

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio





Agree® WP

Tenez les chenilles à distance
de vos légumes

- Lutte ciblée contre les chenilles
- Inoffensif pour les auxiliaires
- Sans résidus

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte



bio.COMPACT

aliments de qualité pour
poules pondeuses

- ✓ Structure idéale et unique
- ✓ Excellente appétence
- ✓ Meilleure assimilation du fourrage
- ✓ Excellente fluidité



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

Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
Bioattualità (I)
33^{ème} année, 2024
Numéro 6 | 24 du 19. 7. 2023
Le magazine paraît dix fois par
année dans chacune des trois
langues.

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

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

Imprimerie
AVD Goldach AG, www.avd.ch

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

Concept graphique
Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

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

Mise en page
Simone Bissig, FiBL

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

Rédaction de bioactualites.ch
Flore Araldi (*far*), FiBL
Serina Krähenbühl (*skr*), FiBL
Adrian Krebs (*akr*), FiBL
Simona Moosmann (*msi*), FiBL
Corinne Obrist (*cob*), FiBL
Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL
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
tél. +41 (0)62 865 72 77

Abonnements et édition
Petra Schwinghammer
Bio Suisse, Peter Merian-
Strasse 34, 4052 Bâle
edition@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 66

Télécharger le magazine (PDF)
www.bioactualites.ch >
Actualités > Magazine
Utilisateur: bioactualites-6
Mot de passe: ba6-2024
www.bioactualites.ch

Couverture: L'utilisation durable et réglementée de l'eau devient incontournable pour les fermes bio de l'étranger. Pour l'orangerie II Biviere en Sicile, le plan de gestion de l'eau actualisé de Bio Suisse définit de nouvelles normes (page 10). Photo: Jeremias Lütold

Table des matières

À la une

Gestion de l'eau

- 6 Passer de l'écoulement à l'approvisionnement
- 8 Ralentir l'écoulement de l'eau
- 10 Économiser l'eau quand elle est rare
- 12 Interview avec Alain Malard sur l'hydrologie régénérative

Agricultur

- 13 Vulgarisation du FiBL

Mauvaise herbe problématique

- 14 Lutter contre le souchet comestible

Production porcine

- 16 Un délice royal venu du Jura

Société et politique

Développement régional

- 18 Une faible proportion de bio qui s'auto-entretient

Transformation et commerce

Glaces artisanales

- 20 Invitation glacée au voyage vertueux

Affinage de la viande

- 22 Pour que la viande bio soit très bonne

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 24 Bio Suisse entre dans l'année 2040
- 26 Nouvelles

FiBL

- 28 Nouvelles
- 29 Interview avec Pascal Nägele, le nouveau fermier du FiBL

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 27 Marchés et prix
- 31 Agenda / Petites annonces

Il faut de l'eau!

Un changement climatique modifie le paysage. On a vu très clairement en Suisse il y a plus de 200 ans que les modifications du climat peuvent entre autres provoquer des inondations plus fréquentes. Elles ont marqué le début des grandes corrections des eaux des 18^{ème} et 19^{ème} siècle. Prairies humides, marais – la mosaïque du paysage, avec ses nombreux biotopes aquatiques, régions humides, zones cultivées et zones habitées, a dû céder la place à un paysage de rivières enterrées et de parcelle uniformes. Ce qu'on a appelé les améliorations foncières ont fourni des terres cultivées de bonne qualité. Et en même temps les interactions entre l'eau et le sol sont devenues plus faibles et plus contrôlées. Les systèmes traditionnels d'irrigation comme les prairies inondables dans le Rottal lucernois témoignent encore aujourd'hui que les surfaces agricoles fertiles fonctionnent absolument comme des écosystèmes complexes avec un monde animal et végétal diversifié.

Qu'elles soient naturelles ou contrôlées, les dynamiques hydriques agissent de plus en plus entre les surfaces naturelles et cultivées. Rétention de l'eau, la Suisse pays éponge, hydrologie régénérative – des nouveaux mots clés et concepts caractérisent une gestion moderne de l'eau qui a pour but d'adapter l'agriculture aux sécheresses en augmentation. Adaptation au lieu d'amélioration, et le paysage se modifie de nouveau (pages 8 et 9). Les stratégies d'irrigation et les outils à disposition des agricultrices et des agriculteurs se modifient aussi pour qu'ils puissent toujours mieux évaluer les besoins en eau de leurs cultures. Que ce soit en bio ou pas, la gestion de l'eau nous concerne tous dans la même mesure, et il n'est donc pas étonnant que des développements positifs soient observables dans les différents systèmes agricoles.



Jeremias Lütold, Rédacteur en chef co-adjoint



Dit



«Si je pasteurisais une saucisse à rôtir, ce serait bon pour la conservation mais nul pour l'arôme.»

Bruno Lingg, Boucherie de Burgrain
→ Page 22

Compté

9,8

pour cent: C'est la proportion de fermes bio dans les sept communes de l'Entlebuch. Cette proportion atteint par contre bien 30 pour cent dans les cantons d'Obwald et de Glaris.

→ Page 18

Vu



Le printemps a apporté en Suisse des précipitations violentes avec des conséquences pour les cultures agricoles. Le bilan de l'Office fédéral de météorologie: «Le mois de mai 2024 a été nettement trop humide dans la plupart des régions de Suisse. Les pluies ont parfois atteint le double de la moyenne pluriannuelle.» La photo montre un «lac» temporaire dans un champ de maïs à Beromünster LU. *Texte et photo: Beat Grossrieder*

Quotidien agricole

La fondation Stiftung Landwirtschaft und Behinderte (LuB) offre depuis 1994 du travail dans des fermes à des gens qui ont des handicaps. Le projet inclut une intégration dans les familles paysannes avec pour but une vie commune à long terme. L'offre de la fondation LuB comprend des places de logement, de travail ou de formation, et elle indemnise les deux parties. La fondation est portée par l'Union suisse des paysans et Insieme Schweiz. Il y a actuellement 83 placements répartis dans toute la Suisse allemande. 16 fermes Bourgeon et 4 fermes Demeter sont engagées dans le projet. *bgo*

 www.lub.ch (DE)

Rüedu part de Zurich

Le système bernois des magasins fermiers Rüedu était de plus en plus apprécié suite à la pandémie. Près de 30 magasins ont été installés à Berne et dans les environs. Ils sont dans des containers avec une grande vitrine et en général accessibles en permanence. La clientèle y accède avec une appli et paie en ligne. Rüedu avait installé de telles boutiques dans la périphérie de Zurich, avec souvent des denrées régionales et en partie de qualité bio.

La société communique avoir fermé dernièrement ces cinq magasins. Motif: l'affaire n'est rentable qu'à partir de 20 magasins. Rüedu veut maintenant relouer ces containers à des entreprises artisanales locales. *bgo*

Vaud domine Biovino

Le jury du concours de vins bio Biovino 2024 a couronné Alicia Ceppi de Tolochenaz VD «Vigneronne Suisse Bio de l'année». Faisant partie de la coopérative Cave de la Côte, elle a convaincu avec son Chasselas Bio AOC La Côte (2022), qui a aussi obtenu la distinction du «Meilleur Vin Bio Suisse 2024», et avec son rouge L'Aiguillage Cuvée des Pèdzes AOC Vaud (2022). Le «Vigneron Suisse Nature de l'année 2024» est Jean-François Crausaz du Domaine de la Ville de Morges VD avec son blanc Parcelle 982 Gamay Nature (2022) et son rouge Parcelle 982 Gamay Nature (2021), tous deux AOC La Côte Morges Grand Cru. *schu*

 www.biovino.ch

Première plateforme immobilière pour les abeilles

Il y a en Suisse 16 500 apicultrices et apiculteurs enregistrés, ce qui représente un bas niveau. Au 19^{ème} siècle il y en avait encore deux fois plus qu'aujourd'hui. Leur nombre a très fortement diminué après le tournant du siècle. Même le boom de l'apiculture citadine de ces dernières années n'a pas pu stopper cette tendance à la baisse. S'y rajoute la mutation de l'agriculture: Avant, presque chaque ferme avait des abeilles, elles ne sont plus que cinq pour cent aujourd'hui. L'agriculture est devenue plus intensive, et surtout sur le Plateau, de



Immobilien enrichit la flore fleurie.

grandes surfaces sont fauchées et récoltées dès le mois de juin. Les abeilles ne trouvent alors plus assez de nourriture alors qu'elles auraient besoin de suffisamment de fleurs jusqu'en octobre.

Apisuisse emprunte ici de nouvelles voies: Il n'y a pas forcément besoin d'être apiculteur si on veut faire quelque chose pour les abeilles, on peut aussi leurs offrir des plantes en fleur toute l'année dans son jardin ou sa ferme.

Les personnes qui n'ont pas de jardin ou de ferme peuvent maintenant proposer à Apisuisse des biens-fonds pour les abeilles. Quelque 170 surfaces fleuries peuvent être acquises dans toute la Suisse en faisant un don. Les prix d'achats varient entre 30 et 150 francs. Ce montant sert à financer la mise en place de la surface fleurie y compris conseils et semences – un mélange qui a fait ses preuves et qui contient jusqu'à 60 espèces de plantes indigènes. Après ce démarrage, chaque propriété peut être louée au mois comme un appartement. La plateforme se présente comme un portail immobilier: Elle montre l'endroit, la surface, la norme d'aménagement et le prix du loyer. *bgo*

www.immobien.ch (DE)

Le scarabée japonais

Le scarabée japonais est établi dans le nord de l'Italie depuis 2014, et il a été signalé en 2017 au Tessin et en 2023 dans le canton de Zurich. Malgré des contre-mesures, sa zone s'étend sans cesse. Selon la station de recherches Agroscope, la surveillance est maintenant intensifiée dans les régions où



Le scarabée japonais est un ravageur vorace qui se répand du Tessin vers le nord.

il n'y en a pas. Le nombre de pièges d'identification a été presque doublé. Agroscope renforce aussi la recherche dans le domaine des champignons entomopathogènes. Ils sont inoculés dans le sol pour lutter contre les larves du coléoptère comme pour les hannetons. *bgo*

www.agroscope.admin.ch > Rechercher: «La surveillance du scarabée japonais s'intensifie en Suisse»

Le Parlement supprime de nouvelles surfaces de promotion de la biodiversité

L'introduction de la mesure qui stipule que les exploitations de plaine et des collines qui ont plus de trois hectares de terres assolées doivent avoir au moins 3,5 pour cent de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) est retardée. Prévue à l'origine pour 2023, cette introduction a été repoussée deux fois, d'abord jusqu'en 2024 à cause de la guerre en Ukraine, puis jusqu'en 2025 à cause d'une motion parlementaire. La majorité de la Commission de l'économie et des redevances du Conseil des États (CER-CE) a trouvé que cette règle est trop controversée et pas assez mûre pour être introduite. La controverse sur la motion a amené la Commission à conduire une audition avec différents groupes d'intérêts comme l'Union suisse des paysans (USP), IP Suisse, Bio Suisse et la Conférence des directeurs cantonaux de l'agriculture (CDCA). Alors que Bio Suisse s'est déclarée opposée à l'abandon du minimum de 3,5 pour cent

de SPB, l'USP et la CDCA étaient pour. Ces dernières ont considéré que la mesure est une entrave pour les exploitations et souligné la nécessité de clarifier la question.



Surface de promotion de la biodiversité.

Une minorité du Conseil des États considérait que cette SPB est une mesure efficace pour l'encouragement de la biodiversité et la diminution des pesticides. Elle a souligné l'importance pour la sécurité et la souveraineté alimentaires de la Suisse.

La mesure a finalement été refusée définitivement après que le Conseil des États ait accepté le 11 juin 2024 par 25 voix contre 16 la motion correspondante du Conseiller national Jean-Pierre Grin (UDC/VD).

Des organisations environnementales ont immédiatement émis des doutes suscités par l'abandon de cette mesure et ont reproché à la politique de négliger les objectifs environnementaux et de laisser tomber les paysans novateurs. *ke*

www.parlement.ch > Rechercher: «Le Parlement supprime une mesure de promotion de la diversité» (dépêche ATS du 11 juin 2024)

Passer de l'écoulement à l'approvisionnement



Arroser efficacement et garder plus d'eau – différents projets étudient des nouvelles stratégies d'adaptation à la sécheresse.

«Nous devons à l'avenir conserver le plus possible d'eau de pluie, retarder fortement les écoulements et stocker le plus possible d'eau sur place, et en particulier dans le sol», écrivent Andreas Widmer et Niels Werdenberg dans leur concept «Schwammland» publié en 2023. Le concept Schwammland a permis de créer une base importante pour des projets sur l'utilisation durable de l'eau dans l'agriculture. Il rassemble quelque 80 mesures utilisables dans les secteurs de la forêt, de l'agriculture et des eaux. Le projet Slow Water, lancé indépendamment de cela par le centre agricole Ebenrain à Sissach BL, montre à quoi des mesures pour retenir l'eau peuvent ressembler dans la pratique (voir page 9).

Les mesures de rétention de l'eau doivent influencer positivement le climat local et régional en utilisant des rétroactions basées sur la végétation. Les réflexions sur une gestion moderne de l'eau visent consciemment des régions entières et leurs paysages. Entre autres aussi parce que les processus hydrologiques qui se déroulent dans le paysage ont de nombreuses répercussions sur les zones habitées. Par exemple en cas d'inondations ou de ressources hydriques souterraines régionales surexploitées à cause de l'augmentation des besoins d'irrigation dans l'agriculture. En misant sur des approches basées sur la nature, les mesures du projet Slow Water doivent permettre de renforcer des petits cycles hydriques et une protection naturelle du climat. Pour les fermes bio, les considérations systémiques du concept Schwammland ainsi que les stratégies du projet Slow Water représentent un complément des dispositions relatives à l'eau qui se trouvent dans l'Ordonnance bio et le Cahier des charges de Bio Suisse.

Nouvelle base de planification pour les projets d'irrigation

Les demandes adressées aux cantons et à la Confédération pour des projets d'infrastructures d'irrigation se sont multipliées au cours des dix dernières années. La Confédération et les cantons peuvent soutenir ces projets en se basant sur l'Ordonnance sur les améliorations structurelles (OAS). Vu qu'il n'y a pas encore de base uniforme de planification, l'entreprise de planification EBP Schweiz a élaboré avec la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL un guide pour les projets d'irrigation qui sont financés par la Confédération et les cantons. Ce guide demandé par l'Office fédéral de l'agriculture a été publié (en allemand) en mai 2024.

Savoir s'il y a un besoin d'irrigation dans une certaine région dépend en premier des cultures qui sont pratiquées. Le guide comprend logiquement dans la catégorie des cultures qui ont besoin d'irrigation les fruits, la vigne, les petits fruits, les pommes de terre et les légumes ainsi que les pépinières, les fleurs et les plantes ornementales. La planification peut prendre en compte d'autres cultures si elles remplissent des critères comme la rentabilité ou la création de valeur et tiennent aussi compte de l'efficacité de l'irrigation. Dans la suite du déroulement de l'évaluation d'un projet, les propriétés du sol et l'aptitude à l'irrigation d'une région, les besoins en eau, la disponibilité de l'eau et la rentabilité sont vérifiées.

Selon Christina Dübendorfer, membre de l'équipe du projet de guide, ce dernier doit contribuer à identifier le plus tôt possible les points critiques des projets d'irrigation, qui à leur tour doivent devenir plus faciles à planifier pour tous les concernés. Le guide rassemble de nombreuses informations et expériences et les rend accessibles à tout le monde. Christina Dübendorfer trouve cependant que les échanges personnels entre les porteurs de projets et les services cantonaux restent essentiels pour pouvoir trouver des solutions adaptées à la situation. *Jeremias Lütold*

Le plan de gestion de l'eau développé par Naturland et Bio Suisse pour les régions à risque hydrique, comme ici en Sicile, doit favoriser une utilisation durable de l'eau. *Photo: Jeremias Lütold*



Étude du FiBL sur l'utilisation de l'eau dans l'arboriculture

Le FiBL étudie actuellement dans le projet «Regionale Optimierungskonzepte für eine bedarfsgerechte Wasserversorgung im Obstbau im Bodenseegebiet» diverses approches pour une irrigation des cultures fruitières (pommes et cerises) conforme à leurs besoins. Différentes stratégies d'irrigation sont étudiées pour cela au FiBL à Frick AG. Elles comprennent une irrigation habituelle effectuée selon des intervalles de temps, une irrigation pilotée d'après des mesures de l'humidité du sol ainsi qu'une appli développée par l'Arbeitsgemeinschaft Landtechnik und Landwirtschaftliches Bauwesen in Bayern (ALB), en Allemagne, pour le pilotage de l'irrigation. Le projet comprend un procédé de contrôle sans irrigation en pleine terre. Le but du projet est d'estimer objectivement l'approvisionnement en eau du sol et des plantes afin de pouvoir en tirer des recommandations adéquates pour la pratique. Selon Michael Friedli, le chef du projet au FiBL, d'autres systèmes de mesures seront à l'avenir intégrés dans le projet. Par exemple pour identifier les modifications de la taille des troncs d'arbres et des fruits causées par l'irrigation.

→ Michael Friedli, Responsable du groupe Arboriculture, FiBL
michael.friedli@fibl.org
tél. 062 865 72 84

www.fibl.org/projets
Rechercher: «25129» (DE)

Concepts et guides (en allemand!)

www.emchberger.ch > Downloads > Publikationen: Schwammland-Konzept
 www.blw.admin.ch > Instrumente > Ländliche Entwicklung und Strukturverbesserung > Leitfaden Bewässerung

Slow Water: Voir l'encadré à la page 9

Ralentir l'écoulement de l'eau

Que ce soit planifié ou simplement adapté à la situation – deux fermes veulent garder l'eau sur leurs surfaces et s'y prennent différemment pour le faire.

Textes et photos: Jeremias Lütold

«Éviter les conflits d'intérêts»

«Le castor a divisé le village», dit Ruedi Bühler de Heimenhausen BE en montrant lors d'une visite le long de l'Inkwiler Seebach les digues construites par les castors et les rives qu'ils ont creusées pour y habiter. «Les uns se réjouissent de cet aménagement du paysage, les autres craignent des dégâts», ajoute le paysan bio. Les activités des castors ont des avantages pour sa ferme. Le Seebach passe derrière la stabulation et coulait jusqu'à il y a deux ans à un niveau plus bas. Les digues des castors élèvent maintenant le niveau de l'eau de près d'un mètre à plusieurs endroits. «Nous sommes ici sur la moraine terminale du glacier du Rhône, et sous une couche de gravier se trouve une épaisse couche de limon.» Avant que le niveau du Seebach soit abaissé dans les années 1990, les prairies riveraines étaient régulièrement inondées ou détrempées. Avec les digues des castors, l'eau coule de nouveau dans les couches de sol voisines au lieu de s'écouler rapidement. L'abaissement de la vitesse d'écoulement a pour résultat que les puits situés sur le domaine, qui ont été vides dès le début de l'été pendant de nombreuses années, contiennent de nouveau de l'eau pendant tout l'été.

Les puits de nouveau remplis facilitent la culture des pommes de terre. «Si je peux réussir à coup sûr des cultures rentables comme les pommes de terre, je tolère volontiers quelques dégâts causés par les castors», dit Ruedi Bühler. Les castors se servent volontiers dans le colza tout proche ou endommagent les arbres d'une parcelle de forêt, et ils font



«Je tolère quelques dégâts causés par les castors.»

Ruedi Bühler, Paysan bio

perdre quelques terres cultivées, mais il est aussi clair que la situation pourrait être différente déjà à 200 mètres de là s'il y a par exemple des drainages qui pourraient se boucher à cause de l'activité des castors. Il faut donc examiner soigneusement chaque situation avant de pouvoir dire que la cohabitation avec le castor est avantageuse pour tout le monde.

Ruedi Bühler sait cependant par expérience que les conflits d'intérêts peuvent être contournés si tous les concernés collaborent bien. En 2015, il a pu en tant que conseiller municipal amener des agricultrices et des agriculteurs, le canton et la protection de la nature à conclure un accord pour conserver sur une longueur de 700 mètres les méandres naturels de l'Önz malgré les effondrements de berges, les dégâts causés

par les castors à des haies et à des arbres et la diminution des rendements fourragers de certaines parcelles riveraines. Il a fallu pour ça un contrat de servitude qui règle les dédommagements. «Certains sont certainement contents surtout parce qu'il y a de l'argent, mais les avantages vont bien plus loin que ça», fait remarquer Ruedi Bühler. Au lieu de couler sur seulement trois mètres de largeur, l'Önz en fait maintenant six et traverse lentement la petite vallée en traçant de larges courbes. Des biotopes et habitats humides se sont créés autour de la petite rivière. La renaturation de l'Önz a clairement des influences positives sur le microclimat local: «Quand l'eau s'écoule plus lentement, il en reste davantage sur place.»

Ferme bio de Ruedi Bühler, Heimenhausen BE

Méthode d'agriculture: Bourgeon

Surface agricole utile: 32 ha, dont notamment 16 ha de terres assolées et 10 ha de production fourragère

Cultures: Pommes de terre, colza

Cheptel: Vaches laitières et poules pondeuses (total 31,38 UGB)

www.biomondo.ch > Rechercher (Entreprises): «Ruedi Bühler»



L'élévation du niveau par les digues permet à l'eau de s'infiltrer horizontalement dans les couches de gravier au lieu de couler rapidement.

«On veut avoir des fourrages»

«Nous pratiquons déjà des semis de couverture, des engrais verts et un travail ménageant du sol pour favoriser l'humification, mais maintenant nous voulons aller plus loin et aborder le problème des sécheresses au niveau du paysage», dit Esther Achermann, cheffe d'exploitation adjointe de la ferme Dietisberg à Diegten BL à plus de 600 mètres d'altitude. Ils ont eu ces derniers étés des problèmes récurrents et toujours plus importants de sécheresse. Les cultures fourragères importantes pour la ferme en pâtissent particulièrement – la deuxième coupe est même entièrement tombée à l'eau ces dernières années. Des animaux ont parfois dû être affouragés à l'étable à cause des pâturages desséchés en été. Il y a beaucoup de précipitations au printemps et en automne, ce qui a même provoqué une inondation dans la vallée en 2021. Quand il pleut, une prairie située un peu en dessous de la stabulation est détrempée. «On blaguait parfois en disant qu'on aurait volontiers un lac à cet endroit», se rappelle Esther Achermann. Des raisons suffisantes pour aller à la séance d'information sur le projet Slow Water (voir encadré) en février 2024.

Cette participation et le contact avec la cheffe de projet Sereina Grieder du centre Ebenrain pour l'agriculture, la nature et l'alimentation ont débouché sur un groupe de projet commun avec les experts externes Johannes Heeb et Johanna von Toggenburg. Ils ont examiné ensemble le domaine de plus près et clarifié où il y a des sources et des puits, comment l'eau se déplace et quelles modifications pourraient être faites. Quelques mois plus tard il y avait déjà un concept grossier avec diverses mesures. Le groupe de projet recommandait entre autres des installations agroforestières sur certaines parcelles.



Esther Achermann devant un endroit souvent détrempé qui est transformé en étang de rétention dans le cadre du projet Slow Water. Photos: Jeremias Lütold

«Ici, en zone de montagne, on a souvent peu de place, et des rangées d'arbres supplémentaires compliqueraient le travail, alors les systèmes agroforestiers nous paraissent peu adéquats», dit Esther Achermann au sujet des réflexions de son équipe qui comprend le chef d'exploitation Adrian Thomet et trois autres collègues. L'équipe peut par contre bien s'imaginer d'autres mesures comme la plantation de haies (éventuellement aussi comme haies fourragères) avec des canaux d'infiltration, les bassins d'infiltration en dessus d'une grande prairie dans la forêt ou les ourlets sur terres assolées. Dans la planification, le rêve de lac s'est transformé en étang de rétention. Une partie des coûts pour la planification et la réalisation sont assumés par Slow Water. Le groupe de projet élabore un concept détaillé, un devis précis et une vue d'ensemble des éventuelles demandes de permis de construire.

Plus de cent personnes vivent dans la ferme et institution sociale Dietisberg. Le maraîchage couvre largement les besoins de la communauté. Pour rendre l'irrigation indépendante à long terme de l'eau de source, un autre étang de rétention est prévu à proximité des surfaces de légumes. Selon Esther Achermann, les mesures envisagées vont bien avec la philosophie de la ferme, qui va essayer de maintenir sa production animale dans des cycles; le bien-être animal est important pour elle, de même que l'agriculture régénérative et l'humification.

Dietisberg Landwirtschaft, Diegten BL

Méthode agricole: IP Suisse

Surface agricole utile: 100 ha, dont notamment 30 ha de terres assolées, 16 ha de prairies temporaires, 1,4 ha de maraîchage

Cultures: Orge d'automne, blé d'automne, triticale

Cheptel: Vaches laitières, truies d'élevage, porcs d'engraissement, poules, chèvres (total 106,8 UGB)

www.dietisberg.ch (DE)



Atténuer la sécheresse et diminuer l'érosion

Le projet Slow Water, du centre Ebenrain pour l'agriculture, la nature et l'alimentation à Sissach BL et du canton de Lucerne, élabore avec des entreprises agricoles et des communes des stratégies individuelles en harmonie avec le bassin versant dans les régions pilotes d'Oberbasel, de Moostal Riehen et de Luzern-West. Le projet vise à long terme de maintenir la capacité de rendement des productions végétales et animales, de réduire les prélèvements d'eau par l'agriculture, de ralentir l'écoulement de l'eau, d'augmenter le stockage d'eau de pluie et d'empêcher l'érosion. Les mesures doivent également apporter une contribution à l'approvisionnement en eau des communes. Différentes mesures traditionnelles ou nouvelles de rétention de l'eau sont utilisées dans le projet. À la question de la compatibilité des différentes mesures et des exigences à leur égard avec les requêtes de l'encouragement de la biodiversité, la responsable du projet Sereina Grieder répond: «Un étang de rétention garni d'une bêche présuppose des cultures irrigables comme les légumes.» Les mesures du projet sont en principe testées à Ebenrain pour savoir si elles sont réalisables avec des contrats de promotion de la biodiversité. On essaie autant que possible de tenir compte des souhaits des producteurs et de concevoir des mesures compatibles avec la biodiversité.

www.baselland.ch > Rechercher: «Slow Water» (DE)

Économiser l'eau *quand elle est rare*

Les agrumes sont une culture d'exportation précieuse pour le sud de l'Italie. Les producteurs certifiés selon Bio Suisse ont depuis 2023 de nouvelles directives pour la gestion de l'eau.

«Maintenant nous devons irriguer même en hiver», dit l'agronome Tommaso Ferrante lors d'une visite du verger de citronniers de la plantation Campisi Italia près de Siracusa dans le sud de la Sicile. Ce spécialiste de l'irrigation travaille pour une série d'autres exploitations de la région et connaît bien la situation sur place. Il y a eu ces deux dernières années nettement moins de précipitations, et en plus les températures sont plus hautes que d'habitude pendant les mois d'hiver. Pour la production des Limone di Siracusa (appellation d'origine protégée), Campisi Italia cultive sur 500 hectares entre autres la variété Femminello siracusano – or elle a besoin d'un peu de froid pour la mise à fleur.

«Un autre problème est que le calibre des citrons augmente parce qu'ils continuent de pousser pendant les mois d'hiver chauds», dit Marco Campisi, copropriétaire de l'entreprise. Cela complique la commercialisation des citrons. «La situation a fortement changé en peu de temps», confirme Tommaso Ferrante. Quelques grandes plantations sont déjà en train de réfléchir et de chercher de nouveaux systèmes d'irrigation et d'autres solutions. Les coûts de production augmentent de plus en plus à cause de la plus forte consommation d'eau et d'électricité. Combinée à des températures de plus de 50 degrés en été, la sécheresse fait souffrir les cultures, qui deviennent globalement de plus en plus difficiles.

Un plan de gestion de l'eau pour l'étranger

Anna Lochmann, spécialiste du secteur International de la Fédération Bio Suisse, mentionne que les solutions individuelles ne suffisent pas pour que les producteurs de l'étranger puissent résoudre le problème de l'aggravation du manque

d'eau. Les défis structurels et politiques sont trop complexes dans ce domaine. Pour que les producteurs puissent apporter leur contribution à la gestion durable de l'eau, Bio Suisse a poursuivi avec la fédération bio allemande Naturland le développement de directives pour une gestion soigneuse des ressources en eau. Le plan de gestion de l'eau inscrit dans le Cahier des charges pour les exploitations étrangères doit contribuer à une gestion durable dans les régions où l'eau est rare (voir encadré). Pour estimer la rareté de l'eau dans une région, le plan de gestion de l'eau se base sur les données de l'atlas international des risques hydriques Aqueduct. La Sicile et une partie de la Calabre sont classées depuis 2023 parmi les régions à très haut risque hydrique et colorées en rouge ou rouge foncé sur la carte de cet atlas (www.wri.org).

Les plantations comme Campisi Italia remplissent habituellement les exigences de plusieurs fédérations bio européennes. Comme aussi la plantation Il Biviere, qui totalise 125 hectares, qui se trouve dans la région et qui est spécialisée dans la production d'oranges qu'on peut trouver dans le commerce de détail suisse à partir du mois de décembre avec le logo Demeter. Son chef d'exploitation Giangiacomo Borghese montre lors d'une visite la récente évolution de l'irrigation au goutte-à-goutte vers le système Micro-Drip installé dans toutes les anciennes et nouvelles orangeries. Le plan de gestion de l'eau exige des systèmes d'irrigation globalement très efficaces et économes en eau. Selon le système d'irrigation au goutte-à-goutte, un hectare d'agrumes a besoin de 3000 à 7000 mètres cubes d'eau par année. La plantation ne prévoit pour l'instant pas d'autres mesures d'adaptation au climat. «La marge de manœuvre économique est souvent trop étroite pour cela», dit Giangiacomo Borghese. Il n'est par exemple pas si simple d'établir des variétés plus résistantes à la sécheresse, et le commerce devrait fournir une plus grande contribution. Giangiacomo Borghese est soulagé par l'autorisation récente de prélever de l'eau venant du lac voisin Lago di Lentini. «Cela nous permet d'accéder à de l'eau de meilleure qualité, et les prélèvements sont réglementés pour répondre aux exigences de légalité.» *Jeremias Lütold*



Focalisation sur la légalité de l'utilisation de l'eau

Le plan de gestion de l'eau réalisé par Bio Suisse et Naturland doit permettre de garantir une utilisation durable de l'eau par les entreprises agricoles étrangères certifiées selon Bio Suisse. Pour les entreprises agricoles, la légalité de l'utilisation de l'eau est un élément important de ce guide. L'utilisation illégale de l'eau reste en effet toujours un problème important dans le bassin méditerranéen. Une étude mandatée par la fondation Botin, de Santander en Espagne, part de l'hypothèse qu'il y a 50 pour cent de puits illégaux dans l'agriculture. Le WWF parle quant à lui d'environ

500 000 puits illégaux rien qu'en Espagne. Avec la mise à jour de l'atlas Aqueduct effectuée en 2023, des grandes parties de l'Italie ont été classées parmi les régions à risque hydrique élevé. D'importantes plantations d'agrumes bio du sud de l'Italie doivent maintenant remplir les exigences supplémentaires de ce plan de gestion de l'eau. Pour soutenir les efforts des plantations partenaires de longue date dans le sud de l'Italie, une délégation de Naturland, de Bio Suisse et de son organisme de certification ICB en a visité une série en Sicile et en Calabre. Les différentes lois locales sur l'utilisation de l'eau

souterraine sont un défi pour les efforts faits pour légaliser et rendre transparente l'utilisation de l'eau par les entreprises agricoles. Des valeurs d'expérience venant de producteurs d'Espagne montrent cependant que les mesures sont efficaces à long terme et garantissent le respect des normes pour l'utilisation de l'eau.

www.naturland.de

Rechercher: «Wasserleitfaden» (DE)
→ Anna Lochmann, Spécialiste du secteur International, Bio Suisse
anna.lochmann@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 12



Marco Campisi en pleine discussion avec Thomas Holtz de Naturland et Anna Lochmann de Bio Suisse.



Il Biviere livre des oranges bio au commerce de détail suisse depuis plus de 20 ans.



Certaines années, les producteurs siciliens irriguent déjà en hiver parce que les précipitations sont toujours plus faibles et plus irrégulières.



Quand il fait trop chaud, les citronniers fleurissent et fructifient toute l'année. Les branches portent alors à la fois des fleurs et des fruits à différents stades de maturité. *Photos: Jeremias Lütold*

«L'hydrologie régénérative permet de réinventer la culture de la vigne»

Spécialiste en permaculture appliquée à la vigne, le Français Alain Malard défend les principes de l'hydrologie régénérative, qui vise à réfléchir aux flux de l'eau pour mieux la répartir.

Glissements de terrain à cause des excès de précipitations, diminution des réserves hydriques suite à des épisodes de sécheresse: Le réchauffement climatique met à rude épreuve la vigne et les viticulteurs. Comment s'adapter?

Alain Malard: Historiquement, on a toujours cherché à canaliser l'eau et à l'évacuer. Avec des précipitations régulières et pas trop abondantes, ce système de culture fonctionnait. Mais, désormais, les drainages, terrasses et autres aménagements ne suffisent plus à évacuer les excédents d'eau lors d'épisodes de pluies intenses dont nous sommes désormais coutumiers! Et les sols nus et compactés n'ont pas spécialement aidé, tout comme les plantations en lignes droites qui ont créé écoulements et ravines. La solution, c'est de chercher à récupérer l'eau là où elle se rassemble naturellement et à la répartir en suivant les courbes de niveaux. C'est la base de la permaculture.

Comment combiner de façon réaliste l'approche permacole, synonyme de diversité culturelle et de couverture des sols, avec la vigne, monoculture pérenne par excellence?

En permaculture, on prône l'intégration plutôt que la ségrégation. Appliquer la permaculture à la vigne appelle donc un changement de paradigme total, puisque de maître des lieux on devient l'assistant des lieux. La permaculture appliquée à la vigne demande une revégétalisation avec des arbres, des arbustes et de l'enherbement, de la place pour la vie sauvage et de la diversité à tous les étages – cultural, génétique, variétal.

Quel rôle joue cette végétation dans le cycle de l'eau et en quoi cela peut-il servir la vigne?

Il faut se rappeler que l'évapotranspiration des plantes génère plus de la moitié des précipitations à l'échelle d'un territoire et que la dévégétalisation entraîne sécheresses et inondations, qui sont les deux faces d'une même pièce. Couvrir et nourrir son sol, c'est réamorcer un cycle de l'eau sain et naturel, puisqu'un sol vivant est le meilleur allié pour stocker la ressource hydrique en passant par l'augmentation du taux de matière organique. Arbres et plantes pérennes ont un effet hydrologique positif sur le plus long terme.

Retenir l'eau dans des terrasses déjà gorgées peut cependant s'avérer problématique. Quelles sont dès lors les clefs pour les vigneronnes?

Il s'agit de revoir la dynamique hydrologique à l'échelle de la parcelle et du bassin versant pour que l'eau y circule et soit en permanence disponible sans trop s'y accumuler. Il faut donc commencer par comprendre et cartographier les chemins naturels de l'eau lorsqu'il pleut, puis chercher à la ralentir, par des biefs, des noues, qui vont répartir, stocker et diffuser, en utilisant les courbes de niveau. On peut revoir l'aménagement de la parcelle en totalité ou déjà se contenter de petits ouvrages avant de redessiner l'ensemble du parcellaire et d'aller vers la résilience hydrique.

Quid de l'irrigation pratiquée par un nombre croissant de vigneronnes?

Elle n'est pas une solution, même si, dans certains cas, elle peut constituer une aide précieuse pour la régénération d'un système autonome. En parallèle il faut à tout prix revoir l'occupation de nos sols et de nos vignes pour relancer un cercle vertueux et avoir un impact sur le climat.

Propos recueillis par Claire Berbain



Le conseiller viticole Alain Malard. Photo: màd



Un concept venu de France

L'«hydrologie régénérative» est un terme couramment utilisé en permaculture ainsi que dans le monde de l'agriculture régénérative en France, d'où émane par conséquent l'essentiel de la bibliographie sur le sujet. Le livre «Vignes, vins et permaculture» (Éditions France Agricole, 2021) d'Alain Malard, sur le site de l'auteur:

 www.permavitis.com

Le travail de master «Quel est le potentiel de l'hydrologie régénérative?» (2023) de Lisa Di Maggio, Université de Liège:

 matheo.uliege.be > Rechercher: «Hydrologie régénérative»

Dossier sur les keylines dans la revue «Vignes & Vergers»

 www.revuevitiarbohorti.ch > Revue > Archives > 2023, Numéro 9

Récolte du soja: Choisir le moment adéquat



Déterminer le bon moment pour récolter le soja est décisif. Même les variétés modernes ont presque toujours des gousses pas mûres. Les champs hétérogènes mûrissent en outre irrégulièrement. Quelques gousses vertes dans la récolte

ne posent pas de problèmes, et si on attend les plantes tardives on risque des pertes: Les peuplements de soja peuvent devenir trop secs ou verser en cas de pluie. Comme pour le maïs, les tiges peuvent être encore vertes alors que les grains sont déjà prêts pour le battage (effet «stay green»). On doit donc garder un œil sur les gousses et les grains et ne pas se laisser tromper par un champ encore vert. Les gousses trop sèches ont tendance à éclater, et après mi-octobre l'excès d'humidité provoque des moisissures. Récolter trop tôt engendre des frais de séchage. La teneur en humidité standard est de 11 pour cent en Suisse, et

l'humidité optimale pour le battage se situe entre 12 et 14 pour cent. On trouve en ligne davantage d'informations sur la récolte du soja. *Matthias Klaiss, FiBL*

→ www.bioactualites.ch/grandes-cultures > Légumineuses à graines > Culture du Soja > La récolte du soja

Conseils Grandes cultures

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



Fourrages: Influencer les teneurs en nutriments



Les teneurs en nutriments des fourrages grossiers peuvent varier fortement. Choisir la composition des prairies ainsi que la date et l'heure de la fauche permet d'influencer les teneurs en éléments nutritifs du foin. La teneur en sucres est plus basse le matin et aug-

mente dans le courant de la journée. Les plantes contiennent un peu moins de sucres si leur stade de croissance augmente. Les ray-grass favorisent une plus haute teneur en sucres – contrairement au dactyle aggloméré, au vulpin des prés et aux légumineuses. La teneur en fructanes est particulièrement haute quand les matins sont frais (en dessous de 8 degrés) et qu'ensuite l'ensoleillement est intense. Elle est plus basse dans les graminées qui contiennent peu de sucres. La teneur en protéines des graminées diminue nettement plus le stade de développement augmente, mais elle augmente avec le nombre de coupes. Contrairement à la teneur en protéines,

celle en fibres augmente avec la croissance des plantes. *Manuela Helbing, FiBL*

Analyses de fourrages au FiBL

Le laboratoire du FiBL analyse les fourrages grossiers – aussi pour les chevaux.

→ www.fibl.org > Services > Laboratoire/Analyses > Laboratoire de sciences animales

Conseils Aliments fourragers

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



Recherche pratique: Participer à la «Farmer Science»



De nombreux paysans et paysannes font volontiers de la recherche, et leur instinct de recherche est souvent à la base d'innovations précieuses et intéressantes. Le FiBL propose à ces productrices et producteurs du soutien scienti-

fique, car les résultats sont peu probants en cas de manque de connaissances sur les dispositifs d'essai ou les méthodes de mise en valeur. Dans le projet «Farmer Science», le FiBL aide les praticiens à planifier, réaliser et mettre valeur des essais. Le but est que ce savoir-faire permette aux producteurs d'obtenir des résultats solides pour leurs questions, d'optimiser leur travail scientifique et de pouvoir mieux évaluer les promesses d'autres innovations. Le FiBL peut quant à lui prendre connaissance d'innovations, les expérimenter avec d'autres fermes et utiliser les résultats dans la vulgarisation. On trouve parmi

les exemples réalisés la culture d'une nouvelle variété de haricot, des essais d'alimentation pour les cochons et des tests pour les traitements des fraises et des pommes de terre. Si vous avez des idées que vous aimeriez discuter et réaliser avec nous, vous pouvez sans autre vous annoncer. *Barbara Früh, FiBL*

Vulgarisation Suisse romande

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



Lutter contre le souchet comestible

Le souchet comestible est une néophyte envahissante qui peut faire baisser fortement les rendements. Dans un essai au champ, Urs Guyer expérimente le mulch comme mesure de lutte.

Le souchet comestible est encore très peu visible. Il pousse de belles lignes d'asperges vertes sur la parcelle de Grob Gemüsebau à Aarewinkel à Olten SO – et, dans les bords, quelque chose qui ressemble d'abord à de l'herbe normale. Mais il s'agit ici de souchet comestible, une néophyte invasive dans le centre de l'Europe qui se trouve sur liste noire en Suisse. Cette plante est originaire de régions du monde beaucoup plus chaudes – Afrique, Amérique du Nord, Asie et sud de l'Europe. La zone de dissémination se déplace vers le nord à cause du changement climatique. Depuis quelques années, le souchet comestible devient de plus en plus fréquent en Suisse et pose parfois de très gros problèmes aux agricultrices et aux agriculteurs.

Urs Guyer a découvert du souchet comestible sur cette parcelle par hasard pendant une promenade. Agriculteur de profession et agronome EPF, il travaille en fait à Bio Suisse comme responsable de la formation. Il s'occupe du souchet comestible déjà depuis douze ans – d'abord comme conseiller et enseignant à l'Inforama Seeland, plus tard par intérêt personnel. Sur demande, le maraîcher Roman Grob, qui dirige une exploitation conventionnelle, lui a permis de tester des stratégies biologiques de lutte sur le champ en question.

Recherche créative d'idées

Il n'y a pas encore de méthode sûre contre le souchet comestible. Le plus important est la prévention (voir encadré). Roman Grob a d'abord essayé avec des herbicides, mais ils ne suppriment pas totalement le souchet comestible. Des mesures alter-

natives de lutte comme l'utilisation de mulchs sont donc importantes non seulement en agriculture biologique mais aussi en production conventionnelle. L'idée du mulch est venue à Urs Guyer en observant un de ses voisins. Il n'avait pas tondu son gazon pendant tout un été et cela avait produit beaucoup de matière organique qui a formé pendant l'hiver un mulch naturel qui a détruit le gazon et y a laissé des places jaunes. «Cette observation m'a suggéré que l'herbe ne supporte pas une épaisse couche de mulch. Je me suis demandé si le souchet comestible réagirait de la même manière et mourrait si on le couvre avec une épaisse couche de mulch», raconte Urs Guyer. C'est comme ça que l'idée de l'essai pilote sur le champ de Roman Grob lui est venue. Sur une surface de 60 mètres carrés là où il y avait le plus de souchet comestible, Urs Guyer teste si un mulch épais de vingt centimètres peut stopper la croissance de cette mauvaise herbe envahissante. Il essaie quatre sortes de mulch: copeaux d'écorce de sapin blanc, paille, paille sur une couche de carton et paille sur une bâche pour étang. Il y a aussi un champ en jachère nue avec sept interventions de travail du sol et une parcelle de contrôle.

Les résultats de la première année sont très prometteurs (voir encadré). Tous les procédés ont permis de retarder d'un mois la première vague de levée de souchet comestible par rapport à la jachère nue et à la surface de contrôle. Le comptage a en outre trouvé nettement moins de plantules sur les surfaces couvertes de mulch. Il y avait sur la surface de contrôle plus de 600 plantes au mètre carré contre moins de 10 plantes dans les quatre procédés avec du mulch. Il y avait quand même 30 plantes au mètre carré dans la jachère nue. Comme on s'y attendait, la bâche d'étang était impénétrable. Le mulch permet donc de diminuer la multiplication du souchet comestible. Vu que les souchets survivent dans le sol, le mulch devrait rester très longtemps pour éliminer l'invasion. On ne sait pas vraiment combien de temps les tubercules peuvent survivre. Certaines sources suggèrent que ça peut être jusqu'à dix ans.

Quand on voit les fleurs caractéristiques de souchet comestible, il s'est déjà fortement multiplié par ses tubercules. Photo: Urs Guyer





On voit clairement en haut à droite sur ce souchet comestible déterré le petit tubercule qu'il a formé. Photos: Eva Föllner



Urs Guyer observe le comportement de la néophyte dans différentes conditions.

Qu'est-ce qui rend cette herbe si résistante qu'elle ne peut être éliminée ni par des herbicides ni par une couche de 20 centimètres de paille? Le souchet comestible fait partie des cypéracées. On le reconnaît à sa tige triangulaire, à sa couleur jaune-vert et à ses feuilles très pointues. Il est en outre totalement glabre et ses fleurs sont impossibles à confondre. La plante est annuelle et germe en avril. Elle se propage par des stolons et des tubercules dans le sol. La plante meurt en automne et seuls les tubercules – les souchets – survivent. C'est aussi précisément cela qui rend cette néophyte si résistante. Les tubercules peuvent germer pendant des années et se trouver jusqu'à trente centimètres de profondeur. Le désherbage mécanique déplace les tubercules dans le sol le long des traces de sarclage. Il est aussi important de savoir à quelle profondeur les souchets comestibles se trouvent. Par exemple, s'ils sont plutôt en surface et qu'on travaille profondément, on les enfouit plus loin.

Chercher ensemble des méthodes efficaces

Urs Guyer a co-initié d'autres essais qui sont financés par Bio Suisse. Le FiBL teste en collaboration avec le bureau d'ingénieurs Klaus Büchel Anstalt, Agroscope et la HAFL différentes questions sur l'efficacité et la faisabilité de la jachère nue (voir encadré). La formation des tubercules du souchet comestible est perturbée par le travail du sol répété pendant la période de végétation. Dans cet essai, le FiBL a pu faire diminuer leur quantité de 90 pour cent pendant la deuxième année. Mais le prix à payer est élevé: La structure du sol est très fortement endommagée par cette méthode. Maïke Krauss, spécialiste du sol et responsable du souchet comestible au FiBL, a pour cette raison beaucoup d'estime pour l'essai pionnier d'Urs Guyer. «L'idée de travailler avec un mulch ménage le sol et ne propage pas le souchet comestible comme le fait le travail du sol. Il reste cependant la question de savoir si cette méthode se contente de conserver les tubercules dans le sol, car elle ne représenterait alors pas une lutte active.» Il faudra des essais répétés pour mieux comprendre les processus qui se déroulent dans le sol. Un tel essai peut néanmoins donner des impulsions importantes, et on attend avec impatience les résultats des prochaines années.

Urs Guyer prévoit de poursuivre l'essai en le modifiant légèrement en fonction des observations de la première année.

«Je veux continuer d'observer le souchet comestible et mieux le comprendre pour que nous puissions trouver ses points faibles.» Eva Föllner, FiBL



Mesures contre le souchet comestible

Prévention:

- Réunir des informations sur les champs des environs où il y en a.
- Ne pas emprunter des machines à des fermes touchées ou les nettoyer à fond avant de les utiliser.
- Discuter de la question avec l'entreprise de travaux agricoles.
- Annoncer les invasions au service phytosanitaire cantonal.

Identification précoce (empêcher la floraison):

S'il y a peu de souchet comestible, enlever généreusement la terre des endroits touchés et l'éliminer dans des sacs à ordures ou une décharge (pas sur le compost).

Éviter la propagation:

Ne pas utiliser de machines de désherbage pour éviter la propagation le long des traces de travail.

Lutte (possibilités actuellement recommandées):

Modifier la rotation des cultures, faucher plus souvent les prairies temporaires ou pratiquer une jachère nue avec travail du sol fréquent (c'est la méthode la plus efficace).

Essais au champ et informations

Essai exploratoire en plein champ: Le paillage peut réduire le nombre de tubercules de souchet comestible dans le sol (par Urs Guyer):

www.bioactualites.ch > Rechercher: «Essai exploratoire: souchet comestible»

Recherches en cours pour la régulation du souchet comestible avec des jachères nues:

www.bioactualites.ch > Rechercher: «Jachères noires»

Informations sur l'aire de distribution du souchet comestible:

www.infflora.ch > Flore > Recherches >

Cyperus esculentus L.

Un délice royal *venu du Jura*

La viande des races porcines robustes comme la Berkshire est réputée délicate, mais il faut du travail d'information pour faire savoir qu'il y a porc et porc.

Florian Schweer s'accorde une courte pause sur la terrasse ensoleillée de la ferme bio de montagne Agriculture Outremont près de Saint-Ursanne JU et parle de ses porcs Berkshire: «Ils sont très attachés aux humains et confiants, le verrat était approchable dès le premier jour. Ils ont un beau format et ne sont pas trop grands, leur morphologie est très fonctionnelle. Et je pense qu'ils fourniront une quantité honorable de viande qui sera facile à commercialiser. Ils me plaisent.» Les Berkshire sont les derniers arrivés dans la ferme: un verrat et une truie – et maintenant une première portée de goretts âgés de six mois. Connus pour l'excellente qualité de leur viande et parfaitement adéquats pour l'élevage extensif en plein air, ces cochons passent bien dans le concept d'entreprise de Florian Schweer et de sa femme Nicole.

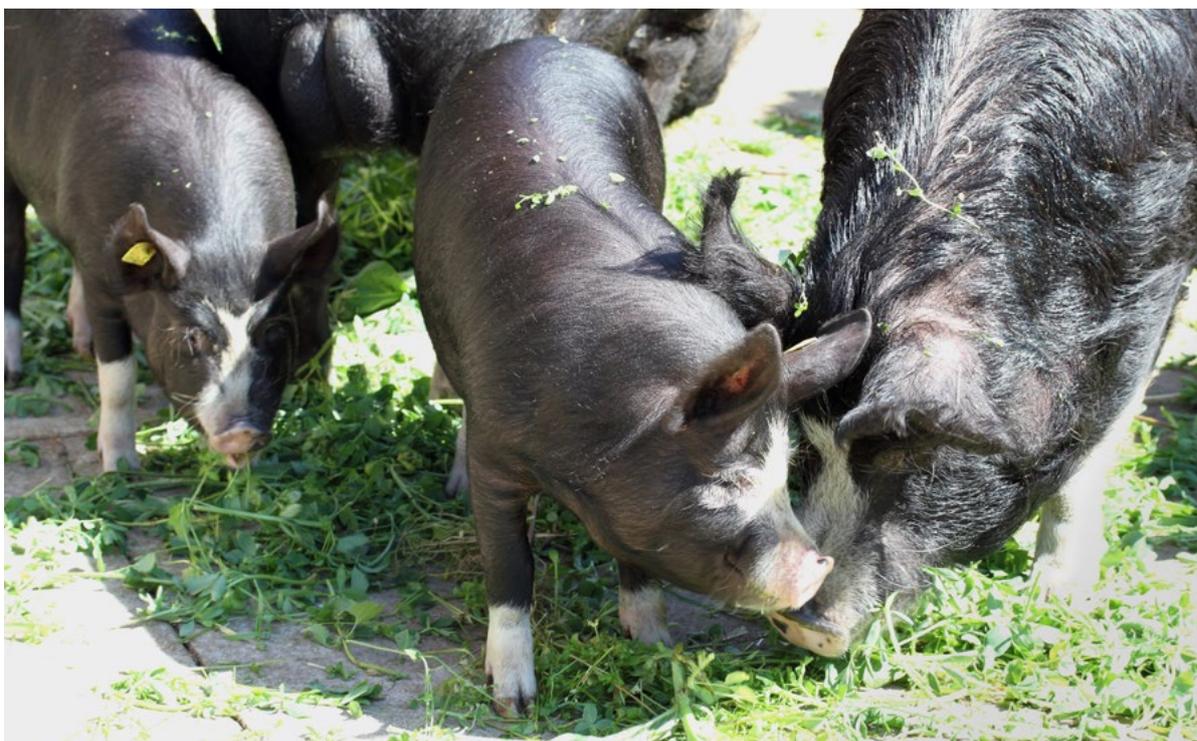
La Berkshire est vraisemblablement la plus ancienne race de porc domestique de Grande Bretagne. Selon la British Pig Association, son histoire remonte au moins jusqu'au 17^{ème} siècle. Les troupes du politicien et général anglais Oliver Cromwell, alors stationnées dans le comté du Berkshire, ont parlé d'un cochon qui était connu pour la qualité de son lard et de son jambon. C'est des décennies plus tard que

les Britanniques l'ont croisé avec de la génétique chinoise et siamoise. Ce croisement a donné le porc Berkshire que nous connaissons aujourd'hui: petit, noir, avec des oreilles dressées et des traces blanches sur le visage, les pattes et la queue. Au 19^{ème} siècle, cette race était si populaire que même la reine Victoria faisait élever des porcs Berkshire dans sa ferme.

Une graisse de porc qui fond dans la bouche

Florian et Nicole Schweer ont quelques années d'expérience dans l'élevage et la production de cochons laineux et s'intéressent à la conservation d'anciennes races comme leurs bovins de la race Hinterwälder. La décision de prendre des Berkshire pour enrichir la ferme d'une autre race rare et robuste a donc été facile à prendre. Le couple qui dirige la ferme sait bien que la vente de la viande de porc d'une race ancienne comporte des défis. Les Berkshire sont, comme aussi les cochons laineux, une race de porcs gras – d'un côté cela assure une viande très aromatique et juteuse avec une belle marbrure, mais de l'autre ça signifie qu'ils produisent en plus de la viande aussi une bonne quantité de graisse. Celle-ci est également de très haute qualité et peut être utilisée en cuisine par exemple sous forme de saindoux. «La graisse est plus difficile à commercialiser bien que ce soit en fait un bon produit», a constaté Florian Schweer lors de la commercialisation des cochons laineux. Ceux qui en ont goûté sont enthousiastes, mais au début il faut faire du travail d'information.

La truie et le verrat Berkshire de la ferme des Schweer viennent de chez Fabio Müller, qui a importé de Grande Bre-



S'il arrive que les porcs Berkshire ne puissent pas aller au pâturage, on va leur chercher de l'herbe, car c'est un des éléments de leur menu très varié. Photos: Verena Bühl, FiBL

tagne différentes lignées de cette race, en a développé l'élevage en Suisse avec beaucoup d'engagement et a commercialisé la viande sous le label «Kuro». L'entrepreneur a cependant arrêté cette affaire en 2023. Avec l'aide du FiBL, il a vendu huit truies et quatre verrats à de nouveaux propriétaires. Ces producteurs de Berkshire poursuivent deux buts: Premièrement la commercialisation de la viande comme un mets de choix, et deuxièmement la conservation de plusieurs lignées d'élevage



«Ils me plaisent!» L'agriculteur bio Florian Schweer apprécie les nombreux aspects positifs de ses porcs Berkshire.

pures qui permettent d'assurer à l'élevage des Berkshire une bonne base génétique en Suisse (voir encadré). Les Berkshire marquent des points avec leur bonne aptitude à l'élevage de plein air, leur caractère extraordinairement calme et conciliant, une bonne performance d'élevage et des porcelets à croissance rapide et vigoureuse. La performance de reproduction est modérée et atteint 8 à 12 porcelets par portée. Les truies adultes pèsent environ 220 kilos, les verrats jusqu'à 280 kilos. Les bêtes d'engraissement atteignent leur poids cible de 90 à 100 kilos à l'âge de 12 à 14 mois.

Pas seulement d'amour et d'herbe fraîche

Les cochons de la ferme Agriculture Outremont sont depuis mi-mai de nouveau au pâturage. Ils utilisent à tour de rôle quatre parcelles qui sont ressemées à la fin de l'automne. Pour les races robustes comme la Berkshire ou le cochon laineux, l'élevage extensif de plein air n'est pas seulement une possibilité mais une obligation. Ce qui ne signifie pas que ces bêtes peuvent vivre seulement d'amour et d'herbe fraîche. En plus de ce qui pousse au pâturage et peut être mangé, ces cochons sont nourris deux fois par jour de la manière la plus diversifiée possible: Un aliment de haute valeur d'un moulin bio, du son, des déchets d'épluchage, des pommes en été – tout ce qui se présente au cours de l'année, avec de la paille toute l'année et du foin en hiver. Si l'état du sol ne permet pas de les faire pâturer on leur fauche de l'herbe.

Florian Schweer trouve important de toujours essayer quelque chose de nouveau. Ses clientes et ses clients savent qu'il va dans la bonne direction avec cette diversité. Car si la

race est une chose, l'alimentation et l'élevage en sont une autre si on veut obtenir de la viande de qualité optimale. «L'affouragement est ce qui consomme le plus de ressources. À part ça, les porcs d'engraissement donnent très peu de travail. Dès qu'ils ont deux mois ils vont dehors et ça roule. Ils ne voient jamais de vétérinaire», résume Florian Schweer.

Diversifier les fermes et les assiettes

La viande de races porcines rares comme la Berkshire est un produit de niche qui a le potentiel de convaincre même les papilles les plus gâtées. Alors que les consommatrices et les consommateurs peuvent choisir entre plusieurs races, provenances, formes d'élevage et âges d'abattage quand ils achètent de la viande de bœuf, cette diversité manque dans le commerce de détail pour la viande de porc. L'offre pourrait toutefois être au moins aussi variée, surtout si la viande est transformée en charcuteries de haute qualité. L'élevage de plein air respectueux des animaux est un argument de vente supplémentaire, mais les entreprises agricoles et la restauration doivent le plus souvent se charger seules de ce travail d'image.

La vente directe ne va pas de soi pour les Schweer. Elle exige d'être prêt à travailler continuellement au maintien et au développement de la clientèle. Même s'il faut sans cesse réexpliquer ce qui semble être évident. Et quand Nicole Schweer fait ses tournées de livraison de paquets de morceaux de viande, elle traverse parfois la moitié de la Suisse. La vente directe a cependant aussi beaucoup d'avantages: On peut prendre soi-même toutes les décisions, élever les animaux comme on pense qu'il faut le faire, et les contacts personnels fournissent des feedbacks appréciables. La clientèle compte de nombreux ménages privés et quelques restaurants. Le bilan de Florian Schweer est donc positif: «Ce travail en vaut la peine pour nous. Je gagne environ 1000 francs par porc. Et j'ai toujours un bon sentiment quand je vais dans ma porcherie.»

Verena Bühl et Anna Jenni, FiBL

www.agriculture-outremont.ch



Acheter et élever des porcs Berkshire

Il y aura à partir de l'été 2024 des jeunes truies et verrats Berkshire à vendre comme animaux d'élevage dans plusieurs fermes suisses. Maintenir et développer la génétique des porcs Berkshire en Suisse est entre autres un des buts de l'association «Alternative Schweinezucht Schweiz» qui est issue du projet du FiBL «Notre porc domestique». Ce projet comprend actuellement 19 fermes qui participent activement à la sélection d'une race suisse de porc domestique adaptée aux conditions locales et adéquate pour l'agriculture biologique. La base génétique vient de plusieurs races qui sont croisées entre elles selon un plan d'accouplement. La race porcine Berkshire ne fait cependant pas partie de ce projet de sélection. Les fermes qui aimeraient acheter des porcs Berkshire pour l'élevage ou qui sont intéressées par le projet peuvent s'annoncer.

→ Nathaniel Schmid, Département Suisse romande, FiBL
nathaniel.schmid@fibl.org
tél. 062 865 17 24

www.unserhausschwein.ch (DE)

Une faible proportion de bio qui s'auto-entretient

Pourquoi la proportion de bio est-elle faible dans la région de l'Entlebuch? Tim Schmid, du FiBL, a étudié la question.

Régions marécageuses, paysages karstiques impressionnants et un monde animal et végétal d'importance internationale – dans le canton de Lucerne, l'Entlebuch est classée depuis plus de 20 ans comme réserve de biosphère de l'UNESCO, mais c'est aussi une région rurale traditionnelle. Dans la commune d'Escholzmatt-Marbach, il y a 60 exploitations agricoles par millier d'habitants – la moyenne nationale est de cinq. La production porcine y est traditionnelle de longue date, mais la production laitière et l'élevage bovin occupent cependant une place encore plus importante dans cette région herbagère.

La proportion de fermes bio par rapport à l'ensemble des exploitations agricoles était cependant en 2022 de 9,8 pour cent dans les sept communes de l'Entlebuch, soit 2 pour cent de moins que la moyenne cantonale et 8 pour cent en dessous de la moyenne nationale. Dans d'autres cantons herbagers comme Obwald et Glaris, la part bio se situe autour de 30 pour cent.

Dynamique positive par des fermes qui réussissent

«On devient le thème de discussion numéro un dès qu'on change quelque chose dans sa ferme», a dit Tim Schmid du groupe Technique de production en grandes cultures du FiBL en citant son enquête pendant sa présentation lors de la réunion d'information et de discussion du 12 avril 2024 au centre de formation professionnelle Natur und Ernährung Luzern à Schüpfheim. À entendre les rires du public, le fait est bien

connu. «Dans l'Entlebuch on se connaît, il y a souvent de nombreux chevauchements entre le privé et le professionnel, on livre du lait depuis toujours à la même coopérative fromagère – alors, en cas de reconversion bio on est vraiment observé attentivement», résume une participante. «Les interdépendances sociales et les conditions socioéconomiques contribuent certainement à la faible proportion de bio, mais les points décisifs sont surtout la haute densité de fermes porcines ainsi que le nombre de petites fromageries en présence», conclut Tim Schmid.

La production porcine bio est peu répandue dans toute la Suisse, et dans la région les fromageries ralentissent le développement de l'agriculture biologique parce que leurs prix,



«Si on change quelque chose dans sa ferme, on devient le sujet de discussion numéro un.»

Tim Schmid, FiBL

qui sont meilleurs que ceux du lait pour l'industrie, diminuent les incitations à passer en bio. Dans la plupart des cas elles sont cependant trop petites pour assurer en parallèle une ligne de production bio. Sans compter que la densité des exploitations laitières est élevée dans la production conventionnelle et que le ramassage du lait est donc bien organisé. Pour les fermes laitières bio, les coûts d'une livraison à un

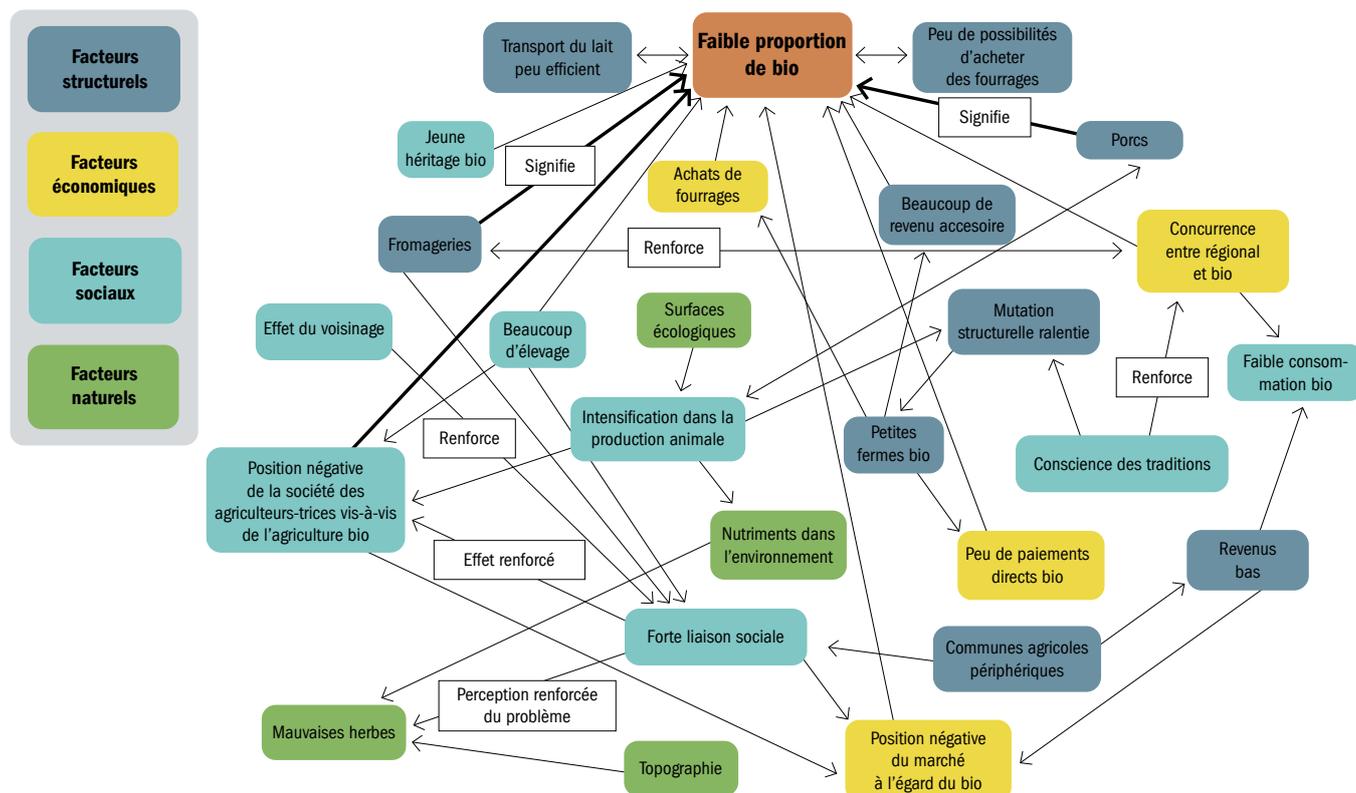


Dans les régions rurales comme l'Entlebuch, l'élevage bovin a aussi une forte dimension sociale. Photo: Peter Stadelmann, Biosphère Entlebuch



Dans l'Entlebuch, certaines communes comptent de très nombreuses fermes malgré une tendance à la baisse. Photo: Adobe Stock, Zarathustra

Influences de différents facteurs sur la proportion de fermes bio dans l'Entlebuch



C'est compliqué: Divers facteurs étudiés par Tim Schmid agissent de manière différente les uns sur les autres ainsi que sur la relativement faible proportion de bio dans la région de l'Entlebuch dans le canton de Lucerne. *Graphique: Tim Schmid*

centre de collecte éloigné peuvent vite devenir trop élevés. Il s'y rajoute le fait que beaucoup de fermes de l'Entlebuch sont gérées en revenu accessoire et que la charge en travail est déjà grande. «Les labels régionaux et le label IP-Suisse sont plus faciles à obtenir», dit André Liner du plan d'action bio du canton de Lucerne. «Ça ne va tout simplement pas si on reçoit 10 centimes de plus pour le lait et qu'on doit reperdre ce supplément à cause des coûts plus élevés engendrés par la logistique plus chère pour le ramassage du lait bio», complète un producteur de lait présent dans le public.

Selon Tim Schmid, différents effets suggèrent que la faible proportion de bio s'auto-entretient. On a cependant vu que l'agriculture biologique s'est mieux établie dans les communes où il y a depuis longtemps des fermes bio qui réalisent une croissance permanente. Pendant la discussion qui a suivi la présentation, il a entre autres été suggéré d'entreprendre d'autres essais pour une transformation du lait bio effectuée en collaboration avec des fromageries. Il faudrait aussi former des groupes d'échanges dans la région et dans les écoles d'agriculture pour organiser des coachings appropriés. Le conseiller bio André Liner dit à ce sujet: «Il s'agit aussi de former un contrepoids qui s'oppose aux faiseurs d'opinions très écoutés dans le tissu social de l'Entlebuch et qui y font souvent barrage aux perspectives indépendantes pour une reconversion bio.» *Jeremias Lütold*



Dans l'Entlebuch, différents facteurs influencent la proportion d'agriculture biologique

Une étude sur la faible proportion de bio dans l'Entlebuch a été initiée en 2021 par le service de l'agriculture et de la forêt du canton de Lucerne et par la biosphère Entlebuch de l'UNESCO. En collaboration avec le centre de formation Natur und Ernährung Luzern, l'institut d'agronomie de l'EPFZ a dirigé en 2022 un travail de master sur le sujet. Tim Schmid, conseiller en fertilité du sol du Groupe Technique de production en grandes cultures du FiBL, a étudié dans le cadre de son travail de master les facteurs économiques, socio-culturels, structurels et physiques et leur influence sur la faible proportion de bio dans l'Entlebuch. Il a mené pour cela plus de 20 entretiens avec des agricultrices et des agriculteurs ainsi qu'avec des personnes de la transformation et de la vulgarisation agricole. Les résultats de l'étude doivent contribuer à formuler des recommandations pour l'encouragement de l'agriculture bio dans l'Entlebuch. Tim Schmid a une relation personnelle avec l'agriculture de cette région grâce au travail qu'il y a effectué pendant son service civil.

→ Tim Schmid, Groupe Technique de production en grandes cultures, FiBL
tim.schmid@fibl.org
tél. 062 865 63 82



Cappuccino, fraise-menthe, orange-romarin, dulce de leche... le goût est au centre de la démarche du glacier Kalan. Photo: Claire Berbain

Invitation glacée au voyage vertueux

À l'enseigne Kalan Artiste Glacier Suisse, Hanno Schatz propose glaces et sorbets certifiés Bio Bourgeon qui subliment le goût du fruit grâce à une recherche autour des associations et des textures.

Safran du Jorat, fraises de la plaine du Rhône, yaourt du Pays-d'Enhaut, concombre de La Côte, herbes de Vaultion: Les parfums des esquimaux de Hanno Schatz fleurent bon le terroir romand, mais leur dénomination – paletas – invite plutôt au voyage au Mexique! C'est d'ailleurs là toute la complexité du défi que s'est lancé le quadragénaire lausannois: Faire découvrir au public suisse le concept de la paleta mexicaine, cette glace traditionnelle fabriquée à base de fruits, tout en adaptant les recettes à la production fruitière et maraîchère locale et en défendant avec conviction les couleurs du bio.

Le Munichois de naissance, qui vient tout juste de décrocher quatre Bourgeon Bio Gourmet pour ses produits, est en effet certifié Bourgeon depuis ses débuts en tant que paletero, en 2018. «C'est après un voyage autour du monde avec mon épouse que j'ai décidé de renoncer à mon emploi dans une multinationale de l'agroalimentaire et de me lancer dans la production de glaces artisanales», raconte Hanno Schatz, qui a débuté son activité avec un food truck, à la place de la Riponne à Lausanne, après s'être formé auprès d'un artisan mexicain. Le succès est immédiat et Kalan se fait rapidement une renommée sur le marché des glaces artisanales.

Il faut dire que l'approche d'Hanno Schatz tranche avec les glaces traditionnellement consommées sous nos latitudes. Pas de foisonnement (incorporation d'air) lors de fabrication de ses paletas, très peu de sucre ajouté, et du fruit, beaucoup de fruit. Sur cette base, Hanno Schatz multiplie les recettes – à ce jour plus d'une soixantaine – en se laissant inspirer par les

saisons, les rencontres avec les producteurs et en aspirant plus que tout à respecter coûte que coûte le produit et son goût. «Nous travaillons à des températures de – 14 degrés, et non pas, comme dans l'industrie, à – 25 degrés. Ça complexifie évidemment les processus de fabrication et la maîtrise de la chaîne du froid, mais au final, c'est plus intéressant en termes gustatifs.»

Bilan nutritionnel: peut mieux faire

Des goûts francs, et des recettes étonnantes. Tel pourrait être le credo d'Hanno Schatz, qui constate que la glace est un produit trop peu considéré dans le secteur de la gastronomie. «Le consommateur – et donc les fabricants – accordent peu d'importance aux ingrédients et aux méthodes de fabrication. Il y a encore beaucoup à faire pour améliorer le bilan nutritionnel – les glaces sont souvent bourrées de sucre et d'arômes pour compenser le manque de goûts et de vrais ingrédients – et environnemental du secteur glacier.»

Outre un travail sur la provenance des ingrédients (environ 70 pour cent sont suisses, 50 pour cent sont vaudois), Hanno Schatz vise également une production vertueuse dans son laboratoire de Crissier VD en prônant le zéro-déchet. «Les mercredis et vendredis, la laiterie du Sapalet, à Rossinière, nous livre le lait en seau lavable et réutilisable», explique-t-il.

Certes épurées, les recettes de Kalan Paletas n'empêchent pas la complexité aromatique: Le concombre se marie ainsi au citron, l'hibiscus à la framboise, la crème et la meringue à la fraise, et l'orange au romarin. Hanno Schatz joue avec les textures, fourre, enrobe, mélange avec maestria. «Le plus difficile, c'est la maîtrise des températures», confie-t-il. «Certains ingrédients se travaillent à chaud, et d'autres à froid. Obtenir la texture et le goût souhaités tout en garantissant une bonne conservation demande minutie et précision!»

Objectif: lisser les variations saisonnières

Désormais, Hanno Schatz fabrique toute l'année ses paletas à l'aide d'Inès Faivre, une jeune collaboratrice spécialisée dans

la qualité, et de Hugues Semichon, qui le soutient dans le développement d'une stratégie de commercialisation alignée sur les valeurs de l'entreprise: «Nous essayons de nous passer du plus possible d'intermédiaires et de maîtriser la chaîne

«Le label Bourgeon est celui
qui colle le plus
à mes valeurs et priorités»

Hanno Schatz

de distribution, garantissant une meilleure rentabilité pour l'entreprise et ses clients», détaille le responsable commercial. Food trucks, points de vente éphémères, épicerie bio, buvettes estivales, festivals, etc.: La vente de glace nécessite de se réinventer chaque saison avec passablement d'inventivité. «Le chiffre d'affaires de l'année dépend essentiellement des ventes pendant les mois de juin et de juillet», rappelle l'artisan. Pour lisser les variations saisonnières, Hanno Schatz et son équipe ont récemment élargi leur gamme aux glaces en bacs destinées à la gastronomie. Kalan Artiste Glacier Suisse a ainsi fait son entrée auprès de certaines prestigieuses enseignes comme le Royal Plaza ou le Montagnard à Montreux, le Chalet des Enfants au Mont-sur-Lausanne. Et lancera dès l'automne un crowdfunding destiné à financer l'aménagement d'un local de vente attenant au laboratoire.

On l'aura compris, Hanno Schatz n'est pas un homme de compromis. «Que ce soit les purées de fruits, les sirops de sucre, les pop-corn caramélisés ou les brownies, nous produisons toutes nos recettes nous-mêmes, sur la base de matières

premières sélectionnées.» Quant à l'origine, elle est évidemment bio, et au maximum local. «Le label Bourgeon est celui qui colle le plus à mes valeurs et à mes priorités: pas de transport en avion, et une protection sans compromis des ressources naturelles et du bien-être animal.» Le producteur regrette cependant la charge administrative occasionnée par la certification, la recherche de fournisseurs agréés et la validation de chaque nouvelle recette. «Je me dis parfois qu'on mériterait un peu plus de flexibilité de la part de notre faitière, eu égard aux efforts que nous fournissons pour coller aux exigences», glisse Hanno Schatz, qui le reconnaît cependant bien volontiers: «Le label Bourgeon nous apporte en outre une garantie: celle que nos partenaires partagent le même souci de protéger le vivant en général.» Preuve en est, Kalan signifie, en langue maya, prendre soin et protéger! *Claire Barbain*

i

5 centimes par paleta sont reversés à une ONG

Dans sa démarche entrepreneuriale, Hanno Schatz met un point d'honneur à assumer une responsabilité écologique, mais également sociale. Pour celui qui s'est formé auprès d'un «paletero» mexicain il y a sept ans, «il n'est pas question de répliquer un concept sans contrepartie pour ceux qui me l'ont enseigné». Pour chaque paleta vendue, Hanno Schatz reverse 5 centimes à une ONG mexicaine: Alternare, active dans la protection des eaux, la conservation de la zone d'hibernation du papillon monarque, mène des projets de reforestation dans l'état de Michoacan et développe des programmes d'apprentissage d'agriculture biologique au sein des communautés rurales depuis une vingtaine d'années.

www.kalan.swiss

www.alternare.org



Dans son laboratoire à Crissier VD, Hanno Schatz fabrique quotidiennement des bâtonnets glacés Bio Bourgeon. Photo: màd

Pour que la viande bio soit très bonne

Du cervelas au jambon: La viande bio peut très bien se transformer, mais il faut des processus ménageants.

Bruno Lingg, qui dirige la boucherie de la ferme bio Burgrain à Alberswil LU, dit de lui-même qu'il expérimente volontiers des nouvelles choses. Il saisit avec fierté un paquet de boulettes aux noix et explique la particularité de cette saucisse sèche. «Il y a des noyers sur le domaine, alors j'ai eu l'idée de mettre des noix dans la viande. Il n'a cependant pas traité la viande avec du sel pour saumure et d'autres additifs, comme le font de nombreux fabricants, mais avec des substances végétales. Car la ferme bio Burgrain, dans le temps l'école d'agriculture du canton, mise avec cohérence sur le bio. La propriété comprend aussi une ferme, une boulangerie, une fromagerie, un restaurant, un local pour événements, un musée agricole et un magasin fermier. Il s'y rajoute un shop en ligne et une poignée de containers de vente qui sont ouverts 24/7. «La plupart des produits vont cependant dans le commerce biologique spécialisé», dit le directeur de Burgrain Jürg Emmenegger.

Bruno Lingg nous guide à travers la boucherie installée dans les combles de l'ancienne grange. On trouve à l'entrée les tenues hygiéniques qu'il faut passer sur ses habits. Les locaux sont réfrigérés, ça sent le sang et les épices. Les agrégats réfrigérants et les néons bourdonnent faiblement. À la grande table de travail, un collaborateur dépèce un demi-porc tandis qu'une collègue met des morceaux sous vide. Bruno Lingg ouvre ensuite le local qui contient l'essence de sa transformation de viande: les préparations à base de légumes. Elles



Les demi-carasses de bœuf attendent dans des chambres froides de pouvoir être transformées.

rendent la viande conservable, lui donnent couleur et arôme et permettent de ne pas utiliser de sels pour saumure et d'autres additifs. «La betterave rouge va bien pour ça», dit le boucher devant un baquet de jus rouge foncé. Il utilise aussi de la salade pommée car elle contient beaucoup de nitrate et que, une fois cuite en décoction, elle conserve bien les produits carnés.

Nitrate végétal ou sel pour saumure – un dilemme

Désirée Isele, spécialiste de la transformation et du commerce à Bio Suisse, relativise: «Des recherches actuelles montrent que ni les additifs ni le nitrite des poudres de légumes ne sont vraiment sains.» Il y a des produits carnés qui ne contiennent pas de nitrite du tout, mais ils sont relativement rares. L'utilisation de poudre de betterave rouge pour ses propriétés colorantes et aromatiques n'est en fait pas autorisée par le Bourgeon. Elle n'est permise que pour la viande et seulement comme «mal nécessaire pour ne pas devoir utiliser du nitrite de sodium E 250 ou du nitrate de potassium E 252» (encadré).

C'est ici que se trouve le dilemme de la transformation de la viande: Si on veut obtenir une conservation maximale et une belle couleur, on est tenté d'utiliser des processus et additifs peu ménageants. En ce qui concerne les derniers, il y a dans la transformation bouchère de nettes différences entre les labels de droit privé, l'Ordonnance bio et le droit alimentaire pour les produits carnés conventionnels. Bio Suisse n'autorise que 5 additifs, l'Ordonnance bio 21, et il y en a plus de 60 dans le secteur conventionnel. «Les procédés jouent aussi un rôle important», souligne Bruno Lingg. Il n'utilise pas de méthodes qui maltraitent par trop la viande comme la pasteurisation et la stérilisation: «Si je pasteurisais une saucisse à rôtir, elle serait cuite trois fois avant d'arriver dans l'assiette. Ce serait bon pour la conservation mais nul pour l'arôme.»

L'Ordonnance bio ne règle pas de procédés spécifiques pour la transformation de la viande. Elle se contente de dire que les méthodes physiques et biologiques sont autorisées mais pas les procédés chimiques. Il y a aussi une interdiction de l'irradiation. Le Cahier des charges de Bio Suisse dresse par contre une liste exhaustive des méthodes autorisées, dont la palette va du salage à la séparation à basse pression (jusqu'à 20 bars, seulement pour les jeunes coqs et les poules) en passant par la cuisson, le séchage, la fumaison, la pasteurisation et la stérilisation (seulement pour les conserves) et la surgélation.

Selon Ivraïna Brändle, experte du FiBL pour les denrées alimentaires, la pasteurisation à haute pression, où on monte jusqu'à 2000 ou 7000 bars, n'est pas autorisée par exemple pour la fabrication de jambons crus exempts de listérias. Les matières bio autorisées pour les denrées alimentaires transformées sont le lactose, les caséinates, l'acérola (vitamine C naturelle), le bouillon de bœuf, l'extrait de romarin, la gélatine, l'amidon de riz pour les terrines ainsi que les poudres de légumes et les extraits de levures pour la rubéfaction de la viande. Sont aussi autorisés le sel de cuisine, l'acide lactique, les cultures starters pour les saucisses et les produits de salaison, le citrate de sodium, le nitrite de sodium (seulement comme sel pour saumure) et le nitrate de potassium.

Le boucher Bruno Lingg connaît ces substances, mais il préfère les variantes végétales. «Cela peut compliquer un peu



Située dans la ferme bio Burgrain, la boucherie de Bruno Lingg transforme environ quatre porcs et un bœuf et demi par semaine. Photos: Beat Grossrieder

les processus», explique-t-il avec exemple: «En conventionnel, un cervelas est fumé pendant peut-être une heure et demie. Avec mes méthodes douces il faut quatre heures.» Jürg Emmenegger commente: «Nous voulons nous démarquer sur le marché et suivre notre vision d'une agriculture durable.»

Dry Aging: jusqu'à huit semaines dans le séchoir

Michael Podvinec, qui dirige un bureau de consulting pour la science et l'art culinaire à Allschwil BL, suit aussi une vision personnelle. Au sujet du sel pour saumure, il dit pragmatiquement qu'il est justifiable en petites quantités – comme les poudres de légumes. Il a écrit une poignée de livres de cuisine aux titres évocateurs comme «Die Dry Aging Bibel» ou «Veredelung» (affinage, *ndt*). Michael Podvinec est biologiste moléculaire et cuisinier passionné. C'est donc avec méticulosité qu'il va au fond des choses au sujet des processus qui se déroulent dans les denrées alimentaires. «L'affinage commence déjà tout au début de la filière de création de valeur», dit-il: «La génétique des animaux de boucherie est importante au même titre que l'élevage et l'engraissement.»

Le dry aging n'a rien de nouveau, c'est la plus ancienne méthode de conservation de la viande. Le procédé est cependant à la mode, et de nombreuses boucheries ont installé des armoires de séchage vitrées où des grands morceaux attendent d'être vendus. Le procédé est particulièrement connu pour la viande de bœuf, qui nécessite la plus longue durée de maturation et est plus résistante aux germes. La viande sur os est suspendue dans une atmosphère froide pour qu'elle mûrisse suffisamment. Il se forme alors une couche sèche qui la protège et qui intensifie les arômes. Les contrôles de la température et de l'humidité de l'air sont importants. La viande de bœuf est suspendue au moins trois à huit semaines pour pouvoir obtenir le label Dry Aged. Beat Grossrieder



Saumure ou pas, telle est la question

Le sel nitré pour saumure est un mélange de sel de cuisine et d'au maximum 0,6% de nitrite de sodium (E 250) ou de nitrate de potassium (E 252). On en rajoute au poisson et à la viande pour améliorer leur conservation et leur donner la couleur et l'arôme typiques de la saumure. «Selon nos directives, le nitrite de sodium E 250 est autorisé seulement comme sel de saumure et le nitrate de potassium E 252 seulement pour les produits carnés crus», dit Désirée Isele, spécialiste Transformation et commerce à Bio Suisse. L'Ordonnance bio donne une valeur de référence d'au maximum 80 mg/kg d'E 250 ou d'E 252, et elle interdit de combiner les deux. La quantité résiduelle est limitée à 50 mg/kg.

Pour les produits carnés conventionnels, l'Ordonnance fédérale sur les additifs autorise des résidus d'au maximum 300 mg/kg. «Bio Suisse ne tolère des additifs que là où ils sont réellement nécessaires», souligne Désirée Isele. Ils devraient être d'origine naturelle et ne doivent pas être trompeurs ou mauvais pour la santé. Le sel pour saumure a par contre des avantages: Il offre de la sécurité en matière d'hygiène, a un effet conservateur et tue des bactéries. Renoncer au sel pour saumure pourrait conduire à des risques sanitaires comme le botulisme, les salmonelles ou les listérias. Mais: Le nitrite forme des nitrosamines qui se sont avérées cancérigènes dans des essais sur animaux. «Les nitrosamines sont actuellement considérées comme vraisemblablement cancérigènes pour l'homme», dit Désirée Isele. Et: «Selon les connaissances actuelles, une consommation modérée de charcuteries ne représente pas une menace pour la santé.» Le FiBL donne à Burgrain des cours pratiques sur la boucherie sans sel nitré, le prochain sera le 15 janvier 2025.

www.burgrain.ch (DE)

Bio Suisse entre dans l'année 2040

À quoi l'alimentation et l'agriculture ressembleront-elles dans 15 ans? La Fédération a mis plusieurs scénarios en discussion lors de la dernière Conférence des présidentes et présidents. *Texte et photos: Katrin Erfurt*

«Je pars de l'idée que beaucoup de gens vont réduire leur consommation de viande ou devenir complètement végétariens», dit Urs Brändli en pensant à l'avenir, à savoir à l'année 2040. Avanti, l'actuelle stratégie de la Fédération, sera en bout de course fin 2025. «Nous avons besoin d'une nouvelle stratégie qui vise loin dans l'avenir de la Fédération», remarque Dora Fuhrer du Comité. Au cours des 15 prochaines années, la moitié des personnes responsables d'une ferme iront à la retraite, et dans de nombreux cas il n'y a pas de solution en vue pour la succession. «Cela va ouvrir des chances mais aussi comporter des risques, et il ne faudrait pas que la Fédération y soit confrontée sans s'y être préparée», ajoute Carole Nordmann, cheffe de projet pour ce processus stratégique. La Fédération a démarré il y a huit mois ce processus stratégique et donc aussi un voyage dans l'avenir: 350 personnes, dont 300 productrices et producteurs Bourgeon, ont déjà été impliquées.

Lors de la Conférence des présidentes et des présidents (CPrés) du 13 juin à Bienne, des perspectives sur l'agriculture et la filière alimentaire de l'année 2040 (voir ci-dessous) ont été présentées aux près de 80 participants dont des prési-

dents d'organisations membres, des délégués, des preneurs de licences, des représentants des instances de la Fédération et quelques invités. Les participantes et les participants avaient pour tâche de réfléchir à ces perspectives et de partager leurs ressentis à leur sujet. Pour aller un pas plus loin, Balz Strasser, le Directeur de Bio Suisse, a présenté trois orientations stratégiques que la Fédération pourrait suivre pour se positionner en vue de l'agriculture et de la filière alimentaire de l'année 2040 (voir encadré). Elles ont été discutées à la fin par les participants, qui ont ensuite identifié des chances et défis possibles. Les conclusions et idées issues des blocs thématiques ainsi que l'opinion des participants au sujet des différentes orientations seront intégrées et décortiquées dans le processus stratégique. Lors de la prochaine Assemblée des délégués (AD), en novembre, les résultats seront présentés pour un vote consultatif. Suite à cela, des objectifs concrets seront élaborés pour 2030 et soumis au vote de l'AD du printemps 2025.

Il y aura de plus amples informations sur ce thème dans la newsletter adressée aux organisations membres.

Alimentation, consommation, transformation



Les participants ont discuté des scénarios d'avenir pendant 40 minutes intensives avec les responsables des différents blocs thématiques.

Les consommatrices et les consommateurs développeront d'ici 2040 de nouveaux besoins alimentaires. La santé personnelle gagnera en importance. Les denrées alimentaires ne devront pas seulement rassasier mais aussi faire plaisir. On mangera moins de produits animaux tandis qu'il y aura de plus en plus d'aliments véganes sur la table. Il y aura plus de produits hautement transformés et de nouveaux procédés (par exemple pour remplacer la viande) avec des matières premières du monde entier. Les consommatrices et les consommateurs réagiront plus fortement aux changements de prix.

Achats, marques et commerce



Balz Strasser, le directeur de Bio Suisse, introduit les participants dans son thème.

La population suisse prendra en 2040 moins de temps pour l'alimentation. D'un côté les achats seront plus rapides, mais de l'autre ils seront plus riches en vécu car les offres online et offline seront devenues complémentaires. La tendance vers les produits de convenance augmentera, mais la contre-tendance vers des produits sains et régionaux restera importante. L'inégalité des revenus continuera d'augmenter, et elle se reflétera dans un pouvoir d'achat marqué par de grandes différences. La disponibilité des ressources devrait devenir de plus en plus précaire, surtout dans les périodes de crises.

Production agricole



La technologisation va se poursuivre. Le nombre d'animaux agricoles diminuera très peu et la production animale restera un élément important.

Pour maintenir et augmenter leur productivité, les producteurs miseront de plus en plus sur la spécialisation et/ou la croissance et la grandeur. Certaines fermes seront obligées de diminuer l'utilisation des machines à cause de l'augmentation des coûts (par exemple de l'énergie). Elles se concentreront davantage sur la satisfaction de certains besoins des clients et sur les productions de niche. Les animaux agricoles conserveront leur importance centrale tant en agriculture biologique qu'en production conventionnelle, et le cheptel ne diminuera que très peu. Cela sera particulièrement le cas pour les ruminants car ils sont indispensables pour l'optimisation de l'utilisation des terres et pour le cycle des éléments nutritifs.

Le rôle des fermes paysannes



L'agriculture suisse continuera en 2040 de jouer un rôle central dans la production de denrées alimentaires.

L'agriculture continuera d'approvisionner la population avec des denrées alimentaires et de jouer un rôle central dans l'entretien des terres cultivées. La production d'énergies renouvelables gagnera en importance pour de nombreuses fermes. La pression sociétale sur le budget agricole de la Confédération augmentera. La technologisation exigera des emprunts et de la main-d'œuvre hautement qualifiée, éventuellement aussi étrangère. Des sources de revenus supplémentaires comme par exemple l'agrotourisme deviendront parfois nécessaires.

Environnement et durabilité



Les météos extrêmes et les incertitudes augmenteront jusqu'en 2040. La politique agricole continuera d'influencer l'environnement.

En 2040, les répercussions des crises mondiales sur l'agriculture seront encore nettement plus sensibles que maintenant et les incertitudes de la production alimentaire auront continué d'augmenter. La politique agricole orientera davantage les décisions et les directives vers une agriculture durable – même si ce sera peut-être avec des ambitions limitées. Le marché cherchera également différentes solutions qui iront en partie au-delà des obligations légales et seront conçues d'après des règles autodéfinies.



Trois orientations possibles pour Bio Suisse

1. Poursuivre le développement des principes d'origine:

Les principes du Bourgeon sont renforcés, les directives et les exigences pour le bien-être animal sont aussi strictes ou davantage. Bio Suisse se démarque clairement devant d'autres labels bio en jugeant aussi strictement ou plus qu'eux les nouvelles technologies et les produits étrangers.

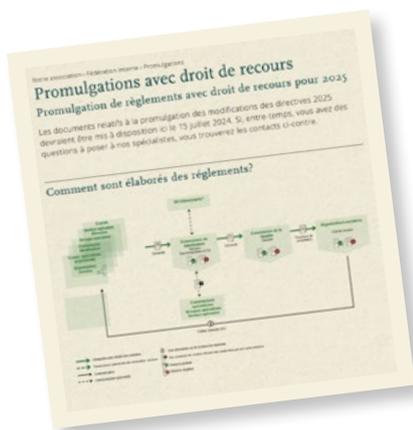
2. Proposer plusieurs qualités bio:

Les principes sont conservés, les directives et le bien-être animal sont adaptés et simplifiés de manière nuancée. Il y a différentes qualités bio à des prix différents. Le progrès technologique est autorisé là où c'est sensé. Les marchandises étrangères doivent de manière cohérente venir de production «Bio Suisse Organic».

3. Ouvrir le concept du bio (rendre le bio plus accessible):

Les principes sont en partie adaptés et les directives réduites au strict nécessaire. Le bien-être animal reste important mais est appliqué de manière pragmatique. Les lacunes entre les directives du Bourgeon et celles de l'Ordonnance bio sont comblées par Bio Suisse. La Fédération s'établit en leader de la branche et s'ouvre à l'évaluation de nouvelles technologies. Pour les marchandises étrangères, elle mise sur des partenariats avec des fédérations bio étrangères.

Les participants à la CPRés ont estimé que la première et la deuxième orientations sont les plus prometteuses des trois. La majorité pense que la troisième comporterait beaucoup d'incertitudes.



En ligne à partir du 15 juillet: les modifications de règlements. Screenshot

Cahier des charges 2025

La Commission de la Qualité de la Fédération Bio Suisse a promulgué début juin une série de modifications de règlements. Elles seront visibles en ligne à partir du 15 juillet 2024. Les organisations membres (OM) seront informées séparément à ce sujet.

S'il n'y a pas au minimum trois OM de Bio Suisse qui déposent des recours d'ici au 15 septembre 2024, les nouveaux règlements entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2025.

Une séance d'information en ligne suivie d'une séance de questions-réponses aura lieu le 27 août 2024 à 13 h 30 pour les personnes intéressées. L'invitation sera encore envoyée aux organisations membres. *schu*

www.bio-suisse.ch > Notre Association > Fédération interne > Promulgations > Vue d'ensemble - modifications de règlements prévues pour 2025

Nouveau modèle tarifaire reporté à 2026

Bio Suisse reporte d'une année l'introduction du nouveau modèle tarifaire pour les preneurs de licences et les utilisateurs de la marque («Bioactualités» 4|24). Les chiffres d'affaires de l'année 2026 seront les premiers concernés. Motif du report: La modernisation et la simplification du modèle de décompte figurent dans le principe et impliquent des changements importants pour les preneurs de licences et les utilisateurs de la marque. Pour assurer une transition sans problèmes, il faut plus de temps de préparation et de test afin de pouvoir planifier et prévoir le mieux possible les

conséquences des changements. Avec ce modèle tarifaire moderne et transparent, Bio Suisse tient compte de l'évolution du marché et du secteur au cours des dernières années. La forte croissance et des nouveaux domaines d'activités ont suscité de plus en plus de cas spéciaux et d'exceptions. Bio Suisse aimerait entre autres que le système révisé incite à la loyauté et récompense les grandes proportions de Bourgeon et la croissance du Bourgeon tout en diminuant et en simplifiant le travail administratif grâce à un système d'annonces en ligne.

Dieter Peltzer, Bio Suisse



La dernière Journée des plantes aromatiques bio a eu lieu en 2022. Photo: Angela Deppeler, Bio Suisse

Places libres à la Journée des plantes aromatiques

La Journée des plantes aromatiques bio se déroulera le 23 août 2024 sur le domaine Lerchenhof à Lamboing BE et sur deux domaines bio voisins. Les producteurs du Jura bernois ont acquis beaucoup d'expérience dans le domaine de la gestion de l'eau. Des techniques d'irrigation ainsi que des machines de désherbage seront présentées. La Jour-

née des plantes aromatiques bio, qui a lieu tous les deux ans, est organisée par Bio Suisse en collaboration avec le FiBL et Agroscope. Il y a encore des places libres pour celle de cette année. Inscriptions en ligne. *Angela Deppeler, Bio Suisse*

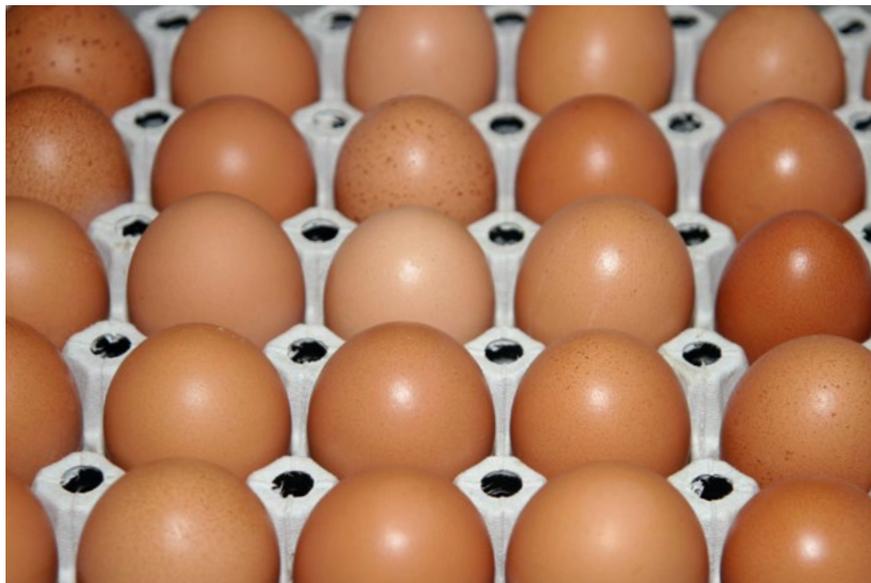
agenda.bioactualites.ch > 23/08, Journée plantes aromatiques 2024

BIO
Actualités

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

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

Seulement des œufs bruns en bio?



Les œufs bio blancs disparaîtront du commerce à partir de 2026. Photo: Thomas Alföldi, FiBL

Œufs

Les œufs bio et conventionnels sont soit bruns soit blancs, mais à l'avenir il n'y aura en bio plus que des œufs bruns et beiges. C'est une conséquence de la directive qui interdit de tuer des poussins mâles à partir de 2026. Au lieu de quoi tous les coqs seront engraisés. Cette bonne nouvelle pour le bien-être animal se reflète dans la couleur des œufs: Vu que les poussins mâles issus d'œufs bruns et beiges engraisent mieux que ceux qui sortent d'œufs blancs, la branche table sur les premiers pour la mise en œuvre de cette décision.

Les œufs blancs vendus avec le Bourgeon ne disparaîtront cependant pas totalement parce qu'il y aura toujours pour la vente directe des petites fermes qui élèvent des poules de races qui pondent des œufs blancs. On va certainement continuer de teindre des œufs à Pâques, et il n'y a quasiment pas de limite à la créativité et à la joie d'essayer des trucs. Les techniques traditionnelles devront bien vivre une petite renaissance, mais avec pour résultat que les œufs teints bio auront une apparence encore plus naturelle. *Adrian Schlageter, Bio Suisse*

Fruits et petits fruits

Les prix de référence pour les fraises bio de la saison 2024 ont été définis ce printemps entre des représentants de la

production et du commerce. Les producteurs de fraises bio avaient demandé que les prix de référence restent au niveau de l'année passée et qu'un supplément de prix soit défini pour les fraises de l'entre-saison. Le but était d'aplanir un peu la courbe de l'offre et d'encourager la production à cultiver des fraises bio précoces et tardives. La proposition a été approuvée: Il y aura cette année un supplément de prix de 90 ct./kg pour les fraises bio livrées jusqu'à la semaine 19 et à partir de la semaine 25.

Au chapitre des petits fruits bio, une augmentation du prix de référence a aussi été demandée pour les framboises, les mûres et les myrtilles. Les arguments étaient l'actuelle augmentation des coûts et les difficultés générales des cultures biologiques de petits fruits buissonnants. Pour des raisons économiques, de plus en plus de productrices et de producteurs bio (aussi avec des surfaces importantes) arrêtent de produire des framboises et des mûres, et les surfaces sont donc en stagnation. Le commerce a montré de la compréhension pour les augmentations de prix demandées, mais il craint aussi une augmentation des difficultés d'écoulement dans les points de vente si le niveau des prix monte encore. Il a finalement été possible de se mettre d'accord pour une augmentation de prix de 20 ct./kg par rapport à l'année passée pour les framboises, les mûres et les myrtilles bio. Les prix de référence pour les fruits à noyau

bio 2024 restent au même niveau que l'année passée. *Sabine Haller, Bio Suisse*

Lait

Les produits laitiers et le fromage génèrent la plus grande partie du chiffre d'affaires des produits bio en Suisse, soit plus de 430 millions de francs en 2023, ce qui était plus haut que pendant l'année record du covid. Le chiffre d'affaires global des produits laitiers bio a pu être augmenté de 7,1 %. Le marché du fromage bio a particulièrement fortement progressé avec une augmentation de chiffre d'affaires de 13,1 %. L'écoulement des produits laitiers bio a augmenté en parallèle de 1,7 %. Cela montre qu'il s'est vendu plus de produits laitiers bio: En effet, les consommatrices et consommateurs en ont achetés davantage malgré la situation économique actuellement tendue.

Le chiffre d'affaires et l'écoulement du lait bio de consommation régresse depuis quelques temps. Les consommatrices et consommateurs bio choisissent ici de plus en plus des alternatives végétales, d'ailleurs souvent conventionnelles et importées. Le lait de consommation représente néanmoins un quart du chiffre d'affaires. Le yogourt fait aussi un quart du chiffre d'affaires. Le leader est cependant le fromage avec plus d'un tiers du chiffre d'affaires. Il est réaliste de tabler pour cette année et les suivantes sur une croissance positive de la demande pour les produits laitiers. Le défi sera néanmoins la quantité de lait bio, car elle est en régression depuis deux ans, ce qui peut mener à moyen terme – et surtout pendant les mois d'été – à un sous-approvisionnement du côté de l'offre. Diverses mesures sont en cours comme par exemple l'offensive pour le lait bio de la coopérative Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP). *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Toutes les infos marchés

Les prix de référence aux producteurs et franco commerce, les recommandations de prix pour la vente directe, les rapports sur la surveillance du prix du lait et bien d'autres informations se trouvent en ligne:

 www.bioactualites.ch > Marché

Nouveaux Podcasts

Un nouvel épisode du podcast FiBL Focus se pose la question suivante: L'agriculture biologique atteint-elle ses limites? Ce thème actuel et controversé est discuté par le Président de Bio Suisse Urs Brändli et la membre du Comité de Bio Suisse Dora Fuhrer en abordant des sujets comme les chances de croissance et les limites de l'agriculture biologique. *bgo*

www.fibl.org/podcast > FiBL Focus (DE)

167 variétés de pommes

Les hautes-tiges peuvent être rentables si les variétés et l'entretien sont adéquats. Ces vergers enrichissent le paysage, favorisent la biodiversité et sont un bien culturel. Entre 2016 et 2021, le FiBL a testé 167 variétés de pommes; le rapport est maintenant disponible. *bgo*

www.orgprints.org/53415 (DE)



Christoph Roth

Production animale

Christoph Roth travaille depuis peu au FiBL à Frick comme conseiller dans le groupe Alimentation animale du Département des sciences animales. Ses dicastères sont les porcs, les volailles et le microbiome. Il a étudié la biologie agricole et l'agronomie à l'Université Hohenheim de Stuttgart où il a soutenu sa thèse de doctorat en 2023. Il travaille depuis dix ans dans une ferme pour amasser de l'expérience pratique. Ses projets actuels concernent la production porcine, la recherche sur la production des lentilles d'eau et les conséquences de l'arrêt du massacre des poussins. *bgo*

→ christoph.roth@fibl.org
tél. 062 865 04 47



Diapos Biodiversité

Le FiBL a actualisé récemment sa grande collection de diapositives pour transmettre les connaissances sur la biodiversité. Elle est basée sur le guide pratique «La biodiversité sur l'exploitation agricole» et rassemble plus de 300 transparents. *bgo*

shop.fibl.org > N° art. 1454

Les fermes bio et le respect du climat

Le FiBL participe au projet de l'UE ClieNFarms avec de nombreux partenaires européens et suisses. Le but est de développer ensemble des solutions systémiques et locales pour favoriser les entreprises agricoles respectueuses du climat. Mené sur des fermes pilotes en Belgique, en Allemagne, en France, en Irlande, en Espagne et en Suisse, le projet veut évaluer des solutions techniques, organisationnelles et financières au niveau des exploitations et transmettre les résultats aux professionnels sous forme de best practice. Le FiBL s'implique comme partenaire de projet et assume la codirection du workpackage. ClieNFarms appelle en ce moment des fermes à répondre à une enquête en

Engrais: nouvelle vidéo

Le projet Recycle4Bio est mené depuis 2018 par le FiBL et Agroscope. Dans cette vidéo, Else Bünemann-König et Lucilla Agostini du Département des sciences du sol du FiBL présentent les premiers résultats de cet essai au champ. Le film est intitulé «Comparaison des engrais organiques: effets sur le climat, le rendement et la biologie du sol». *bgo*

films.bioactualites.ch (DE, sous-titre FR)



ligne pour rassembler les motivations et les obstacles sur la voie vers une agriculture plus respectueuse du climat. L'organisation écrit à ce sujet «Nous sommes intéressés par votre opinion, et cela indépendamment du fait que vous réalisez déjà les pratiques ou non.» *bgo*

www.fibl.org/projets >
Rechercher: «10171» (DE)

Il suffit de scanner le code QR pour participer à l'enquête.



Visite de ferme lors de la rencontre annuelle de ClieNFarms à Moorpark (Irlande), octobre 2023.

«Comme ça je reste au courant»

En louant la ferme du FiBL à Frick, Pascal Nägele dirige depuis le début de l'année sa première entreprise agricole.

Qu'est-ce qui vous a amené à vous annoncer pour louer la ferme du FiBL?

Pascal Nägele: J'aimais déjà l'agriculture quand j'étais petit, j'ai souvent aidé dans des fermes et, après la maturité, j'ai fait un apprentissage agricole dans deux fermes Bourgeon. Nous n'avons pas de ferme dans la famille, alors, après avoir travaillé dans différentes fermes et terminé les cours et l'examen de maîtrise, j'ai cherché à louer une ferme. Vu que je viens de la région, que j'ai ici un réseau et que je connais bien le climat, l'emplacement allait très bien pour moi. Et la collaboration avec le FiBL m'a aussi attiré parce que ça me permet d'être automatiquement au courant.

À quoi la collaboration avec le FiBL ressemble-t-elle?

La ferme est à côté de l'Institut et est utilisée pour la recherche. Il y a par exemple des compartiments d'essais séparés dans la stabulation. Un essai d'alimentation des veaux s'y déroule en ce moment. Dans les champs il y a par exemple différents essais pour les grandes cultures, et depuis peu aussi un projet d'agroforesterie. J'ai de la part du FiBL un contrat de prestations qui rémunère des travaux comme les visites de la ferme ou les restrictions qui me sont imposées par les re-



Pascal Nägele, 31 ans, loue la ferme du FiBL depuis le 1^{er} janvier 2024. Photo: Adrian Krebs, FiBL

cherches. J'assume aussi du travail pratique dans les projets, environ un jour par semaine en moyenne sur l'année. La coopération avec le FiBL est une branche de production en soi avec un revenu constant. Pour le reste j'ai un contrat de bail normal établi à mon nom.

À quel point devez-vous respecter les instructions du FiBL?

C'est une ferme Bourgeon et la stabulation libre a été conçue pour que les vaches puissent avoir leurs cornes. Sinon je suis relativement libre – sauf bien sûr pour certains essais.

Est-ce que vous prévoyez des changements importants?

Je ne prévois pour l'instant que des petits changements. Le troupeau de vaches doit s'agrandir à 25 têtes pour que toutes les places soient occupées. Pour améliorer la production et la qualité du lait, j'aimerais faire quelques changements dans le troupeau de Tacheté rouge suisse. J'ai en plus le projet de donner uniquement des fourrages de la ferme – la production se fait déjà sans concentrés. Mes prédécesseurs ont travaillé sans silo. J'ai changé ça pour être plus indépendant de la météo et plus efficace. Le cheptel sera peut-être complété avec des porcs en collaboration avec un projet du FiBL.

La ferme du FiBL est la première que vous dirigez.

Comment ça marche pour vous?

Je suis bien arrivé ici, mais je dois bien sûr m'occuper d'un grand nombre de nouveautés. Les connaissances des cours de maîtrise m'aident beaucoup, de même que le soutien de collègues. Et au FiBL je peux discuter des questions de technique de production directement avec les différents spécialistes.

Qui travaille dans la ferme?

Actuellement surtout moi. À côté de son travail à l'Institut, une collaboratrice du FiBL fait encore environ 20 pour cent dans la ferme. Elle assume surtout des travaux dans la stabulation. Et si nécessaire je peux faire appel à mes parents et à ma sœur. J'aimerais à long terme proposer une place d'apprentissage ou de stage, mais avant ça je veux d'abord finir de bien atterrir ici.

Quel est votre résumé après une demi-année?

Positif. J'aime ce que je fais et la collaboration avec le FiBL marche bien. Et faire partie du FiBL a aussi des avantages très pratiques comme la possibilité d'y manger à midi – y compris les échanges stimulants qu'on peut y avoir.

Interview: Theresa Rebholz



La ferme du FiBL

Méthode d'agriculture: Ferme Bourgeon

Surface agricole utile: 31 ha, environ la moitié labourables, avec 5 ha de terres assolées et 17 pour cent de surfaces de promotion de la biodiversité (prairies extensives, arbres fruitiers haute-tige, beaucoup de haies)

Cheptel: Actuellement 23 vaches laitières (Tachetée rouge suisse) avec remotes

Particularités: Coopération avec le FiBL pour des projets de recherche, robot de traite

Commercialisation: Lait: Mooh; céréales alimentaires: Biofarm; céréales fourragères et soja: Landi

Main-d'œuvre: Le chef d'exploitation, avec l'aide (à 20 pour cent) d'une collaboratrice du FiBL et de la famille si besoin

Bocaux - pots avec couvercle + bouteilles

Pour toutes sorte 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

crivelliimbagggi@hotmail.com

BIO

Actualités

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

Prénom / Nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:
Bio Suisse, Édition du Bioactualités,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66
courriel edition@bioactualites.ch
www.bioactualites.ch



Grâce aux nouvelles techniques de culture, les betteraves sucrières bio sont plantées et non semées. Les **plantes** sont ainsi **plus résistantes** et les **rendements plus stables**. En 2025, misez sur le bio et la reine des cultures.



Naturellement naturel.

Agenda

La liste complète des événements se trouve sur 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

Production végétale

Journée Plantes aromatiques

La Journée des plantes aromatiques bio est la journée bisannuelle d'échange, de pratique et de recherche du secteur suisse des plantes aromatiques.

Date et lieu
VE 23 août 2024, 9h30-16 h
Twannberg, Lamboing BE

Organisation
Bio Suisse, Agroscope, FiBL

Informations, inscription
agenda.bioactualites.ch
Clôture des inscriptions: 9. 8. 24

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

Informations, inscription
Secrétariat des cours FiBL
cours@fibl.org
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
© JE 5 septembre 2024
© JE 17 octobre 2024
© JE 5 décembre 2024
Canton de Vaud, lieu à définir

Organisation
FiBL

Direction
Flore Araldi, FiBL
flore.araldi@fibl.org

Informations, inscription
agenda.bioactualites.ch

Journée sur le Plan d'action Produits phytosanitaires

Date et lieu
VE 20 septembre 2024
Inforama Rütli, Zollikofen BE

Organisation
Inforama

Informations, inscription
agenda.bioactualites.ch

Manifestations

Jardins ouverts

Découvrir et apprécier la diversité des jardins: flâner, admirer, échanger et se laisser inspirer. Diverses organisations ouvrent au public les portes des jardins de leurs membres et vous invitent à venir les visiter.

Dates et lieux
Pendant toute la saison et dans toute la Suisse

Informations, inscriptions
Suisse romande: Organisation par «Bienvenue aux jardins!»
florens.ch/bienvenue.php

Suisse allemande: Organisation par Bioterra et d'autres
offenergarten.ch (DE)

Offres en allemand

D'autres cours se trouvent en allemand sur: agenda.bioaktuell.ch

Tierhaltung

Vollweide und extreme Wetterbedingungen

Wetterextreme nehmen zu und die Herausforderungen für Vollweidebetriebe in Weidemilchsystemen werden grösser. Mit Betriebsleiter und Experte wird diese auf dem Praxisbetrieb diskutiert.

Wann und wo
DI 20. August 2024, 10-12.30 Uhr
Betrieb der Familie Stohler, Olsberg AG

Auskunft
Beatrice Scheurer
landwirtschaft@bio-suisse.ch

Information, Anmeldung
agenda.bioaktuell.ch

Gemüsebau

FiBL-Erfahrungsaustausch Gemüsebau

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

Wann und wo
MI 7. August 2024, Ort noch offen

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

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

Pflanzenbau, Garten

Lehrgang Biogarten

Lehrgang vermittelt vertiefte Kenntnisse der biologischen Pflanzenkultivierung. Für Interessierte und Berufsleute aus dem Garten-, Landschafts-, Natur- oder Umweltbereich. Module können auch einzeln gebucht werden.

Wann und wo
August 2024 bis Oktober 2025
jeweils am DO und/oder FR
Gartenbauschule in Hünibach BE

Veranstalter
Gartenbauschule Hünibach und Bioterra

Information, Anmeldung
gartenbauschule-huenibach.ch/Bildung/Lehrgang-Biogarten

Permakultur

Mehrere Anlässe zum Thema.

- **Exkursion**
MI 28. August 2024
Vormittag: Biohof Gumme, Thörishaus BE
Nachmittag: Königs Biohof, Bern-Oberbottigen BE
- **Ressourcennutzung und Gemeinschaftsbetrieb**
DO 12. Sept. 2024, 9.25-16 Uhr
Löwenplatz, Trub BE
- **Gestaltung und Solawi**
MI 18. Sept
Mühlacker, Nennigkofen SO

Kursleitung
Mila Laager, Inforama

Information, Anmeldung
www.inforama.ch

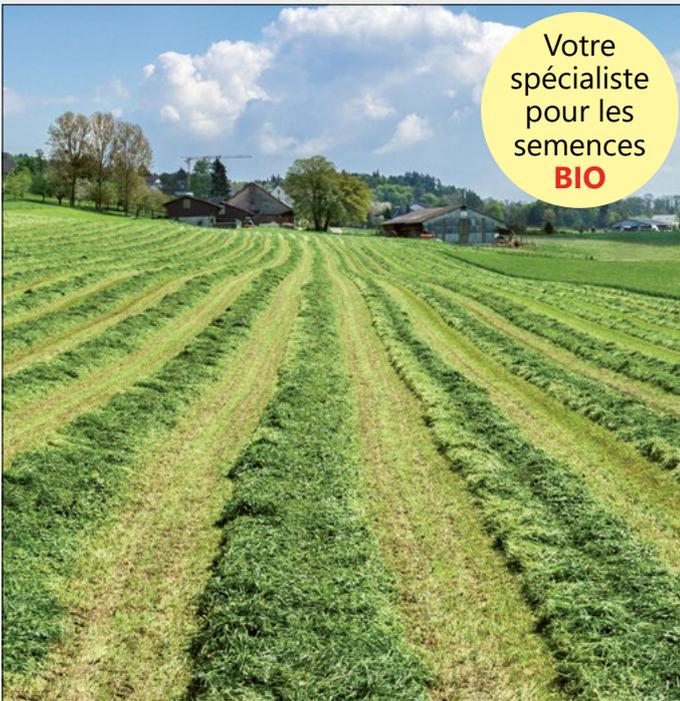
Petites annonces

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

Conditions:
www.bioactualites.ch > Actualités > Magazine > Annonces > Données média



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



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 Livraison à domicile: rapide et fiable



« Picnic Harmonie aide à la diversification de l'occupation de nos poules pondeuses bio. »
Jean-Marc, Justine et Audrey Meystre, Ogens

Calme au poulailler

avec Picnic Harmonie

Bac à picorer pour volailles

- Occupe et distrait
- Prévient le picage des plumes et le cannibalisme
- Favorise l'abrasion du bec
- Pour les jeunes poules et les poules pondeuses



Dans votre **LANDI**

ufa.ch



Tous ensemble pour une agriculture bio diversifiée !

Nous sommes votre coopérative, de la production à la commercialisation, avec tout ce que cela comporte.

Nous vous conseillons volontiers !



biofarm

sincère. évident. depuis 1972

Biofarm Genossenschaft | Beim Bahnhof | 4936 Kleindietwil
062 957 80 60 | biofarm.ch