

# BIO

## *Actualités*

Le magazine du mouvement bio

5124



**LANDI vous  
convie à la**

# JOURNÉE DES GRANDES CULTURES BIO

**26 ET 27 JUIN 2024**

sur l'exploitation de  
Christian et Antje Streit  
Château d'Es Bons 5,  
1170 Aubonne

Pour plus d'informations:  
[fr.bioackerbautag.ch](http://fr.bioackerbautag.ch)

**SAVE THE DATE**



**Trimble**  
Authorised Dealer



- GFX-1060, écran tactile 10" robuste
- Récepteur NAV-900 avec 1 an RTX Center Point (2.5cm)
- EZ-Pilot Pro avec nouveau volant électrique SAM-300
- Support & possibilité de formation disponible

**9'990.- TVA incl.**

Durée de validité jusqu'au 31.07.2024



**Meilleure qualité au meilleur prix**

**vantage**

[www.vantage-suisse.ch](http://www.vantage-suisse.ch)  
T + 41 58 434 07 55  
[info@vantage-suisse.ch](mailto:info@vantage-suisse.ch)

**sevra**

## Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D),  
Bioattualità (I)  
33<sup>ème</sup> année, 2024  
Numéro 5 | 24 du 14. 6. 2024  
Le magazine paraît dix fois par  
année dans chacune des trois  
langues.

Abonnement annuel CH: Fr. 55.-  
Abonnement autres pays: Fr. 69.-  
[www.bioactualites.ch](http://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](http://www.avd.ch)

**Éditeurs**  
Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34  
4052 Bâle  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)  
et  
FiBL, Institut de recherche  
de l'agriculture biologique  
Ackerstrasse 113, Postfach 219  
5070 Frick  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

**Concept graphique**  
Büro Häberli  
[www.buerohaerberli.ch](http://www.buerohaerberli.ch)

**Papier**  
Balance Pure (80 g/m<sup>2</sup>),  
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 (*llu*), FiBL  
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL  
[redaction@bioactualites.ch](mailto:redaction@bioactualites.ch)  
tél. +41 (0)61 204 66 36

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

**Traduction**  
Manuel Perret (sauf indication con-  
traire et sauf les textes de *cb*)

**Publicité**  
Jasper Biegel, FiBL  
Postfach 219, 5070 Frick  
[publicite@bioactualites.ch](mailto: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](mailto:edition@bioactualites.ch)  
tél. +41 (0)61 204 66 66

**Télécharger le magazine (PDF)**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) >  
Actualités > Magazine  
Utilisateur: bioactualites-5  
Mot de passe: ba5-2024  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

Page de couverture: Pour bien se développer, les poules ont besoin d'une alimentation diversifiée. On recommande une combinaison de composants fourragers fins et grossiers. Ce thème est traité à partir de la page 6. Photo: Andrey / Adobe Stock

# Table des matières

## À la une

*Alimentation des poules*

- 6 Fourir, picorer, manger
- 8 Aviculture durable grâce à l'utilisation de sous-produits
- 10 Faire des œufs avec de l'herbe

## Agriculture

*Production végétale*

- 12 Semer les cultures sur des buttes

*Innovations de la pratique*

- 15 Humification avec charrue et chisel
- 17 Vulgarisation du FiBL

*Foires agricoles*

- 18 Bio-Agri et Bio-Vino confirment leur attractivité

## Société et politique

*Protestations paysannes*

- 20 Interview: «Le monde paysan est divisé»

## Transformation et commerce

*Gaspillage alimentaire*

- 22 Maîtriser les dates de consommation et de conservation

## Bio Suisse et FiBL

*Bio Suisse*

- 24 Nouvelles
- 25 Grand Prix: Cherchons projets bio novateurs

*FiBL*

- 27 Nouvelles

## Rubriques

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

# La clé pour des œufs parfaits

Je mange volontiers des œufs. Pas seulement parce qu'ils sont délicieux et polyvalents. Les œufs nous fournissent aussi plein de vitamines, de minéraux et d'anti-oxydants. Mais un œuf ne peut pas être meilleur que ce que les poules mangent. L'agriculture biologique stipule que les aliments pour les poules correspondent à leurs envies naturelles et puissent couvrir leurs besoins alimentaires particuliers. La production des matières premières ne doit si possible pas concurrencer les denrées alimentaires pour les humains. C'est toutefois un défi car les surfaces agricoles suisses ne suffisent souvent pas pour couvrir les besoins alimentaires des poules pondeuses. Il faut donc importer d'Europe de nombreuses matières premières de production biologique. Kurt Brunner, de la ferme Haldenhof, y voit une contradiction: Les œufs sont devenus une mode alimentaire. Il recommande de diminuer la consommation d'œufs pour que l'élevage des poules puisse être durable. Son objectif est de continuer de diminuer le nombre de ses poules et de les nourrir seulement avec des sous-produits des grandes cultures. Mais cela n'est pas une solution valable pour les grandes fermes avicoles bio. Elles doivent utiliser des aliments produits par des moulins. Une étude du FiBL avec des poules à deux fins montre une nouvelle possibilité: Les aliments des moulins peuvent être complétés avec du fourrage grossier sans faire diminuer la performance de ponte. Les deux approches présentent des possibilités d'optimiser l'aviculture de ponte en agriculture biologique tout en respectant les exigences en matière d'alimentation animale respectueuse de l'espèce et durable. Ce sujet est traité à partir de la page 6.



Katrin Erfurt, Rédactrice en chef co-adjointe



## Dit



«Je n'ai pas commencé par tester cette méthode, j'ai directement généralisé la culture sur buttes.»

Stefan Rohrbach, Oberbütschel BE

→ Page 12

## Compté

**5000** tonnes de viande sont éliminées chaque année en Suisse parce que les produits ont atteint la date de péremption. Or on pourrait les consommer sans problèmes pendant 90 jours après congélation.

→ Page 22

## Vu



Grand honneur pour Bio Suisse: Dans la Catégorie international, elle gagne le prix «Nuñez de Prado» décerné par la fédération bio espagnole Ecovalia parce que, selon le jury, «Elle s'engage depuis longtemps pour l'encouragement de la production bio en Suisse.» Le prix a été remis par Evelyne Alcázar Marín d'Ecovalia au Président de Bio Suisse Urs Brändli (à dr.) et à son Vice-président Cédric Guillod. *Texte: schu; Photo: màd*

## Bières Bourgeon au top

Des bières avec le label Bourgeon ont de nouveau été primées lors du Swiss Beer Award de cette année. On trouve à la deuxième place dans leur catégorie la Weizenbier de la brasserie bâloise Unser Bier, et la Starkbier de la brasserie grisonne Monstein. Elles ont en outre obtenu les deux premières places de la distinction spéciale «Bourgeon – Bio Suisse». La place trois est occupée par la Weizenbier de la brasserie appenzelloise Locher. Le Swiss Beer Award a pour but de faire connaître au public la diversité des bières suisses. Avec plus de 1100 brasseries enregistrées, la Suisse est un paradis brassicole. *bgo*

 [www.swissbeeraward.ch](http://www.swissbeeraward.ch)

## Bio et convenience

Qu'il s'agisse de röstis prêts pour la poêle ou de raviolis prêts à cuire – les produits dits de convenience sont appréciés. Aussi ceux qui ont le Bourgeon. Le chiffre d'affaires des produits frais de convenience bio augmente – l'année passée il a progressé de 8,1 pour cent. L'émission «Kassensturz» a thématisé récemment les produits de convenience bio et a montré que jusqu'à 350 additifs sont autorisés pour les produits tout prêts conventionnels alors qu'il n'y en a que 34 pour le convenience bio. Le Président de Bio Suisse a dit à Kassensturz que les autres produits bio transformés doivent aussi respecter des directives strictes. «Chaque produit Bourgeon est bio à 100 pour cent.» *bgo*

## 100 ans d'agrotechnique

«Technique Agricole Suisse» est une association créée il y a 100 ans. Les propriétaires de tracteurs et de fraises agricoles étaient invités en décembre 1924 à la Berner Bürgerhaus pour créer une association. Il y avait alors 200 tracteurs utilisés en Suisse, aujourd'hui on en compte 143 000. L'association a obtenu que les taxes de circulation, qui étaient élevées au début, soient baissées pour les tracteurs. Le tracteur a aussi obtenu une place particulière dans la loi sur les véhicules à moteur. L'association s'occupe aujourd'hui de tracteurs hyper modernes avec GPS, de drones, d'intelligence artificielle et de robotique. La poste a édité un timbre spécial pour le centenaire de l'association. *bgo*

## Quand les légumes bio attirent écoliers et cyclistes

Il y a à Ried FR une nouvelle halle de préparation des légumes qui sort de l'ordinaire. Les frères Bruno et Marcel Christen ne se contentent pas d'y laver et emballer des légumes bio, ils y accueillent aussi des touristes, des sociétés et des classes d'école. Il y a une galerie pour les visiteurs, une salle de formation et un magasin fermier. Le but derrière le projet: «Les gens doivent toujours pouvoir nous regarder travailler», disent les initiateurs dans un article du «Freiburger Nachrichten». Les Christen sont actifs dans l'association porteuse du projet de développement régional (PDR) «Légumes Bio Seeland», qui envisage de développer l'endroit en but d'excursion. Morat Tourisme y participe et intègre la halle maraîchère bio dans un itinéraire cycliste. Si des touristes ou des cyclistes arrivent affamés à Ried, ils peuvent se ravitailler au magasin de la ferme. Des légumes y sont transformés sur place, par exemple en sauce tomate et en pesto. Les exploitants ont aussi pour but d'éveiller l'attention pour l'agriculture biologique. Les visiteuses et visiteurs doivent voir ce qui est de saison et d'où viennent

les légumes. Le PDR dure six ans et se terminera en 2027. Divers sous-projets doivent ensuite prendre la relève de ce projet de développement. L'association porteuse du PDR, qui compte actuellement 35 membres, est soutenue par l'Office fédéral de l'agriculture et le canton. L'Innoplattform Bio est un projet de centre de compétences pour la culture des pommes de terre et légumes bio. Elle organise des formations avec des experts ou des excursions avec visites d'entreprises agricoles, par exemple en Allemagne ou aux Pays-Bas. *bgo*

[www.passion-seeland.bio](http://www.passion-seeland.bio) > Passion > Le projet PDR



Halle maraîchère avec accès public à Ried.

## Le bio reste tendance

L'Office fédéral de la statistique (OFS) a publié récemment ses recensements structurels sur l'agriculture pour l'année 2023. Il en ressort qu'il y avait 47 719 entreprises agricoles en Suisse, soit 1,2 pour cent de moins qu'en 2022. Ces exploitations cultivent en moyenne une surface de 21,8 hectares. Cela représente une augmentation de 0,2 hectares par rapport à l'année passée.

L'agriculture biologique reste toujours dans le vent: 7896 ou 16,5 pour cent de toutes les entreprises agricoles sont en bio. Cela fait 77 unités ou 1 pour cent de plus qu'en 2022.

Les fermes bio cultivent aujourd'hui en Suisse près d'un cinquième de la surface agricole utile, c'est-à-dire au total une surface de 190 000 hectares, soit 2,0 pour cent de surface de plus que l'année précédente. La grandeur des fermes bio atteignait en moyenne 24,1 hectares, ce qui fait 2,3 hectares de plus que la moyenne de l'ensemble des entreprises agricoles. *bgo*

[www.bfs.admin.ch](http://www.bfs.admin.ch) > Trouver des statistiques > Agriculture et sylviculture > Relevé des structures agricoles 2023

## La structure des prix des aliments bio suscite toujours des discussions

La Haute École Spécialisée de la Suisse du Nord-Ouest (FHNW) a examiné à la loupe les prix d'un grand nombre de denrées alimentaires bio. Sur mandat de Marchés Équitables Suisse (MÉS), elle a vérifié à la Migros et à la Coop les différences de prix de certains produits bio

par rapport aux conventionnels. L'analyse portait sur de nombreux secteurs d'assortiment comme les produits laitiers, la viande, les œufs, les pommes de terre ou la farine. Le résultat était une «différence de prix entre les produits bio et conventionnels», comme l'écrit

MÉS dans un communiqué de presse. Un deuxième monitoring a été effectué récemment en tenant aussi compte des prix bio d'Aldi et de Lidl. Ces discounters mettent toujours plus d'aliments bio produits en Suisse dans leurs assortiments, et ils les vendent à des prix modérés. MÉS conclut: «Le bio est moins cher chez Aldi et Lidl qu'à la Migros et à la Coop.» Ça ne vaut pas que pour les produits bio étrangers, mais aussi pour le lait, le yogourt, les œufs et carottes de production biologique suisse.

Alors que, avec Alnatura, la Migros a déjà une ligne bio bon marché (Bio UE), la Coop en introduit aussi une. Le label «Bio 365» doit un jour proposer jusqu'à 60 produits, la plupart Bio UE. Les produits biologiques suisses restent toujours chers chez les grands distributeurs, constate l'étude: «Les prix élevés réduisent fortement la capacité concurrentielle des produits bio par rapport aux produits standards.» *bgo*



MÉS critique la «différence de prix entre les produits bio et conventionnels».

[fairemaerkteschweiz.ch/fr/recherche](http://fairemaerkteschweiz.ch/fr/recherche)

**Fouir,  
picorer,  
manger**



## Les poules ont besoin d'une alimentation conforme à leurs besoins et équilibrée. Si elles ne l'ont pas, des troubles du comportement peuvent apparaître.

Les ancêtres sauvages de la poule domestique se nourrissaient principalement d'insectes, de graines, d'herbes, de petits fruits et de fruits ainsi que de petites pierres et de minéraux. Dans l'aviculture commerciale cependant, on sélectionne des hybrides qui doivent fournir une grande productivité et qui ont donc besoin d'une alimentation plus riche en protéines et en énergie. L'agriculture biologique prescrit une alimentation conforme aux besoins des différentes espèces et 100 pour cent bio qui correspond aux besoins des animaux et garantit une alimentation équilibrée. S'il manque des éléments nutritifs ou si les poules n'ingèrent pas assez d'aliment, ce qui peut arriver par exemple au début de la période de ponte, la performance diminue et les risques de troubles comportementaux et de problèmes de santé augmentent.

La composition de l'alimentation doit correspondre aux besoins alimentaires des poules et tenir compte des particularités de leur tube digestif. Il est donc recommandé de leur fournir une combinaison de graines concassées, en miettes (crumbles), moulues et entières. Selon Christoph Roth du Département des sciences animales du FiBL, la composition de l'aliment idéal pour les poules pondeuses est la suivante: 60 pour cent d'hydrates de carbone, 20 pour cent de protéines végétales, 10 pour cent de protéines animales et 10 pour cent de graisse (en majorité des huiles). «Les différents composants de l'aliment peuvent être adaptés en fonction de l'âge, de la génétique et de la branche de production, mais aussi de leur disponibilité», dit le conseiller du FiBL. Pour leur croissance et la production d'œufs, les poules pondeuses ont aussi besoin de beaucoup de calcium (3,5 à 4 pour cent) sous forme de grit calcaire et de calcaire coquillier. «Les poules ont par nature des réserves limitées de calcium dans les os. Si on ne leur en met pas à disposition, elles extraient du calcium de leurs os et les risques de fractures osseuses augmentent», explique Christoph Roth. Apporter du calcium prévient en outre des troubles du comportement comme le picage ou le cannibalisme. Les aliments complets des moulins bio contiennent normalement du calcium. Si des producteurs composent eux-mêmes leur aliment, il est recommandé de le compléter avec de la chaux fourragère.

### Diversifier le quotidien alimentaire

Conforme à l'espèce signifie aussi que des grains entiers, par exemple de maïs et de blé, sont proposés aux volailles. Ces grains favorisent la digestion ainsi que le fouissement et le picorage, qui font partie de leurs comportements naturels. Bio Suisse exige que la ration totale contienne 5 pour cent de grains. Une poule ne devrait pas recevoir plus de 20 à 30 grammes de grains entiers par jour afin de garantir qu'elle mange aussi suffisamment d'aliment pour poules pondeuses. Le menu des poules contient aussi des fourrages grossiers. Elles peuvent ingérer jusqu'à 50 à 80 grammes de fourrage vert frais par jour, ce qui peut améliorer la digestion de l'aliment complet et la performance de ponte (voir aussi page 10). Le fourrage vert favorise en outre la diversité des aliments et la variété de l'alimentation. Au parcours, les insectes, les vers et les limaces stimulent le comportement naturel de capture des poules.

Les fermes qui font des grandes cultures peuvent mettre dans les aliments des composants qu'elles produisent elles-mêmes. Comme le montre l'exemple du Haldenhof (voir page 8), l'affouragement de sous-produits n'est judicieux que pour les petits troupeaux de poules. «Dans les exploitations avec des grands poulaillers de ponte, il est usuel de faire fabriquer les aliments par le moulin Biomühle Lehmann», dit Christoph Roth. «Les aliments correspondent aux besoins des différentes phases de développement et garantissent un apport suffisant de protéines.»

Les poules ont besoin d'environ 130 grammes d'aliments par jour, et il leur faut entre 2,5 et 3 décilitres d'eau selon la température ambiante. *Katrin Erfurt*

Le parcours favorise les comportements naturels des poules. Et l'herbe, les insectes et les vers sont des compléments alimentaires riches en protéines. *Photo: Marion Nitsch*



### Recette strictement confidentielle

Le moulin Biomühle Lehmann propose pour les poules différents aliments qui complètent les grains et qui, selon Eric Droz, le directeur du moulin bio, couvrent l'ensemble des besoins alimentaires des poules pondeuses. La composition de l'aliment varie selon qu'il s'agit d'une poule de race ou d'un hybride de ponte. Différents mélanges d'aliments sont proposés pendant l'élevage (du 1<sup>er</sup> jour à la 18<sup>ème</sup> semaine). On peut dire en principe que plus la poule est jeune plus l'aliment doit être concentré et facile à digérer. Les céréales pour l'aliment complémentaire viennent pour moitié de Suisse (selon les récoltes) tandis que les autres 50 pour cent ainsi que tous les produits riches en protéines sont achetés en Europe en qualité «Bio Suisse Organic». Les recettes exactes des différents aliments sont toutefois strictement confidentielles: «Nos recettes contiennent beaucoup d'expérience et de connaissances techniques. Les recettes des aliments ne sont pas publiées car chaque moulin a sa propre stratégie au sujet des ingrédients ou de l'adjonction de diverses plantes», justifie le directeur. Le moulin doit cependant faire vérifier les formulations par le FiBL.

[www.biomuehle.ch](http://www.biomuehle.ch) (DE)

### Informations, fiche technique et contact

[www.bioactualites.ch/production-animale](http://www.bioactualites.ch/production-animale) > Volaille > Nutrition > Production d'œufs stable grâce à une alimentation variée

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > N° art. 1186

→ Christoph Roth

Groupe Alimentation animale, FiBL  
christoph.roth@fibl.org  
tél. 065 865 04 47



Kurt Brunner élève à la ferme Haldenhof les races à deux fins Amrock et Australorp ainsi qu'un croisement des deux. Ces poules se distinguent par une bonne production de viande et une performance de ponte correcte. Photos: Katrin Erfurt

## Aviculture durable grâce à l'utilisation de sous-produits agricoles

Kurt Brunner est d'avis que l'alimentation des animaux agricoles ne devrait pas concurrencer celle des humains. Ses poules ne reçoivent donc que des déchets venant de l'agriculture.

La ferme Haldenhof, à Hallwil AG, bruisse du léger caquetage venant de l'ancien camion frigorifique transformé. Quand il fait encore frais le matin, les poules, des Amrock, des Australorp et des croisements des deux, préfèrent s'activer dans le poulailler mobile qu'au pâturage. Kurt Brunner attrape une poule Amrock rayée de noir et de blanc: «Elle n'est pas seulement belle, mais elle a aussi beaucoup de viande sur les os.» Il a visiblement du plaisir avec ses poules à deux fins. Les deux races sont connues pour leur bonne charnure et leur performance de ponte correcte. Kurt Brunner les apprécie aussi à cause de leur caractère calme et amical.

Cet agriculteur Bourgeon a commencé il y a 20 ans à élever des poules dans la ferme Looren qu'il louait dans l'Oberland zurichois. Il l'a assez vite passée en Demeter, et il s'est engagé pour l'intégration des frères coqs dans la filière de création de valeur, ce qui a fait de lui un précurseur. Depuis cinq ans, ce spécialiste en sciences naturelles de l'environnement et maître-agriculteur de 60 ans loue à Hallwil la ferme Haldenhof où il produit des œufs et élève des poules de manière durable. Cela inclut de produire leur alimentation dans la ferme, car Kurt Brunner est d'avis que produire des œufs et des poules n'est sensé que si on peut utiliser des sous-produits agricoles comme aliments. La production animale ne devrait en effet

pas être basée sur des produits qui sont en réalité destinés à l'alimentation humaine.

### Adapter les troupeaux aux fourrages disponibles

Quand Kurt Brunner a commencé la production Demeter en 2005, à part les directives de Bio Suisse il n'y avait pas encore de directives spécifiques pour les grands élevages de poules. Il a volontairement réduit son effectif de 1000 à 500 poules et a travaillé avec des hybrides moins intensifs. Et il voulait produire lui-même leur nourriture. Ses poules ont alors rapidement présenté des symptômes de carences et quelques-unes mourraient. Kurt Brunner a dû constater que les hybrides

*«Nous ne voulons pas nourrir des championnes mais produire un aliment suffisant pour une poule à deux fins.»*

*Kurt Brunner, Haldenhof*

sélectionnés pour la production d'œufs ne peuvent pas survivre sans aliments très performants. Or ils contiennent aussi un prémix, un prémélange de divers éléments nutritifs, vitamines et minéraux qui sont nécessaires pour la croissance, le développement, la santé et la production. L'agriculteur y aurait volontiers renoncé car les fabricants ne dévoilent pas leurs recettes (voir encadré page 6). À cause du manque d'alternatives disponibles sur le marché et pour assurer la santé de ses poules, Kurt Brunner doit pour l'instant utiliser des aliments du moulin Biomühle Lehmann.



Le matin, les poules du Haldenhof reçoivent une bouillie à base de son moulu et de petit-lait.



L'aliment fin est complété par des composants grossiers comme du crumble, des déchets de céréales et du tourteau de tournesol. Cela favorise le picorage.

Il a depuis lors complètement renoncé aux hybrides de ponte. Notamment parce que ses poules de race se montrent robustes, résistantes et peu exigeantes pour l'alimentation. Son troupeau est maintenant limité à 250 poules. Tout cela pour être moins dépendant de l'aliment commercial fabriqué par le moulin et parce que sa ferme ne peut produire que 80 pour cent des aliments fourragers.

Flurin Egeler, l'adjoint de Kurt Brunner, est responsable des aliments fourragers produits par la ferme. Les poules reçoivent chaque matin une bouillie liquide qui représente la moitié de leur alimentation quotidienne. Cette bouillie contient des composants finement moulus venant des cultures de la ferme: grains cassés et déchets venant de la transformation du blé et de l'épeautre, un peu d'orge et d'avoine, des pois protéagineux, du maïs et du millet. Elle contient aussi trois quarts de petit-lait, un sous-produit très digeste venant de la production fromagère de la ferme. Pour le bon développement des os et des œufs, les poules reçoivent 10 pour cent de chaux fourragère ainsi que des coquilles d'huîtres moulues à volonté. Les poules apprécient visiblement cette bouillie. «Elles aiment les aliments liquides», dit Kurt Brunner.

### Les poules pondent moins, mais plus longtemps

L'autre moitié de l'alimentation quotidienne présente une structure grossière et est donnée aux poules par le distributeur automatique de la volière. Elle comprend 50 pour cent d'un aliment granulé pour poules pondeuses fabriqué par le moulin Biomühle Lehmann et contient environ 2,5 pour cent du prémix déjà mentionné. Les autres 50 pour cent sont un mélange de tous les composants céréaliers disponibles ainsi que du tourteau de tournesol, un sous-produit qui contient plus de 30 pour cent de protéines. Une poule de haute performance a normalement besoin de plus de protéines. «Nous ne voulons pas nourrir des championnes mais produire un aliment qui est tout à fait suffisant pour une poule à deux fins», explique-t-il. Cela se reflète aussi dans la performance de ponte: Avec 170 œufs par année et par poule, le Haldenhof atteint seulement la moitié de ce qui serait possible avec un

hybride de ponte hautement performant. «En contrepartie, nos poules peuvent pondre pendant plusieurs années», relativise l'agriculteur.

Les températures ont entre-temps augmenté dans la zone extérieure, et plus d'une poule se risque à aller dans le pâturage. Les brisures de blé et d'épeautre y sont répandues l'après-midi. Cet aliment grossier permet aux poules une ingestion naturelle de nourriture et soutient leur digestion. «Cela offre à nos poules une occupation qui prévient les troubles du comportement comme le picage», affirme Kurt Brunner. Il aimerait à l'avenir passer à une alimentation entièrement produite par la ferme, ce qui nécessiterait de réduire l'effectif à 100 ou 200 poules y compris l'élevage des jeunes poules et l'engraissement des frères coqs. L'agriculteur souhaite que le secteur bio encourage davantage l'autoproduction fourragère et adapte en conséquence le nombre de poules. Cela signifie cependant aussi que le commerce de gros devrait réduire son offre et que les consommatrices et les consommateurs devraient se contenter de moins d'œufs qui seraient en même temps nettement plus chers. Kurt Brunner est conscient que c'est «un conflit qu'on n'a pas encore résolu». *Katrin Erfurt*



#### Haldenhof, Hallwil AG

**Méthode d'agriculture:** Bourgeon et Demeter depuis 2005

**Surface agricole utile:** 37,5 ha, dont 10 ha de grandes cultures, 12,8 ha de prairie temporaire et 5,7 ha de SPB

**Cultures:** blé, épeautre, seigle, avoine, protéagineux, millet, lentilles, pois chiches, tournesol, maïs, pommes de terre, légumes de plein champ

**Cheptel:** 250 poules (pondeuses, poulettes, vieilles poules, frères coqs), 25 cochons, 20 vaches laitières, 45 remotes d'élevage et d'engraissement au pâturage, 15 moutons

**Équipe:** le chef d'exploitation (fermier), le propriétaire de la ferme, 1 collaborateur et 1 apprenti

📧 [www.haldenhof-hallwil.ch](http://www.haldenhof-hallwil.ch) (DE)

📧 [www.huhnmitbruder.ch](http://www.huhnmitbruder.ch) (DE)

# Faire des œufs avec de l'herbe

Les poules pondeuses mangent volontiers de l'herbe et elles peuvent la valoriser. Une étude du FiBL montre que cela ne diminue pas la performance de ponte des poules à deux fins.

Les poules pondeuses bio ont un parcours enherbé qui peut, selon l'emplacement et la gestion, fournir plus ou moins d'herbe de qualités différentes – en plus des vers et des coléoptères bien entendu. Les aliments composés bio contiennent aussi en général de petites quantités de fourrages grossiers. Mais quelle importance les fourrages grossiers ont-ils pour les poules, leur digestion et l'efficacité des éléments nutritifs, mais aussi du point de vue de la concurrence avec l'alimentation humaine («feed no food»)?

Il est tout d'abord nécessaire de jeter un œil sur l'anatomie et les organes digestifs des poules. Les gallinacés ont un double appendice cœcal qui sert à assurer la digestion fermentaire des fibres. Pour approvisionner en azote les microorganismes chargés de la fermentation, de l'urine est pressée du cloaque dans les deux poches de l'appendice. Ces processus permettent à l'appendice de former notamment des acides gras et des acides aminés qui peuvent être absorbés par les villosités intestinales et donc contribuer à l'alimentation. Un tel système n'est utile pour un animal que s'il mange des quantités significatives de parties de plantes riches en fibres. Qu'en est-il alors dans la réalité? Dans une étude on farm réalisée avec deux troupeaux de 220 poules pondeuses chacun, des chercheurs du FiBL ont mesuré en mai et en octobre 2023 l'ingestion de fourrages de prairies luzerne-graminées.

## L'herbe diminue l'ingestion d'aliment pondeuses

Ils ont testé dans des poulaillers mobiles un troupeau de poules à deux fins Coffee et un de l'hybride de ponte Brown Nick. Les quantités de biomasse des pâturages ont été mesurées chaque

semaine sur la base de la fauche de plusieurs mètres carrés puis extrapolées en fonction des surfaces totales et du nombre de poules. Pendant les mesures du mois de mai, le mélange luzerne-graminées était très haut – environ 20 centimètres – et contenait 12 pour cent de protéines. En automne il était jeune, mesurait 5 à 10 centimètres de hauteur et avait une teneur en protéines de 18 pour cent. Au printemps, l'ingestion de matière sèche était estimée à 26 grammes par poule et par jour pour la race Coffee et à 29 grammes pour les Brown Nick. En automne, cette ingestion était respectivement de 26 et 23 grammes par poule et par jour. Les chercheurs ont pu déterminer seulement en automne la consommation d'aliment pour pondeuses dans le poulailler – elle était de 103 grammes pour les Coffee et de 95 grammes pour les Brown Nick.

Le programme d'éclairage pour les poules débutait chaque matin à 5 heures. Les poules – alors probablement rassasiées – avaient accès de 9 heures jusqu'à 19 heures 30 au parcours où elles pouvaient couvrir à volonté environ 20 pour cent de leurs besoins alimentaires journaliers avec de l'herbe. Elles ont logiquement consommé moins d'aliment pour pondeuses qui concurrence en partie l'alimentation humaine. Les poules Coffee ont atteint dans l'essai leur performance de ponte de 70 pour cent qui était attendue. Le pâturage a donc contribué substantiellement à la production d'œufs. Cela était également bien visible pour les poules Brown Nick, mais elles ont quand même pondu 15 pour cent de moins que leur performance de ponte de plus 90 pour cent qui était attendue.

Les chercheurs du FiBL en ont tiré la conclusion que les poules, conformément à leur physiologie digestive et à leur comportement effectif, sont partiellement des herbivores. Si on part de l'hypothèse que le bien-être des poules a aussi toujours quelque chose à voir avec l'harmonie entre les prédispositions et le comportement possible, le pâturage est important pour elles à cause de leur comportement alimentaire. Cela est valable tant pour les hybrides de ponte que pour les poules à deux fins. Vu que les résultats montrent que l'avantage de performance des hybrides de ponte par rapport aux poules à



Aliment complet



Herbe



Pierres

Composants alimentaires dans le gésier d'une poule dans l'étude on farm. Photos: Vlad Teslia, FiBL

## Ingestion d'aliments du pâturage et performance de ponte des poules dans l'étude on farm (estimations)

Ingestion journalière	Coffee (213 poules)	Brown Nick (221 poules)	Remarques
Pâturage g MS/ poule	26,2 ± 4,5	22,6 ± 1,5	Estimation*
Aliment complet g/ poules	103	94,5	Moyenne par troupeau
Grains (g/ jour)	4,2	4,0	Moyenne par troupeau
Performance de ponte %	69,7	73,7	Moyenne SV 47 - 50

Période d'observation: 28 jours, semaines de vie (SV) 47 - 50

\* Moyenne sur quatre semaines, trois recensements par troupeau et semaine (± écart-type). Source: Recherche Agronomique Suisse

deux fins étudiées a pratiquement disparu, on pourrait aussi dire que, dans le contexte des futures directives de Bio Suisse, la compensation de la baisse des performances par l'augmentation du bien-être animal parle en faveur d'une poule à deux fins. Remarque: Une seule race de chaque type a été étudiée.

### On peut mettre plus d'herbe dans l'aliment complet

En relation avec l'utilisation des terres, il est aussi important de considérer le rendement des pâturages du point de vue de la production de protéines pour l'alimentation humaine. Vu qu'elle dépend de nombreux facteurs, on n'en parle presque pas dans les publications et les fiches techniques. Une estimation très grossière faite par le FiBL pour le système étudié de poulailler mobile avec pâturage luzerne-graminées (rotation intensive) a montré que la contribution de l'herbe du pâturage - extrapolée à une saison - peut apporter un rendement de jusqu'à 230 kilos de protéine d'œuf par hectare. À titre de comparaison: avec des bovins on atteindrait avec un herbage comparable un rendement à l'hectare de plus de 350 kilos de protéine de lait ou de 250 kilos de protéine de viande. Il est cependant nécessaire de comprendre plus exactement la contribution des pâturages dans la production alimentaire des poules, aussi bien sur le plan des éléments nutritifs que sur celui du rendement économique par unité de surface. Un recensement et une analyse systématiques de ces données sont nécessaires pour mieux évaluer les différents systèmes agricoles.

Un autre aspect du fourrage grossier pour les poules est son adjonction à l'aliment complet. Dans un autre essai sans parcours, le FiBL a comparé deux aliments pour pondeuses fabriqués pour l'occasion par le moulin bio Lehmann. Des troupeaux de jeunes poules (entre 26 et 33 semaines d'âge) des génotypes Coffee et Lohmann Braun ont reçu soit leur aliment complet habituel soit un nouvel aliment d'essai, celui-ci contenant plus de farine de luzerne et de tourteau de tournesol mais moins de tourteau de soja et de blé fourrager. Les teneurs en protéines et en énergie étaient semblables, et la teneur en fibres de l'aliment d'essai était supérieure de

3 pour cent à celle de l'aliment de contrôle. Les aliments ne présentaient pas d'influences statistiquement significatives sur la performance de ponte et l'indice de consommation. Cela signifie en conclusion inversée qu'une plus haute teneur en fourrage grossier (luzerne) et en sous-produits (tourteau de tournesol) dans l'aliment complet n'a pas posé de problèmes aux poules. Les chercheurs ont en outre pu constater une diminution de la teneur en azote des excréments avec l'aliment d'essai, ce qui, comme déjà mentionné plus haut, indique une meilleure valorisation de l'azote avec l'aliment plus riche en fibres.

Abstraction faite de la performance et de l'indice de consommation fondamentalement plus faibles des poules Coffee par rapport aux Lohmann Braun, cet essai d'alimentation en conditions contrôlées n'a pas montré de réactions différentes entre les génotypes. Comme on l'a vu dans l'essai on



Les poules qui vont au pâturage peuvent couvrir jusqu'à 20 pour cent de leurs besoins avec de l'herbe. Photo: Ökologische Tierzucht (ÖTZ)

farm avec des Coffee et des Brown Nick, cette différence peut être nettement moins importante en cas de pâturage. Des détails sur les deux essais seront publiés en mai 2024 dans la revue «Recherche Agronomique Suisse». Florian Leiber, FiBL



#### Contact et émission sur la RTS

→ Florian Leiber, Groupe Alimentation animale, FiBL

florian.leiber@fibl.org

tél. 062 865 72 17



www.srf.ch > Rechercher: «Schluss mit Kükentöten:

Bald essen wir Eier mit gutem Gewissen?» (DE; Infos sur l'étude: à partir de 18:05 minutes)

# Semer les cultures *sur des buttes*

La culture sur buttes peut favoriser l'absorption des nutriments et la vitalité des cultures. Stefan Rohrbach fait cette expérience sur son domaine bio depuis déjà cinq ans.

Le Steyr 8055 tire lentement la charrue butteuse dans le champ. Les corps butteurs plongent dans la terre encore un peu humide et la mettent en buttes. Stefan Rohrbach aimerait plus tard semer ici des lupins, et le semis sur buttes du maïs d'ensilage suivra aussi prochainement. L'automne passé, l'agriculteur de 47 ans d'Oberbütschel BE a déjà mis en place du triticale avec la charrue butteuse.

Il y a quelques années, la culture bio était encore un grand défi sur les sols pierreux de Stefan Rohrbach. Le chardon des champs lui menait aussi la vie dure. Il s'en rappelle encore: «Travailler le sol avec une charrue et une fraise a favorisé sa multiplication». C'est en cherchant une solution pour cette mauvaise herbe problématique que l'agriculteur Bourgeon a découvert une vidéo sur les cultures sur buttes. Cette méthode agricole relativement ancienne est pratiquée depuis des siècles dans plusieurs parties du monde, mais elle a perdu de l'importance à cause de la modernisation de l'agriculture. Julian Turiel, un biodynamiste germano-espagnol, s'engage activement pour cette méthode de culture lors de séminaires et de journées agricoles. Stefan Rohrbach a participé à l'un de ces cours. Cinq années sont passées depuis lors et l'agriculteur

est toujours aussi enthousiaste: «Je n'ai pas seulement pu résoudre le problème du chardon des champs, il s'est aussi révélé que ça diminue les problèmes de ruissellement dans mes champs.» Cela lui permet en outre enfin de cultiver du blé, ce qui n'était jusque-là pas possible à cause du sol pierreux, de l'altitude de 930 mètres et de la pente de 30 pour cent.

## Une machine pour plusieurs tâches

Quand Stefan Rohrbach a commencé avec la culture sur buttes en 2019, il a tout misé sur une seule carte. «Je n'ai pas commencé par tester cette méthode, j'ai directement généralisé la culture sur buttes.» La machine multifonctions de Julian Turiel ne convenait cependant pas pour ses besoins, et elle était trop lourde pour son tracteur de 48 chevaux. Étant mécanicien agricole de profession, il a alors fabriqué sa propre charrue butteuse en fonction de ses idées et de ses conditions-cadres. Il en est résulté une machine de 700 kilos avec déclencheur de sécurité non-stop dont les corps butteurs peuvent être facilement et rapidement remplacés par des éléments sarcleurs. Les roues de profondeur se trouvent devant la charrue. «J'évite ainsi de tasser la terre sarclée et de compacter le sol», explique Stefan Rohrbach.

Il peut aussi monter un semoir monograine sur le bâti de la charrue-butteuse pour contourner le problème de devoir acheter plusieurs machines qui pourraient avoir des problèmes pour suivre la trace de la charrue-butteuse. Il vend maintenant sa machine sur commande et partage son savoir avec des agriculteurs qui sont intéressés par le passage à la culture sur buttes.

Stefan Rohrbach a construit lui-même une charrue butteuse. Sur la photo il est avec sa fille Sophia, qui se trouve en première année de la formation d'agricultrice CFC. Photos: Katrin Erfurt





L'automne passé, l'agriculteur Bourgeon a mis en place du triticale sur buttes. Il se développe bien malgré la pente et les conditions locales.



La charrue butteuse possède un déclencheur non-stop. Les corps butteurs peuvent être remplacés par des éléments sarclours.

Pendant que Sophia, la fille de Stefan Rohrbach, continue de former les buttes pour les lupins, l'agriculteur explique la manière de procéder: Les buttes devraient être formées environ une semaine avant le semis pour que le sol ait le temps de se raffermir et que l'humidité puisse diminuer. L'écartement entre les buttes peut varier en fonction des cultures, mais ça n'est pas une obligation. Chez Stefan Rohrbach il est de 72 centimètres pour le maïs et de 50 centimètres pour les céréales. La semence – en même quantité que pour la culture à plat – est déposée au milieu des buttes par le semoir Nodet. La profondeur de semis est au minimum deux fois plus grande que pour la culture à plat. Elle est entre 9 et 12 centimètres pour le maïs. «Cela me permet ensuite d'effectuer les interventions d'entretien sans blesser les germes et ça prévient les dégâts causés par les corneilles.»

Les dates des semis sont les mêmes que pour la culture à plat. Pour l'année prochaine, Stefan Rohrbach prévoit de semer le maïs plus tôt parce que les buttes se réchauffent plus vite et que cela accélère la germination. Avancer la récolte permettrait à l'agriculteur de prévoir un engrais vert, ce qui n'est actuellement pas possible à cause du peu de temps à disposition. Cette année, le maïs suit la prairie temporaire de trois ans que l'agriculteur doit d'abord travailler avec un vibroculteur avant de pouvoir former les buttes. Si la prairie temporaire suit une culture, dans son cas le triticale, le sol doit être égalisé avant de la semer. Concernant la lutte contre les mauvaises herbes, Stefan Rohrbach recommande de ne pas sarcler trop profondément pour éviter de déraciner la culture et d'ouvrir ainsi la voie à des mauvaises herbes problématiques. Dans le maïs et les céréales, l'agriculteur fait un ou deux sarclages selon la météo. «Les fils de sarclage ne coupent pas les mauvaises herbes mais les arrachent, ce qui permet de les laisser sécher si le temps est beau», dit-il. Les buttes peuvent compliquer un peu les récoltes, et l'agriculteur recommande de moissonner en longueur ou en diagonale mais pas perpendiculairement aux lignes des semis.

### Ameubli, aéré et vitalisé

L'agriculteur Bourgeon obtient avec ses cultures sur buttes des rendements semblables à ceux des cultures à plat. Il observe toutefois des différences dans la vitalité des plantes: «La différence de température entre le sommet et la base des buttes peut atteindre quatre degrés selon l'ensoleillement. Il

y a donc moins d'eau qui s'évapore et le sol reste humide plus longtemps.» Il est sûr que cela profite aux plantes, surtout quand les étés sont très chauds et secs. Cela s'est démontré nettement l'année passée: Alors que les céréales cultivées à plat étaient déjà en échaudage, celles de Rohrbach ne devaient pas encore être moissonnées. Le maïs d'ensilage a lui aussi présenté beaucoup plus tard des signes de stress hydrique et a fourni un bon rendement pour les conditions locales.

Cette année le triticale est beau vert et semble avoir bien supporté les températures des dernières semaines. «C'est un bel effet du buttage», explique Stefan Rohrbach. Il se baisse et prend de la terre avec une bêche. Le triticale a formé un très beau système racinaire, «ce qui permet de mieux absorber l'oxygène et rend les plantes capables de tirer des nutriments et de l'eau venant de couches plus profondes du sol», affirme-t-il. Il observe aussi une vie du sol plus active et pense que cela vient de la culture sur buttes. Stefan Rohrbach est content de cette méthode et sûr qu'il va continuer la culture sur buttes ces prochaines années. *Katrin Erfurt*

 [www.turiel-dammkultur.com](http://www.turiel-dammkultur.com) (DE)

 [www.dammkultur.ch](http://www.dammkultur.ch) (DE)



#### Leuenberghof, Oberbütschel BE

**Méthode d'agriculture:** Bourgeon depuis 2016

**Surface agricole utile:** 8 ha, dont 1 ha de grandes cultures, 0,5 ha de cultures pérennes, 6,5 ha d'espaces verts et de surfaces de promotion de la biodiversité

**Cultures:** maïs, lupin, triticale, 360 arbres de sureau

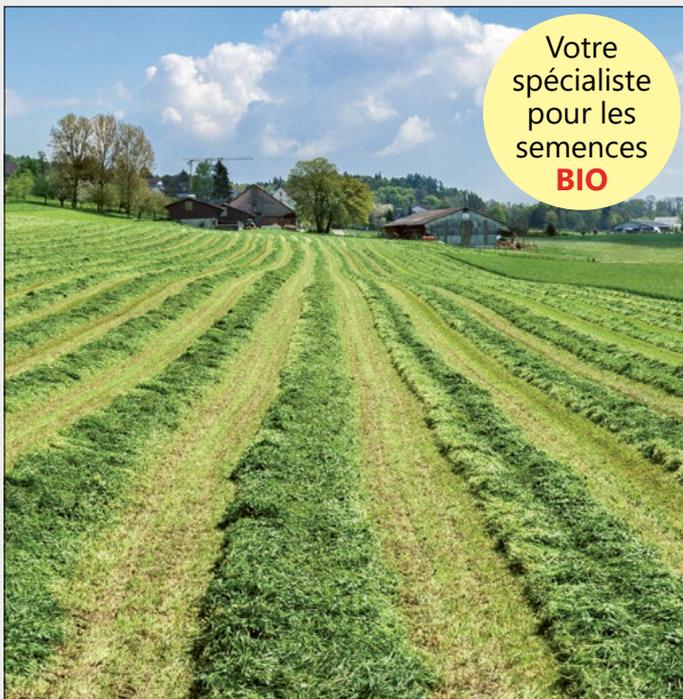
**Cheptel:** 12 à 23 bœufs d'engraissement au pâturage (Limousin × Tachetée rouge)

**Autres:** charrue butteuse sur commande

 [www.leuenberghof.ch](http://www.leuenberghof.ch)

#### L'essai du FiBL qui étudie les cultures sur buttes est toujours en cours

Le FiBL a testé en 2023 la culture sur buttes de la betterave sucrière. L'essai doit être répété cette année à cause du mauvais temps. Les résultats sont attendus pour fin septembre 2024.



Votre  
spécialiste  
pour les  
semences  
**BIO**

**OHS** 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](http://www.hauenstein.ch)

Livraison à domicile: rapide et fiable



**Inoverde**

**Inoverde commercialise  
les produits Bio  
de ses partenaires de  
manière fiable.**

Travaillez-vous également avec nous ?  
[info@inoverde.ch](mailto:info@inoverde.ch)



**UFA**

**Cultures fourragères  
au meilleur prix**

Annoncez vos céréales et légumi-  
neuses à grains en **compte mar-  
chandise UFA** dans votre LANDI et  
profitez :

- Aliments de qualité UFA
- Plus-value sur le prix indicatif
- Sans frais de stockage, ni de transport

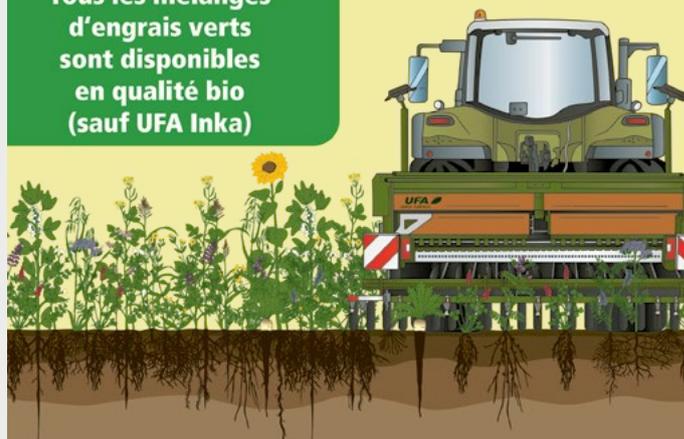
[ufa.ch](http://ufa.ch)

QUALITÄTS-SAATGUT **BEST 4 HUMUS** SAMEN | SEMENCES  
SEMENCES DE QUALITÉ

**Pour des sols fertiles  
et plus d'humus**

**Engrais verts  
de Semences UFA**

Tous les mélanges  
d'engrais verts  
sont disponibles  
en qualité bio  
(sauf UFA Inka)





Herbert Schär avec sa charrue superficielle à socs élargis.

## Humification avec charrue et chisel

Passer du travail réduit du sol à l'humification active – Herbert Schär réfléchit à la fertilité du sol depuis plus de 25 ans. Cela a aussi laissé des traces sur sa charrue.

Dans les collines de Hagenwil bei Amriswil TG, Herbert et Brigitte Schär cultivent en bio depuis 1993 leur ferme Bourgeon de 27 hectares. La rotation des cultures comprend du maïs doux, de l'avoine alimentaire, du soja alimentaire, du blé fourrager, des pommes de terre, diverses cultures de niche et des prairies temporaires.

Dans les grandes cultures, Herbert Schär renonce depuis près de 30 ans au labour profond et mise sur des voies de passage permanentes qui restent les mêmes au fil des ans, ce qu'on appelle le Controlled Traffic Farming (CTF). Herbert Schär fait des travaux pour tiers comme revenu accessoire.

### Expériences avec une charrue superficielle

Herbert Schär a commencé à amasser des expériences dans le travail réduit du sol en 1997, d'abord avec un cultivateur à ailettes. On avait alors de la peine à trouver des machines adéquates. Il a donc adapté des machines d'occasion en fonction de ses besoins. Le but était de travailler toute la surface du sol, mais seulement superficiellement. Cela a permis à Herbert Schär de réduire fortement les mauvaises herbes pérennes, mais les graminées indésirables se sont multipliées après quelques années. Il a donc construit en 2015 à partir de deux charrues trisocs une charrue quadrisocs qui lui permettait de labourer superficiellement afin de mieux contrôler les graminées.

«Avoir une charrue superficielle dans mon parc de machines était aussi devenu plus important à cause de la demande de la clientèle après que les contributions pour le travail réduit du sol aient été introduites dans l'Ordonnance sur les paiements directs en 2014», dit Herbert Schär. Il travaille actuellement avec une charrue superficielle modifiée. Une béquille à roue montée à l'avant permet de régler plus précisément la profondeur à 10 centimètres. Des socs plus larges et des coutres plus

courts permettent une qualité de travail aussi bonne qu'avec un labour traditionnel. Travailler toujours à la même profondeur a cependant fait apparaître une semelle de labour. Cela a amené Herbert Schär à s'occuper davantage du sous-sol et à effectuer un sous-solage partiel avec une sous-soleuse qui ne détruit pas les structures formées au fil des ans.

### Sous-solage et humification

L'utilisation de la sous-soleuse «paragrubber» de la société Bremer de Hohenhameln, en Allemagne, permet à Herbert Schär d'assurer aussi un bon ameublissement superficiel. Il a pour cela complété l'équipement de base du chisel avec quelques modifications.

On trouve en ligne de plus amples renseignements sur la transformation et sur les voies de passage permanentes d'Herbert Schär dans un article approfondi publié sur bioactualites.ch où Herbert Schär parle aussi de son évolution vers une humification active du sol. «L'idée du travail réduit du sol allait certainement dans la bonne direction, mais après quelques années j'ai été un peu déçu par les teneurs en humus», dit-il en précisant que le travail réduit du sol lui a permis de stabiliser les teneurs en humus mais que cela n'avait pas suffi pour atteindre sont but réel, c'est-à-dire une croissance optimale des plantes et des teneurs en humus en augmentation. Jeremias Lütold •

[bioactualites.ch/grandes-cultures > Travail du sol > Général > Humification avec charrue et chisel](https://bioactualites.ch/grandes-cultures/Travail%20du%20sol/G%C3%A9n%C3%A9ral/Humification%20avec%20charrue%20et%20chisel)



### Ça marche?! – Montrez-nous votre découverte

L'agriculture biologique est pleine de bricoleuses et de bricoleurs fûtés qui bricolent et modifient leurs machines et outils selon la devise: Ce qui ne va pas doit être modifié. Avez-vous aussi découvert, optimisé, développé ou transformé quelque chose? Nous présenterons volontiers votre découverte dans une série en ligne sur bioactualites.ch et sporadiquement ici dans le magazine. Envoyez-nous simplement par courriel quelques courtes phrases et deux ou trois photos et nous vous contacterons.  
→ [redaction@bioactualites.ch](mailto:redaction@bioactualites.ch)

# BIO

Actualités



# Nourriture intellectuelle *et alimentation animale*

Commandez un exemplaire d'essai:

Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle

Tél. 061 204 66 66, [edition@bioactualites.ch](mailto:edition@bioactualites.ch), [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

## Fauche: Protéger les habitants des prairies



La fauche des prairies représente un grand danger de mort pour les habitants sauvages des prairies. Les faons et les jeunes lièvres ne sont pas les seuls à être menacés, des milliers d'insectes le sont également. Les bandes refuges, les bandes de vieille herbe, les talus,

les buissons, les tas de branches ou de pierres leur offrent des refuges bienvenus dont les effets sont prouvés: À partir de ces derniers, ils peuvent rapidement recoloniser la prairie en croissance après la fauche et constituer de nouvelles populations. Les prairies de grande surface, de même que les régions avec beaucoup de prairies, devraient être fauchées de manière échelonnée, selon leur maturité et leur vigueur: Les prairies maigres riches en espèces sont idéalement fauchées plus tard en juillet. En tant que surface de promotion de la biodiversité, jusqu'à 20 pour cent des prairies extensives et peu intensives peuvent être laissés en tant que bandes refuges

non fauchées et 20 pour cent enrichies de petites structures improductives.

*Véronique Chevillat, FiBL*

### Informations supplémentaires

La plateforme agrinatur.ch propose de nombreux conseils pour promouvoir la biodiversité dans l'agriculture.

📄 [www.agrinatur.ch](http://www.agrinatur.ch)

### Conseils Biodiversité

→ [veronique.chevillat@fibl.org](mailto:veronique.chevillat@fibl.org)  
tél. 062 865 04 12



## Pommes de terre: Retarder le mildiou



Les pommes de terre bio aiment l'été quand il est plutôt doux et bien humide. Elles croissent alors particulièrement vite et forment beaucoup de bons tubercules. Quand le temps est idéal, il peut se former en une journée jusqu'à une

tonne de rendement à l'hectare. Malheureusement, le mildiou de la pomme de terre aime tout autant cette météo et se propage à grande vitesse. Une fois que la maladie s'est répandue dans la culture, les patates bio ne peuvent plus vraiment être aidées avec du cuivre. Elles meurent rapidement et perdent leurs feuilles avant que les tubercules soient bien remplis. Éliminer les foyers primaires est une possibilité de les protéger contre cette maladie agressive. Il faut contrôler la culture au début de l'été quatre à six jours après des pluies suffisantes et des températures douces. Les premières plantes malades

se trouvent le plus souvent dans des endroits ombragés ou des cuvettes. Si ces plantes et leurs voisines sont arrachées et enlevées, il n'y a pas de spores qui se répandent depuis les foyers primaires et l'épidémie peut être fortement retardée. De nombreuses plantes restent alors saines et productives. *Tobias Gelencsér, FiBL*

### Conseils Pommes de terre

→ [tobias.gelencser@fibl.org](mailto:tobias.gelencser@fibl.org)  
tél. 062 865 72 51



## Vaches laitières: Diminuer le stress thermique



Beaucoup d'animaux agricoles souffrent des hautes températures. C'est particulièrement le cas pour les vaches laitières, et cela peut en fin de compte se répercuter sur leur rendement. La gestion des pâtures doit donc être adaptée en

été pour que les vaches pâturent surtout de nuit ou tôt le matin. L'observation de leur comportement aide à trouver le bon moment pour ramener les vaches dans la stabulation: Elles devraient être rentrées dès qu'elles se tiennent plus près des abreuvoirs que d'habitude ou très près les unes des autres (voir la photo), ne se couchent, mangent ou ruminent plus. La stabulation doit avoir une très bonne aération. On peut compléter les ouvertures avec des ventilateurs axiaux bien placés afin d'accélérer la vitesse de l'air pour obtenir un rafraîchissement très apprécié par les vaches. *Mirjam Holinger, FiBL*

### Film sur le stress thermique

Une vidéo avec des praticiens, des vulgarisatrices et des chercheurs fournit de plus amples renseignements sur le sujet.

📺 [films.bioactualites.ch](http://films.bioactualites.ch) > Vaches laitières > «Reconnaître et éviter le stress dû à la chaleur chez les vaches laitières au pâturage» (DE, sous-titres FR)

### Conseils Production animale

→ [pamela.staehli@fibl.org](mailto:pamela.staehli@fibl.org)  
tél. 062 865 63 61



# Festives et ensoleillées, Bio-Agri et Bio-Vino confirment leur attractivité

Les deux manifestations organisées à Moudon VD à la mi-mai dernieront attiré plus de 10 000 personnes. L'occasion pour l'Association Bio Vaud de célébrer son trentième anniversaire.

Qu'ils soient venus faire le plein de plantons, s'aérer en famille ou déguster des vins bio et nature, ils sont pas moins de dix milles à avoir afflué à Moudon les 11 et 12 mai pour la sixième édition de la Foire Bio-Agri. Pour la troisième année consécutive, cette dernière s'est tenue sur les terrains situés derrière la gare, de part et d'autre de la Broye. «L'endroit est parfait», résume Frank Siffert, cheville ouvrière de la manifestation de-



C'est la troisième fois que Bio-Agri se déroule sur les bords de la Broye, derrière la gare de Moudon VD.

puis sa création en 2016. «L'aménagement du site et nos structures sont désormais rodés et relativement au point, même si on peut encore améliorer nettement le passage de la Broye, qui sépare les deux zones de la Foire.» Le pont suspendu aménagé pour l'occasion au-dessus de la rivière, entre le site principal de l'exposition et le Technopôle, constituait pour certains visiteurs une aventure en soi, tant il nécessitait d'avoir le pied sûr. «Le trajet pédestre de la zone principale d'exposition au Technopôle sera retravaillé et revalorisé dès l'an prochain, avec stands et animations, afin d'inciter les visiteurs à contourner la rivière», assure l'agriculteur de Bonvillars VD.

## Soutien étatique majeur

Il n'en demeure pas moins que la bonne humeur a régné en maître sur l'ensemble des deux jours, la météo chaude et ensoleillée aidant. «Nos exposants nous ont tous fait part de retours positifs et satisfaits sur cette édition, à commencer par

les cinq producteurs de plantons, qui se sont faits littéralement dévaliser, fin des Saints de Glace oblige!»

Le point d'orgue du week-end fut à n'en point douter la célébration des trente ans de l'association Bio Vaud, désormais présidée par Gérald Huber, agriculteur à Aubonne VD qui vient de succéder à Matthieu Glauser, après cinq ans de mandat. Forte de ses 450 membres, l'association Bio Vaud bénéficie depuis 2023 d'une convention avec le canton de Vaud, qui lui alloue 800 000 francs pour la coordination et à la réalisation des activités de promotion, de recherche et de développement pour l'agriculture biologique vaudoise. «C'est un soutien non seulement financier, mais également politique», glisse Frank Siffert. «La Conseillère d'Etat Valérie Diethli, mais aussi les responsables du Service cantonal de l'agriculture et de la viticulture Pascal Hottinger et Frédéric Brand, ont profité de l'événement pour réaffirmer leur engagement envers le mouvement bio sur Vaud.» Forte de son expérience en matière d'organisation événementielle, Bio Vaud cherche désormais à développer sa facette promotionnelle: «25 pour cent de la somme allouée par le canton est dédiée à la communication, au marketing et à faire vivre le bio vaudois en dehors des fermes», rappelle Frank Siffert.

## Public familial ciblé avant tout

Créées en 2016, et ayant initialement la vocation d'attirer tant un public professionnel que de consommateurs, Bio-Agri et Bio-Vino se sont concentrées, depuis trois éditions, sur un public familial, en mettant particulièrement l'accent sur des animations dédiées aux plus jeunes (spectacles, chasse au trésor, etc.). Et la recette fonctionne à merveille, en témoigne l'âge moyen des visiteurs, particulièrement bas. «Qu'on soit agriculteurs ou consommateurs, on vient en famille à Bio-Agri», résume Frank Siffert, pour qui l'objectif est atteint. «Nous n'avons pas la vocation d'une foire agricole pure et dure, dédiée à promouvoir un changement de technique agronomique. On veut montrer que le bio est non seulement une solution agronomique et alimentaire, mais aussi une réponse au marasme ambiant dans le secteur agricole. Force est de constater en effet que les familles paysannes bio bénéficient d'une meilleure qualité de vie, de tous points de vue.»

Les organisateurs de la Foire cherchent cependant à améliorer encore leur concept, notamment en incorporant davantage la partie vinicole au site de la foire. «Bio-Vino se tenait jusqu'à présent dans un bâtiment de la ville. Le fait de devoir se déplacer a malheureusement découragé quelques visiteurs.» Résultat, l'affluence auprès des 40 producteurs venus faire déguster plus de trois cent vins nature et bio a été moins bonne qu'attendue le dimanche. «Avec désormais plus de 500 vignes certifiées en Suisse, la viticulture est le secteur le plus dynamique du mouvement bio, il faut à tout prix mieux valoriser cette présence à Moudon», reconnaît celui qui est aussi le président de l'Association suisse vin nature. Le rendez-vous est donc pris, pour découvrir la nouvelle mouture de Bio-Agri et Bio-Vino, les 10 et 11 mai 2025! *Claire Berbain*



Gerald Huber, nouveau président de Bio Vaud.



La passerelle sera revue dès l'an prochain.



Le marché aux plantons constitue toujours sans un véritable produit d'appel. Photos: isocellphoto.ch



40 producteurs ont fait déguster leurs crus lors de Bio-Vino.



L'Association Bio Vaud a célébré ses trente ans lors de la Foire.

# «Le monde paysan est divisé»

Paysan bourgeois à Attalens FR, Guillaume Savoy est aussi historien. Spécialiste des mouvements protestataires agricoles, il analyse pour nous les récentes manifestations.

Rassemblement nocturne de tracteurs, feux de solidarité, panneaux signalétiques retournés, envoi de lettres à l'Office fédéral de l'agriculture: le mouvement protestataire est-il devenu le mode d'action privilégié des paysans?

Guillaume Savoy: Ce phénomène n'a rien de nouveau – dans la Suisse moderne, la manifestation paysanne dans l'espace public existe sous différentes formes depuis le milieu du



«Les révoltes paysannes interviennent toujours dans des moments charnières de l'Histoire», dit l'historien et paysan bio Guillaume Savoy.

XX<sup>ème</sup> siècle, et elle a régulièrement évolué. Avec l'émergence des réseaux sociaux, on assiste ces dernières années à une nouvelle expression de ces protestations, plus sporadiques et moins centralisées. Je n'ai pas pour autant l'impression que ces mouvements contestataires soient plus fréquents qu'auparavant. C'est cependant intéressant de constater qu'ils interviennent toujours dans des moments charnières de l'Histoire.

Justement, quels sont les points communs entre la révolte de l'hiver 2024, qui a vu le jour en Suisse suite aux mouvements protestataires agricoles des pays voisins, et ceux qui lui ont précédé dans l'Histoire?

Après la Seconde Guerre mondiale, les paysans, qui représentaient alors plus de 25 pour cent de la population, étaient considérés en Suisse comme un pilier nourricier. Mais, durant les Trente Glorieuses, on a assisté simultanément à un essor considérable de tous les secteurs économiques à l'exception de l'agriculture, qui a vu stagner les prix à la production. La restructuration du secteur, la mécanisation et la disparition massive des paysans ont alors provoqué un malaise immense, parce qu'existential, au sein de la population agricole. D'où des manifestations parfois violentes entre 1950 et 1980. Dans le cas présent, le covid et le confinement de 2020 ont démontré qu'un blocage généralisé de la société, une restriction des libertés ou une incertitude liée aux approvisionnements en denrées alimentaires n'étaient pas de l'ordre de la fiction. Les agriculteurs sont alors devenus de véritables «épiciers-vedettes», grâce notamment à la vente directe, avant de disparaître à nouveau des radars de la société avec le retour concomitant de l'inflation. Cette mise en lumière brutale et éphémère a permis à la profession de rethématiser la question des prix, des marges, de l'organisation des marchés, du déséquilibre entre producteurs et acheteurs, et au-delà de ça, celle de leur existence même.

Les revendications sont-elles comparables?

Dans les années soixante, elles ne s'adressaient qu'au Conseil fédéral, la fixation des prix à la production étant purement étatique. Aujourd'hui, le système est complètement explosé. Les règles relatives aux paiements directs sont imposées par l'État, mais ce sont l'industrie agroalimentaire et les grands distributeurs qui détiennent les clefs des relations acheteurs-vendeurs. D'où de multiples récriminations, difficiles à uniformiser pour les rendre audibles...

Les manifestations se sont essentiellement concentrées en Romandie – comment expliquer cette apparente absence d'unité nationale?

Elle n'est pas qu'apparente, et surtout, elle n'est pas que linguistique ou culturelle! Le monde paysan est divisé, c'est une évidence. Voilà une cinquantaine d'années que le métier s'est fortement individualisé. Le sentiment corporatiste a progressivement disparu, tout comme le tissu social et l'idée d'un bien commun. D'où la difficulté à faire corps autour d'un message unique et de revendications communes.

Le mouvement «Révolte agricole Suisse» a émergé en marge des instances paysannes traditionnelles. La défense professionnelle ne joue donc plus son rôle?

On assiste plutôt à l'émergence d'individus, de portes-voix qui ne sont pas issus du sérail traditionnel et qui portent un message nouveau. Avec la démocratisation de l'information et des réseaux sociaux, ils ont été extrêmement vite médiatisés. Mais on observe que dès qu'il s'agit de négocier sérieusement, c'est le duopôle institutionnel USP-OFAG, c'est-à-dire l'Union suisse des paysans et l'Office fédéral de l'agriculture, qui s'impose et demeure incontournable. Il manque un vrai débat, avec des visions alternatives et minoritaires, prêtes à faire bouger les lignes.

# Manifestations paysannes – des paysans Bourgeon parlent

**Toujours est-il que la révolte de 2024 a été immédiatement suivie de décisions politiques en faveur des manifestants. Les contestations portent donc systématiquement leurs fruits?**

Au fil de l'Histoire, le Conseil fédéral a en effet régulièrement suivi les doléances des paysans via des adaptations, mais elles n'ont pas changé fondamentalement le cours des choses. Cette fois-encore, il s'agit pour l'instant de «mesurettes» suffisantes pour faire baisser la garde des manifestants, mais qui ne provoquent pas de remise en question des fondamentaux: Que vaut notre alimentation, qui supporte quels coûts? Le mouvement «Révolte agricole Suisse» soulève des questions qui dépassent largement les thématiques agricoles mais sont de véritables enjeux sociétaux, souvent ignorés par les décideurs. Il y a pourtant de toutes parts une attente profonde d'une réflexion approfondie sur le contrat entre l'agriculture et la société.

**Les médias ont donné un écho positif à ces manifestations, alors que les mesures adoptées – diminution des contrôles, etc. – vont à l'encontre de ce que la société appelle de ses vœux. Comment expliquer ce phénomène?**

Le message de détresse lancé par les manifestants était très émotionnel, donc immédiatement relayé et amplifié par les médias, qui n'ont cependant pas abordé jusqu'à maintenant les choses en profondeur: Le système actuel de paiements directs inhérent au modèle helvétique d'agriculture multifonctionnelle arrive en bout de course. La preuve, trente ans après son introduction, il ne fait presque que des mécontents. Il faudra certainement un débat ouvert, avec des avis divergents et l'intégration des questions liées à l'économie circulaire, aux enjeux climatiques, à la protection des frontières en matière alimentaire, etc., afin de redéfinir le contrat entre l'agriculture et la société!

**Une organisation de producteurs comme Bio Suisse aurait-elle selon vous vocation à s'engager politiquement?**

Évidemment! Bio Suisse a un message clair: Elle défend une agriculture rémunératrice et productive, qui prend en considération la protection du climat, l'écologie et les ressources naturelles. Ces valeurs et cette vision mériteraient d'être davantage relayées d'un point de vue politique.

*Interview: Claire Berbain*



## Biographie

Titulaire d'un Master bilingue en Histoire contemporaine à l'Université de Fribourg, Guillaume Savoy, 34 ans, qui exploite le Domaine de Crévy, à Attalens FR, avec son épouse, est l'auteur de «Protester pour exister! – Les manifestations paysannes en Suisse 1954, 1961, 1973» (Academic Press Fribourg), publié en 2021, qu'on peut lui commander en ligne

 [www.domainedecrevy.ch](http://www.domainedecrevy.ch) > Accueil > A propos >

Protester pour exister

→ [contact@domainedecrevy.ch](mailto:contact@domainedecrevy.ch)

**Valérie Piccand, Les Reussilles BE**



«Je me sens très partagée quant à ces manifestations. Il y a certes un problème de redistribution des marges au sein de la branche agroalimentaire, mais je ne suis pas sûre que se rassembler avec des gros tracteurs à la nuit tombée y change quoi que ce soit. À dire vrai, je me distancie de la plupart des revendications émanant du mouvement (Révolte agricole Suisse). En ce qui concerne les contrôles, j'estime qu'ils sont nécessaires. Leur organisation pourrait certainement être améliorée, mais il n'en faut en tout cas pas moins, sinon, comment justifier les paiements directs qu'on reçoit? Quant à réclamer moins d'écologie, ce n'est ni la solution ni le cœur du problème. Au final, je trouve que c'est dommage que le message porté par (Révolte agricole Suisse), très médiatisé, soit si peu représentatif de la diversité des avis dans les campagnes.»

**François Devenoge, Dizy VD**



«J'ai pris part à certaines réunions organisées en marge des mouvements de protestation, et organisé un feu de solidarité au village en collaboration avec quelques collègues. Je suis d'avis qu'il faut se bouger pour changer radicalement de système. Protester et manifester de façon véhémement et impressionnante est une bonne solution pour alerter l'opinion publique. Je n'adhère cependant pas à la totalité des revendications émanant du mouvement (Révolte agricole Suisse). Mais je pense que démontrer une certaine union ne peut qu'aider la profession.»

**Kilian Baumann, Suberg BE**



«En réclamant de meilleurs prix à la production, les protestataires ont mis les transformateurs et les distributeurs face à leurs responsabilités, ce qui est une chose essentielle. Mais le mouvement contestataire a malheureusement pris par la suite une autre direction, en critiquant la protection du climat et de la

biodiversité. Et les soi-disant représentants des paysans au Parlement fédéral en ont profité pour poursuivre leur travail de sappe. Comme de nombreux paysans progressistes, je suis donc confronté à un dilemme. Il me tient à cœur d'attirer l'attention sur notre situation économique déplorable de l'agriculture, mais cela ne doit en aucun cas justifier des attaques contre l'agroécologie.»

*Propos recueillis par Claire Berbain*

# Savoir maîtriser les dates de consommation et de conservation

Un tiers des denrées alimentaires finit dans les déchets. Le gaspillage touche aussi le bio. Une campagne soutient les magasins fermiers et incite la clientèle à réfléchir aux dates de péremption.

Marina Steinmann se tient dans le magasin de la ferme Demeter de ses parents à Roggliswil LU et manipule précautionneusement un bocal de marmelade aux framboises. Elle l'a faite elle-même l'année passée pendant la période de l'Avent quand il n'y avait plus de travaux des champs et que le bétail n'allait plus au pâturage. Elle avait récolté les framboises à la fin de l'été puis elle les avait congelées. «Si on prend le temps de faire des confitures, on préfère bien sûr tout faire d'un coup», dit cette agricultrice diplômée qui reprendra dans trois ans la ferme de son père Josef.

Tout faire d'un coup a cependant un désavantage: «J'ai alors une grande quantité de confiture et tout va être périmé en même temps.» Elle risquerait alors qu'une partie de la

frais. Marina Steinmann montre deux corbeilles de pommes de terre qu'elle a couvertes avec une toile de sac. «La variété a aussi son importance», souligne-t-elle. La ferme cultive donc surtout des variétés comme Vitabella qui sont tolérantes au mildiou. Les Steinmann cultivent aussi du lin, de l'épeautre, du blé, de l'avoine et du maïs qu'ils font transformer en produits dont ils vendent une partie dans leur magasin. Les arbres haute-tige donnent des pommes, des poires, des cerises et des prunes. Ils produisent aussi des nectarines et des pruneaux. En plus des vaches pour le lait et la viande, ils ont aussi des cochons et des poules.

«Les produits animaux comme le lait, la viande ou les œufs suscitent souvent des questions», dit Marina Steinmann. Ses œufs arrivent tout frais dans la vitrine et sont vendus si rapidement qu'il ne vaut pas la peine de les tamponner avec la date de ponte, mais sur demande elle la communique volontiers. L'œuf est un produit frais, mais il se conserve relativement longtemps, environ un mois. La clientèle n'est pas toujours consciente de ces réalités: «Acheter dans les supermarchés habitue les gens à ce que tout soit si bien daté qu'ils n'ont pas besoin de réfléchir à ça.»

Par exemple, le lait Demeter frais et cru produit par sa ferme se conserve au moins une semaine au frigo si on respecte quelques règles de base: «Le mieux est d'utiliser des récipients en verre, mais ils doivent être absolument propres. La température du frigo et les autres produits réfrigérés jouent aussi un rôle.» Vu que la clientèle achète le lait directement à la ferme, il n'y a pas besoin de mettre une date sur l'étiquette, mais, comme c'est d'ailleurs exigé par la loi, il faut informer la clientèle sur la manière d'utiliser le lait cru.

Pour la viande, les Steinmann font abattre leurs bêtes par un ami boucher des environs. Ils reçoivent en retour la viande étiquetée avec une date limite de consommation (DLC). Quand elle est atteinte, les clientes et les clients ne veulent en général plus acheter la viande bien qu'elle se conserve impeccablement encore au moins 90 jours après surgélation. Il y a aussi une DLC sur l'emballage de la viande fraîche et des saucisses qui ne sont pas surgelées. La marchandise doit être congelée immédiatement quand la DLC est atteinte pour pouvoir rester consommable pendant 90 jours. Il y a aussi une DLC sur les spécialités de viande séchée rendues conservables sans nitrate mais seulement avec du sel.

## Viande pour 100 000 personnes jetée par année

La viande qui atteint sa DLC reste en fait souvent au frigo et doit être éliminée. Selon «K-Tipp» (2022), 5000 tonnes de viande sont ainsi détruites chaque année en Suisse – ce qui représente la consommation annuelle d'environ 100 000 personnes. La confédération a depuis longtemps promulgué un plan d'action qui doit permettre de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2030. Une contribution possible: Des organisations sociales comme Table Suisse ou Table couvertoi vont chercher la viande dans les points de vente et la font parvenir à des personnes dans le besoin.



Les conserves et les sirops réduisent aussi le gaspillage alimentaire.

marchandise soit gaspillée. Elle essaie donc maintenant de mieux échelonner les productions de ce genre et donc aussi la conservation des produits. La même chose est également valable pour la viande car, après chaque abattage, il y en a une grande quantité avec la même date de péremption. «Mais logiquement personne ne veut faire des grillades en hiver», dit la paysanne en souriant.

Cette attitude montre à quel point elle est sensibilisée à la problématique du gaspillage alimentaire. Cela commence avec l'emplacement du magasin de la ferme: Il se trouve au bord de la route dans la cave de l'ancienne ferme, au frais et dans l'obscurité même en été. Les légumes qu'elle achète à un paysan bio voisin se fanent ainsi moins vite, et les fruits aussi restent



Marina Steinmann veut diminuer le gaspillage alimentaire et sensibiliser sa clientèle avec l'approche «DDM+/DLC+». Photos: Beat Grossrieder

La campagne «Profiter des aliments plus longtemps et sans risque» de foodwaste.ch s'attaque à la cause du problème au niveau de la vente. Le magasin fermier des Steinmann et une douzaine d'autres fermes bio y participent. Les fermes Bourgeon et Demeter qui font de la vente directe peuvent demander un kit de démarrage (voir encadré) qui contient des étiquettes autocollantes de couleur. Elles peuvent être mises par exemple sur la viande surgelée pour informer la clientèle

*«Acheter dans les supermarchés habitue les gens à ce que tout soit si bien daté qu'ils n'ont pas besoin de réfléchir à ça.»*

Marina Steinmann, Agricultrice

que la marchandise est consommable sans problèmes pendant trois mois après l'écoulement de la DLC. Mais seulement si la chaîne du froid n'a pas été interrompue: Une viande décongelée doit être consommée tout de suite. D'autres étiquettes renseignent sur la date de durabilité minimale (DDM). Cette date est importante pour des produits comme les pâtes, la farine et les conserves. Le projet vante aussi la formule magique «DDM+/DLC+».

### Les autorités alimentaires sont impliquées

Erika Bauert, cheffe de projet chez foodwaste.ch, dit que la campagne comprend déjà «4500 petits et grands détaillants et magasins fermiers». Le projet a pour but «d'éviter le gaspillage de 20 000 à 30 000 tonnes d'aliments». En plus des magasins fermiers bio et conventionnels, il y a aussi des manufactures, des très petites entreprises et des transformateurs fermiers qui y participent. «Il y a même un satellite Denner», se réjouit Erika Bauert. Il y a déjà un grand potentiel avec les magasins fermiers, et leur nombre croît d'année en année. Actuellement, un quart des entreprises agricoles, soit largement 12 700, font

de la vente directe. La plateforme biomondo.ch présente en ce moment 478 magasins fermiers Bourgeon et Demeter.

Erika Bauert mentionne que le kit de démarrage d'une valeur de 200 francs qui est tiré au sort parmi ceux qui commencent est une motivation pour participer au projet. Elle souligne que le projet collabore avec des interprofessions et des cantons et qu'il respecte strictement la Loi sur les denrées alimentaires. «Le but est d'appliquer enfin la possibilité de vendre des denrées avec une durée de conservation prolongée afin d'éviter le gaspillage alimentaire et d'obtenir une sensibilisation durable de la clientèle.» Beat Grossrieder



### Gagner des kits de démarrage

Pour la campagne «Profiter des aliments plus longtemps et sans risque», foodwaste.ch tire au sort 100 kits de démarrage d'une valeur de 200 francs parmi les fermes Bourgeon et Demeter avec magasin fermier. Il contient des étiquettes autocollantes, des fiches pour les clientes et les clients, un autocollant pour la porte du magasin, des modèles d'affiches et de flyers ainsi que des infos sous forme analogique et numérique. Ceux qui annoncent leur magasin peuvent profiter d'un effet publicitaire, car le site web du projet liste chaque magasin avec nom et localité. On reçoit pour la porte d'entrée un autocollant qui montre qu'on se préoccupe du gaspillage alimentaire. Une sélection de magasins fermiers est présentée avec du texte, des images et des vidéos. Ces portraits sont présentés sur le site web du projet, par les canaux des associations et lors d'événements.

[www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) > Projets > Commerce de détail et magasins à la ferme



## Nouveau à la CLA

Aloïs Cachelin, 37 ans, a été nommé à la Commission de labellisation agricole (CLA). Agronome, agriculteur et pédagogue professionnel, il a repris en 2017 la ferme bio de ses parents au Pâquier NE. Il a fondé en 2021 une communauté d'exploitations centrée sur la production laitière et les grandes cultures. Il est aussi contrôleur bio pour Bio Inspecta en Suisse romande. Il succède à Bertrand Wüthrich. *schu*



Aloïs Cachelin

## Nouveau à la CLTC

Daniel Schilliger, 52 ans, siège maintenant à la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC). Laitier de profession et ingénieur en alimentation et en économie, il a occupé dès 2004 plusieurs postes à la Migros. Il a suivi à partir de 2020 un cours d'agriculture biologique en vue d'un revenu accessoire. Il fait de la viticulture et élève des chèvres à Weggis LU. Il succède à Corinne Villiger. *schu*



Daniel Schilliger



SPB: tas de branches et de pierres.

## Cherche bons exemples

En avril, l'Assemblée des délégués a renoncé à donner une recommandation de vote pour l'Initiative Biodiversité et a ainsi soutenu la position favorable du Comité. La communication doit se centrer sur le grand travail accompli par les fermes bio pour la biodiversité. Bio Suisse cherche pour cela des fermes qui sont prêtes à montrer leurs prestations – par exemple lors d'un point de presse régional ou pour une courte vidéo.

*Martin Bossard, Bio Suisse*

→ Martin Bossard, Responsable des affaires politiques, Bio Suisse  
martin.bossard@bio-suisse.ch  
tél. 061 204 66 29

## Unis contre les OGM

Le secteur bio aura bientôt des difficultés pour produire sans OGM. Le moratoire sur les cultures de plantes génétiquement modifiées expirera fin 2025. Le Parlement a demandé au Conseil fédéral d'élaborer une vaste libéralisation. Bio Suisse et l'«Association pour des aliments sans OGM» veulent conserver le moratoire jusqu'à ce que la loi protège suffisamment tous ceux qui refusent l'ingénierie génétique. Une pétition pour prolonger le moratoire a été lancée et peut être signée et partagée en ligne. Parallèlement, une initiative populaire pour des aliments produits sans OGM sera lancée en septembre 2024. Soutenus par Bio Suisse, les préparatifs sont en cours. L'Assemblée des délégués a déjà voté à l'unanimité en 2023 une résolution contre l'ingénierie génétique dans l'agriculture biologique. Les consommatrices et les consommateurs ne veulent pas non plus courir de risques en mangeant: Selon Office fédéral de la statistique, 71 pour cent de la population trouvaient en 2023 que l'ingénierie génétique pour la fabrication d'aliments est «très dangereuse» ou «plutôt dangereuse». *Martin Bossard, Bio Suisse*

Pétition pour prolonger le moratoire:  
[www.protection-des-aliments.ch](http://www.protection-des-aliments.ch)

## D'où est-ce que ça vient?

Une nouvelle liste interactive montre en ligne par ordre alphabétique quelles matières premières Bourgeon sont importées de quels pays. Elle énumère les produits enregistrés par les importateurs et les exportateurs sur le portail de traçabilité des marchandises «Supply Chain Monitor». Il s'agit concrètement des marchandises dont l'importation a été autorisée par Bio Suisse l'année d'avant. La liste ne mentionne cependant pas si elles ont réellement été commercialisées. Les pays d'origine sont listés par ordre décroissant pour chaque produit. Il y a une aide pour la navigation (cliquer sur l'icône avec le point d'interrogation).

*Rahel Reist, Bio Suisse*

[international.bio-suisse.ch](http://international.bio-suisse.ch) >  
Autorisation produits importés >  
Provenance importation



Matières premières Bourgeon de partout.



Une vidéo montre comment ça fonctionne.

## Apprendre à modérer

Échanges de connaissances, résolution de problèmes, innovation – les groupes d'échanges ProBio rassemblent des gens de l'agriculture bio qui sont confrontés à des défis et questions semblables. Celles et ceux qui aimeraient lancer et coordonner un tel groupe d'échanges peuvent le faire en tant que modératrice ou modérateur. Une nouvelle vidéo présente en résumé le contenu du cours de modération gratuit de deux jours. *schu*

[www.youtube.com](http://www.youtube.com) > Rechercher:  
«Groupes d'échanges ProBio»

# Cherchons projets bio novateurs

Les fermes, institutions et personnes ont jusqu'au 19 août pour s'annoncer pour le Grand Prix Bio Suisse 2024.

Cela fait déjà une demi-année qu'Anik Thaler et Lena Rutishauser de Fabas Foods ont reçu le Grand Prix Bio Suisse 2023. C'était pour la petite start-up une occasion de se présenter au public: «Ce prix d'encouragement nous a rapporté une attention médiatique positive. Des magasins ont appris notre existence et de nouveaux partenariats ont été créés», dit l'initiatrice de Fabas Anik Thaler. L'entreprise, à laquelle participe aussi Katharina Pälchen, a été distinguée pour le développement et la distribution de produits bio à base de légumineuses suisses comme par exemple un houmous de pois chiches, un burger de haricots et des falafels de pois.

Les trois femmes ont investi une partie du prix de 10 000 francs dans des événements et du lobbying pour en-



Elles ont reçu l'année passée pour Fabas Foods le Grand Prix Bio Suisse: Anik Thaler (à g.) et Lena Rutishauser. Photo: Bio Suisse

courager la production suisse de légumineuses. «Ce travail n'est en général par rémunéré. Cette subvention a été une grande aide.» Une autre partie va dans des projets comme celui pour le renforcement de la vente directe dans les magasins des fermes qui cultivent pour Fabas Foods. «Le but est de rapprocher les consommatrices et les consommateurs de la production et d'augmenter la création de valeur dans les fermes», explique Anik Thaler. Fabas Foods se concentre en outre de plus en plus sur la matière première elle-même. «Nous commercialisons les pois chiches, les pois jaunes et la féverole directement par des partenaires commerciaux ainsi que dans la restauration.» Il y a en plus un projet dans lequel les légumineuses sont transformées avec ménagement pour être utilisées dans des alternatives végétales au yogourt, au fromage et à la viande. «Nous aimerions que ce projet contribue à combler une autre lacune entre l'agriculture et la transformation.»

## Faire avancer le secteur bio

Le prochain Grand Prix Bio Suisse se prépare déjà. Les producteurs, transformateurs, commerçants et chercheurs peuvent s'annoncer pour l'édition 2024 (encadré). On cherche des idées commerciales ou des projets novateurs et durables dans le domaine du bio en Suisse. Ce prix est décerné pour des prestations extraordinaires dans la sélection, la technique agricole, la recherche fondamentale, le développement de produits et de méthodes de transformation ou la création de valeur régionale. Un jury indépendant évalue les projets. René Schulte



### S'inscrire pour le Grand Prix Bio Suisse 2024

Inscrivez-vous dès maintenant avec votre projet bio. Délai d'inscription: 19 août 2024 par écrit, soit par courrier soit par courriel. Bio Suisse attribue ce prix d'encouragement à des projets extraordinaires et précurseurs dans le secteur bio. Le formulaire d'inscription, le règlement et la composition du jury sont disponibles en ligne:

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Vivre Bio Suisse >

Événements > Grand Prix

**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](mailto:edition@bioactualites.ch), [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

## Origine suisse

Production suisse de A à Z,  
avec toutes ses places de travail.  
Semence suisse certifiée –  
le germe du succès.  
[www.swisssem.ch](http://www.swisssem.ch)



saatgut schweiz  
semence suisse



**bio LANDOR**  
Votre partenaire compétent pour la nutrition  
des plantes en production biologique

- engrais organiques
- engrais spéciaux solubles dans l'eau
- poudres de roche / hygiène d'étable
- biostimulants
- chaux / activateur de sol
- engrais foliaires

Découvrir l'assortiment et  
les recommandations dans  
le guide de fertilisation Bio

**Appel gratuit**  
0800 80 99 60  
[landor.ch](http://landor.ch)

**LANDOR**  
Avec vous,  
aujourd'hui et demain  
[www.landor.ch](http://www.landor.ch)

**CARRÉ**  
*Agriculture par Action*

**LE MULTITALENT**

**ROTANET**  
Houe rotative

**ACTION**  
Prix TVA incl.  
6.10 m aux prix de  
CHF 22'800.-

**L'ENTRETIEN DES CULTURES  
À GRANDE VITESSE!**

- ✓ **FLEXIBLE** Utilisable pour des cultures différentes largeurs de travail de 3 à 12 mètres
- ✓ **POLYVALENT** Ecroute et aère le sol mélange l'engrais et les résidus de récolte
- ✓ **PRATIQUE** Réglage facile sans outils
- ✓ **EFFICACE** Haute régulation des mauvaises herbes avec l'option PROLINE

**Contactez vos partenaires CARRÉ ou:**

- **Wilhelm Enz**  
Ostschweiz | 079 903 31 83
- **Patrick Müller**  
Mittelland | 079 266 46 72
- **Serco Suisse**  
Romandie | 079 622 83 82

Offre valable uniquement chez les revendeurs participants, dans la limite des stocks disponibles ou jusqu'à nouvel ordre. Sous réserve de modifications des prix, des dimensions, des poids et des caractéristiques techniques.

**serco** Suisse  
4538 Oberbipp  
[sercolandtechnik.ch](http://sercolandtechnik.ch)

## Nouveaux podcasts

Il y a trois nouveaux épisodes du podcast FiBL Focus (DE). Dans «Schwein-Erleben – Vom Ferkel bis zum letzten Grunzen», les deux expertes des porcs Barbara Früh et Mirjam Holinger parlent de l'élevage porcin conforme aux besoins de l'espèce. Un autre épisode s'intitule «Biolandbau für Ernährungssicherheit im globalen Süden» avec Beate Huber, vice-présidente de la Direction du FiBL. Le troisième traite le thème «Pflanzenkohle: Ein grüner Schritt für Boden und Klima». Trois chercheuses et chercheurs du Département des sciences du sol du FiBL discutent: Lucilla Agostini, Hans-Martin Krause et Markus Steffens. *bgo*

 [www.fibl.org/podcast](http://www.fibl.org/podcast) > FiBL Focus (DE)

## Abattage à la ferme

Le FiBL a réalisé deux cartes interactives sur l'abattage à la ferme et au pré. L'une montre aux consommatrices et consommateurs quels magasins fermiers et restaurants proposent de la viande d'animaux abattus à la ferme ou au pré, et la deuxième contient des informations



La carte numérique du FiBL rassemble des infos et des offres sur l'abattage à la ferme.

pour les productrices et les producteurs. La carte pour les éleveurs montre des entreprises qui proposent des prestations dans ce domaine, par exemple la location de remorques spécialement conçues pour cet usage. Ceux qui aimeraient mentionner leur offre sur la carte sont priés d'utiliser le lien ci-dessous pour s'annoncer au Département des sciences animales du FiBL. *bgo*

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Élevages > Abattage > Prestations abattage à la ferme

## Nouvelles fiches techniques: vin, cerfeuil et humus

La fiche technique «Exigences en matière de viticulture biologique» a été actualisée. Les thèmes sont notamment la reconversion, la production de raisin et la vinification. L'Ordonnance bio et les directives de Bio Suisse et de Demeter sont présentées côte à côte pour permettre de les comparer.

Pro Specie Rara, Sativa et le FiBL ont testé différentes variétés et techniques de production de cerfeuil tubéreux. Les expériences ont été résumées dans une courte fiche technique.

Des spécialistes du FiBL ont élaboré en collaboration avec des paysans bio un guide sur l'entretien durable de la teneur en humus des sols. Les publications pratiques peuvent être téléchargées gratuitement depuis la boutique

du FiBL, et certaines peuvent être commandées en version imprimée. *bgo*

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org)  
→ N° art. 1509 (Vin)  
→ N° art. 1764 (Cerfeuil tubéreux)  
→ N° art. 1315 (Humus)



## Films: betterave sucrière et santé des moutons

«Culture de betteraves sucrières bio: Défis et perspectives» est le titre d'une nouvelle vidéo du FiBL. L'automatisation, par exemple les robots de semis et de désherbage, joue un rôle important pour augmenter les rendements. En Suisse romande on utilise aussi des robots planteurs.

Les vermifuges habituels deviennent rapidement inefficaces contre les vers

gastro-intestinaux des moutons et des chèvres. Et le bio veut diminuer l'utilisation de médicaments. Le FiBL travaille depuis des années au développement de méthodes de traitement alternatives et montre dans le film «Contrôle des parasites avec des tannins» entre autres l'utilisation de certains tannins. *bgo*

 [films.bioactualites.ch](http://films.bioactualites.ch)

## Potentiel fourrager de la lentille d'eau

Les lentilles d'eau produisent beaucoup plus de protéines sur la même surface que le soja par exemple. Ces lentilles absorbent de l'azote et du phosphore qui se trouvent dans le substrat et produisent en peu de temps de grandes



Le FiBL étudie la culture de la lentille d'eau sous serre et dans des bassins extérieurs.

quantités de biomasse. Les lentilles d'eau contiennent entre 20 et 45 pour cent de protéine brute dans la matière sèche et conviennent donc très bien comme aliment fourrager.

La lentille d'eau, aussi nommée lenticule, n'est pas encore connue pour ses propriétés positives. Elle est plutôt considérée comme une mauvaise herbe aquatique. La Suisse et bien d'autres pays européens ne l'autorisent actuellement pas comme plante fourragère. Le projet du FiBL «Wasserlinsen – Potenziale im Kontext der Kreislaufwirtschaft» veut faire connaître à un large public les potentiels intéressants de cette plante. Le but principal est d'amener la Suisse à autoriser la lentille d'eau comme aliment fourrager. *bgo*

 [www.fibl.org/projets](http://www.fibl.org/projets) > Rechercher: «50161»



**AGROLINE**  
Service & Bioprotect

**AGROLINE**

Service de conseil compétent et solutions innovantes pour une agriculture durable.

Tél. 058 434 32 82  
[bioprotect.ch](http://bioprotect.ch)



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

**Les poules achèteraient des aliments Rytz**



Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, 031 754 50 00  
[mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch), [www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch)



GMSA 

**AGRICULTURE ET PRODUCTION SUISSES POUR DES PRODUITS LABELLISÉS DE QUALITÉ**

CULTIVONS DEMAIN



# Restriction d'importation pour l'ail



Il faudra bientôt une autorisation pour pouvoir importer de l'ail bio. Photo: Depositphotos

## Importations

L'importation d'ail Bourgeon sera bientôt limitée: À partir de 2025 il faudra une autorisation individuelle d'importation (Aii) pour la période du 1<sup>er</sup> juillet au 28 février. Les demandes doivent être adressées à Bio Suisse. Cette règle est motivée par l'augmentation de la production suisse d'ail Bourgeon au cours de ces dernières années. Il n'y a pas besoin d'Aii pour la période entre le 1<sup>er</sup> mars et le 30 juin. Il faut actuellement une Aii pour près de 60 produits Bourgeon importés. On peut les consulter sur la liste en ligne des autorisations de Bio Suisse (lien ci-dessous). L'Aii obligatoire est un outil pour assurer l'écoulement de la marchandise suisse et favoriser la production suisse. Les importations doivent compléter – mais pas concurrencer – l'offre indigène. Toutes les restrictions des importations sont réglées dans le Cahier des charges de Bio Suisse (Partie V, chapitre 2). Bio Suisse veut ainsi protéger le marché Bourgeon indigène. *Jela Straub et Ilona Stoffel, Bio Suisse*

 [international.bio-suisse.ch](https://international.bio-suisse.ch) >  
Autorisation produits importés >  
Statut d'autorisation des produits importés > Rechercher: «Autorisation individuelle d'importation»

## Pommes de terre

Après des négociations intensives, la production, la transformation et le commerce

ont adopté des nouveaux prix et fourchettes de prix pour la prochaine récolte de pommes de terre bio. Les prix ont été relevés dans tous les segments à cause de l'augmentation des coûts de production. Pour les pommes de terre de consommation bio, la moyenne de la fourchette des prix a été augmentée de 2.– Fr. à 98.– Fr./dt. La largeur de la fourchette est maintenant de +/- 6.– Fr. L'augmentation des prix fixes des pommes de terre de transformation varie de 1.10 à 2.20 Fr./dt. par rapport à l'année passée. Le prix fixe pour la variété Agria est de 88.– Fr./dt. La plupart des prix fixes des pommes de terre pour les chips ont été augmentés à 94.– Fr./dt. Un prix fixe de 85.– Fr./dt est valable pour la transformation immédiate de Lady Rosetta. Les prix de référence des pommes de terre précoces sont régulièrement publiés en ligne dès le début de la récolte. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

 [www.bioactualites.ch/grandes-cultures](https://www.bioactualites.ch/grandes-cultures) >  
Pommes de terre

## Sucre

Il a longtemps manqué de sucre bio suisse. La demande dépassait toujours l'offre. Cela a changé. Actuellement, Sucre Suisse SA a assez de sucre Bourgeon pour l'industrie suisse de transformation et le commerce. Le large soutien de la branche et l'engagement des productrices et des producteurs suisses de betterave sucrière ont permis pour la première fois l'année passée que des stocks

importants de sucre Bourgeon suisse soient constitués. Cela après des années de développement: En étroite collaboration avec le FiBL, l'Office fédéral de l'agriculture et Bio Suisse, Sucre Suisse SA a relancé en 2016 la production suisse de sucre bio. Pour encourager la progression de la quantité produite, les concernés ont lancé en 2018 un premier projet centré sur l'optimisation des techniques agricoles (comme la plantation des betteraves) et la robotique. Les connaissances acquises ont continuellement été transmises aux agricultrices et agriculteurs dans le cadre d'ateliers et de visites de cultures. Le deuxième projet, qui dure de 2023 à 2026, est focalisé sur la stabilité des rendements et l'automatisation. *Sebastian Sieber, Sucre Suisse SA*

→ Sebastian Sieber, Sucre Suisse SA  
[s.sieber@zucker.ch](mailto:s.sieber@zucker.ch)  
tél. 052 724 75 54

## Raisin et vin

Comme déjà l'année passée, des producteurs-trices et des acheteurs du secteur du vin bio se sont accordés sur un supplément de prix minimal de 40 ct./kg pour le raisin Bourgeon. La recommandation de prix correspond à un minimum absolu basé sur les coûts de production plus élevés en bio. Le supplément de prix de base peut être adapté vers le haut selon les coûts de production, le système de production et la topographie. Les coûts de production supplémentaires pour le raisin bio se situent suivant les modèles de calcul et les situations entre 0.40 et 1.– Fr./kg (catalogue des marges brutes 2023 d'Agriidea). Un supplément de prix minimal a été fixé pour la première fois en 2023. Il a été évalué positivement par les partenaires commerciaux car il sert d'orientation pour les négociations. Bio Suisse réévaluera son efficacité. *Angela Deppeler, Bio Suisse*

## Vaches

Un léger sous-approvisionnement règne depuis plusieurs semaines sur le marché suisse des vaches bio. Chaque vache supplémentaire trouve un acheteur ou une acheteuse. Les vaches bio peuvent donc actuellement être mises sur le marché sans annonce préalable. *Luca Müller, Bio Suisse*

# Agenda

La liste complète des événements se trouve sur [agenda.bioactualites.ch](http://agenda.bioactualites.ch)

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](mailto:cours@fibl.org)

## Production végétale

### Journée Grandes Cultures Bio

La prochaine Journée Grandes Cultures Bio se déroulera les 26 et 27 juin 2024 à Aubonne VD. Voir les articles des pages 6 à 11 dans le Bioactualités 4|24.

**Dates et lieu**  
26-27 juin 2024  
Ferme bio de Christian et Antje Streit, Château d'Es-Bons, Aubonne VD

**Information**  
[fr.bioackerbautag.ch](http://fr.bioackerbautag.ch)

**Informations, inscription**  
[agenda.bioactualites.ch](http://agenda.bioactualites.ch)

## 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 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. Les échanges entre les participants permettent d'approfondir ses propres connaissances.

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

**Organisation**  
FiBL

**Direction**  
Regine Kern Fässler, FiBL  
[regine.kern@fibl.org](mailto:regine.kern@fibl.org)

**Informations, inscription**  
Secrétariat des cours FiBL  
[agenda.bioactualites.ch](http://agenda.bioactualites.ch)

## Introduction à l'arboriculture biologique

La production de fruits biologiques représente un défi important. Après 3 jours de formation, le participant connaîtra les spécificités liées à la production et à la commercialisation de fruits à noyau et de fruits à pépins bio. Il sera en mesure d'anticiper les problématiques liées à la reconversion en bio ainsi que d'appréhender la mise en place de nouvelles cultures.

**Dates et lieu**  
① JE 5 septembre 2024  
② JE 17 octobre 2024  
③ JE 5 décembre 2024  
Canton de Vaud, lieu à définir

**Organisation**  
FiBL

**Direction**  
Flore Araldi, FiBL  
[flore.araldi@fibl.org](mailto:flore.araldi@fibl.org)

**Informations, inscription**  
[agenda.bioactualites.ch](http://agenda.bioactualites.ch)

## Journée sur le Plan d'action Produits phytosanitaires

**Dates et lieu**  
VE 20 septembre 2024  
Inforama Rütli, Zollikofen BE

**Organisation**  
Inforama

**Informations, inscription**  
[agenda.bioactualites.ch](http://agenda.bioactualites.ch)

## Manifestations

### Organics Europe Youth Event OEYE

Jeunes gens enthousiasmés par le bio, attention! IFOAM Organics Europe se réjouit de la deuxième édition de l'OEYE. Ce rassemblement a pour but de favoriser le travail interdisciplinaire et de développer des idées novatrices pour le secteur bio afin de faire avancer l'évolution vers des pratiques durables dans l'agriculture.  
Voyage: Individuel.

**Date et lieu**  
8-9. juillet 2024  
Bari, Italie

Langue de la manifestation: anglais

**Organisation**  
IFOAM Organics Europe et CIHEAM Bari

**Informations, inscription**  
[www.organicseurope.bio](http://www.organicseurope.bio) > Events > Organics Europe Youth Event 2024

## Offres en allemand

D'autres cours se trouvent en allemand sur: [agenda.bioaktuell.ch](http://agenda.bioaktuell.ch)

## Ackerbau, Futterbau

### Flurgang Bioackerbau am Stiegenhof Zürich

Gemeinsam mit Forschungsinstitutionen, Biosortenzüchtern und Marktpartnern werden jedes Jahr Versuche durchgeführt. Gelegenheit für den Austausch unter Biolandwirt/-innen, Fachpersonen und Marktpartnern.

**Wann und wo**  
MI 19. Juni 2024  
9-16 Uhr  
Stiegenhof, Oberembrach ZH

**Veranstalter**  
Fachstelle Biolandbau, Strickhof ZH, FiBL

**Leitung**  
Mathias Christen, FiBL

**Information**  
[agenda.bioaktuell.ch](http://agenda.bioaktuell.ch)

## Flurgang zu diversen Ackerkulturen

Flurgang zu Kartoffeln, Raps, Ackerbohnen, Weizen und Dinkel.

**Wann und wo**  
DO 4. Juli 2024, 19 Uhr  
Heimenhausen BE

**Organisation**  
Tobias Gelencsér, FiBL

**Information**  
[agenda.bioaktuell.ch](http://agenda.bioaktuell.ch)

## Gemüsebau, Garten

### Offener Garten

Gartenvielfalt entdecken und geniessen: Durch Privatgärten schlendern, sich austauschen und inspirieren lassen. Die Mitglieder von Bioterra und anderer Organisationen aus dem Gartenbereich öffnen ihre Gartentore und laden Sie herzlich zum Besuch ein.

**Wann und wo**  
Während der gesamten Gartensaison. Besonders viele offen: 15./16. Juni 2024  
24./25. August 2024  
Schweizweit

**Information**  
[offenergarten.ch](http://offenergarten.ch)

## FiBL-Erfahrungsaustausch Gemüsebau

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

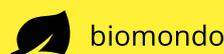
**Wann und wo**  
MI 14. August 2024, Ort noch offen

## Petites annonces

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à [publicite@bioactualites.ch](mailto:publicite@bioactualites.ch)

Conditions:

[www.bioactualites.ch](http://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](http://www.biomondo.ch)

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

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org  
agenda.bioaktuell.ch

## Obstbau, Beeren

### FiBL-Erfahrungsaustausch Bio-gemüse- und -beerenanbau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Bio-beerenanbau und Biogemüsebau. Besichtigung eines Praxisbetriebs.

**Wann und wo**  
DO 4. Juli 2024, 14 Uhr  
Bibern und Schnottwil SO

**Leitung**  
Thierry Suard und Anja Vieweger, FiBL; Max Kopp, Inforama  
thierry.suard@fibl.org

**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org  
agenda.bioaktuell.ch

### FiBL-Erfahrungsaustausch Hochstammanbau

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

**Wann und wo**  
DO 22. Aug. 2024, Egnach TG

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

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org  
agenda.bioaktuell.ch

### Verarbeitung, Handel

#### Sektkurs

Fünftägiger Kurs für Fachleute, die das praktische Wissen über die Sektbereitung lernen möchten. Parallel zum Kurs, bei dem wir einen Schaumwein herstellen, produzieren Sie bei sich im Betrieb Ihren eigenen.

Der Kurs setzt voraus, dass Sie ungefähr 200 Liter Sektgrundwein zur Verfügung haben und diesen verarbeiten sowie lagern können. Grundlagenkenntnisse in der Weinbereitung sind Voraussetzung.

**Wann und wo**  
1. Kurstag: Do. 22. Aug. 2024  
2. Kurstag: Do. 23. Jan. 2025  
Weitere Tage März/April, Aug. und Nov. 2025  
FiBL, Frick AG

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

**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org  
agenda.bioaktuell.ch

### FiBL-Kurs: Zierpflanzenanbau

Informationen zu den Grundlagen, Hintergründen und wichtigsten Eckpunkten des biologischen Anbaus von Zierpflanzen, Stauden, Gehölzen und Gemüsejungpflanzen. Tagungsschwerpunkt: Düngung und Bewässerung.

**Wann und wo**  
MI 4. Sept. 2024  
9.15–16.15 Uhr  
Huplant Pflanzenkulturen AG, Hirschtal AG

**Auskunft, Leitung**  
Regine Kern Fässler, FiBL  
regine.kern@fibl.org

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat  
kurse@fibl.org  
agenda.bioaktuell.ch

## Märkte, Diverses

### 40 Jahre GZPK

40 Jahren Schaffen und Erhalten von Vielfalt. Die Getreidezüchtung Peter Kunz öffnet ihre Tore und Gärten und lädt ein, den Menschen und Pflanzen der GZPK zu begegnen und die Vielfalt im Acker und auf dem Teller zu erleben.

**Wann und wo**  
SA 22. Juli 2024  
GZPK, Feldbach ZH

**Information**  
www.gzpk.ch  
22. Aug. 2024 / 23. Jan. 2025



## Novodor 3% FC

### Contre les doryphores

- 1<sup>er</sup> traitement: au moment du taux d'éclosion des œufs le plus élevé
- 2<sup>e</sup> traitement: 8 à 10 jours (maximum) plus tard
- Recommandé en combinaison avec l'adhésif CropCover CC-1000

 **Andermatt**  
Biocontrol Suisse

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

## Domaine agricole de montagne BIO à vendre Fr. 2'113'000

Chalet d'habitation de 2018 avec une vue imprenable sur les Dents du Midi. Stabulation de 2015 pour 32 vaches laitières et plusieurs autres ruraux. 7.5 ha de SAU en zone de montagne II, dont la majorité près de la ferme, avec possibilité de reprendre les terrains en fermage (environ 40 ha). Capital fermier à reprendre selon entente. District d'Aigle (VD).

**Agri-Immo SA**  
CP 113, 1880 Bex  
024.552.02.03 ou  
info@agri-immo.ch



**agri-immo.ch**  
courtage immobilier agricole

**Bocaux - pots avec couvercle + bouteilles**  
Pour toutes sortes de nourritures  
Marmelades - confitures - fruits - légumes - sirop  
jus de fruits - lait - spiritueux et bien plus encore  
Bocaux - pots + bouteilles de différentes grandeurs - formes  
Pour le ménage professionnel - privé  
Échantillons gratuits + liste des prix

☎ **091 647 30 84**

Crivelli Emballages

**crivelliimballaggi@hotmail.com**



## UFA 274 HEPA BIO



Aliment de démarrage

« Nous utilisons l'aliment UFA 274 dans notre exploitation car nous sommes adeptes de sa comestibilité. »

Patrik Eigenmann, Schweizersholz



Découvrez dans le film les avantages d'UFA 274

Dans votre  
**LANDI**  
ufa.ch



**fenaco**  
de la terre à la table

**Votre récolte en de  
bonnes mains**

**Nous cherchons des  
cultures protéagineuses!**

**L'interlocuteur dans le commerce des céréa-  
les et oléagineux:** Votre centre  
collecteur régional LANDI/MAXI  
[www.fenaco-gof.ch](http://www.fenaco-gof.ch)



## Madex

**Ne laissez aucune chance  
au carpocapse des pommes**

- Préserve les auxiliaires
- Fabriqué en Suisse

 **Andermatt**  
Biocontrol Suisse

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