suite)

2022

Il y a en Suisse 184 preneurs de licences Demeter (transformation et commerce). Le volume du marché est de 108 millions de francs, la part de marché dans le segment bio est de 3 pour cent. La notoriété assistée de la marque Demeter atteint 71 pour cent (selon le Baromètre Bio du FiBL).

71% des consommatrices et consommateurs suisses connaissent Demeter



2024

Il y a en Suisse 419 fermes Demeter totalisant 8356 hectares de surface agricole. Dans le monde il y a 7000 fermes certifiées avec 155 000 hectares. S'y rajoutent 100 000 fermes (surtout des très petites) sans certificat (estimation). Demeter compte au total 9000 entreprises agricoles, agroalimentaires et commerciales.

1 label avec 9000 entreprises dans 63 pays



Les sols biodynamiques *obtiennent un bon certificat dans l'essai DOC*

Les champs cultivés en biodynamie sont plus vivants, ont plus d'humus et produisent moins de gaz à effet de serre.

Le FiBL et Agroscope comparent depuis 46 ans (depuis 1978) dans l'essai DOC à Therwil BL les trois systèmes agricoles bioDynamique (D), bio-Organique (O) et Conventionnel (C). Les cultures en rotation sont le maïs, le blé d'automne, les pommes de terre, les prairies temporaires et le soja. Paul Mäder, du FiBL, a dirigé pendant longtemps l'essai DOC et il s'en occupe encore alors qu'il est à la retraite. Il cite comme particulièrement importante la différence des teneurs en humus et en organismes du sol: «La teneur en humus a nettement augmenté dans le procédé biodynamique, et dans le procédé bio-organique il y a eu une légère augmentation. En agriculture conventionnelle avec fumier elle est restée quasiment stable ou a présenté une augmentation minime. On a trouvé 31 pour cent de plus d'organismes du sol dans les sols bio, et même 46 pour cent dans les sols biodynamiques.»

«Ça cadre avec l'image globale», explique Paul Mäder. Au cours de deux études de grande portée, le FiBL a dépouillé toutes les études du monde sur la teneur en humus et l'activité biologique. Résumé: Les sols bio contiennent jusqu'à



Le fumier composté (ici sur l'Oswaldhof) est un élément clé de la biodynamie. Photo: Marion Nitsch

3,2 tonnes de carbone humique de plus par hectare et sont jusqu'à 84 pour cent plus actifs. Il est digne d'attention que la communauté d'organismes du sol est plus diversifiée dans les variantes bio, mais aussi que la même chose est valable pour la flore adventice.

Dans le procédé biodynamique, les sols reçoivent du compost de fumier et des préparations spécifiques. Aucun produit phytosanitaire n'est utilisé, ce qui est positif pour les insectes

et l'eau potable et produit des aliments exempts de résidus. Les bactéries, les champignons et les unicellulaires forment une communauté microbienne diversifiée et entretiennent les cycles des nutriments en cas de sécheresse. Mais les sols sont aussi plus résistants aux fortes pluies et ont moins de battance en biodynamie qu'en conventionnel (et en bio-organique). Raison: Il y a plus d'organismes du sol et d'humus dans les champs biodynamiques. Et les parcelles biodynamiques produisent 63 pour cent de gaz à effet de serre de moins que les conventionnelles (c'est 44 pour cent de moins pour les bio-organiques). Cela est dû à l'utilisation de moins d'azote. Il en résulte une meilleure structure du sol, un pH plus stable et des communautés microbiennes qui transforment le gaz hilarant en azote élémentaire non toxique. Résumé: «En fin de compte, le système biodynamique est meilleur pour le climat.»

Rendements plus bas – sauf pour le blé

Le système conventionnel a de meilleurs rendements: Les deux systèmes bio produisent 15 pour cent de moins en moyenne de toutes les cultures, mais elles ont moins de dépenses pour les engrais, l'énergie et la protection phytosanitaire, ce qui augmente l'efficacité et ménage l'environnement. Il y a parfois de grandes différences entre bio et biodynamique.

Alors que le rendement des pommes de terre est environ 15 pour cent plus haut dans le système bio grâce au cuivre et à la potasse magnésienne, le rendement du blé est 20 pour cent supérieur en biodynamie dans la dernière période. Paul Mäder: «Ce meilleur rendement s'explique par la meilleure structure du sol, la plus haute activité biologique et les variétés bio de la Sélection Céréalière de Peter Kunz.» Beat Grossrieder



Préparations, essai DOC et nouveaux films

Il y a deux sortes de préparations biodynamiques: celles pour le compostage, qui sont ajoutées à l'engrais naturel (fumier, compost de plantes ou lisier) et arrivent ainsi sur les champs et les plantes. Et les préparations à pulvériser (bouse de corne et silice de corne), qui sont brassées dans de l'eau puis pulvérisées. Le brassage étant rythmique et utilisant très peu de préparations, on parle d'homéopathie pour le sol.

Vue d'ensemble des préparations et brochure à télécharger:

www.demeter.ch > Paysans & transformateurs >

Préparations biodynamiques

On trouve aussi en ligne des informations détaillées sur l'essai DOC du FiBL, où la bouse de corne est pulvérisée deux fois (printemps et automne) et la silice de corne jusqu'à trois fois; les composts et les engrais de ferme sont préparés (inoculés) une ou deux fois:

www.fibl.org > Sujets/projets >

Base de données des projets > Rechercher: «10015»

Vidéos explicatives sur la biodynamie (en Suisse romande):

www.bioactualites.ch > Service > Organisations bio >

Demeter > Huit vidéos sur l'agriculture biodynamique

Les bovins Wagyu de l'Albulatal

Flavius Laim élève depuis dix ans des bovins bio qui ont des origines japonaises. Il vend la viande en direct.

Si on ne les voyait pas, on les remarquerait à peine. «Nos bovins Wagyu sont très placides et détendus. Le calme règne dans l'étable. Mais aussi au pâturage – du moins s'ils ne sont pas en train de batifoler», dit Flavius Laim de la ferme bio Quarta. L'estime dont cet agriculteur Bourgeon fait preuve pour ses ruminants de couleur brun foncé à noire se ressent nettement dans sa voix. De même que la joie qu'il éprouve pour cette race qu'on ne rencontre que rarement et qu'il élève dans les Grisons à Alvaneu, à 1181 mètres d'altitude.

Les bovins Wagyu sont originaires de la préfecture de Yogo au Japon; leur viande est commercialisée sous le nom connu et protégé de Kobe, à des prix qui peuvent atteindre 1000 francs le kilo. La viande se distingue par un persillage (dépôts de graisse dans le tissu musculaire) prononcé qui est conditionné par la génétique et encore renforcé par un engraissement adéquat. La tendreté et la saveur uniques qui en proviennent font que cette viande est prisée dans le monde entier.

Plus il y a de graisse, meilleur c'est?

La viande de bœuf Wagyu de la plus haute classe de qualité a une proportion de graisse intramusculaire de jusqu'à 56 pour cent et n'a plus grand-chose en commun avec la viande de bœuf à laquelle nous sommes habitués. La graisse a un point de fusion si bas qu'elle commence déjà à fondre quand on prend en bouche un morceau de viande crue. La haute proportion de graisse rassasie rapidement, donc on mange la viande de Wagyu en relativement petites quantités.

La viande de la ferme bio Quarta se différencie nettement de la variante extrême du bœuf Wagyu japonais: Même si la proportion de graisse des bêtes de Flavius Laim et de sa com-

pagne Jeannine Suter est, avec 29 à 36 pour cent, plusieurs fois supérieure à celle de la viande de bœuf habituelle, elle se situe quand même nettement en dessous de celle qu'on recherche au Japon. Cela ne fait pas chuter la demande. Cet agriculteur de 59 ans commercialise en direct sa viande de Wagyu.



Ce persillage prononcé est typique de la viande de Wagyu.

Premièrement dans la restauration et l'hôtellerie de luxe des Grisons, dont l'hôtel Stoffel à Arosa, l'hôtel Dieschen à Lenzerheide, l'auberge am Brunnen à Valendas et depuis tout récemment le restaurant Brücke à Niedergösgen dans le canton de Soleure. Deuxièmement il propose à des clients privés des paquets composés de 15 à 18 kilos qui coûtent 79 francs le kilo. Quelques familles se mettent ensemble pour en acheter et se partagent un paquet ou achètent directement une réserve d'une année de cette viande de haute valeur. Les bœufs sont abattus au plus tôt à l'âge de 36 mois. «Il y en a encore aujourd'hui qui font l'erreur d'abattre trop tôt. Le bon état d'engraissement n'est alors pas atteint et les animaux présentent un faible persillage», dit Flavius Laim.

De l'élevage des gorets à celui des Wagyu

Flavius Laim a grandi à Alvaneu, un village de la vallée de l'Albula, où on parle le romanche. Il fait une formation agricole, reprend en 1988 l'étable vide de son père, achète une truie d'élevage et livre des gorets dans la région. Il achète en 1992 «Molly», sa première vache, et se consacre depuis lors avant tout à l'élevage bovin. Flavius Laim fait très vite beaucoup de choses différemment que les autres, ce qui les choque sans cesse. Le jeune agriculteur laisse par exemple ses bêtes à l'air libre même en hiver. «J'ai alors été considéré comme un «bourreau d'animaux». On trouvait qu'il faisait trop froid pour les animaux», raconte-t-il. Aujourd'hui le Cahier des charges de Bio Suisse a rendu les sorties régulières en plein air obligatoires toute l'année.

Flavius Laim se consacre à l'élevage de bovins Wagyu depuis 2014. Cet élevage est encore jeune en Suisse et en Europe et il comporte bien des défis. Par exemple, les vaches mères Wagyu de race pure, sélectionnées pour un bon rendement de viande, donnent souvent si peu de lait qu'elles en ont à peine assez pour nourrir leur propre veau. Pour contourner cela, Flavius Laim a misé dès le début sur un croisement. Il avait au départ des vaches Hinterwälder, une race locale à deux fins



L'agriculteur Bourgeon Flavius Laim élève depuis 2014 des bovins de race Wagyu à 1181 mètres d'altitude à Alvaneu GR.



Les bovins Wagyu de Flavius Laim peuvent se mouvoir autant qu'ils veulent, ce qui est plutôt une exception dans l'élevage des Wagyu. Photos: Biohof Quarta

bien adaptée aux conditions locales, et il les a croisées avec un taureau Wagyu de race pure. Un nouveau taureau Wagyu est introduit dans le troupeau tous les deux ans. Les vaches mères ont maintenant une proportion de sang Wagyu de 87,5 pour cent. Pour obtenir une qualité de viande optimale, il faut en plus un affouragement sophistiqué. «Si ces bovins sont nourris seulement avec de l'herbe et du foin, le persillage caractéristique de la viande de Wagyu ne peut pas être atteint», dit Flavius Laim. Il est donc nécessaire de leur donner une certaine quantité de concentrés. En hiver, le mélange de fourrages grossiers comprend du silo d'herbe et du foin de la ferme ainsi que de la paille d'avoine achetée. Flavius Laim parle chaque jour avec ses bêtes, mais par contre il ne les masse pas et ne les nourrit pas avec de la bière. Ce sont des mythes reliés à la haute qualité de la viande de bœuf Wagyu. Des effluents de brasserie sont parfois utilisés pour stimuler l'appétit de ces bovins, et surtout des taureaux d'élevage. «Mais ça n'a aucune influence sur la qualité de la viande», affirme Flavius Laim.

Beaucoup de mouvement et abattage à la ferme

Les 33 bovins de la ferme bio Quarta peuvent bouger autant qu'ils veulent. Ils passent toujours l'été à l'alpage, à une altitude de 1400 à 2600 mètres. C'est plutôt une exception dans l'élevage des Wagyu, car moins les bêtes se remuent plus le persillage de graisse est intense et donc plus le bénéfice augmente. Au Japon, la liberté de mouvement des bêtes en fin d'engraissement est la plupart du temps fortement limitée car ce n'est qu'ainsi que la proportion de graisse visée peut être atteinte. L'élevage et l'engraissement de Wagyu est pour la plupart des productrices et des producteurs avant tout une affaire lucrative – au détriment du bien-être animal. Un non-sens pour Flavius Laim. Et contre-productif: «Si un animal se sent bien, est bien traité et est en bonne santé, cela contribue à améliorer la qualité de la viande», est-il convaincu.

Le fait que cet agriculteur visionnaire suive une voie particulière pour l'abattage de ses bêtes va avec tout ça. Il y a

devant la grande stabulation ouverte un box d'abattage (en fait une stalle d'alimentation mobile). Flavius Laim fait tuer ses bovins à la ferme depuis novembre 2020. Idem pour ses chèvres, moutons et cochons. L'achat de ce box n'étant vraiment pas bon marché, il a été fait en commun avec l'Hôtel Stoffel à Arosa avec lequel Flavius Laim collabore étroitement. Une même compréhension de la qualité et de l'agriculture durable et respectueuse des animaux relie le chef de cuisine Thomas Krättli et l'éleveur de bovins, et le dernier moment de la vie d'un bœuf en fait aussi partie. «Pour l'animal, le transport jusqu'à l'abattoir est toujours lié à du stress. Ce n'est pas bien», dit l'agriculteur bio. «Une mise à mort pleine de dignité se fait sur place, là où l'animal a passé sa vie et où il a ses congénères autour de lui. Les bêtes restent donc dans notre ferme depuis leur naissance jusqu'à leur mort – cela referme le cycle.» *Anna Pearson, auteure indépendante*

Reportage actualisé et complété; la version originale a été publiée sur blog.bio-suisse.ch.



Biohof Quarta, Alvaneu Dorf GR

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 2010


Surface agricole utile: 9,2 ha (zone de montagne III), dont 100 % d'herbages avec 45,5 % de surfaces de promotion de la biodiversité

Cheptel: 33 bovins Wagyu, 8 chèvres, en été 10 agneaux de pâturage et 10 porcs d'engraissement

Commercialisation: Vente directe (paquets composés selon disponibilité), restauration, hôtellerie

Particularités: Verger de sureaux

Main-d'œuvre: Le couple des chefs d'exploitation

 www.facebook.com/HofQuartaAlvaneu



Produire soi-même ses plantons peut être rentable même pour des petits maraîchers.

Chers et bientôt sans tourbe?

La production de plantons est devenue une activité rare. L'abandon de la tourbe est un grand défi pour beaucoup.

La déclaration d'intention de 2022 pour la diminution de la tourbe avait mis la pression. La liste des signataires comprend des acteurs de la branche le long de toute la filière de création de valeur – ici et à l'étranger, qu'ils soient bio ou conventionnels. La diminution convenue de l'utilisation de la tourbe dans la production de légumes, de plantes aromatiques en pots et à couper et de leurs plantons concerne aussi l'importation et le commerce. Le premier objectif intermédiaire est de réduire à 70 pour cent d'ici 2025 la quantité de tourbe dans les substrats des plantons de toute la production maraîchère suisse (plantons de légumes et de plantes aromatiques). La proportion



«Il y a un intérêt pour la production artisanale de plantons.»

Cecilia Suter, Solawi Erlengut

doit baisser à 40 pour cent d'ici 2028. Le Cahier des charges de Bio Suisse a un peu d'avance sur ce plan: Les substrats pour les plantons (mottes pressées, speedys) devront contenir au maximum 60 pour cent de tourbe à partir de 2025. Pour les substrats de culture de plantes aromatiques en pots, la déclara-

tion d'intention parle de 50 pour cent, et même de seulement 5 pour cent d'ici 2030.

«Nous n'avons pas signé la déclaration d'intention, mais nous travaillons déjà depuis deux ans avec 60 pour cent pour les plantons de légumes», dit Beat Jud, le directeur de Jud Bio-Jungpflanzen à Tägerwil TG, qui n'utilise déjà plus du tout de tourbe dans les substrats pour les tomates et les poivrons.

Innovation et augmentation des coûts

Beat Jud est d'avis qu'avec moins de 50 pour cent de tourbe ça devient techniquement difficile de produire des mottes pressées qui répondent aux exigences. Il y a sans cesse de nouveaux produits de remplacement de la tourbe sur le marché, mais les essais et l'optimisation permanente sont aussi une question de coûts. «Nous faisons simplement en sorte de pouvoir couvrir les coûts supplémentaires.» Transmettre les coûts aux productrices et producteurs en augmentant les prix est actuellement impensable, car les prix des plantons Bourgeon importés de l'étranger sont encore trop bas pour cela. Beat Jud trouve qu'une baisse de la proportion de tourbe doit être payée, et donc que le commerce devrait augmenter le prix des produits cultivés sans tourbe. Et: «Ça ne marche pas de parler d'arrêter la tourbe et que personne ne veuille en supporter les coûts.»

Alex Mathis, responsable du maraîchage à la ZHAW à Wädenswil, pense que le marché va évoluer: «Nous voyons beaucoup de changements depuis la déclaration d'intention, mais ça va se tasser et avoir une influence sur les prix.» Car finalement les producteurs étrangers de plantons devront aussi modifier leur production. Il voit encore du potentiel de développement sur le plan technique, aussi en dessous de la barre

des 50 pour cent de tourbe pour les plantons. Des essais ont montré que des substrats sans tourbe du tout mais à base de sphagnes sont en principe possibles. Il faudrait pour cela une grande surface de culture et une production bon marché, ce qui rend ce scénario improbable, mais ça montre les possibilités. Toutefois: «Pour le système habituel des mottes pressées, je pense que la tourbe peut être remplacée par des autres produits jusqu'à représenter encore au maximum 30 pour cent», dit Alex Mathis.

La production suisse de plantons bio

«La production suisse de plantons est sous pression car la concurrence étrangère est forte», dit Patricia Schwitter, chargée des légumes et des plantes aromatiques au Département Suisse Romande du FiBL. Elle pense que, si le besoin augmente à cause d'une diminution généralisée, les producteurs de plantons vont se soucier des futures disponibilités et prix de différentes alternatives à la tourbe. Patricia Schwitter estime qu'il risque aussi d'y avoir des problèmes avec la disponibilité de composts de haute qualité car il y a actuellement peu d'incitations à produire du bon compost.

Il n'y a d'ailleurs – en conventionnel comme en bio – plus qu'une poignée d'entreprises qui produisent des plantons. Certaines grandes entreprises maraîchères font elles-mêmes les plantons dont elles ont besoin. Malgré le petit nombre de producteurs de plantons, les importations et les obstacles sur la voie de l'abandon de la tourbe, les connaissances sur la production de plantons reviennent en partie vers les producteurs. Des petites entreprises comme l'Association Les Artichauts à Genève, La Motte à Pully VD ou l'ACP (Solawi) Erlengut à Steffisburg BE produisent plus de plantons qu'elles n'en ont besoin.

Un demi-million de plantons de l'ACP

Cecilia Suter et Quentin Repond, de l'ACP Erlengut à Steffisburg, font du maraîchage sur 2,6 hectares, et en plus ils ont 25 brebis. L'entreprise certifiée Demeter produit un demi-million de plantons par année pour les légumes de ses 200 abonnements ainsi d'ailleurs que pour d'autres fermes et acheteurs. Quelque 200 000 plantons sont vendus, par exemple à l'école d'horticulture Hünibach au bord du Lac de Thoune. L'installation comprend plateaux chauffants, tables, tunnels, beaucoup de plateaux multi-plantons et une machine à remplir les trays qui met dans les plateaux du substrat mélangé avec de l'eau. «C'est vrai que nous utilisons encore 70 pour cent de tourbe blanche, mais nous faisons ce que nous pouvons», dit Quentin Repond. Cette production de l'ACP Erlengut se satisfait globalement d'une infrastructure simple, et les tunnels sont très peu chauffés. «Par exemple, les tomates peuvent s'en sortir avec quelques nuits en dessous de 16 degrés», affirme Quentin Repond.


En plus de deux apprenants, la ferme forme aussi des stagiaires. «La production de plantons est précieuse pour nos formations, il y a de l'intérêt pour le travail artisanal», dit Cecilia Suter. Cette production confère à la ferme une plus grande indépendance, par exemple la liberté de choisir les variétés. Les connaissances à ce sujet se sont améliorées au fil des ans, ce dont les personnes formées profitent aussi. Et en plus la création de valeur due à ce travail reste dans la ferme. La production de plantons peut ainsi couvrir ses coûts et permettre d'embaucher une troisième personne et de bien ré-

partir le travail sur toute l'année même si l'équipe est déjà grande. «Les plantons nous occupent avant que ça démarre en plein air en avril, de même qu'en été avant la récolte; c'est à ce moment que nous produisons les plantons pour l'automne», explique Cecilia Suter. *Jeremias Lütold*



Essais pour abandonner la tourbe

Le projet sur les substrats avec peu ou pas de tourbe pour la production de plantons en maraîchage professionnel, qui est soutenu par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), se déroule de 2022 à 2026 en collaboration avec le FiBL, la ZHAW, Agroscope, des fabricants de substrats, des producteurs de plantons et des entreprises maraîchères. Il testera entre autres jusqu'en 2026 des substrats pauvres en tourbe dans la pratique bio et conventionnelle en étudiant les modifications de la production depuis le semis jusqu'à la récolte. Les premiers essais de plantation en agriculture biologique faits en 2023, qui ont étudié des plantons produits avec 50 % ou 70 % de tourbe, n'ont pas provoqué de différences visibles dans les rendements.

 www.fibl.org > Sujets/Projets >

Base de données des projets > Rechercher: «25103» (DE)

→ Patricia Schwitter, recherche et conseil pour le maraîchage et les plantes aromatiques, FiBL
patricia.schwitter@fibl.org
 tél. 062 865 17 42



Les plateaux sont remplis par la machine pour les trays.

Une culture oubliée avec un potentiel d'avenir

La gesse cultivée, ou lentille d'Espagne, est plus résistante au changement climatique que d'autres légumineuses. Sa culture pourrait relativement bientôt regagner en importance.

Il y a en Suisse une grande demande pour les protéines végétales pour l'alimentation tant humaine qu'animale. D'une part le commerce aimerait utiliser davantage de matières premières suisses pour la production de denrées alimentaires véganes à base de légumineuses, et d'autre part les fermes Bourgeon ont besoin de suffisamment de protéines fourragères pour appliquer les directives de Bio Suisse sur l'alimentation des ruminants. Les avantages écologiques – fixation d'azote, amélioration de la structure et de la fertilité du sol – ainsi que les contributions d'encouragement et de compensation rendent attractive la culture du soja, de la féverole, du pois protéagineux etc., mais cela représente seulement moins de trois pour cent des terres assolées suisses. Cela est dû entre autres aux difficultés liées à ces cultures: Les conditions météorologiques et pédologiques défavorables, la pression concurrentielle des adventices et l'apparition de maladies et de ravageurs représentent des risques pour la culture biologique des légumineuses à graines. La tendance à la verse (les plantes cassent et se couchent sur le champ) et les difficultés de récolte qui en résultent font aussi partie des principaux défis.

La lentille d'Espagne, ou gesse cultivée, est moins sensible aux fluctuations climatiques ainsi qu'aux maladies et aux ravageurs. Aujourd'hui elle est cultivée surtout dans le sud de l'Asie, l'est de l'Afrique et le bassin méditerranéen, et elle est considérée comme une des plantes cultivées les plus résistantes au climat. À cause de ses nombreux avantages, la Sélection Céréalière de Peter Kunz (GZPK) aimerait que cette espèce revienne dans nos grandes cultures. En collaboration avec le réseau de recherche Critical Scientists Switzerland, la scientifique indépendante Eva Gelinsky (Semnar) et l'Université de Lausanne, elle étudie dans le projet «IntegraL» le potentiel de la lentille d'Espagne pour la culture, la transformation et la commercialisation en Suisse.

Cultures associées pour stabiliser le rendement

Du 16^{ème} au 19^{ème} siècles, les légumineuses avaient leur place dans l'alimentation humaine et l'affouragement des bêtes de somme. C'était aussi le cas de la lentille d'Espagne (*Lathyrus sativus*). «À partir des années cinquante, au début de l'ère des énergies fossiles, les légumineuses à graines ont perdu leur fonction et leur importance en Europe et dans d'autres pays industrialisés», explique Eva Gelinsky de Semnar (vidéo: voir le lien vers la GZPK dans l'encadré). L'augmentation de la consommation de viande, le remplacement des bêtes de somme par des machines, l'utilisation d'azote de synthèse et l'exigence de rotations culturales simplifiées à cause de

l'orientation de la production agricole vers la croissance et l'exportation ont poussé les légumineuses à graines hors des rotations. La culture des légumineuses devrait regagner de l'importance en Suisse pour permettre un développement durable du système agricole et alimentaire. La lentille d'Espagne a ici un potentiel de sélection encore inexploité.

La lentille d'Espagne ne convient cependant pas en Suisse pour une culture pure: «Chez nous elle pousse très fort et verse avant la récolte. Il y a des pertes et ces plantes peuvent s'emberlificoter dans les moissonneuses-batteuses», dit Tamara Lebrecht de Critical Scientists Switzerland. La lentille d'Espagne a donc besoin d'une plante-tuteur. Dans des essais au champ, Tamara Lebrecht a testé la culture en association avec diverses céréales. «La culture associée a très bien fonctionné la plupart des années et dans la majorité des sites», dit-elle.



La culture en association avec une céréale facilite la récolte de la lentille avec du triticale qui a fourni les meilleurs rendements (10-20 dt/ha).

Deux variétés de lentille d'Espagne ont été essayées pendant deux ans à quatre endroits (Schüpfen BE, Rheinau ZH, Feldbach ZH, Dedelow DE) avec:

- Avoine (Lion)
- Avoine nue (Patrik)
- Triticale (Impetus)
- Blé de printemps (Diavel)
- Blé dur (Inizio, Prossimo) dans trois rapports de mélange

Le rapport de mélange (en pour cent de la densité de semis en cultures pures) lentille d'Espagne / céréale était 80 / 40, 95 / 25 et 110 / 10 (seulement pour l'avoine). La lentille d'Espagne a été semée fin mars – début avril en même temps que la céréale. Les essais ont montré que les céréales doivent être semées avec un interligne de 12 à 14 centimètres pour avoir un bon effet tuteur. Selon Tamara Lebrecht, la profondeur de semis doit s'orienter sur la lentille d'Espagne et atteindre 3 à 5 centimètres. Cela évite que la céréale talle trop vite et concurrence la lentille d'Espagne. Selon la littérature, la lentille d'Espagne convient dans différents types de sols grâce à un système racinaire très résistant et pénétrant. Dans la



pratique, les rendements fluctuent néanmoins beaucoup selon les conditions pédologiques. Tamara Lebrecht pense qu'il peut valoir la peine d'adapter les recommandations générales de la GZPK (95 pour cent de lentille d'Espagne, 25 pour cent de triticale) selon les types de sol. «Par exemple, le site de Rheinau a un sol plutôt maigre, ce qui a imposé de diminuer la densité de semis de la céréale à 86 pour cent de la normale.» Après le semis, un étréillage à l'aveugle a été efficace contre les adventices. Un deuxième passage endommagerait la lentille d'Espagne. Dans les sites avec un plus grand interligne, il y a eu un sarclage en plus, mais il y a aussi eu des paysannes et des paysans qui n'ont pas du tout dû sarcler leurs surfaces d'essai.

La récolte s'est faite fin juillet – début août. La fonction de tuteur de la céréale permet aux cultures associées d'augmenter les rendements et leur stabilité. Dans l'essai, le meilleur rendement de lentille d'Espagne (10 à 20 décitonnes par hectare) a été obtenu avec la variété Fischauer de la ferme biologique autrichienne Flechl en combinaison avec du triticale (variété Impetus du semencier Danko en Pologne). Le rapport était 95 / 25. Tamara Lebrecht déconseille les rapports de mélange avec plus de céréale. Avec l'avoine il faut augmenter le rapport de mélange au profit de la lentille d'Espagne parce que l'avoine étouffe fortement cette lentille. Même avec seulement 10 pour cent de la densité de semis normale de l'avoine, on a moissonné en 2023 à peine 10 décitonnes de lentille d'Espagne à l'hectare. «Par rapport aux rendements de pois protéagineux, il faut compter avec 25 à 50 pour cent de moins pour la lentille d'Espagne», constate Tamara Lebrecht, «mais la teneur en protéines de cette dernière est supérieure.» Il ne faut pas oublier la stabilité des rendements. Après la récolte, le mélange peut facilement être trié et nettoyé avec des machines à tamis usuelles équipées de trous de différentes grandeurs et formes. Les lentilles d'Espagne contiennent de petites quantités d'une toxine, l'acide oxalyldiaminopropionique (ODAP), mais elle est



«Le plus grand défi est actuellement le manque de demande.»

Tamara Lebrecht, Critical Scientists Switzerland

inoffensive en cas de consommation normale et ne doit donc pas être traitée spécialement. La sélection a néanmoins pour but d'obtenir une variété de lentille d'Espagne adaptée aux conditions suisses et avec une faible teneur en ODAP.

La lentille d'Espagne est très peu connue en Suisse

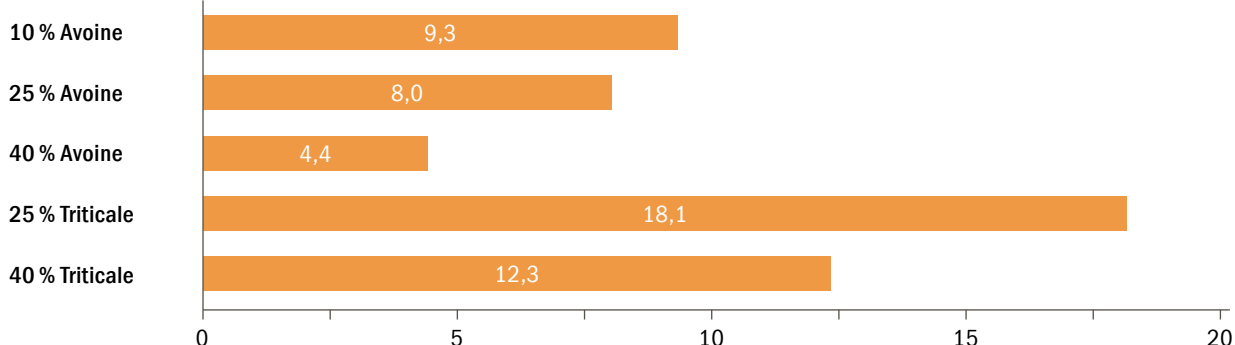
«Le plus grand défi de la culture de lentille d'Espagne est en ce moment la méconnaissance de cette culture et donc le manque de demande», dit Tamara Lebrecht. Ce que confirme aussi Melanie Rediger de Biofarm: «En Suisse il n'y a actuellement pas ou très peu de marché pour la lentille d'Espagne.» Même Biofarm n'en commercialise pas encore. «La culture alimentaire de la population suisse doit d'abord apprendre à connaître et à apprécier la lentille d'Espagne, sinon il ne sera pas possible de développer un marché pour cette légumineuse», poursuit Melanie Rediger. S'il n'en tenait qu'à Tamara Lebrecht, cela devrait changer ces prochaines années.

d'Espagne et diminue les pertes de récolte. Dans les essais, c'est le mélange
Photo: Tamara Lebrecht, Critical Scientists Switzerland

Rendements de la lentille d'Espagne en cultures associées

Quatre lieux d'essai, moyenne de deux ans en décitonnes par hectare

Rapport de mélange



La culture de la lentille d'Espagne en mélange avec de l'avoine ou du triticale a montré que le choix de la plante-tuteur a une grande influence sur le rendement. *Graphique: Bioactualités; Source: GZPK*

La première étape est de développer des filières de création de valeur. L'entreprise Naturkraftwerke, dont le siège est à Aathal-Seegräben ZH, est jusqu'ici la seule à proposer de la lentille d'Espagne dans le commerce de détail suisse. «Elle vient cependant d'Autriche. Une lentille d'Espagne suisse serait souhaitable», trouve Tamara Lebrecht. Des petites entreprises de restauration et de transformation qui s'intéressent à la lentille d'Espagne ont été trouvées au cours du projet. Elles testent la transformation de la lentille d'Espagne en miso, en tempeh, en tofu et en fromage de tofu à tartiner. La haute teneur en protéines de la lentille d'Espagne, 18 à 34 pour cent, la rend intéressante pour le secteur alimentaire, mais elle



La variété de lentille d'Espagne Fischauer est facile à semer et à récolter en culture associée. *Photo: Dejan Keric, HAFL*

est aussi utilisable dans l'alimentation animale. Au Bangladesh, en Inde ou au Pakistan, on utilise la lentille d'Espagne comme plante fourragère pour les vaches. «Nous connaissons en Autriche une ferme Demeter qui utilise ces graines dans l'engraissement porcin», dit Tamara Lebrecht. L'important est que les rations ne soient pas trop riches en lentille d'Espagne pour éviter les problèmes avec la teneur en ODAP.

Vu que la lentille d'Espagne est encore une culture nouvelle et peu connue, il faut continuer de faire des expériences dans

la culture, la récolte et la préparation. «Cela peut être favorisé par une bonne portion de curiosité, la joie d'essayer et l'intérêt pour de nouvelles cultures», affirme Tamara Lebrecht. Les agricultrices et les agriculteurs intéressés à essayer cette culture peuvent sans autre s'adresser à la GZPK. *Katrin Erfurt*



Principales caractéristiques de la lentille d'Espagne

- Forte résistance au sec, à l'eau stagnante, au stress thermique et au gel
- Moins sensible aux maladies (résistantes à l'oïdium, à l'anthracnose, à la cercosporiose, aux rouilles)
- Moins sensible aux ravageurs (par exemple les bruchinae)
- Diversification des cultures de légumineuses
- Haute teneur en protéines de 18 à 34 pour cent
- Meilleurs rendements et stabilité de rendement en association de cultures

Davantage sur le projet «Integral»

www.gzpk.ch > Projekte > Integral (DE)

→ Sebastian Kussmann
s.kussmann@gzpk.ch
tél. 055 264 17 89

www.criticalscientists.ch (EN)

www.semnar.ch (DE)

Projet CGCB

Bio Suisse finance de 2023 à 2026 le projet «Culture associée lentille d'Espagne - avoine pour l'alimentation humaine» du fonds CGCB (Contributions pour les grandes cultures Bourgeon). Ce financement permet de développer le projet sur la lentille d'Espagne. Par exemple, les chercheurs analysent aussi la qualité de l'avoine en culture associée avec de la lentille d'Espagne.

www.bio-suisse.ch/kabb

→ Hanna Marti, Responsable des CGCB, Bio Suisse
tél. 061 204 66 96
kabb@bio-suisse.ch

Travail du sol: Choisir le bon moment



Pour le travail du sol, il vaut la peine d'être patient et d'attendre que les conditions soient favorables. L'important est que le sol présente l'humidité correcte non seulement en surface mais

aussi en profondeur: Il devrait idéalement être jusqu'à une profondeur de 35 centimètres cassant et friable ou dur, mais pas malléable ou pâteux. Le sous-sol est en effet particulièrement sensible aux compactages, qui peuvent au fil des ans poser des problèmes et provoquer des pertes financières importantes. Disloquer les tassements avec des engrais verts et des sous-solages est fastidieux et long. Il vaut donc mieux intervenir ou semer plus tard que risquer d'avoir pendant des années des pertes de rendements dues aux compactages. Le site web humidite-des-sols.ch présente des valeurs de mesure de l'humidité

du sol et des recommandations pour différentes régions de suisse et vaut la peine d'être consulté. Un test à la bêche jusqu'à 35 centimètres de profondeur est néanmoins indispensable car chaque sol est différent. *Tim Schmid, FiBL*

📄 www.humidite-des-sols.ch

Conseils Grandes cultures

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



Piétin: La lutte dans les fermes bio



Le piétin est une maladie contagieuse et douloureuse des onglons des moutons. Cette maladie fera l'objet d'un programme national de lutte à partir d'octobre: Si du piétin est constaté dans un troupeau lors du contrôle annuel de l'ex-

ploitation, elle est mise en quarantaine et le troupeau doit être assaini par des soins des onglons et des passages au pédiluve répétés. Le produit pour pédiluve autorisé est le biocide «Desintec Hoof Care Special D». Vu que les traitements sont effectués dans le cadre d'une lutte ordonnée par l'État, le produit proposé par les autorités peut être utilisé en agriculture biologique même s'il ne figure pas dans la Liste des intrants. Les passages au pédiluve et le produit utilisé doivent être notés dans le journal vétérinaire. Vu que cette lutte recourt à un biocide, le passage au pédiluve ne doit pas être considéré comme un traitement chimique et les animaux peuvent

être commercialisés en bio même s'ils sont passés plusieurs fois au pédiluve. *Steffen Werne, FiBL*

Informations supplémentaires

Des informations supplémentaires sur la lutte contre le piétin se trouvent en ligne: www.bioactualites.ch > Élevages > Santé animale > Lutte contre le piétin

Conseils Santé animale

→ pamela.staehli@fibl.org
 fibl.org
 tél. 062 865 63 61



Viticulture: Cépages porteurs d'avenir



Les étés de plus en plus chauds et secs posent des défis en viticulture: rendements moins bons, teneurs plus élevées en alcool et plus basses en acides. Les cépages blancs, et surtout l'Arvine, le

Chasselas et le Sylvaner, sont de manière générale sensibles aux stress hydriques importants, ce qui nuit à la qualité des vins. Les cépages rouges, et en particulier le Pinot noir, l'Humagne, le Cornalin et la Syrah, supportent en général mieux le stress hydrique. Le FiBL participe au projet trinational «KliWi-ReSSE» qui dure jusqu'en 2025. Son but est d'aider les viticulteurs de la région du Rhin supérieur à choisir des cépages qui conviennent dans le contexte du changement climatique. La recherche étudie comment les caractéristiques génétiques de la vigne sauvage européenne, qui a quasiment disparu, peuvent être

utilisées pour développer des cépages plus résistants au climat, et le projet constitue un catalogue de la résistance et de la résilience au sec des variétés porte-greffe ou productives courantes dans la région. *Dominique Léville, FiBL*

📄 www.kliwiresse.wine-science.eu

Conseils Viticulture

→ david.marchand@fibl.org
 fibl.org
 tél. 062 865 04 49



Avec Bottle Back, la bouteille lavable fait son grand retour dans les caves

Laver et réutiliser les bouteilles de vin plutôt que les recycler: c'est l'ambitieux projet-pilote mené par huit vigneronnes et vigneron vaudois bien décidés à améliorer leur empreinte écologique.

Le bilan carbone d'une bouteille de vin est sans appel: 30 pour cent provient uniquement du contenant, à savoir le verre. «L'énergie grise dépensée autour de cette bouteille en verre est monumentale», s'alarme François De Coulon, viticulteur-encaveur au Château d'Éclepens VD. «Sans compter que la fabrication du verre requiert du sable, un matériau de plus en plus difficile à trouver. En tant que vigneron bio, je ne peux pas cautionner éternellement le fait de puiser dans des ressources limitées! Avant de recycler, il faut avant tout chercher à réutiliser», dit-il.

Si la Suisse est l'une des championnes du recyclage, la réutilisation de bouteilles en verre dans le secteur viticole est aujourd'hui quasiment inexistante. Le lavage est petit à petit tombé en désuétude à partir des années nonante et de la tendance aux prix baissiers sur le marché du verre. À partir de 2010, l'arrivée de l'étiquette autocollante – qui, à la différence de l'étiquette apposée à l'aide de colle froide, ne s'ôte plus jamais – a également participé à sceller le sort du lavage. C'était sans compter quelques domaines viticoles acharnés et la volonté d'un groupe de vigneronnes et de vigneron vaudois bio, déterminés à redonner ses lettres de noblesse à la bouteille lavable et réutilisable. «Les Allemands parviennent à réutiliser 40 pour cent de leur verre. Pourquoi pas nous?», lance François De Coulon.

Ce vigneron, qui travaille 6 hectares dans les Côtes de l'Orbe, sur les flancs de la colline du Mormont, et qui s'est reconverti au bio en 2017, a ainsi rejoint en 2022 un collectif de productrices et de producteurs emmenés par Catherine



Ilona Hunkeler, Catherine Cruchon, Jean-Daniel Porta, Laura Paccot, Noémie Graff, Lionel Widmer, Vincent Chollet (de g. à dr.) participent au projet Bottle Back et embouteillent une partie de leur production dans des contenants lavables et réutilisables, au modèle unique. Photo: mäd

Cruchon d'Échichens VD et Laura Paccot de Féchy VD. «Bottle Back est un projet pilote qui vise à mettre en circulation 80 000 bouteilles réutilisables en deux ans», explique cette dernière. «L'idée est de tester auprès du public le fonctionnement du retour d'une bouteille en verre unique, utilisée par tous les vigneron», poursuit Catherine Cruchon. «Remettre sur pied un système de collecte national est ambitieux, mais aurait un impact énorme en termes d'économie d'énergie!»

Le choix d'une bouteille légère

Pour ces deux années expérimentales, les huit membres se sont décidés pour un modèle de bouteille bourguignonne, légère (573 grammes) et relativement peu foncée – afin de faciliter le contrôle visuel post-lavage – fabriquée en Suisse par l'entreprise Vetropack. Ce printemps, pour la deuxième année consécutive, tous ont donc embouteillé une partie de leurs

*«Vingt minutes de lavage
à 80 degrés sont moins énergivores
que les six heures à 1500 degrés
nécessaires à la fonte du verre.»*

François De Coulon

crus dans ces contenants que le client peut rapporter dans n'importe quel domaine viticole participant. «Il y a un effort à fournir du côté du consommateur», concède François De Coulon. Régulièrement, lesdites bouteilles sont acheminées dans l'une des deux laveries que compte la Suisse – Vetrum à Zurich et Univerre à Sierre VS – avant d'être remises en fonction. «Le lavage génère 85 pour cent de gaz à effet de serre de moins que son équivalent à usage unique», poursuit le producteur. «Vingt minutes à 80 degrés sont nettement moins énergivores que les six heures à 1500 degrés nécessaires à la fonte du verre...»

En parallèle, deux groupes de travail chapeautés par des experts de Changins travaillent au lancement à grande échelle de deux bouteilles lavables, un format «bourguignonne» et un format «bordelaise», qui seront estampillées Bottle Back afin d'être aisément différenciables, et mises sur le marché à l'issue du projet pilote, donc dès 2025. «Nous proposons deux formats de bouteilles afin de toucher un maximum de vigneron, aux quatre coins de la Suisse», précise Catherine Cruchon.

Argument commercial évident

Le sujet est cependant complexe et délicat, les vigneronnes et les vignerons entretenant avec leurs bouteilles et leurs étiquettes un rapport particulier. «Il faut accepter de revoir sa stratégie de communication, son packaging, son esthétique. Bref, il faut faire un travail sur soi», reconnaît François De Coulon. «Mais le contexte est propice au changement», poursuit le Vaudois: «Au Canada, le poids des bouteilles importées ne doit plus dépasser 620 grammes, forçant ainsi les producteurs à renoncer aux contenants trop lourds.»

Si Laura Paccot a choisi d'embouteiller sa cuvée traditionnelle et emblématique «La Colombe» dans des flacons réutilisables, François De Coulon a quant à lui mis son chasselas barrique ainsi que son vin nature dans des bouteilles Bottle Back. Et les deux professionnels le reconnaissent volontiers:

«La bouteille lavable est un argument commercial évident, qui peut réellement déclencher un acte d'achat. Et ça peut même devenir une façon de fidéliser les clients!»

Du côté des restaurateurs qui ont l'habitude de fréquenter régulièrement leurs fournisseurs, le projet trouve un écho très favorable. «Les clients individuels doivent quant à eux changer quelque peu leurs habitudes, et adopter un nouveau réflexe», note le vigneron d'Éclepens. «Mais on observe que l'envie de participer à un mouvement de réduction de son empreinte écologique est bien réelle», assure Laura Paccot. «Les



François De Coulon embouteille son vin nature dans des bouteilles réemployables. Photo: Claire Berbain

gens sont prêts. Et plus on sera de vigneronnes et de vignerons à s'accorder autour de ce projet, plus il y aura de bouteilles lavables en circulation, et plus la logistique sera aisée pour les consommateurs! Au final ça ne peut être que positif pour l'image du vin suisse», lâche encore Catherine Cruchon.

Face à l'ampleur de la tâche, François De Coulon est cependant confiant: «Nous sommes tous animés par la même envie de faire bouger les choses et d'améliorer au niveau individuel et collectif le bilan écologique de la production viticole.» S'y atteler de façon collective et collaborative, telle est la stratégie voulue par les initiateurs de Bottle Back. «Cela rend la logistique plus efficiente, permet de mutualiser les coûts et de rendre le lavage plus accessible financièrement» conclut Laura Paccot. Claire Berbain



Un réseau appelé à s'agrandir

Le réseau Bottle Back est ouvert à toutes les vigneronnes et à tous les vignerons de Suisse. «Intégrer le réseau Bottle Back, c'est offrir un point de collecte supplémentaire pour la récupération des bouteilles lavables», explique Laura Paccot. Toutes les informations sont disponibles sur le site internet.

www.bottleback.ch

Ces importations qui ont le Bourgeon

Le quinoa de Bolivie peut obtenir le Bourgeon mais pas le raisin de Californie, pourquoi? Trois documents de Bio Suisse règlent ça pour rendre durables les importations Bourgeon.

«Les longues distances de transport d'aliments et de fourrages sont considérées comme critiques par beaucoup de consommatrices et de consommateurs.» Cette déclaration se trouve dans le nouveau document de Bio Suisse intitulé «Transport de produits Bourgeon d'outre-mer». Lors de chaque visite de supermarché on voit de quoi il s'agit: Des myrtilles conventionnelles et Bio UE sont depuis longtemps disponibles en hiver car elles viennent d'Amérique du Sud. Il y a du raisin et des poires presque toute l'année.

Les rayons sont pleins de marchandise importée et produite sous serre, ce qui pose la question fondamentale: Est-ce censé? À quoi en est-on avec l'impact environnemental des transports? Et quand est-il opportun d'importer un produit bio en Suisse et de lui donner le Bourgeon?

Le transport ne pèse en fait pas très lourd

«Dans la pratique actuelle d'autorisation, nous nous sommes basés sur la certification des entreprises et sur la best practice interne», dit Hans Ramseier, responsable du Secteur International de Bio Suisse. Une position claire a cependant manqué dans certains secteurs. Le Comité de Bio Suisse a maintenant promulgué trois documents de synthèse qui doivent combler ces lacunes. Ces documents traitent (en plus des transports) les importations Bourgeon en fonction des pays et régions d'origine et de la saisonnalité en Suisse. Hans Ramseier souligne que le Cahier des charges de Bio Suisse est toujours la référence lors de l'évaluation de toutes les importations: «En fin de compte, le point décisif pour une autorisation est l'évaluation globale des blocs de critères (disponibilité en Suisse), (disponibilité en Europe et dans le bassin méditerranéen), (durabilité outre-mer), (politique d'assortiment) et (crédibilité).»



Les importations bio, par exemple de cacao, soutiennent des petits paysans et paysannes. Photo: Gian L. Nicolay, FiBL

Le document sur les transports contient une surprise. La supposition qu'un transport en bateau depuis l'outre-mer engendre une empreinte environnementale irresponsablement grande n'est pas défendable. «Le transport ne joue qu'un rôle inférieur dans l'empreinte environnementale globale d'une denrée alimentaire», peut-on y lire. Cela n'est pas valable pour les transports par avion, qui polluent jusqu'à vingt fois plus que ceux par bateau. Pour le safran, la quantité est si minime qu'il peut voyager en avion avec l'acheteur dans ses bagages. Et pour la vanille Bourbon, la difficulté est que les transports maritimes ne sont actuellement pas possibles.

À part ça, les pollutions environnementales importantes se passent à la source: lors de la culture, de la transformation, de l'emballage et du transport régional par camion. Hans Ramseier explique: «La culture outre-mer de produits peut selon les circonstances être plus économe en ressources et mieux adaptée au site que la culture des mêmes produits chez nous.» Un exemple controversé est le sucre, qui est plus facile à produire avec de la canne à sucre qu'avec de la betterave sucrière. Le spécialiste de Bio Suisse invoque aussi des aspects culturels qui jouent un rôle dans le cas des produits traditionnels («native crops»): «La commercialisation de produits venant de leurs ré-



«Le point décisif pour une autorisation est finalement toujours l'évaluation globale.»

Hans Ramseier, Bio Suisse

gions agricoles traditionnelles est éthiquement censée si elle fait partie de l'héritage culturel et agricole sur place. Le quinoa de Bolivie, en Amérique du Sud, est un exemple.»

Il n'y a par contre pas d'autorisations pour les produits frais, y compris de garde, les produits surgelés et les jus qui peuvent aussi venir de Suisse. Par exemple les raisins et les myrtilles. Si des produits ne sont pas disponibles dans notre région élargie pour des raisons climatiques comme l'ananas ou la noix de coco, des importations d'outre-mer sont possibles. C'est valable pour des marchandises qui viennent d'entreprises ou de groupements de producteurs certifiés Bourgeon et qui offrent une plus-value de durabilité qui est le plus souvent sociale comme les amandes pakistanaises d'un groupement de petits paysans certifié fairtrade ou du miel mexicain de familles d'apiculteurs dans une région défavorisée.

Même les pays problématiques méritent soutien

Des produits Bourgeon de Russie? Ce n'est actuellement pas le cas à cause de la guerre d'invasion en Ukraine. Le document de synthèse de Bio Suisse sur la provenance des marchandises Bourgeon s'efforce d'être clair, mais aussi d'être le plus ouvert possible. «Bio Suisse est d'avis que les exploitations bio de régions politiquement ou économiquement critiques doivent être soutenues en leur offrant un écoulement sûr de leurs pro-



Un centre de réception d'ananas au Ghana. Vu que ce fruit ne pousse définitivement pas sous nos latitudes, il peut être importé en Suisse et obtenir le Bourgeon s'il remplit tous les critères. Photo: Paul van den Berge, FiBL

duits», dit le document. On fournit ainsi une contribution à la stabilité sociale, économique et écologique.

«Bio Suisse connaît chaque entreprise de la filière de livraison d'un produit Bourgeon importé en remontant jusqu'à sa production agricole», explique Hans Ramseier. Toutes ces entreprises doivent être contrôlées et certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse. La certification comprend aussi des critères sur la biodiversité, une interdiction du défrichage des forêts et du vol de terres, des obligations de protection de l'eau et de la nature ainsi que le respect d'exigences sociales. Les pays exportateurs sont en outre vérifiés du point de vue des corruptions possibles.

La saisonnalité c'est bien, l'achat responsable aussi

Le troisième document de synthèse traite les importations Bourgeon en fonction de la production indigène suisse. «Favoriser les productrices et producteurs Bourgeon suisses et leurs produits est le devoir central de Bio Suisse et a donc la priorité la plus haute», dit Hans Ramseier. La production suisse est déjà protégée pendant la saison agricole par divers instruments qui restreignent les importations. Ces produits sont aussi clairement identifiables et visibles grâce au Bourgeon avec la croix suisse. «Cela ne doit cependant pas mener à un esprit de clocher», dit Hans Ramseier. «Bio Suisse agit aussi pour soutenir l'agriculture biologique dans le monde entier, et elle veut proposer si possible toute l'année un assortiment Bourgeon complet qui est produit et commercialisé durablement.» Une contradiction? Le document de synthèse se réfère à la maturité des consommatrices et des consommateurs, qui doivent «décider eux-mêmes jusqu'où ils veulent orienter leur alimentation d'après des principes comme la saisonnalité, la proximité ou la santé.»

L'assortiment Bourgeon contient donc aussi des produits du commerce mondial comme le cacao, les bananes, le café, les crevettes ainsi que les fruits et les légumes, qui peuvent

être produits en hiver dans le sud de l'Europe avec peu d'énergie de chauffage. C'est ainsi que les restrictions saisonnières valables pour les petits fruits de table comme les fraises, les myrtilles, les framboises et les mûres ont été levées récemment. Le document sur la saisonnalité souligne en outre que «Les produits Bourgeon – qu'ils soient importés ou produits en Suisse – offrent toujours une plus-value de durabilité par rapport aux produits conventionnels ou Bio UE.» Et que Bio Suisse continue de sensibiliser le public pour un comportement d'achat durable avec une majorité de produits de saison.

Beat Grossrieder



L'engagement du FiBL pour l'agriculture tropicale

«Les exigences et les coûts cachés des systèmes alimentaires «Business as usual» ne sont nulle part ailleurs aussi visibles que sous les tropiques», écrit le FiBL dans un communiqué médias du début février 2024. Fluctuations de l'approvisionnement, sous-alimentation et conséquences de la crise climatique y représentent «une menace considérable». La crise climatique et d'autres facteurs comme la démographie, l'instabilité politique ou l'explosion de la demande aggravent la situation. Pour encourager des approches durables, le FiBL a réalisé en anglais le dossier politique «Cultivating change with agroecology and organic agriculture in the tropics», qui rassemble plus de 80 publications scientifiques et thématise la transformation, l'agroécologie et les systèmes agricoles écologiques. La publication peut être téléchargée gratuitement:

shop.fibl.org > N° art. 2000 (EN)

Une branche en mutation

Depuis la décision des délégués de Bio Suisse que tous les poussins doivent vivre, le marché suisse des œufs et du poulet passe par une mutation profonde. La branche tient néanmoins le cap.

Tous les poussins Bourgeon devront être élevés au plus tard à partir du 1^{er} janvier 2026. C'est ce que l'Assemblée des délégués de Bio Suisse a décidé en novembre 2021 après des années de discussions. Pour atteindre ce but qui met toute la branche au défi, il y a deux voies équivalentes: le modèle «frères coqs», donc l'engraissement des poussins mâles des lignées de ponte, et le modèle «poule à deux fins». Pour des raisons économiques, la plus grande partie de la branche s'est déjà décidée pour le modèle des frères coqs. Le marché suisse des œufs et de la volaille passe par conséquent par un processus de transformation. Il n'y aura à l'avenir plus de poule bio sans coq bio, plus d'œufs bio sans viande de poulet bio. L'abattage et le dépeçage des animaux devra s'effectuer uniquement en Suisse à partir de 2026.

Les derniers chiffres montrent que la branche tient le cap. Actuellement, le taux de reconversion à l'engraissement des jeunes coqs (frères coqs et poules à deux fins) atteint 30 pour cent. À partir de 50 pour cent de reconversion, valeur qui sera probablement atteinte au deuxième semestre 2024, Bio Suisse lancera une campagne de communication qui doit montrer aux consommatrices et aux consommateurs la nouvelle plus-value d'éthique animale et les sensibiliser au fait que cela a aussi son prix. Bio Suisse mettra auparavant à disposition des fermes qui font de la vente directe des moyens de publicité et de communication ainsi qu'une FAQ avec les principales questions et réponses pour les échanges avec les clientes et les clients. Le commerce de détail prévoit aussi des mesures.

Adieu les rayons toujours bien remplis d'œufs bio

Les directives et la communication sont une chose. Une bonne planification avec une promotion des ventes et une transparence du marché correspondantes en est une autre. La planification de l'occupation des poulaillers reste un grand défi pour les organisations d'élevage et les marchands d'œufs. La multiplication des séries prolongées qui est économiquement judicieuse dans la production d'œufs va libérer des capacités pour l'engraissement des coqs. Autrement dit: Si les poules sont utilisées plus longtemps, il faudra produire moins de poulettes, et les poulaillers d'élevage pourront être occupés par des jeunes coqs au lieu de rester vides. Un lissage de la saisonnalité de la production d'œufs semble cependant incontournable. Vu que le comportement consumériste ne changera pas beaucoup (cognage d'œufs à Pâques, faire des biscuits pendant la période de Noël), il faudra probablement abandonner un peu l'exigence de rayons toujours complètement remplis d'œufs bio. Un défi pour l'écoulement et la commercialisation.

Les calculs des prix de référence pour les poulettes, les œufs et maintenant aussi les jeunes coqs qui ont été réalisés par le Groupe spécialisé Œufs de Bio Suisse sont un instru-

ment important pour la transparence du marché – même si les derniers n'ont pas encore été publiés vu que les divers acteurs du marché ont des stratégies différentes pour passer à l'engraissement des jeunes coqs et que les discussions interprofessionnelles n'ont pas encore mené à un consensus. Au lieu de les publier, le Groupe spécialisé Œufs a appelé toutes les organisations d'élevage à mettre leurs propres calculs des prix de référence à disposition de leurs éleveurs et éleveuses.

Les coûts supplémentaires pour l'engraissement des coqs sont déjà aujourd'hui transférés en partie aux consommatrices et consommateurs via des augmentations des prix des œufs, mais le plus souvent aux éleveuses et éleveurs de poules pondeuses eux-mêmes via une augmentation du prix des pou-



Tous les poussins Bourgeon devront vivre, et ça se répercute sur le marché des œufs. Photo d'IA / Adobe Stock

lettes. Non seulement cela augmente leur risque entrepreneurial, mais ça exige aussi qu'ils disposent de plus de liquidités. Ce n'est cependant qu'ainsi que les fermes de vente directe pourront aussi être impliquées. Bio Suisse se préoccupe de la question et s'investit auprès des distributeurs et des organisations d'élevage pour avoir des solutions en cas de pénuries de liquidités. Les calculations devront aussi tenir compte de l'augmentation du risque entrepreneurial.

Il est indéniable que tous les acteurs de la branche des œufs et des poulets se trouvent en dehors de leur zone de confort. Il faut rassembler des expériences, en tirer les bonnes conclusions et les utiliser pour éliminer les incertitudes actuelles. Tous sont confrontés aux mêmes défis, et cela obligera la branche des œufs et des poulets à serrer encore plus les rangs. Adrian Schlageter, Bio Suisse

Davantage de lait bio transformé



L'écoulement de fromage bio a augmenté de 12,6 pour cent par rapport à l'année précédente. Photo: frogtravel / Depositphotos

Lait

Malgré une baisse de la quantité de lait bio (-2,6 %), à peu près autant de produits laitiers bio ont été produits que l'année précédente. Cela signifie que la mise en valeur a pu être augmentée, mais aussi que la demande pour les produits laitiers bio est toujours aussi bonne. L'écoulement a augmenté de 8,8 % par rapport à l'année précédente, le fromage bio étant particulièrement apprécié (+12,6 %). La pression sur le lait bio de consommation due aux alternatives végétales reste sensible, l'écoulement a baissé de 2,5 %. Le marché du lait bio est globalement stable et équilibré avec une quantité produite un peu plus basse, une mise en valeur légèrement en hausse, une demande stable et des prix aux producteurs stables. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Porcs

La demande des transformateurs et des acheteurs pour la viande de porc bio est faible depuis le quatrième trimestre 2023. Le marché est en train de redresser cette évolution et il est équilibré, mais il y a des signaux pour une nouvelle baisse

de la demande, et la production doit être diminuée en 2024. Des mesures sont discutées avec la Communauté d'Intérêts Porc Bio Suisse (CI PBS) et les acheteurs pour éviter que le marché souffre d'une offre trop élevée. La branche du porc reçoit par contre un peu d'air pour trouver des solutions pour l'affouragement 100 % bio. L'Office fédéral de l'agriculture met en consultation en 2024 une modification de règlement pour une dernière autorisation de 5 % de protéine de pomme de terre conventionnelle dans l'alimentation des porcs bio. Si cette modification de règlement passe, il sera possible temporairement – du 1^{er} janvier 2025 au 31 décembre 2030 – d'utiliser 5 % de protéine de pomme de terre conventionnelle. La branche considère cela comme une chance et il est possible de chercher des solutions sans que les engraisseurs souffrent de pertes financières.

Luca Müller, Bio Suisse

Légumes

Les prix pour les légumes et pommes de terre bio ont été toujours plus sous pression ces dernières années. Le Groupe spécialisé Légumes et pommes de terre de Bio Suisse

a publié un document de synthèse sur la formation des prix qui montre à quoi une formation des prix équitable et partenariale devrait ressembler. Bio Suisse recommande de ne produire que s'il y a avec des acheteurs des contrats qui se réfèrent aux prix indicatifs. La validité des prix fixes ne doit pas dépasser cinq semaines pour les légumes de garde et deux semaines pour les légumes frais. Pour que des prix équitables puissent être réalisés dans toute la Suisse, tous les producteurs et productrices sont tenus de mentionner dans leurs offres les coûts de production et les prix de référence.

Matthias Meyer, Bio Suisse

www.bioactualites.ch > Actualités > Toutes les infos > Nouveau document de prise de position sur la formation des prix des légumes (5.2.2024)

Toutes les infos marché

Prix de référence aux producteurs et franco commerce, recommandations de prix pour la vente directe, surveillance du prix du lait etc.

www.bioactualites.ch > Marché

Naturel ou artificiel

Deux thèmes politiques brûlants sont au programme de l'AD de Bio Suisse en avril: L'initiative Biodiversité et les évolutions dans le secteur de l'ingénierie génétique.

L'état de la biodiversité est alarmant en Suisse et dans le monde entier. Les mesures actuelles ne suffisent pas pour empêcher que des espèces disparaissent. L'initiative populaire fédérale «Pour l'avenir de notre nature et de notre paysage» (Initiative Biodiversité) qui passera en votation en septembre 2024 veut corriger cela. Selon le comité d'initiative, elle veut ancrer dans la Constitution un renforcement de la protection de la biodiversité, et elle exige en outre davantage de surfaces et de moyens financiers pour la biodiversité.

Ses adversaires argumentent que la conservation de la biodiversité est suffisamment couverte par l'article 78 «Protection de la nature et du patrimoine» de la Constitution fédérale. Il y est entre autres stipulé que la Confédération «légifère sur la protection de la faune et de la flore et sur le maintien de leur milieu naturel dans sa diversité. Elle protège les espèces menacées d'extinction.» L'application est du ressort des cantons.

Le Conseil des États coule le contre-projet

Si on étudie le texte de l'Initiative Biodiversité, la Constitution doit être complétée par un article 78a «Paysage et biodiversité» selon lequel la Confédération et les cantons veillent, dans le cadre de leurs contributions:

- à préserver les paysages, la physionomie des localités, les sites historiques et les monuments naturels et culturels dignes de protection;
- à ménager la nature, le paysage et le patrimoine bâti également en dehors des objets protégés;
- à mettre à disposition les surfaces, les ressources et les instruments nécessaires à la sauvegarde et au renforcement de la biodiversité.

La mise en œuvre d'une nouvelle disposition constitutionnelle dure généralement longtemps. Si une initiative populaire est acceptée, il faut ensuite définir les mesures concrètes pour son application. Il n'apparaît que plus tard qui finit par payer et qui finit par profiter. C'est pour cette raison que le Conseil fédéral et le Conseil national voulaient résoudre rapidement, prévisiblement et efficacement les problèmes urgents avec un contre-projet. Le Conseil des États s'est cependant catégoriquement prononcé contre le contre-projet et l'a rejeté en décembre 2023 – tout à fait dans le sens de l'Union suisse des paysans (USP), qui se dresse actuellement contre l'Initiative Biodiversité avec une campagne massive.

Un argument que l'USP répète à l'envi est que l'agriculture suisse fait déjà énormément pour la biodiversité. Cela est particulièrement vrai pour l'agriculture biologique. Comme des comparaisons scientifiques le montrent, elle fournit depuis des décennies une importante contribution à la solution des pro-

blèmes. Les agricultrices et agriculteurs bio sont donc eux aussi sceptiques. Ils craignent entre autres des prescriptions rigides pour les surfaces, mais particulièrement des restrictions pour les constructions neuves et de remplacement. L'USP dit dans sa campagne que les organisations de protection de la nature exigent de transformer 30 pour cent de la surface du pays en zones protégées. Un chiffre qui ne se trouve toutefois nulle part dans l'initiative et qui n'est de même jamais apparu lors de l'élaboration du contre-projet que le Parlement a rejeté plus tard.

Ne pas recommander le oui ne serait pas compris

Il n'est pas controversé que la biodiversité est une requête importante pour les fermes bio. Les auxiliaires sont irremplaçables contre les ravageurs, et ils aident à la fécondation. Des sols sains et une vie du sol diversifiée sont des éléments cen-



La mise en réseau des habitats naturels et proches de la nature favorise la biodiversité et aide l'agriculture. Photo: Lukas Pfiffner, FiBL

traux de l'agriculture biologique. Le fait que les agricultrices et agriculteurs Bourgeon s'engagent avec Bio Suisse en faveur de la biodiversité est en outre une attente très claire des consommatrices et consommateurs bio: Ne pas recommander de voter oui à cette initiative populaire ne serait compris que par très peu de monde et pourrait avoir des conséquences encore impossibles à estimer pour l'image de l'agriculture bio.

Le Comité de Bio Suisse a mené à ce sujet plusieurs discussions avec des représentantes et représentants des organisations membres (OM) et a été présent à de nombreuses assemblées. Sa proposition que la Fédération agisse prudemment a été soutenue par la majorité des participantes et participants.

La nouvelle ingénierie génétique menace le bio

Les nouvelles techniques génomiques (NTG) en production végétale sont un autre thème important qui travaille l'ensemble du secteur bio. Le Parlement européen a pris début février des décisions importantes à ce sujet. Il en ressort qu'il veut suivre la proposition de la Commission européenne et assouplir les prescriptions pour que les variétés produites avec des NTG comme Crispr/Cas (édition du génome) soient presque

considérées comme des variétés classiques. 94 pour cent des plantes génétiquement modifiées qui se trouvent actuellement dans le pipeline de développement de l'agroindustrie ne seraient alors plus traitées comme les organismes génétiquement modifiés (OGM) classiques. La consultation pour la réglementation suisse, qui suivra probablement celle de l'UE, est agendée pour juin 2024. Bio Suisse suit le développement et travaille déjà depuis longtemps avec de nombreuses organisations partenaires, des expertes et des experts pour obtenir une réglementation légale bonne et équitable pour tout le secteur bio et pour les consommatrices et les consommateurs. En même temps, l'initiative populaire fédérale «pour des aliments produits sans manipulations génétiques» se trouve en examen préliminaire par la Chancellerie fédérale.

On sait que les fermes bio ne doivent pas utiliser des OGM. Qu'il s'agisse d'anciens procédés d'ingénierie génétique ou de nouveaux, donc de NTG. Cela ne figure pas seulement dans les législations de l'UE et de la Suisse, mais va pour de nombreuses raisons tout à fait dans le sens de Bio Suisse et de l'organisation faîtière bio européenne IFOAM Organics Europe. L'AD de Bio Suisse a adopté au printemps 2023 une résolution correspondante – et cela à l'unanimité! Si Crispr/Cas & Cie sont autorisés sans restrictions comme la Commission européenne le propose, cela aurait des conséquences graves:

- Les risques liés aux variétés et produits NTG devraient être supportés par le secteur bio ainsi que par les consommatrices et consommateurs, car il n'y aurait pour les variétés NTG plus de procédure d'autorisation, plus de vérification des risques, plus de responsabilité du fabricant, plus de traçabilité et plus de réglementation de la coexistence.
- La concurrence serait faussée, car la garantie d'une agriculture sans ingénierie génétique, qui serait liée à d'énormes frais et investissements financiers, serait entièrement du ressort du secteur bio.
- La liberté de choix du secteur bio ainsi que des consommatrices et consommateurs serait massivement limitée car il n'y aurait pas de déclaration obligatoire pour les variétés et produits NGT, qui ne seraient alors plus identifiables comme tels.



Les plantes issues des nouvelles techniques génomiques pourraient être quasiment assimilées aux croisements classiques. Photo: Depositphotos

Ordre du jour de l'AD de Bio Suisse du mercredi 17 avril 2024

1 Points statutaires

- 1.1 Accueil, ordre du jour, scrutateurs-trices
- 1.2 Procès-verbal de l'AD du 15 novembre 2023
- 1.3 Rapport annuel et rapport de durabilité 2023
- 1.4 Adoption des comptes annuels et de la réalisation des objectifs 2023 y.c. rapports de l'organe de révision, de la CG et de l'IRI, élection de l'organe de révision

2 Cahier des charges et autres décisions

- 2.1 Principes «Apiculture et produits apicoles»
- 2.2 Décision de principe sur l'affiliation obligatoire des preneurs de licences à l'OM PL ou à une autre OM
- 2.3 Initiative Biodiversité

Pause de midi

- 2.4 Motion de Bio Grischun et de Progana sur l'alimentation des ruminants

3 Élections

- 3.1 Élection de la présidence du Comité
- 3.2 Réélection complète du Comité
- 3.3 Confirmation d'élections à la CQ et à la CM

4 Informations

- 4.1 Nouveaux membres de la CLA et de la CLTC
- 4.2 Nouvelles techniques génomiques
- 4.3 Stratégie de la Fédération 2025+
- 4.4 Divers
- 4.5 Exposé: Andrea Kramer, Coop, Cheffe de la Direction Marketing/Achats, Membre de la Direction du Groupe Coop

L'ordre du jour de l'AD (Assemblée des délégués) et tous les documents pour les délégués sont consultables en ligne. Les délégués peuvent déposer jusqu'à et pendant l'AD des motions sur les points portés à l'ordre du jour.

📄 www.bio-suisse.ch > Notre association >
Fédération interne > Assemblée des délégués
→ Gestion de la Fédération Bio Suisse
verband@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 66

- Avec des brevets de variétés de plantes NTG ayant des propriétés déterminées, les grands groupes agroindustriels handicaperaient les petits sélectionneurs indépendant.

Légitimité de la nouvelle règle mise en question

La nouvelle réglementation assouplie décidée par le Parlement européen est non seulement politiquement et socialement controversée, mais aussi légalement et scientifiquement indéfendable. Et pour la Suisse, le net affaiblissement de la Loi sur le génie génétique qui en découle contredit aussi bien la Constitution fédérale que les estimations actuelles du Conseil fédéral, de même par ailleurs qu'un jugement rendu le 25 juillet 2018 par la Cour Européenne de Justice. Sans compter que les critères de différenciation pour les anciens et nouveaux procédés d'ingénierie génétique – les NTG sont tous les procédés introduits après 2001 qui apportent au maximum 20 modifications au génome – ne résistent à aucune vérification scientifique. C'est affirmé par des autorités européennes comme l'office fédéral allemand pour la nature, par l'Agence nationale française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail ainsi que par des chercheuses et chercheurs critiques du réseau scientifique Ensser dans des documents récents (encadré).

En tout cas: Contrairement à la proposition de la Commission, le Parlement de l'UE a maintenu en février la déclaration obligatoire des OGM et veut que les brevets

restent interdits. Beaucoup de pays de l'UE s'opposent et s'accrochent à leur droit de renoncer à l'ingénierie génétique sur leur territoire. Actuellement, 25 des 27 pays de l'UE ne cultivent pas de plantes génétiquement modifiées. Et après que la question de l'ingénierie génétique ait été éludée lors des négociations bilatérales pour l'accord-cadre, une voie suisse prudente et indépendante est possible.

Martin Bossard, Responsable des affaires politiques, Bio Suisse



Critique des NTG par des autorités et la science

Bundesamt für Natur, Deutschland (février 2024):

www.bfn.de > Rechercher:

«For a science-based regulation of plants from new genetic techniques» (EN)

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), France (nov. 2023):

www.anses.fr > Nos publications >

Avis et rapports > Tous les avis et rapports >

Rechercher N° de saisine: «2023-AUTO-0189»

Réseau européen des scientifiques Ensser (février 2024):

www.ensser.org > Publications >

Press releases > «Press Release: EU Parliament disregards science by endorsing deregulation of new GM plants» (EN)

Bio Suisse veut auditer les abattoirs depuis 2025

Quelque 120 000 animaux à onglons – donc des grands et petits ruminants – et porcs Bourgeon sont abattus chaque



La manipulation des animaux Bourgeon doit faire partie des audits d'abattoirs prévus dès 2025.

année dans près de 400 abattoirs disséminés dans toute la Suisse. Actuel-

lement ces entreprises ne doivent pas être certifiées bio car elles ne sont pas soumises à l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Elles ne sont donc par conséquent pas soumises aux contrôles bio. Pour éliminer ce point obscur, Bio Suisse prévoit d'introduire en 2025 pour les abattoirs un audit basé sur les risques. Cela présuppose que la Fédération conclue un contrat ad hoc avec les entreprises concernées. Les audits seront centrés sur le bien-être animal et se feront selon les normes de la Protection Suisse des Animaux PSA. Il s'agit concrètement de ses «Directives pour la surveillance de l'abattage du gros et petit bétail» et de ses «Lignes directrices pour l'évaluation globale des installations d'abattage et des abattoirs par le service de contrôle de la PSA». À titre d'alternative à l'audit sur place, il doit en plus y avoir la possibilité que les entreprises déposent une autodéclaration d'évaluation basée sur les risques. Les abattoirs qui sont déjà contrôlés par une instance de contrôle accréditée obtiennent la reconnaissance directe par Bio Suisse si l'audit est positif.

Désirée Isele, Bio Suisse

Panneaux gratuits

Grâce au partenariat avec la Coop et au généreux soutien du Fonds Coop pour le développement durable, Bio Suisse peut de nouveau cette année donner gratuitement des panneaux Bourgeon à ses membres pour signaler leurs fermes. Dans la région de Berne, il y a même des gens qui livrent ces grands panneaux et aident à les suspendre. Les panneaux peuvent être commandés gratuitement dans le shop de Bio Suisse, où on trouve aussi un vaste assortiment de matériel et des habits. Bio Suisse assume ici la moitié des coûts. La Fédération soutient ainsi les fermes Bourgeon qui font de la vente directe avec 450 000 francs cette année. Michèle Hürner, Bio Suisse


www.bio-suisse.ch/shop



À commander dans le shop de Bio Suisse.

Modèles prévisionnels

Les modèles prévisionnels Rimpro à disposition sur bioactualites.ch pour différentes maladies fongiques aident à planifier et à effectuer la protection phytosanitaire selon les besoins en arboriculture et viticulture biologique. Le FiBL a récemment ajouté un modèle prévisionnel pour la tavelure du poirier. Il y aura aussi d'ici la saison viticole en avril un modèle pour la pourriture noire. *tre*

 pronostics.bioactualites.ch
(tous les modèles prévisionnels)

Fiche actualisée

Le FiBL a actualisé la fiche technique «Bien réussir la manipulation des bovins: percevoir, comprendre, communiquer». Elle fournit des bases sur la perception et le comportement d'apprentissage des bovins domestiques et montre comment les éleveuses et éleveurs peuvent construire une relation positive avec leurs bêtes. Elle est disponible dans la boutique du FiBL. *tre*


 shop.fibl.org > N° art. 1659

Séries de podcasts

L'experte du FiBL Natacha Bodenhausen était invitée au podcast Podconseil de Prométerre. Dans la série «Microbiome: un pour tous, tous pour un!», elle parle du microbiome du sol et dit à quel point il est important pour la santé et la fertilité du sol.

Les podcasts suivants (FiBL Focus) sont récemment apparues en allemand: Dans «Abgefahren – Mikroplastik vom Autoreifen auf den Acker», Andrea Wiget parle des microplastiques et des résultats de ses recherches sur l'usure des pneus dans le sol. Dans «Zahlen bitte! Ein Rückblick auf 25 Jahre World of Organic Agriculture», Helga Willer du FiBL et Diana Schaack de l'Agrarmarkt-Informationen-Gesellschaft (NDT: Société d'information sur le marché agricole) parlent des statistiques bio mondiales et de la collection de données. *tre*

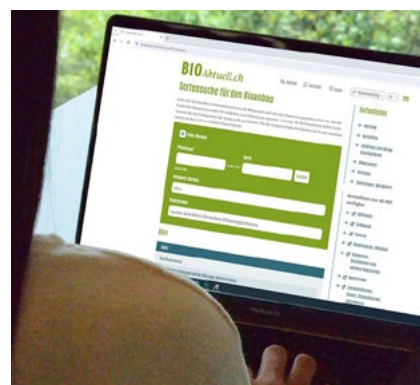
 www.youtube.com > Rechercher:
«Podconseil»

 www.fibl.org > Infothèque > Podcast >
FiBL Focus (DE)

Recherche de variétés sur bioactualites.ch

Le FiBL a rendu les informations variétales pour quelques cultures accessibles de manière interactive. Le site recherche-varietes.bioactualites.ch permet de chercher en ligne des variétés avec certaines caractéristiques. On peut afficher les informations pour certaines variétés ou un tableau sur toute une espèce cultivée. Cette vue d'ensemble peut être téléchargée et enregistrée au format PDF. La nouvelle recherche de variétés existe pour les cultures ou groupes de cultures suivants: céréales, pommes de terre, production fourragère et autres grandes cultures, fruits à pépins, cerises, pruneaux et mirabelles. La recherche en ligne remplace les listes variétales actuelles. La banque de données contient entre autres des données sur le potentiel de rendement, les résistances et les caractéristiques de croissance. La réglementation de Bio Suisse sur la disponibilité des semences ainsi que des adresses de contact et de commande pour les semences complètent les informations variétales. Il y a pour chaque variété un lien direct vers la disponibilité actuelle sur le site internet www.organicxseeds.ch.


Les recommandations variétales pour les cultures ou groupes de cultures suivants peuvent continuer d'être téléchar-



La recherche de variétés est interactive.

gées gratuitement depuis la boutique du FiBL: abricots, fraises, légumes, myrtilles, minikiwis, framboises, mûres et autres espèces de ronces, hautes-tiges, raisinets, cassis, groseilles, casseilles (jostas), plantes aromatiques et plantes ornementales. *Serina Krähenbühl, FiBL*

 recherche-varietes.bioactualites.ch

 shop.fibl.org > Rechercher:
«Liste variétale»


Phytothérapie pour les animaux

Les plantes médicinales utilisées pour traiter des animaux malades sont depuis toujours un élément indispensable de la domestication. Elles restent importantes dans le monde entier pour soigner les maladies des animaux. Il



Plantes médicinales pour favoriser la santé animale et diminuer les antibiotiques.

n'y a toutefois actuellement que peu de médicaments vétérinaires phytothérapeutiques enregistrés (HVMP) sur le marché européen. La demande pour les produits naturels comme alternatives aux antibiotiques augmente. Cela est en accord avec les buts des plans d'action nationaux et internationaux pour lutter contre les résistances aux antibiotiques et ceux du paradigme One Health, et concerne les animaux agricoles et domestiques. Les produits végétaux jouent un rôle important pour atteindre ces buts. «Et pourtant les HVMP ne sont mentionnés dans la législation actuelle de l'UE que pour dire qu'il n'y a pas encore assez d'informations à ce sujet», dit Theresa Schlittenlacher du Département des sciences animales du FiBL. Le FiBL Suisse et le FiBL Europe participent au projet «MedPlants4Vet» qui a pour but de combler cette lacune. *bg*

 www.fibl.org > Sujets / Projets >
Base de données des projets >
Rechercher: «50155» (DE)

Agenda

La liste complète des événements se trouve sur www.bioactualites.ch
Actualités > Agenda

Prière de vous informer en ligne sur les modifications à court terme pour les cours. Nous publions aussi volontiers vos dates. Renseignements à la fin de l'agenda en ligne et au secrétariat des cours: cours@fibl.org

Production végétale

S'approprier les outils de désherbage mécanique

Il existe une diversité d'outils de désherbage mécanique qui se déclinent tous dans une multitude de versions avec des options permettant de personnaliser la machine aux besoins d'une exploitation. Les investissements peuvent représenter d'importants montants. Ce cours vous permettra de connaître les points déterminants pour choisir le ou les bons outils pour votre ferme.

Date et lieu
LU 8 avril 2024, 13h30 - 16h30
Agrilogie Grange-Verney, Moudon VD

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Journée Grandes Cultures Bio

La prochaine Journée Grandes Cultures Bio se déroulera les 26 et 27 juin 2024 à Aubonne VD.

Dates et lieu
26-27 juin 2024
Ferme bio de Christian Streit, Aubonne VD

Information
www.bioackerbautag.ch

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Reconversion Plantes ornementales bio

Informations sur les bases, le contexte et les principaux points

clés de la culture biologique de plantes ornementales, de plantes vivaces, d'arbustes et de jeunes plants de légumes. Sous le thème principal «Fertilisation et irrigation», des spécialistes de la pratique, de la recherche et du conseil présenteront leurs principales connaissances et expériences. L'échange professionnel entre les participants permet d'approfondir ses propres connaissances.

Dates et lieu
ME 4 septembre 2024
Huplant Pflanzenkulturen AG, Hirschthal AG

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Transformation

Lactofermentation: une méthode pour conserver et valoriser les aliments

La lactofermentation est une technique ancestrale de conservation des aliments présentant de nombreux bénéfices pour la santé. Outre la traditionnelle choucroute, la plupart des fruits et légumes se prêtent à la fermentation. Maraîcher-cuisinier passionné, Raphaël Gétaz vous fera découvrir ce monde microscopique fascinant et vous guidera dans la conduite pratique de cette méthode de transformation et de valorisation des matières premières.

Date et lieu
ME 17 avril 2024
8h45 - 16h30
Laboratoire culinaire des Jardins, Allaman VD

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Ma cave passe en bio, qu'est-ce qui change?

De plus en plus de domaines débutent ou réfléchissent à une reconversion vers le bio. Si on connaît plutôt bien les règles à la vigne, qu'en est-il à la cave? Comment adapter ses pratiques de vinification lors d'une reconversion? Quels sont les intrants et les pratiques autorisés? Quelles sont les différences entre les

labels? Quels sont les défis? Comment gérer une cave mixte?

Date et lieu
JE 25 avril 2024
Plusieurs fermes en Suisse romande

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Manifestations

Une bonne action pour les exploitations agricoles

La Journée de la bonne action créée par la Coop aura lieu le 25 mai 2024. Les exploitations bio pourront également en profiter en invitant des bénévoles à leur donner un coup de main concret à la ferme, dans les champs ou sur les alpages, en leur transmettant en échange leur précieux savoir. Celles et ceux qui souhaiteraient avoir de l'aide, par exemple pour créer des haies fourragères, planter des arbres haute-tige ou débarrasser un pré de plantes invasives, doivent enregistrer leur demande en ligne d'ici au 5 mai 2024.

Date et lieu
SA 25 mai 2024
Toute la Suisse

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Offres en allemand

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

Tiergesundheit

Veterinärmedizin in der Biowiederkäuerhaltung

Wir wollen mit diesem Ausbildungsangebot interessierten Tierärzt*innen einen Überblick über die rechtlichen Vorgaben geben, Präventionsmöglichkeiten und komplementärmedizinische Alternativen aufzeigen. Ausserdem soll die Veranstaltung aufzeigen, welche Sichtweise hinter «Tierhaltung im Biolandbau» steht.

Module 1-2:
2. Mai 2024, FiBL Frick AG
Module 3-5:
16. Mai / 6. Juni / 20. Juni 2024
online

Leitung
Ariane Maeschli, FiBL
ariane.maeschli@fibl.org

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

Obstbau, Beeren

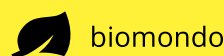
Agroforstwirtschaft – Möglichkeiten und Grenzen

In den letzten Jahren konnten in der Schweiz wertvolle Erfahrungen mit Agroforstsystemen gesammelt werden. Anhand von Praxisbeispielen werden Chancen und Risiken aufgezeigt sowie agrarpolitische Rahmenbedingungen vermittelt. Auch werden Pflegemassnahmen und wirtschaftliche Überlegungen thematisiert.

Wann und wo
MI 10. April 2024, 9-16.30 Uhr
Bioschwand, Münsingen BE

Petites annonces

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à publicite@bioactualites.ch
Conditions: www.bioactualites.ch > Actualités > Magazine > Annonces > Données média



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

Information, Anmeldung
www.inforama.ch/kurse

Einführungskurs Obstbau

Eintägiger Kurs zur Einführung in den biologischen Obstbau. Am Morgen Theorie, am Nachmittag Besichtigung eines Praxisbetriebs. Für Neueinsteigerinnen und Neueinsteiger geeignet.

Wann und wo
DO 11. April 2024
Bioschwand, Münsingen BE

Leitung
Thierry Suard, Fabian Baumgartner, FiBL; Hanna Waldmann, Inforama

Information, Anmeldung
www.inforama.ch/kurse

Erfahrungsaustausch Steinobstanbau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biosteinobstanbau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben

Wann und wo
DI 14. Mai 2024, Ort noch offen

Leitung
Fabian Baumgartner, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org

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

Einführungskurs Beerenanbau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biobeerenanbau. Mit Besichtigung

von Praxisbetrieben.

Wann und wo
DI 16. Mai 2024
Bioschwand, Münsingen BE

Leitung
Thierry Suard, FiBL;
Max Kopp, Inforama

Anmeldung
Inforama
www.inforama.ch/kurse

FiBL-Erfahrungsaustausch Biobeerenanbau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biobeerenanbau. Mit Besichtigung eines Praxisbetriebs.

Wann und wo
DO 20. Juni 2024
Ort noch offen

Auskunft, Leitung
Thierry Suard, FiBL
thierry.suard@fibl.org

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

Gemüsebau FiBL-Erfahrungsaustausch Gemüsebau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo
MI 14. August 2024
Romandie
Ort noch offen

Kursleitung
Anja Vieweger, FiBL
anja.vieweger@fibl.org

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

Verarbeitung, Vermarktung, Handel

Risikoerkennung und -minimierung bei Bioimporten

Das FiBL hat mit der deutschen Biokontrollstelle GfRS Methoden zur Erkennung von Auffälligkeiten bei Bioimporten sowie Massnahmen entwickelt, wie Risiken im Import besser erkannt und gemanagt werden können. Die Erkenntnisse werden vorgestellt und diskutiert.

Wann und wo
DO 11. April 2024
9-15.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Toralf Richter, FiBL
toralf.richter@fibl.org

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

Herstellung Milchalternativen – Fokus Haferdrink

Für Hofverarbeitende, die sich für die Herstellung und Vermarktung von pflanzenbasierten Drinks interessieren. Im Kurs werden Fragen geklärt

und Sie erhalten eine Einführung in die Produktion von pflanzenbasierten Biodrinks mit einem Fokus auf Haferdrink.

Wann und wo
DI 23. April 2024
9.30-16 Uhr
Kirchgemeindefaal,
Kallnach BE

Kursleitung
Ivraina Brändle, FiBL
ivraina.braendle@fibl.org

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

Sektkurs

Dieser Kurs richtet sich an Fachleute, die das praktische Wissen über die Sektbereitung lernen möchten. Parallel zum Kurs am FiBL, wo wir praxisbezogen einen Schaumwein herstellen, produzieren Sie bei sich im Betrieb Ihren eigenen. Der Kurs setzt voraus, dass sie ungefähr 200 Liter Sektkornwein zur Verfügung haben und diesen verarbeiten sowie lagern können. Grundlagenkenntnisse in der Weinbereitung sind Voraussetzung.

Wann und wo
1. Kurstag: Do. 22.8.2024
FiBL, Frick AG
2. Kurstag: Do. 23.1.2025
FiBL, Frick AG
3. Kurstag: März/April 2025
4. Kurstag: August 2025
5. Kurstag: November 2025
FiBL, Frick AG

Leitung
Linnéa Hauenstein und
Thomas Löliger, FiBL
linnea.hauenstein@fibl.org
thomas.loeliger@fibl.org

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

BIO

Actualités

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

Commander maintenant un exemplaire d'essai ou s'abonner: 10 numéros par année pour 55 francs
Bio Suisse, Édition Bioactualités: tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch



MINEX – Pour des vaches saines et longévives

Choyez vos préférées au quotidien: MINEX pour des vaches en pleine forme et productives.

MINEX 980

- Excellente appétibilité
- Garantie un apport en vitamines, macro-éléments et oligo-éléments

ufa.ch

Dans votre
LANDI



Capex 2

Prévenir les tordeuses de la pelure

- Utilisable contre les larves de printemps et d'été
- Agit de manière hautement spécifique contre la tordeuse de la pelure

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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

BIO

Actualités

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

Prénom / nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:

Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch