

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

7|24





(bio)

LANDOR Vita

- ✓ Fabriqué en Suisse
- ✓ Fumier de volaille pur et séché
- ✓ Exempt de matières premières animales
- ✓ Combinaison optimale d'éléments nutritifs N, P, K et magnésium
- ✓ Agréé en agriculture biologique

Appel gratuit
0800 80 99 60
landor.ch

LANDOR
Avec vous,
aujourd'hui et demain
www.landor.ch

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
crivelliemballaggi@hotmail.com

**Intéressés par
des nouvelles bio ?**
*Abonnez-vous au Bulletin
de bioactualités.ch!*

BIOActualites.ch
La plate-forme des agricultrices et agriculteurs bio

Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
Bioattualità (I)
33^{ème} année, 2024
Numéro 7 | 24 du 13.9. 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
Emma Homère (*emh*), Bio Suisse
Jeremias Lütold (*lju*), 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-7
Mot de passe: ba7-2024
www.bioactualites.ch

Page de couverture: Martina Tüscher et Raphael Fasko ont réalisé un rêve en louant la ferme Weidboden à Schwarzenberg LU. Une reprise de ferme presque comme dans un manuel d'enseignement (voir les articles de fond à partir de la page 6). *Photo: René Schulte*

Table des matières

À la une

Successions agricoles extrafamiliales

- 6 Recherche à remettre
- 8 Du projet à la location d'une ferme
- 10 Interview: «Il s'agit de l'œuvre de notre vie»
- 11 Faciliter la remise de fermes bio

Agriculture

Féverole

- 12 Le come-back d'une légumineuse?

Grandes cultures

- 14 Patates pourries dans les champs

Biodiversité

- 16 La biodiversité, un but de production
- 19 Mi-arbre mi-raisin

Alimentation animale

- 20 Du lait maigre pour nourrir les bêtes?

Agriculture

- 21 Interview: Heloïse Candolfi, directrice d'Agri Genève

Connaissances

- 22 Recherche: résultats pour la pratique
- 23 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

Produits laitiers

- 24 Écrémer le marché avec du yogourt au lait de bufflonne

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 26 Nouvelles

FiBL

- 29 Nouvelles

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 30 Agenda / Petites annonces

Remettre au lieu d'abandonner

Ce n'est pas un secret. En Suisse, plusieurs centaines d'entreprises agricoles sont abandonnées chaque année. Que ce soit pour des raisons d'âge, de santé ou de problèmes économiques. Et il y a en même temps de nombreux jeunes agricultrices et agriculteurs qui veulent acheter ou louer une ferme et qui n'en trouvent pas. Il n'y a pas de statistique détaillée sur ce sujet. Les chiffres du Point de contact pour la remise de fermes extra-familiale donnent cependant une impression. Ceux qui cherchent à reprendre et les fermes à disposition s'y trouvent actuellement dans un rapport de 3 : 1 (voir dès la page 6).

D'où vient ce déséquilibre? Les personnes qui veulent ou doivent arrêter l'agriculture et qui ne trouvent pas de succession dans la famille vendent ou louent souvent leurs terres à des fermes voisines. On se connaît, s'entraide, ne veut court-circuiter personne afin d'éviter de fâcher quelqu'un. On considère à bien des endroits que c'est presque un sacrilège de vouloir remettre sa ferme à des étrangers, des gens qui ne sont pas des résidents locaux. Et on ne peut pas éluder le fait que la vente ou la location d'une entreprise agricole soit extrêmement complexes, pleines d'obstacles et de pierres d'achoppement. Tout le monde ne veut pas prendre ça sur soi.

Les dindons de la farce sont ceux qui cherchent une ferme. On se demande ce que seront les conséquences à long terme si le changement de génération ne se fait pas ou seulement de manière limitée dans l'agriculture et que le nombre de fermes continue de diminuer à la même vitesse. Les autorités, la politique et quelques acteurs du secteur agricole ne semblent pas très en souci. Ils ont d'autres priorités. Dommage.



René Schulte, Rédacteur en chef



Dit



«Il faudrait à l'avenir miser encore plus sur des variétés de pommes de terre résistantes, car ce n'est pas assez le cas aujourd'hui.»

Ilona Stoffel, Bio Suisse

→ Page 14

Compté

8

grammes par litre, c'est la teneur en graisse du lait de bufflonne. C'est plus que le double que pour le lait de vache. Le lait de bufflonne a en outre une consistance un peu plus moelleuse et crémeuse.

→ Page 24

Vu




On trouve dans les fermes des chats de toutes les couleurs, des tigrés, des tachetés. Si on peut les attribuer à une race, c'est le plus souvent une européenne à poils ras. Mais c'est quoi ce spécimen rare que le journaliste a repéré ici? Un Bengale? Un Toyger? Une illusion d'optique? Qu'il soit de race pure ou seulement un bâtard, le qualificatif «chat de ferme» lui va bien. Dans le sens régalien. *Texte et photo: René Schulte*

Nouveau taureau bio d'IA

Avec un indice de fitness de 130, le nouveau taureau bio d'IA Frigo P est le top de l'offre Brune Suisse de Swissgenetics, qui dit qu'il convainc avec des facteurs héréditaires comme «bon rendement laitier, longévité, capacité d'adaptation». Frigo P vient d'une lignée de sélection de la famille Rüegg à Lütisburg TG., qui mise depuis longtemps sur une production basée sur les fourrages grossiers et le pâturage ainsi que sur la médecine alternative et renonce quasi complètement aux antibiotiques. Les doses sont disponibles sur réservation. *bgo*

→ Swissgenetics

tél. 031 910 62 22


 www.taureaux-ia-bio.ch

Migros et le Bourgeon

Migros et Bio Suisse ont signé en 2022 un contrat de partenariat. Le détaillant annonce maintenant dans un communiqué de presse que les produits Migros-Bio suisses et les produits bio transformés en Suisse seront à l'avenir estampillés avec le Bourgeon de Bio Suisse. Selon le CEO de Migros Supermarché SA Peter Diethelm, on propose ainsi aux clientes et aux clients une orientation simple: «S'il y a le Bourgeon dessus, il y a dedans notre profession de foi pour l'agriculture biologique suisse.» Migros veut en plus soutenir les paysannes et paysans bio pour encourager la production biologique indigène. Migros ne veut cependant pas reconvertir au Bourgeon les produits importés. *schu*

Nouveaux ponts bio

Le Sommet Bio 2024 se déroulera le 8 novembre à la HAFL, à Zollikofen BE. Le thème principal de cette année est «Le bio construit des ponts». Le Sommet Bio montre comment les connaissances bio sont transmises et les réseaux renforcés. On trouve au centre le devoir de rendre notre nourriture durable. Il y a à ce sujet des exemples de la pratique, des exposés et des ateliers. «Au Sommet Bio, les consommateurs rencontrent des producteurs, des transformateurs et des commerçants», écrivent les organisateurs dans un communiqué de presse. Les tickets sont disponibles depuis le 14 août et le programme est en ligne. *bgo*

 www.bio-gipfel.ch (DE)

Nouvelle série de films sur les grandes cultures bio


La 9^{ème} Journée suisse des Grandes Cultures Bio a eu lieu fin juin à Aubonne VD avec quelque 1900 visiteuses et visiteurs. Les 23 postes thématiques étaient consacrés aux grandes cultures, mais aussi aux cultures de légumes, de fruits et de raisin. Une série de films revient sur cette manifestation et donne la parole à nombre d'expertes et d'experts

qui se sont occupés des postes thématiques. Les thèmes des vidéos sont entre autres les cultures associées, le tournesol, le colza, la betterave sucrière et l'encouragement de la biodiversité. Il y aura par la suite encore d'autres films sur cette journée. *tre*

 films.bioactualites.ch

En souvenir

Reto Ingold est décédé le 11 juillet 2024. Cet agronome a consacré toute sa vie à l'agriculture biodynamique. En Suisse, il s'est longtemps engagé pour la formation biodynamique et a transformé l'ancien apprentissage nomade en formation avec certificat reconnu par l'État. «Son coup de maître», lit-on dans l'éloge de Demeter, «a été de fonder et d'établir en 2004 sa propre «Organisation du monde du travail» spécifique, l'OrTra Demeter.» Reto Ingold a aussi aidé par son activité de conseil en biodynamie de nombreuses initiatives à voir le jour dans le monde entier. *tre*

 www.demeter.ch > Chercher: «Souvenir»



Reto Ingold


Substitut de café à base de lupin et d'orge


L'entreprise de torréfaction Belém, à Schüpfen BE, a développé une alternative au café à base de malt d'orge et de lupin doux de la région. Après de nombreux essais de torréfaction avec différentes matières premières, la recette



Ingrédients pour un faux café: orge et lupin.

finale est à base d'orge et de lupin doux. Le lupin doux est une variété spéciale pauvre en alcaloïdes. Un café à base de lupin a aussi été développé à Zurich. Il est distribué par l'entreprise Kerngrün, qui gère un magasin et un shop en ligne. Avec succès: la culture occupait la première année une surface de deux hectares, puis quatre fois plus en 2024. «Le marché du lupin pour l'alimentation humaine commence juste à se développer», dit Christine Arncken du FiBL. Avec une centaine d'hectares, cette culture en est encore à ses débuts en Suisse. *bgo*

 www.belemcafe.ch > Louca (DE)


 www.kerngruen.ch > Chercher: «Lupinen» (DE)

Initiative «Pour des aliments sans organismes génétiquement modifiés»

Le moratoire sur les OGM prolongé plusieurs fois depuis 2005 interdit les organismes génétiquement modifiés (OGM) dans l'agriculture suisse. Il expirera probablement fin 2025. Les cercles qui pensent que les nouvelles techniques génomiques ont un grand potentiel trouvent du soutien au Parlement et au Conseil fédéral. Ils font du lobbying pour que les règles strictes sur l'utilisation de l'ingénierie génétique ne soient pas valables pour ces techniques. Pour contrer ça, une pétition de l'Association pour des aliments sans OGM a été remise à la Confédération avec 25 000 signatures. L'Association est soutenue notamment par Bio Suisse, l'Alliance suisse pour une agriculture sans génie génétique, Gen Au Rheinau et Demeter. Elles lancent une initiative pour susciter l'urgente discussion sur la vérification des risques, la déclaration, la coexistence et la responsabilité en cas d'utilisation des nouvelles techniques génomiques.

Le comité écrit que l'initiative populaire fédérale pour la protection des aliments ancre la liberté de choix des consommatrices et consommateurs et qu'elle veille à ce que l'agriculture sans OGM et l'environnement restent protégés contre les risques de l'ingénierie génétique. La col-

lecte des signatures a démarré au début septembre. *bgo*

 www.protection-des-aliments.ch

 www.bio-suisse.ch > Notre attitude >

En point de mire > Le génie génétique >

Non au génie génétique: la résolution



Diverses organisations s'engagent contre les plantes et aliments génétiquement modifiés.



Cherche à remettre

Il est difficile de remettre ou de reprendre une ferme en dehors de la famille: Les besoins de conseils sont grands – heureusement on peut trouver de l'aide.

Le vieillissement de la société concerne aussi l'agriculture. Selon l'Office fédéral de la statistique (OFS), en 2023 plus de la moitié des entreprises agricoles étaient gérées par des gens de plus de 50 ans. On sait par des recensements antérieurs que de nombreux cas ne peuvent pas régler leur succession dans le cadre de la famille. En 2016 c'était 56 pour cent. Tout cela pourrait attiser encore plus la disparition persistante des fermes. Des problèmes dont l'Association des petits paysans s'occupe depuis longtemps. Elle a créé il y a dix ans, le point de contact pour la remise de fermes extra-familiale. Cette plateforme était d'abord active en Suisse allemande, puis dans toute la Suisse et en trois langues. «Au début on comparait les profils des offreurs et des demandeurs et on les rapprochait si certains critères allaient ensemble», dit Mirjam Bühler, la responsable du point de contact. «C'était discret, mais aussi opaque. Ceux qui cherchaient une ferme ne savaient pas lesquelles avaient été annoncées.»

Aujourd'hui c'est un peu différent. Avec 16 organisations partenaires, dont Bio Suisse et le FiBL, l'Association des petits paysans a lancé au printemps 2024 une plateforme numérique de courtage de fermes (page 11). Ici les intéressé-e-s cherchent et décident eux-mêmes sur la base des profils quelles fermes ou repreneurs ils aimeraient contacter. «Vu que nous ne faisons pas le courtage nous-mêmes, il nous reste comme centre de compétences pour les remises de fermes plus de temps pour le premier conseil, la mise en réseau et le transfert de connaissances», dit Mirjam Bühler.

Le point de contact a déjà pu faire aboutir 17 locations et 13 ventes. C'est peu quand on pense que, dans la même période, 300 offreurs et 600 demandeurs de fermes, dont chaque fois la moitié en bio, ont recouru aux prestations du point de contact. «Les 900 personnes qui cherchaient des conseils sont plus importantes que les 30 courtages. Elles montrent que le besoin d'un soutien et d'un conseil spécialisé est très grand», explique Mirjam Bühler. Il manque cependant une vue d'ensemble, car la statistique réalisée par la Confédération sur la question des successions agricoles (voir plus haut) a pris fin après 2016. «C'est incompréhensible pour nous, car la politique et les interprofessions devraient garder un œil sur ce thème.»

Beaucoup cherchent une succession dès 55 ans

Les cheffes et chefs d'exploitations remettent leur ferme notamment à cause de la guillotine de l'âge. Pour, comme l'a dit une fois le Conseil fédéral, contrer le retard dans les remises de fermes et favoriser la mutation structurelle par le changement de génération, le droit aux contributions définies par l'Ordonnance sur les paiements directs prend fin après 65 ans. Une ferme n'est souvent plus rentable quand il n'y a plus de subventions. Pourtant: «De nombreux chefs d'exploitation cherchent une succession déjà à partir de 55 ans parce que leurs forces déclinent lentement», dit Mirjam Bühler. Que ce soit à cause du stress, d'un accident, d'un burn-out ou de problèmes physiques. Et d'autres cherchent quant à eux des candidates et des candidats pour une communauté d'exploitation avec remise ultérieure de la ferme. «L'important est que les offreurs proposent aux demandeurs une perspective à long terme et pas seulement un job. Nous ne faisons pas de placement professionnel.»

La remise de ferme est extrêmement complexe – juridiquement, socialement et financièrement. «Le prix maximal de vente ou de location est défini par le canton», dit Mirjam Bühler. Les parties doivent ensuite trouver un prix qui, en cas de vente, offre à ceux qui arrêtent une prévoyance digne et soit supportable pour les reprenants. Le loyer n'est quant à lui pas une pension de retraite, il sert à l'entretien de la ferme par les propriétaires. Puis il y a les contrats, les assurances, les impôts, l'AVS... «Notre avis: il faut absolument demander l'aide de conseillers.» René Schulte

La ferme Heurütihof, à Sternenbergr ZU, est annoncée pour la location. Les propriétaires cherchent encore des candidates et candidats adéquats (page 10). Photos: René Schulte; màd



De l'aide pour les remises de fermes

Le Point de contact pour la remise de fermes extra-familiale de l'Association des petits paysans propose une plateforme numérique (voir l'article et la page 11), des informations utiles, un premier conseil, une liste de conseillères et conseillers spécialisés ainsi que des réunions et des cours:

www.remisedeferme.ch

→ Mirjam Bühler, Responsable de projet, Association des petits paysans
m.buehler@kleinbauern.ch
tél. 031 533 47 77



Autres sources sur le thème de la remise des fermes:

www.hofnachfolge.ch (DE)

www.agripedia.ch/betriebsuebergabe/fr

www.inforama.ch > Beratung >

Betriebsführung und Familie >

Hofübergabe (DE)

www.paysannes.ch > Guides et

fiches d'information > Transmission

de la ferme et succession

www.agriexpert.ch > Dienstleistungen

> Unternehmensplanung >

Hofübergabe (DE)



Désherber le champ de mélisse citronnée et profiter du panorama: le travail à la ferme Weidboden a des avantages. Photos: René Schulte

Du projet à la location d'une ferme

Le chemin qui mène vers sa propre ferme peut être caillouteux. On va plus vite au but si on a un plan clair.

Ils avaient compté entre trois et cinq ans. À la fin, il y a eu moins de 18 mois entre le jour où Martina Tüscher et Raphael Fasko ont commencé à chercher une ferme et celui où ils ont signé leur premier contrat de bail. En janvier 2023, ça y était: le nouveau lieu d'habitation et de travail du couple était dorénavant Weidboden, une ferme bio isolée en zone de montagne à 815 mètres à Schwarzenberg LU. L'histoire de cette reprise de ferme semble sortie d'un manuel, mais elle n'a réussi que grâce à beaucoup de préparation et d'engagement.

Martina Tüscher «n'a pas la paysannerie dans le sang», comme elle dit elle-même. Elle n'est pas fille de paysans et elle a tout dû apprendre par elle-même. Ayant grandi à la campagne à Neuenegg BE, une fois jeune femme elle a rapidement déménagé en ville. Elle a étudié l'ergothérapie et a exercé cette profession pendant quelques années, puis elle s'est accordée un temps mort. «Il me manquait quelque chose. Je voulais vivre en montagne, m'activer corporellement», raconte-t-elle. Elle a passé l'été avec des chèvres sur un alpage bio du canton de Nidwald. «Ça m'a fait retrousser les manches!» Elle a ensuite suivi un cours de fromagerie d'alpage, et l'année d'après elle est allée faire du fromage dans un alpage à vaches Demeter. Elle a rapidement abandonné son job d'ergothérapeute. Au

lieu de cela elle a suivi de 2019 à 2021 la formation raccourcie d'agricultrice CFC avec spécialisation en agriculture bio.

Raphael Fasko, 43 ans, n'est pas non plus fils de paysans. Venu de Baden AG, il a étudié à l'EPFZ les sciences environnementales et naturelles, et il travaille actuellement à 40 pour cent comme conseiller d'entreprise pour l'économie cyclique. «Cela nous procure une stabilité financière pour le démarrage, mais j'aimerais pouvoir me consacrer entièrement à la ferme d'ici deux à trois ans», dit-il. Il a déjà amassé de l'expérience dans diverses fermes de montagne, d'abord pendant son service civil, puis de manière privée: pour des foins sauvages, comme aide-berger, pour des travaux de construction, dans l'agrotourisme. Il a une grande passion pour les yaks. Il a accompagné et dirigé pendant des années des excursions de trekking, puis a acheté quatre yaks. «Pour la première fois, j'ai fait l'expérience d'être d'être payé pour quelque chose qu'on payerait soi-même pour pouvoir le faire.»

Se laisser inspirer, puis s'exprimer concrètement

Le désir d'avoir sa propre ferme a mûri lentement. «Je n'y pensais pas encore au début de ma formation», dit Martina Tüscher. Il était cependant clair qu'à la longue ça deviendrait lassant d'être seulement une employée. Justement parce que les conditions de travail dans l'agriculture sont plutôt mauvaises. «Mais si tu diriges ta propre ferme et peux prendre tes propres décisions, ça compense toutes les peines.» Raphael Fasko rêvait quant à lui d'une vie à la campagne avec ses quatre yaks

qui étaient alors logés chez des connaissances. Au lieu de seulement s'asseoir dans un bureau, il voulait être davantage dehors et se mettre à l'ouvrage en travaillant comme paysan.

Le rêve d'avoir une ferme s'est développé à partir d'un séjour en Italie. Le couple avait gardé à Noël – Nouvel-an 2019-2020, une ferme d'amis près de Domodossola. Un ballon d'essai. «Un soir nous nous sommes regardés», raconte Raphael Fasko, «et j'ai demandé: «Dis-moi, est-ce qu'on n'aimerait pas avoir une ferme ensemble?»» Par la suite le couple a discuté de types de fermes, de branches de production, visité diverses fermes pour étayer leur recherche et se laisser inspirer. Ils se sont ensuite adressés au Point de contact pour la remise de fermes extra-familiale de l'Association des petits paysans (pages 7 et 11) et ont enregistré un profil. Raphael Fasko dit que ça les a aidés: «Nous avons pour la première fois dû exprimer nos attentes avec des mots concrets et tout remettre en question.» Le profil a finalement été affiné et finalisé lors de la première discussion de conseil avec ce point de contact.

Résultat de l'exercice, selon Martina Tüscher: «Nous voulions une ferme extensive en montagne, avec des yaks pour la production de viande et du trekking, avec un potentiel pour la production végétale, la transformation fermière et la vente directe.» Il est aussi devenu clair qu'ils voulaient diriger la ferme en couple et pas en communauté d'exploitation. Et comme ferme à plein temps dont on puisse vivre, car: «Je ne veux pas travailler beaucoup, gagner peu et encore devoir travailler à l'extérieur pour que je puisse me permettre de gagner peu en travaillant beaucoup!» Les deux étaient ouverts au sujet de la région, ce qui élargissait le choix. Raphael Fasko dit qu'ils avaient aussi mené des réflexions sur le financement (en cas d'achat d'une ferme). «Nous n'avions pas encore d'accord concret, mais au moins des idées d'où l'argent pourrait venir.»

Mille réflexions et beaucoup de bureaucratie

Le couple dit que, quand on cherche une ferme, réfléchir à tout cela et noter les idées sur un papier «est la clé pour une bonne candidature». Cela montre à quel point on prend ça au sérieux et augmente les chances d'arriver plus vite au but. Et en effet: des premières déclarations d'intérêt se sont manifestées déjà trois semaines après la publication du profil. Il y avait la Forstwirtschaftliche Familienstiftung von Moos, propriétaire de la ferme bio Weidboden. Vu que les locataires actuels arrêtaient et qu'aucun des enfants ne voulait reprendre la ferme, ils cherchaient une succession. L'administrateur compétent a rapidement envoyé un portrait détaillé de la ferme avec des informations sur la location. Cela a été suivi par une discussion personnelle et une visite du domaine avec les locataires actuels. Martina Tüscher: «Nous étions bien préparés, nous avons une réponse à de nombreuses questions critiques. Cela nous a aidés, car les locataires actuels peuvent communiquer à la fondation une évaluation personnelle au sujet des candidats. Et ils ont trouvé que nos idées étaient positives.»

L'offre de location est arrivée rapidement. La prochaine étape: budget d'exploitation et analyse de la soutenabilité financière. Le couple s'est adressé pour cela à une conseillère cantonale du Berufsbildungszentrum Natur & Ernährung Luzern qui était spécialisée dans les reprises d'exploitations. Il a aussi demandé à un conseiller en production végétale quelles cultures pourraient se plaire sur le domaine Weidboden. Il y avait aussi beaucoup de choses à voir avec les assurances et la fiduciaire. Quand la plupart des questions ont été clarifiées,

le couple a accepté l'offre de la fondation. L'ancien contrat de bail a été actualisé avant d'être contrôlé et validé par le canton – un long processus formel.



Rêve réalisé: Martina Tüscher et Raphael Fasko ont pu reprendre en 2023 la ferme Bourgeon Weidboden à Schwarzenberg LU.

Le couple a pu reprendre une grande partie du parc de machines. Il a juste fallu adapter un peu la stabulation en fonction des yaks: Les caillebotis ont été recouverts, les cornadis autoblocants enlevés et les logettes remplacées par une surface sur litière profonde. «Les paysans voisins nous ont accueillis avec bienveillance», se rappelle Martina Tüscher. Les yaks, l'estivage du bétail à l'alpage et l'idée de faire des cultures ont quand même suscité quelques froncements de sourcils. Entre-temps le couple est sur la bonne voie. La ferme a démarré, d'autres idées sont réalisées. Et Raphael Fasko plaide pour plus de courage: «Il faut davantage de paysans qui seraient prêts, s'il n'y a pas de succession familiale, à transmettre leur ferme à des externes au lieu de la morceler et de vendre à des fermes voisines. Cela permet à l'œuvre d'une vie de rester une unité!» René Schulte

①

Bio-Yakhof Weidboden, Schwarzenberg LU

Méthode d'agriculture: Bourgeon


Surface agricole utile: 24 ha (zones de montagne II/III), dont 7 ha de pâturages, 17 ha de prairies (avec 6 ha de surfaces de promotion de la biodiversité), 5 a de cultures spéciales

Cultures: Plantes aromatiques (mélisse citronnée)

Cheptel: Yaks: 13 vaches mères, 18 jeunes, 1 taureau, 6 bœufs pour le trekking

Commercialisation: Vente directe, industrie alimentaire

Particularités: Trekking avec des yaks (agrotourisme)

 www.instagram.com/bio_yakhof_weidboden (DE)

«Il s'agit de l'œuvre de notre vie»

Müffel Gaberthüel et Brigitta Zbinden cherchent toujours des locataires pour leur Heurütihof à Sternenberg ZH.

Vous voulez déjà depuis plusieurs années remettre ou louer votre ferme avec brebis laitières...

Brigitta Zbinden: Entre-temps ce n'est plus un souhait mais une nécessité. Nous sommes déjà depuis deux ans sans paiements directs, travaillons sans salaire, supportons nous-mêmes toutes les charges de structure et vivons de notre épargne. Ça fait vraiment très mal.

Müffel Gaberthüel: La guillotine de l'âge est un réel problème et n'est plus au goût du jour. Nous avons besoin de plus de temps pour trouver des personnes adéquates pour la succession et transmettre la ferme en ordre. D'autres sont dans le même cas. L'État devrait dans ce genre de cas continuer de verser des contributions pour soutenir les chefs d'exploitations qui travaillent après 65 ans et qui n'ont pas encore trouvé une bonne solution pour la succession.

Qu'est-ce que vous avez entrepris jusqu'à maintenant?

M.G.: Nous nous sommes tournés vers la plateforme de contacts Hofnachfolge, puis aussi vers le Point de contact pour la remise de fermes extra-familiale. Nous avons mis des petites annonces, une affiche dans l'école Demeter, envoyé des mails à ceux qui l'avaient terminée, et fait du bouche-à-oreille.
B.Z.: Nous avons commencé il y a quatre ans à chercher des successeurs potentiels. Entre-deux le covid nous a freinés.

À quoi ressemble la ferme que vous voulez louer?

M.G.: Nous avons une ferme Bourgeon extensive avec 75 brebis laitières frisonnes, que nous sélectionnons depuis 45 ans et gardons comme brebis-mères, donc sans les traire. Il s'y rajoute 17 lamas classiques. Les 27 hectares de surface agricole utile sont en zone de montagne II, isolés dans une belle nature tranquille. Il s'agit d'herbages, surtout en pente raide. Nous avons aussi 14 hectares de forêt, une source, un paysage agricole entretenu, beaucoup de biodiversité. Il y a la ferme du 18^{ème} siècle entièrement rénovée, plusieurs bâtiments agricoles, un parc de machines et tout l'inventaire nécessaire. Nous n'avons pas de servitudes ni de dettes. Il faut savoir que, quand nous avons repris la ferme en 1986, tout était à l'abandon et le sol était très endommagé par des décennies de pâturage bovin.

Donc une ferme spéciale. Y a-t-il eu beaucoup d'intéressés?

B.Z.: Sûrement plus de 50, dont des couples, des familles, des personnes seules. Mais jusqu'ici personne n'a convenu.

M.G.: Le respect et l'estime sont extrêmement importants pour nous. Cela manquait chez beaucoup de personnes intéressées. Nous avons des gens qui voulaient bien louer mais sans vivre et travailler ici mais nous engager pour un salaire de misère ou envoyer quelqu'un d'autre pour s'occuper de la ferme. Nous avons refusé d'autres candidats parce qu'ils voulaient avoir des bovins ou refusaient que nous restions là comme propriétaires.



Ils veulent remettre dans de bonnes mains leur ferme idyllique de brebis laitières: Müffel Gaberthüel et Brigitta Zbinden. Photos: René Schulte

Qu'est-ce que vous attendez exactement de vos locataires?

M.G.: La ferme doit rester bio, il faut une agriculture adaptée au site, pas de bovins ni d'équidés, le paysage agricole et la biodiversité doivent être maintenus et améliorés. Nous successeurs doivent avoir droit aux paiements directs et réellement vouloir vivre et travailler ici.

B.Z.: Vu que nous aimerions rester dans la ferme, bien sûr dans des appartements séparés, nos successeurs doivent être sociables. Il faut un respect mutuel.

M.G.: Après deux à trois ans d'introduction, nous voulons nous retirer et nous installer pour notre troisième tranche de vie. Nous voulons remettre la ferme équitablement. Un développement avec des changements dans la vie de la ferme et certainement aussi possible.

Est-ce que toutes ces conditions et attentes ne pourraient pas dissuader quelques candidates et candidats?

B.Z.: Peut-être, mais nous sommes de notre côté prêts à donner beaucoup, à être très généreux. Nous pourrions aussi continuer d'aider dans la ferme, par exemple si les nouveaux chefs d'exploitation aimeraient une fois prendre congé ou partir en vacances. Il s'agit ici de l'œuvre de notre vie, il faut que quelqu'un la reprenne et la poursuive de manière adéquate. Nous sommes sûrs qu'il y a quelque part des gens qui nous conviennent et avec lesquels on pourrait s'entendre.

Interview: René Schulte

→ muebri-hh@gmx.ch

Faciliter la remise de fermes bio

De la petite ferme de montagne au grand domaine de plaine – l’offre sur la plateforme de courtage augmente.

Ceux qui veulent vendre leur vieux vélo ou cherchent un nouvel amour trouvent sur internet diverses plateformes dédiées. Il y en a maintenant aussi une pour ceux qui cherchent à remettre leur ferme et ceux qui en cherchent une. Avec des partenaires comme Bio Suisse et le FiBL, l’Association des petits paysans a en effet lancé pour cela au printemps 2024, dans le cadre de son Point de contact pour la remise de fermes extra-familiales, un point de rencontre virtuel pour ces gens (page 7). Cette plateforme numérique permet aux intéressé-e-s de chercher par eux-mêmes des fermes disponibles ou des candidates et candidats possibles pour une succession et de décider qui ils veulent contacter sur la base des profils mis en ligne. Cela se passe dans une zone protégée et ne marche qu’avec un abonnement (60 francs par année) et un profil publié.

Le Point de contact réalise en outre avec les offreurs une première discussion de conseil avant de publier le profil. Il n’y a pas besoin d’être membre de l’Association des petits paysans. La plateforme est ouverte à toutes les fermes quelle que soit leur orientation. «Ceux qui cherchent une ferme doivent quant à eux avoir terminé ou être en train de faire une formation qui leur donne droit aux paiements directs», explique la cheffe de projet Mirjam Bühler. Et si on a des questions il suffit de s’annoncer.

À fin juillet 2024, trois mois après son lancement, il y avait sur la plateforme numérique les profils de 124 personnes qui cherchent une ferme et de 27 qui en remettent une. Ces chiffres vont certainement encore augmenter, car toutes les personnes qui sont enregistrées auprès du point de contact

(180 demandeurs et 60 offreurs) ne se sont pas encore annoncées en ligne.

La moitié des fermes enregistrées sont bio ou biodynamiques, les autres sont conventionnelles. «Les fermes bio sont les plus faciles à transmettre», dit Mirjam Bühler. Mais les exploitations conventionnelles dont les propriétaires sont ouverts à une reconversion bio, ce qui est le cas pour la moitié, ont aussi de bonnes chances. C’est plus difficile dans le cas des exploitations qui sont très spécialisées, par exemple en maraîchage intensif, et qui en outre livrent avant tout à des grands distributeurs. «La moitié de ceux qui remettent une ferme veulent la louer, un quart veulent la vendre et quinze pour cent sont ouverts aux deux possibilités», dit Mirjam Bühler. Les dix pour cent qui restent, cherche selon elle en premier lieu des partenaires pour une communauté d’exploitation.

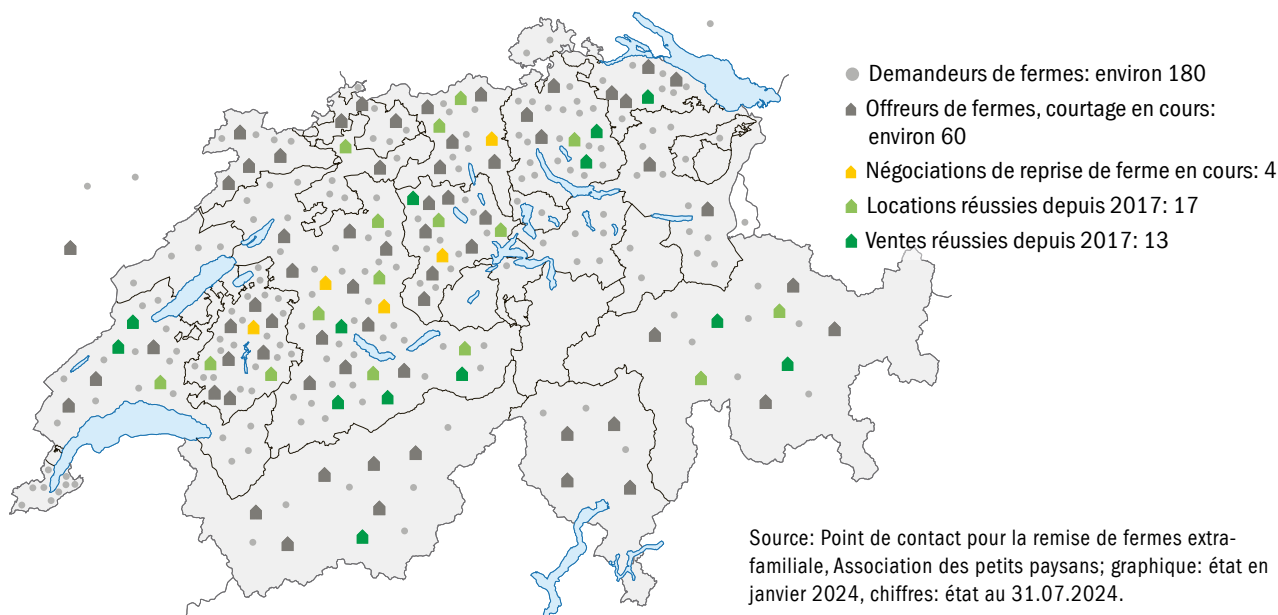
Fermes moyennes et diversifiées appréciées

Selon elle, ceux qui cherchent une ferme sont avant tout des familles ou des couples, mais aussi de plus en plus des groupes (souvent de l’agriculture solidaire). La plupart sont des agricultrices et agriculteurs avec CFC ou études d’agronomie terminées, et certains ont un diplôme de maîtrise fédérale.

«Les demandeurs apprécient surtout les fermes moyennes et diversifiées avec production animale et fourragère, grandes cultures, légumes, fruits et vente directe», dit Mirjam Bühler. La majorité des demandeurs sont ouverts à un achat ou à une location, l’achat étant la seule option pour un quart d’entre eux. La plupart cherchent une ferme à temps complet. «Beaucoup sont cependant très flexibles, ce qui en plus de la patience est une bonne condition pour trouver une fois quelque chose», dit Mirjam Bühler. René Schulte

www.remisedeferme.ch

Vue d’ensemble des demandeurs et offreurs de fermes en 2024





Les féveroles d'hiver et d'été sont étudiées les unes à côté des autres sur la parcelle d'essai du FiBL située à Frick AG. Photo: Adrian Lustenberger, FiBL

Le come-back d'une légumineuse?

La féverole, longtemps irremplaçable comme protéagineux fourrager indigène, se trouve aujourd'hui dans l'ombre du soja. Son retour dans les rotations exige des rendements stables.

«La féverole serait très demandée comme protéagineux fourrager, mais les surfaces cultivées n'augmentent presque plus», dit Fatos Brunner, Product manager Grandes cultures chez Bio Suisse. Pression des maladies, ravageurs et problèmes d'invasions tardives de mauvaises herbes font fluctuer les rendements de la féverole. Selon elle, c'est entre autres pour cela que les fabricants d'aliments fourragers cherchent en priorité du soja – qu'ils achètent en plus à un meilleur prix. La surface des cultures bio de féverole était en Suisse d'environ 600 hectares jusqu'en 2020, mais depuis 2021 la surface a diminué d'un tiers et se situe depuis lors autour des 400 hectares. «Nous avons beaucoup de retard à combler dans la technique agricole et la recherche», explique Fatos Brunner. Il faudrait que la culture fournisse des rendements plus stables. Il y a assez de raisons pour cultiver de la féverole: avec un reliquat de 30 kilos d'azote à l'hectare, sa valeur comme précédent cultural est très grande, et en plus cette culture laisse un sol en bon état. Toute la récolte de féverole trouve preneur, et les fermes en reconversion obtiennent le prix bio normal.

Selon Christian Rytz, du fabricant d'aliments fourragers du même nom à Biberen BE, le recul des protéagineux fourragers indigènes comme la féverole ou le pois protéagineux est en grande partie dû aux nouvelles directives de Bio Suisse pour l'alimentation des ruminants. La culture du soja s'est établie en Suisse en peu d'années à cause de la suppression des importations de soja. «Il n'est pas important pour nous qu'il y ait plus de féverole ou plus de soja, nous voulons simplement le plus possible de protéagineux fourragers cultivés en Suisse», dit Christian Rytz. Le soja a cependant des avantages clairs par rapport à la féverole: une composition des protéines meilleure

pour l'affouragement et, maintenant, une bonne stabilité des rendements. Tout cela fait que la position du soja comme principale culture indigène de protéines fourragères ne changera pas rapidement. «Mais la féverole a encore un grand potentiel, notamment pour les fermes peu mécanisées dans les régions marginales à plus de 500 mètres d'altitude», dit Christian Rytz. La féverole et d'autres légumineuses à graines comme le pois protéagineux sont selon lui très bienvenues. Il est d'accord avec Fatos Brunner sur le fait que la culture doit devenir plus sûre pour que la féverole redevienne plus attractive.

On cherche des nouvelles variétés intéressantes

«Il y a quelques variétés de féverole disponibles pour la culture bio, et nous étudions leurs caractéristiques agronomiques dans plusieurs sites, mais seulement depuis peu», explique Mathias Christen du Groupe Technique de production en grandes cultures du FiBL (voir encadré). Il faut par exemple de meilleures connaissances des résistances des différentes variétés à des maladies comme *Botrytis fabae* (maladie des taches de chocolat). Deux essais en petites parcelles sont menés chaque année depuis 2022 à Frick AG et à Fislisbach AG, chacun avec 12 variétés de féverole d'hiver et d'été. Cet essai étudie le rendement, l'hivernage des féveroles d'hiver, la couverture du sol, les maladies des feuilles et la résistance à la verse de différentes variétés de féverole fourragère et alimentaire. Les variétés pour l'alimentation humaine font aussi l'objet de dégustations qui évaluent leur goût et leur apparence.

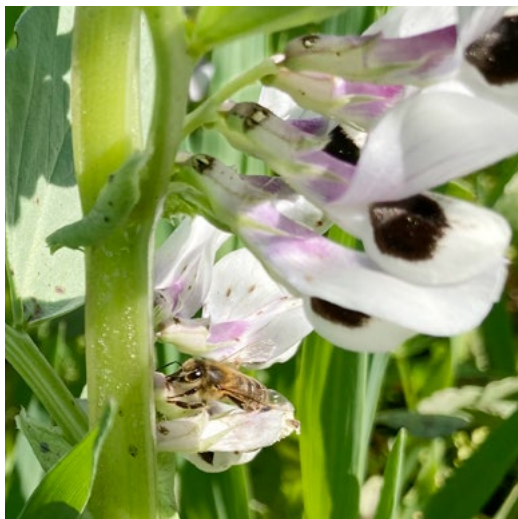
Pour les féveroles d'hiver, les résultats de l'actuelle saison d'essai étaient déjà disponibles au moment de la clôture de rédaction. Dans les essais de 2023 et de 2024, les variétés disponibles GL Alice et GL Arabella ainsi que deux nouvelles variétés ont fourni de très bons rendements. Du point de vue de la sensibilité aux maladies, la variété disponible Wizard et une nouvelle variété ont présenté de bons résultats.

Trous et formation déficiente des gousses en 2024

Avec ses pluies fréquentes, cette saison s'est certainement différenciée des années précédentes car on s'attend en principe

à des printemps plus secs, et, selon Mathias Christen, semer la féverole en automne pourrait s'avérer judicieux à l'avenir. La féverole présente généralement un meilleur développement juvénile si elle a eu suffisamment d'humidité pendant l'hiver. Cela diminue aussi le risque de sécheresse pendant la floraison au début de l'été. Malgré les conditions humides de ce printemps, la pression des champignons était relativement faible dans l'essai variétal. Et les mauvaises herbes ont aussi pu être bien endiguées jusqu'à la maturation des féveroles. Il y a cependant eu une invasion tardive de mauvaises herbes due à la chute des feuilles à partir de la maturation et à l'humidité restée dans le sol, et cela a compliqué la récolte. À bien des endroits la culture a été confrontée à beaucoup de limaces. Une déficience ou même une absence de la formation des gousses a été observée dans différentes régions de Suisse. Selon Adrian Lustenberger, technicien agricole et coresponsable des essais au champ du FiBL, la forte vigueur présentée cette année par les féveroles permet de supposer que les plantes, à cause de la plus courte durée d'ensoleillement et des pluies persistantes, ont investi l'énergie à leur disposition dans la croissance et pas dans la formation des gousses.

Selon Adrian Lustenberger, il est aussi frappant en 2024 que de nombreuses fermes rapportent des morsures sur les fleurs et une plus forte chute des feuilles. Cela a mené certains à soupçonner l'apparition d'un nouveau ravageur. Les morsures sur les fleurs sont des petits trous forés à la base des calices sur la face supérieure des fleurs des plantes de féverole. Lisa Brünjes, de l'université Georg-August de Göttingen en Allemagne, a étudié dans sa thèse de doctorat le rapport entre la position des fleurs de féverole et la manière dont elles sont pollinisées. Au cours de la floraison, presque chaque fleur



Les trous forés par les bourdons terrestres sont visibles sur les fleurs du haut. Photo: Katrin Carrel, FiBL

est mordue une fois (voir photo), ce qui selon l'experte est tout à fait normal et dû à la présence de bourdons terrestres. Ces dommages aux fleurs n'ont d'ailleurs pas d'influence sur la formation des gousses et n'augmentent pas la sensibilité aux champignons. La féverole produit de toute façon toujours beaucoup plus de fleurs qu'il n'y a de gousses qui mûrissent à la fin. Il est possible que ces fleurs supplémentaires aient pour

but d'attirer les pollinisateurs. Il y a d'ailleurs chaque année beaucoup de fleurs qui tombent. «La féverole est pollinisée par différentes espèces d'abeilles, en Suisse surtout par des bourdons terrestres, des abeilles sauvages et des abeilles mellifères», dit Lisa Brünjes. Ce sont les bourdons terrestres qui, avec leurs puissantes pièces buccales, forent des trous dans les fleurs pour accéder plus facilement au nectar.

Adrian Lustenberger ne croit pas non plus à un nouveau ravageur: «Peut-être que cette année beaucoup de gens ont fait plus attention à ces trous parce que la formation des gousses a été souvent déficiente.» Il semble cependant exclu qu'il y ait une relation entre les deux phénomènes. «Tout au plus indirectement», dit Lisa Brünjes. Il se pourrait que les nombreuses pluies aient fait rester les abeilles mellifères dans leurs ruches. Plus robustes, les bourdons terrestres volent aussi par temps de pluie, mais, accédant au nectar par les raccourcis qu'ils ont forés, ils pollinisent moins. La déficience de formation des gousses pourrait donc être causée par le manque de pollinisation dû aux nombreuses pluies. *Jeremias Lütold*



Essais de variétés et d'associations de cultures

Le projet «Sortenversuch Ackerbohnen für Futter- und Speisewecke» est centré sur les variétés disponibles en Suisse, mais il intègre aussi des féveroles disponibles sur le marché européen. Les résultats des essais pluriannuels sur les féveroles d'été et d'hiver seront probablement publiés sur bioactualites.ch d'ici fin 2025.

www.fibl.org/projets > Rechercher: «10201» (DE, EN)
→ Mathias Christen, Groupe Technique de production en grandes cultures, FiBL
mathias.christen@fibl.org
tél. 062 865 63 63

Le projet «Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden» étudie entre autres des cultures de féverole spécifiques pour les régions de montagne. Les attaques de bruche de la fève sont particulièrement étudiées.

www.fibl.org/projets > Rechercher: «30067» (DE, EN)
→ Daniel Böhler, Groupe Technique de production en grandes cultures, FiBL
daniel.boehler@fibl.org
tél. 056 243 18 37

Le Département Suisse Romande du FiBL participe à différents projets sur la féverole, en particulier en association avec du blé pour l'alimentation humaine. Dans le cadre du projet européen IntercropValuES, une installation d'expérimentation et des essais on farm au sein d'un réseau de dix agriculteurs sont mis en place pour étudier le fonctionnement agronomique de cette combinaison. L'essai régional mené parallèlement avec Bio Vaud et des agricultrices et agriculteurs vaudois étudie non seulement les aspects techniques, mais aussi les défis économiques qui sont liés à la combinaison de blé panifiable et de féverole.

www.fibl.org/projets > Rechercher: «70058»
→ Ludivine Nicod, Département Suisse Romande, FiBL
ludivine.nicod@fibl.org
tél. 062 865 04 97

Patates pourries dans les champs

En Suisse, le mildiou de la pomme de terre a pris des proportions dramatiques. La quantité de cuivre a été augmentée, mais ce n'est pas une solution durable.

«J'ai enterré ce matin trois hectares de pommes de terre», dit Christoph Hauert de la ferme Gerbehof avec une pointe d'acablement. On est début juillet. Comme chez de nombreux cultivateurs de pommes de terre en Suisse, cette année le mildiou de la pomme de terre (*Phytophthora infestans*) s'est répandu dans les champs de pommes de terre de ce Soleurois de Bibern. «En 20 ans je n'avais jamais vécu une chose pareille.» Ilona Stoffel, product manager et responsable de l'équipe des cultures spéciales de Bio Suisse, confirme la situation actuellement catastrophique: «Depuis la plantation des pommes de terre précoces au début février, les sols sont détremés, ce qui a causé beaucoup plus de foyers primaires et donc une propagation précoce et rapide du mildiou aussi dans les pommes de terre de garde.» Des champs en train de lever ont été fortement menacés dès le début par cette maladie. Selon Tobias Gelencsér, expert en pommes de terre du FiBL, on peut s'attendre à une perte totale de 10 à 15 pour cent des pommes de terre bio en Suisse. Ce n'est toutefois qu'une estimation puisque tous les cas et dommages ne sont pas annoncés.

Le mildiou de la pomme de terre est une maladie fongique qui n'est pas sous quarantaine. Cela signifie que les agricultrices et agriculteurs ne sont qu'invités à annoncer son apparition, si possible dans le système d'information et de pronostic PhytoPRE d'Agroscope, qui renseigne sur la situation actuelle dans toute la Suisse et donne des recommandations en fonction des situations. La lutte comprend l'application de cuivre (au maximum 4 kilos par hectare et par année). Ce fongicide de contact n'agit que préventivement et ne résiste pas à la

pluie. «Cela signifie qu'il est lessivé à chaque averse. Cette année, les cultivateurs de pommes de terre ont donc été forcés de faire parfois jusqu'à 12 traitements. La limite de 4 kilos est alors vite atteinte», dit Tobias Gelencsér. Si la saison est normale, la quantité de cuivre est très inférieure, soit 2 à 2,5 kilos à l'hectare. À cause de cette propagation catastrophique, qui



«Ça fait mal et c'est économiquement dramatique car plusieurs milliers de francs ont été investis par hectare.»

Christoph Hauert, Gerbehof

selon Ilona Stoffel n'a rien à voir avec les années précédentes, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, l'Office fédéral de l'agriculture et Bio Suisse ont accepté la demande du FiBL d'augmenter la limite pour le cuivre. Une quantité maximale de 6 kilos de cuivre pur par hectare peut être utilisée jusqu'au 30 septembre 2024.

Cette décision arrive trop tard pour l'agriculteur Bourgeon Christoph Hauert. Il admet cependant avoir fait une erreur: «Je sais que la variété Erika est sensible au mildiou et malgré cela je n'ai pas traité assez et assez tôt», déplore-t-il. Christoph Hauert a en outre dû cultiver cette variété précoce alors que ce n'était pas prévu parce qu'il n'y avait pas assez de plantons de la variété résistante Vitabella. Le cultivateur de pommes de terre a déjà fait de bonnes expériences avec elle. «Même aujourd'hui elle est encore magnifiquement verte.» Il a aussi cultivé de l'Emmanuelle, une variété non résistante mais assez



Les variétés sensibles comme Erika (à gauche) sont fortement touchées par le mildiou. La variété robuste Oscar (à droite) est presque intacte.



Le mildiou a besoin de conditions chaudes et humides pour bien se développer et se propager. Photos: Tobias Gelencsér, FiBL

robuste qui a fourni des bons résultats contre le mildiou pendant deux ans dans les études variétales du FiBL. Mais celle-ci est aussi fortement attaquée chez Christoph Hauert. «Ça fait mal et c'est économiquement dramatique car plusieurs milliers de francs ont été investis par hectare. Maintenant nous devons voir comment le marché et les prix se développent et si nous pourrions compenser ces pertes l'année prochaine.» Il aimerait pour la prochaine saison cultiver de nouveau des variétés résistantes. Pour prévenir les pénuries, il a déjà commencé cette année à en multiplier pour ses propres besoins.

Il faut encourager les variétés résistantes

Les différences entre les variétés résistantes et sensibles au mildiou sont nettement visibles cette année», dit Ilona Stoffel. «Ça montre qu'on devrait à l'avenir miser encore plus sur des variétés de pommes de terre résistantes et encourager leur utilisation, car ce n'est pas assez le cas aujourd'hui.» Or les producteurs de pommes de terre doivent suivre les exigences des détaillants et de l'industrie, qui préfèrent des variétés optiquement et gustativement convaincantes, qui se vendent et se transforment bien. Ilona Stoffel est convaincue qu'il y a des variétés résistantes pour lesquelles les consommatrices et les consommateurs ne perçoivent pas de différences gustatives. «Nous ne pouvons plus nous permettre de fermer les yeux devant cette problématique. «Les cabrioles météorologiques ne diminuent pas et les producteurs prennent chaque année un risque», souligne la responsable des cultures spéciales. Une augmentation à court terme de la quantité de cuivre comme celle qui a été autorisée n'est pas une solution durable. Elle salue donc l'ambitieux but d'étape de la branche des pommes de terre: D'ici 2030, 30 pour cent des champs de pomme de terre devront être plantés avec des variétés robustes et conformes

au marché. On aimerait ainsi remédier à la problématique du mildiou de la pomme de terre. Et en même temps optimiser l'utilisation des fongicides – donc aussi du cuivre – selon la trajectoire de réduction des produits phytosanitaires définie par la Confédération. Pour atteindre ce but, toute la filière de création de valeur des pommes de terre devra s'engager.

Dans un réseau d'essais avec Bio Suisse et d'autres partenaires, le FiBL teste chaque année sur de grandes surfaces l'aptitude de trois à quatre variétés pour l'agriculture biologique suisse. Actuellement, six variétés de pommes de terre de consommation résistantes au mildiou et cinq robustes sont recommandées pour la culture bio (voir la liste variétale du FiBL). Tobias Gelencsér trouve que c'est une évolution positive. «Après cette année, le commerce de détail devra faire plus de compromis car il est devenu évident que les variétés résistantes sont indispensables», dit-il avec conviction. De nombreux cultivateurs de pommes de terre planteraient volontiers des variétés robustes s'il y avait assez de plants. Mais les mauvais étés, comme déjà en 2023, font qu'il est difficile pour les producteurs hollandais, français et allemands de couvrir la demande européenne de plants de variétés résistantes.

Selon Tobias Gelencsér, la situation du mildiou de la pomme de terre pourrait de nouveau être très différente dans dix jours ou un mois si le temps change. S'il reste le même que jusqu'à maintenant (en juillet), il faut selon Ilona Stoffel s'attendre à ce que les pommes de terre ne puissent approvisionner le commerce que jusqu'en décembre. Katrin Erfurt



Mesures contre le mildiou

Choisir des parcelles ensoleillées, isolées, bien aérées

En accord avec l'acheteur, choisir des variétés avec un développement juvénile rapide, une tubérisation précoce, une faible sensibilité aux maladies, demandant peu d'azote et dont le feuillage se développe rapidement (voir la liste variétale du FiBL)

Cultiver les variétés sensibles en travers du vent dominant

Espacer les bandes de pommes de terre pour ralentir la propagation

La prégermination accélère de deux semaines la formation du rendement

Épandre peu d'azote pour éviter que les peuplements soient très feuillus

Éviter les repousses de pommes de terre, car elles sont un réservoir pour le mildiou

Arracher les foyers primaires pour ralentir la propagation

Traitements: Les feuilles doivent être complètement couvertes de cuivre avant l'infection

Contact, recherche et informations

→ Tobias Gelencsér, Groupe Technique de production en grandes cultures, FiBL

tobias.gelencser@fibl.org

tél. 062 865 72 51

www.bioactualites.ch/cultures > Grandes cultures > Pommes de terre > Protéger les patates bio contre le mildiou

www.fibl.org/projets > Rechercher: «55223» (DE)

shop.fibl.org > N° art. 1375 (liste variétale)

www.phytobre.ch

La biodiversité *un but de production*

L'Initiative Biodiversité veut que la Confédération et les cantons assument leurs responsabilités. Cela pose aussi des questions fondamentales sur l'encouragement de la biodiversité dans l'agriculture. *Texte et photos: Jeremias Lütold*

L'Initiative Biodiversité, qui passera en votation le 22 septembre 2024, veut renforcer la biodiversité en Suisse par le biais d'une modification de la Constitution fédérale. La Confédération et les cantons devraient mettre à disposition des moyens financiers, des instruments et des surfaces. L'initiative ne dit pas quelles surfaces, dans quelles proportions, où et sous quelle forme devraient être mises sous protection.

Les entreprises agricoles suisses mettent en moyenne 17,6 pour cent de leur surface agricole utile à disposition comme surfaces de promotion de la biodiversité (SPB). Le système d'encouragement de la biodiversité dans l'agriculture se base sur le respect de certaines conditions. Le système des niveaux de qualité I et II contient le point de départ d'une possibilité de développement vers une amélioration de la qualité écologique des surfaces. Des spécialistes estiment toutefois que la moitié des SPB actuelles ne présentent pas de qualité écologique ou seulement une petite. Ceci parce qu'elles ont en partie été mises en place dans des endroits inadéquats ou qu'elles ne sont pas utilisées correctement. On ne peut pas encore prévoir comment l'acceptation de l'initiative changerait l'encouragement de la biodiversité dans l'agriculture. Les arguments de l'opposition politique, qui disent que l'acceptation de l'initiative ferait diminuer la productivité, ne peuvent pas non plus être prouvés.

Encouragement de la biodiversité adapté aux sites

«Je crains que la biodiversité perde autant en cas de oui que de non», dit Urban Dörig du Domäne St. Katharinental à Diessenhofen TG en pensant à la votation du mois de sep-

tembre. Urban Dörig trouve que de nouvelles règles freineraient l'innovation pour plus de biodiversité sur les surfaces. Il est convaincu qu'il manque plutôt des bases que des mesures pour la biodiversité. «Il faudrait plus de connaissances concrètes pour pouvoir encourager la biodiversité en tenant compte des différences entre les exploitations.» Urban Dörig dirige depuis 2009, et en bio depuis 2020, la grande ferme de 100 hectares qui appartenait au couvent St. Katharinental. «L'encouragement des cycles dans le sol m'a aussi amené à réfléchir activement à la biodiversité sur le domaine», dit-il. Il est à son avantage que, avec 80 hectares, une grande partie de la surface soit d'un tenant autour de la ferme. Cela facilite la planification et la réalisation à grande échelle des SPB.

Le visiteur est frappé par les jachères florales de belle grandeur qui s'étirent sur toute la largeur de la plaine qui entoure la ferme. Il y a tous les 200 mètres de terres ouvertes une bande de SPB large de 15 mètres qui comprend deux bandes de six mètres de jachère florale avec au milieu un ourlet sur terres assolées large de trois mètres. L'ourlet sur terres assolées est enrichi à intervalles réguliers par des éléments structurels comme des haies basses, du bois mort et des tas de branches, de pierres et de sable. La ferme située près du couvent St. Katharinental présente plus de 15 hectares de SPB. En plus des jachères florales sur les terres assolées, il y a des prairies extensives dans une zone marginale. La rotation des cultures comprend pommes de terre, carottes, blé d'automne, avoine d'automne et de printemps, maïs, soja, racines d'endive, luzerne et d'autres cultures. «C'est clair qu'on pourrait

Autonomie et flexibilité pour plus de biodiversité

Qu'est-ce qui motive les producteurs à formuler eux-mêmes leurs buts de biodiversité? Un projet pose la question.

Malgré un système détaillé d'encouragement de la biodiversité, elle continue de diminuer en Suisse. Avec un essai d'encouragement ciblé de la biodiversité, le canton de Zurich étudie dans le projet ZiBiF de nouvelles voies pour l'amélioration de la biodiversité dans l'agriculture (page 18). Le projet étudie comment les objectifs définis en fonction des fermes et les libertés plus grandes pour l'entretien influencent la gestion de la biodiversité. Ce projet encourage une biodiversité selon des objectifs, des conditions locales et des prestations désirées.

Dans le cadre de l'accompagnement scientifique, le projet ENFASYS étudie aussi du point de vue socio-économique les facteurs qui motivent des producteurs à participer à l'adap-

«Je trouve bien qu'on soit beaucoup plus libre. La date de fauche ne doit pas être le 15 juin. Pouvoir faucher les prairies plus tôt et ensuite les laisser repousser plus longtemps peut être meilleur pour la biodiversité.»

Rudolf Baur-Rüeger, Rafz ZH

tation de l'encouragement de la biodiversité en fonction des objectifs. Selon Rebekka Frick du FiBL, deux aspects ont été particulièrement soulignés par les producteurs participants:



Pour Urban Dörig, les généreuses jachères florales sur les terres assolées fonctionnent très bien – aussi car des bénévoles l'aident à les désherber.

dire que j'ai tellement de belles terres ouvertes que je peux y laisser pousser des fleurs», dit Urban Dörig. Les jachères fleuries sont cependant pour lui un moyen de renforcer la biodiversité fonctionnelle sur le domaine. Avant tout en pensant aux synergies entre les auxiliaires et les grandes cultures.

Sur le Domäne St. Katharinental, l'encouragement de la biodiversité se réalise aussi dans le cadre d'un projet avec la Station ornithologique de Sempach. L'équipe du projet a recensé sur tout le domaine et sur une surface de référence les effectifs d'oiseaux nicheurs, de papillons de jour et de sauterelles. L'état actuel sera relevé tous les deux mois pendant

six ans, et les changements seront observés sur place. Cela permettra de vérifier si et comment le travail pour la biodiversité est payant. Urban Dörig trouve que le projet et les jachères vont bien sur son domaine, aussi du point de vue du type de sols. Il comprend cependant que d'autres producteurs renoncent aux jachères par exemple à cause de problèmes de plantes invasives. Le fait que ces dernières ne soient pas ou seulement trop tard éliminées sur beaucoup de surfaces publiques est irritant, faux et irresponsable. Des bénévoles de la Station ornithologique l'aident à lutter contre la vergette annuelle. «Je trouve bien que ceux qui veulent de la

«Pour moi l'avantage est la liberté de définir soi-même les mesures d'encouragement de la biodiversité. Ça permet simplement de mieux travailler – pas seulement dans les champs de blé, aussi dans les surfaces de biodiversité.»

Marcel Iten, Wernetshausen ZH

la flexibilité et l'autonomie. La flexibilité se révèle dans la possibilité d'adapter des mesures aux conditions locales afin d'améliorer leur efficacité. S'y rajoute le fait que l'encouragement de la biodiversité peut être mieux intégré dans le quotidien puisque les agricultrices et les agriculteurs peuvent choisir eux-mêmes le type et le moment des interventions. «Les producteurs peuvent en outre choisir comment combi-

ner l'encouragement de la biodiversité avec leur production», dit Rebekka Frick.

Les participants souhaitent aussi pour beaucoup une plus grande autonomie dans l'encouragement de la biodiversité. Rien que le fait de pouvoir déterminer eux-mêmes ce qu'ils font et quand pour la biodiversité les motive à participer au projet ZiBiF. Et ils apprécient aussi que leur propre savoir en matière de biodiversité et leurs expériences dans l'encouragement de la biodiversité sur leurs surfaces soient aussi intégrés dans la définition des objectifs. *Jeremias Lütold*

Enquête sur les mesures pour la biodiversité

En plus des feedbacks des fermes pilotes du projet ZiBiF, on s'intéresse aussi à ce que les agricultrices et agriculteurs suisses pensent de l'actuel encouragement de la biodiversité et de l'approche qui suit des objectifs. Est-ce que quelque chose vous gêne ou est-ce que vous trouvez que c'est bien comme ça? Participez à l'enquête du FiBL. Remplir le questionnaire ne prend que 15 minutes.



sondage.fibl.org

biodiversité s'engagent pour elle et ne se contentent pas de l'exiger des agricultrices et agriculteurs.»

Une meilleure protection avec les SPB?

Le projet ZiBiF sur les ressources, qui dure de 2020 à 2027 dans le canton de Zurich (voir encadré), étudie l'approche d'un encouragement ciblé de la biodiversité. Les 29 fermes participantes sont libérées des conditions pour les SPB pendant cette durée. Par exemple, les prairies extensives peuvent être fauchées ou pâturées avant la première date fixée. «Ce projet nous permet de définir avec des experts et les producteurs des objectifs de développement pour les différentes surfaces», explique Barbara Stäheli du Secteur Biodiversité du Strickhof, le centre zurichois de compétences pour l'économie agricole, alimentaire et ménagère. Au début, toutes les surfaces des fermes ont été recensées pour voir à quoi elles en sont et où il y a du potentiel pour maintenir ou encourager une espèce ou un écosystème. Les agricultrices et agriculteurs peuvent dire ce qu'ils veulent favoriser. «Nous étudions comment des mesures spécifiques pour un endroit et autodéveloppées agissent sur la biodiversité», dit Barbara Stäheli.

La conseillère du FiBL Véronique Chevillat, qui suit comme spécialiste les objectifs du projet ZiBiF, voit dans l'actuel encouragement de la biodiversité le problème que toutes les mesures ne mènent pas toujours au but. Développé dans les années 1990, l'actuel encouragement de la biodiversité a certainement été nécessaire pour freiner la disparition d'espèces, mais on remarque aujourd'hui que le système atteint ses limites. «La Confédération dépense chaque année plus de 400 millions de francs pour l'encouragement de la biodiversité dans l'agriculture, mais la biodiversité continue de diminuer»,



Chez Urban Dörig, les cultures associées, les jachères florales et la betterave sucrière se côtoient.

dit la conseillère du FiBL. Indépendamment du résultat de la votation, il faut investir dans la formation et le conseil pour améliorer l'efficacité de l'encouragement de la biodiversité. Véronique Chevillat dit aussi qu'il faut cependant en même temps flexibiliser les conditions pour pouvoir favoriser les actions orientées vers les objectifs.



Encouragement de la biodiversité selon des objectifs (ZiBiF)

Il y a dans le canton de Zurich un projet sur les ressources qui étudie un encouragement de la biodiversité orienté selon des objectifs, spécifique aux conditions locales et dépendant de certaines prestations. Ce projet dure de 2020 à 2028. Porté conjointement par le canton de Zurich, le Zürcher Bauernverband et Agridea, le projet est cofinancé par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Le FiBL y est impliqué dans le cadre de conseils aux producteurs et d'un suivi scientifique.

www.zielorientierte-biodiversitaet.ch (DE)

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

L'Initiative Biodiversité et Bio Suisse

L'Assemblée des délégués de Bio Suisse a renoncé en avril 2024 à donner une recommandation de vote et a ainsi soutenu

la position positive du Comité au sujet de l'Initiative Biodiversité. Selon le porte-parole de Bio Suisse David Hermann, la biodiversité est une affaire importante pour les productrices et producteurs et pour les consommatrices et consommateurs, car il faut stopper la disparition d'animaux et de plantes sauvages puisqu'elle ne menace pas seulement l'existence des paysans. Bio Suisse avait soutenu dans les débats politiques un contre-projet à l'initiative populaire qui aurait impliqué les villes et les communes et aurait dû montrer de l'efficacité de manière rapide et pragmatique, mais, vu qu'il a été refusé par le Conseil des États, la votation du 22 septembre 2024 concernera seulement l'initiative.

www.bio-suisse.ch > Notre attitude > Société et politique > Initiative sur la biodiversité
www.initiative-biodiversite.ch

Motivation pour le changement

Le projet européen de recherche ENFASYS étudie comment des instruments politiques et des stratégies entrepreneuriales

peuvent le mieux motiver les agricultrices et les agriculteurs pour une transition vers des systèmes de production plus robustes et résistants. Différents instituts européens de recherche y participent. Le FiBL fait partie de ce projet de recherche avec une enquête menée par le projet ZiBiF. Dans le cadre du suivi scientifique, il étudie aussi ce qui motive les agricultrices et les agriculteurs à participer au projet ZiBiF d'encouragement de la biodiversité suivant des objectifs. Cette enquête sociologique est menée par Rebekka Frick du FiBL. Elle fait de la recherche sur la transformation du système agricole et alimentaire en mettant un accent particulier sur les actrices et acteurs impliqués, leurs intérêts et les modifications nécessaires des conditions-cadres.

www.fibl.org/projects >

Rechercher: «35233» (DE)

www.fibl.org/fr/voix-de-la-biodiversite

→ Rebekka Frick, Département des sciences agri-alimentaires, FiBL
tél. 062 865 72 23
rebekka.frick@fibl.org

Mi-arbre *mi-raisin*

Un domaine viticole peut abriter une flore et une faune très riches. Cas d'agroforesterie au cœur de La Côte.

«Cela fait plus d'un siècle que nous connaissons notre impact sur l'environnement, il est temps d'agir.» Noémie Graff dirige Le Satyre, un domaine situé à Begnins, une commune de La Côte vaudoise. Le domaine passe en bio en 2016, et, depuis, la viticultrice est toujours à la recherche de nouveaux projets pour favoriser la flore et la faune sur ses parcelles. Même si elle déplore le manque de clarté au sujet des mesures à prendre si l'Initiative Biodiversité est acceptée, Noémie Graff est enthousiaste à l'idée que la Suisse s'engage pour sa biodiversité.

Outre l'enherbement des inter-rangs, qui a déjà donné de bons résultats sur la qualité du sol et la diversité floristique, le domaine Le Satyre s'essaye à un autre type de service pour la biodiversité: l'agroforesterie, avec sur l'ensemble du vignoble environ 10 essences de fruitiers et 15 espèces arbustives.

L'agroforesterie au service de la biodiversité

Le domaine le Satyre s'étend sur 9,5 hectares et abrite plusieurs types de milieux. En pointant du doigt en contrebas de la cave, Noémie Graff explique qu'il y a là une zone appelée «Les Hutins» par les habitantes et habitants de Begnins. Ce terme désigne une pratique d'autrefois qui consiste à associer de la vigne et des arbres dans une haie arbustive. Dans l'idée de mettre à l'honneur l'histoire viticole et régionale, l'équipe du Satyre a planté sur un même rang des cepes de mondeuse noire, des pêchers et des mûriers. Une zone boisée se trouve aux abords des parcelles à l'ouest de la cave. Plusieurs arbustes



Plusieurs îlots de tilleuls ont été plantés au Satyre. Photo: Emma Homère

épineux comme l'aubépine y ont été introduits afin de servir de refuge et de garde-manger pour les oiseaux.

La Begninoise prend très à cœur sa responsabilité vis-à-vis de l'écologie, et elle aime apprendre de nouvelles pratiques. Noémie Graff songe également à ce qu'elle laissera derrière elle. «Plus tard, lorsque les températures augmenteront, les arbres serviront à rafraîchir le terrain.» C'est pourquoi la viticultrice a décidé d'intégrer quelques îlots de tilleuls sur chaque parcelle qui fait peau neuve. Les arbres sont plantés



«Je suis toujours à la recherche de nouveaux systèmes pour favoriser la biodiversité.»

Noémie Graff

sur le rang et permettent la mécanisation. Parfois, ses motivations peuvent être plus ciblées, comme avec l'introduction du viorne orbier qui, selon Agridea, favorise le typhlodrome, un acarien prédateur très apprécié en viticulture, ou encore avec la ronce laciniée introduite aux abords du pinot noir pour augmenter ses teneurs en polyphénols comme décrit dans le livre «La vigne et ses plantes compagnes» de Léa et Yves Darricau.

Noémie Graff s'associe également avec son voisin apiculteur pour planter aux environs de ses ruches des espèces mellifères qui fleurissent précocement comme l'amandier, qui a comme avantage d'enrichir le sol en azote, et des espèces plus tardives telles que le prunellier, ceci afin de couvrir toute la période de production des abeilles. L'agroforesterie est un outil aux multiples services et un puits d'apprentissage, ce qui plaît à cette viticultrice friande d'acquérir de nouveaux savoirs tout au long de sa carrière. Emma Homère



Le potentiel de la viticulture pour la biodiversité

Selon David Marchand, les domaines viticoles bio encouragent tous la biodiversité. L'enherbement des inter-rangs représente une surface importante du vignoble, et la fauche au minimum toutes les 6 semaines permet le développement d'une faune et d'une flore diversifiées. La vigne est une culture pérenne qui a l'avantage de pouvoir être associée avec d'autres cultures en préservant les sols sur plusieurs années. Des efforts pourraient encore être réalisés en mettant en place des mesures qui, avec des couverts végétaux favorisant la vie du sol et maintenus sur de longues périodes, contribuent à la biodiversité souterraine. Ou encore en aménageant des habitats pour la faune tels que des arbres, des nichoirs et des tas de pierre ou de bois, sans pour autant entraver la production de raisin.

→ David Marchand, Département Suisse romande, FiBL
david.marchand@fibl.org
tél. 062 865 04 49

Du lait maigre pour nourrir les bêtes?

Une grande quantité de poudre de lait maigre bio est déclassée et exportée. Un travail de bachelor a étudié si et comment le lait maigre peut être utilisé dans l'alimentation animale.

C'est un dilemme: la crème et le beurre bio sont nettement plus demandés que les produits faits avec du lait maigre bio qui résulte de l'écémage du lait. Cela est confirmé par des discussions avec des entreprises suisses de transformation du lait. L'étude fait partie d'un travail de bachelor effectué à l'Université des sciences appliquées de Zurich (ZHAW), sur le thème «Lait maigre bio, un aliment fourrager?» (voir encadré). Les petites laiteries interrogées ne produisent toutefois pas de surplus de lait maigre, elles l'utilisent dans leurs produits, par exemple le fromage frais et le séré maigre. Les grandes laiteries suisses produisent par contre chaque année en moyenne 17 millions de kilos de surplus de lait maigre bio qui est rendu conservable par séchage et en grande partie déclassé en conventionnel et exporté.

Les interviews menées dans le cadre de ce travail ont montré que le lait maigre bio (en poudre) est déjà utilisé en petites quantités en Suisse comme aliment fourrager. Son utilisation a été étudiée chez les porcs, les volailles et les veaux. En utiliser davantage serait judicieux du point de vue de la santé animale, car le lait maigre crée une bonne base pour la croissance des jeunes animaux. Il est cependant nécessaire de tenir compte qu'il faut d'abord respecter la durée minimale pendant laquelle le Cahier des charges de Bio Suisse stipule que les jeunes bêtes ne doivent recevoir que du lait non altéré.

L'enquête auprès des moulins fourragers a toutefois montré que, du point de vue de la teneur en protéines et du prix

d'achat, la poudre de lait maigre bio ne peut de loin pas régater avec la protéine de pomme de terre bio, mais cette dernière est très rare sur le marché.

Utilisation dans les fermes

Ce travail a aussi étudié la question de la forme sous laquelle le lait maigre bio peut être utilisé comme aliment fourrager et quelles sont les conséquences pour la gestion d'entreprise. Une possibilité est de l'acheter en poudre. L'avantage est que la conservation du lait maigre est fortement augmentée par le séchage, mais le procédé fait perdre une partie des nutriments, utilise beaucoup d'énergie et est cher, sans compter que les entreprises agricoles ont beaucoup de travail pour le mélanger, le réchauffer et le mettre dans les auges.

Si le lait maigre est livré liquide et acidifié par la laiterie, ce qui est le cas pour la ferme interrogée dans le cadre de ce travail de bachelor, on peut économiser des coûts et de l'énergie. La condition est que la distance de transport soit courte et que le lait puisse être donné le plus vite possible aux animaux. Le lait acidifié doit être brassé si sa consistance l'exige, et les animaux ont besoin de s'habituer à cet aliment.

Les fermes qui ont du bétail laitier pourraient centrifuger le lait elles-mêmes pour utiliser le lait maigre sur place et ne vendre que la crème à la laiterie.

Utilisation comme denrée alimentaire

Du point de vue du déséquilibre structurel dans la demande pour les composants gras et protéiques du lait qui a été mentionné au début, cette étude arrive cependant aussi à la conclusion qu'il faudrait avant tout parvenir à écouler plus de lait maigre comme denrée alimentaire. Cela ne semble actuellement pas possible car il y a selon les laiteries très peu de demande pour le lait maigre UHT ou les produits qui contiennent du lait maigre comme le séré maigre ou le skyr, un produit laitier typiquement islandais. Une approche pourrait consister à sensibiliser les consommatrices et les consommateurs au fait que les produits au lait maigre sont des denrées alimentaires riches en protéines et de haute valeur mais qu'ils ne trouvent pratiquement pas d'écoulement sur le marché suisse des denrées alimentaires. Même si la question n'est pas encore résolue, il faudrait en tout cas que la ressource précieuse qu'est le lait maigre bio soit mieux valorisée à l'avenir. *Eliane Läubli*



La fabrication du beurre et de la crème bio provoque des surplus de lait maigre qu'on pourrait donner à des animaux.



Travail de bachelor et contact

Le travail de bachelor «Biomagermilch – ein sinnvolles Futtermittel?» a été rédigé par Eliane Läubli à la fin des études d'ingénieure en environnement qu'elle a suivies à la ZHAW à Wädenswil en collaboration avec le FiBL. Des interviews ont été menées pour ce travail auprès de quatre laiteries, deux moulins fourragers, deux experts en production animale et une entreprise agricole.

→ Claudia Schneider, coresponsable du travail de bachelor et experte du FiBL pour les aliments fourragers
claudia.schneider@fibl.org
tél. 062 865 72 28

«Les Genevois sont attachés à leur agriculture, ils doivent le montrer»

La nouvelle directrice d'AgriGenève entend soutenir les différents modèles agricoles que compte son canton, mais surtout protéger les surfaces agricoles de la pression exercée par l'urbanisation.

Les agriculteurs et viticulteurs genevois ont de nouveau subi de lourds dommages cette année à cause des aléas climatiques – gel, intempéries, etc. Comment améliorer l'adaptabilité de l'agriculture genevoise aux défis posés par le changement climatique?

Héloïse Candolfi: La saison aura été particulièrement compliquée pour notre canton, on ne peut nier cette réalité. Se protéger des excès climatiques, qu'il s'agisse d'intempéries ou de sécheresses, est une priorité absolue. L'accès à l'eau est notamment un enjeu majeur. Des systèmes d'irrigation existent sur certaines exploitations, et des discussions sont actuellement en cours avec l'État afin d'utiliser l'eau brute – Lac Léman et nappes superficielles – et ainsi nous passer du réseau d'eau potable et traitée des SIG.

Le canton de Genève, très urbain, n'aurait-il pas intérêt à davantage soutenir et promouvoir l'agriculture biologique? J'observe que les reconversions au bio sont en hausse et que les surfaces se développent. Mais ce qui me réjouit le plus, c'est que l'opposition traditionnelle entre bio et conventionnel s'estompe, et c'est tant mieux. Le passage au bio demeure cependant un acte volontaire des exploitations, que nous ne devons en aucun cas forcer. On en demande déjà beaucoup aux producteurs, soumis à de nombreux contrôles et souffrant d'une surcharge administrative. Du côté d'AgriGenève, nous soutenons en outre le développement d'une agriculture durable, respectueuse des ressources naturelles et qui permette aux producteurs de gagner un revenu décent et de vivre de leur métier. Le bio est une piste, mais ce n'est pas la seule.

De par les spécificités de son territoire, le canton de Genève n'aurait-il pas un rôle à jouer dans l'émergence de l'agriculture urbaine et des micro-fermes?

Même si l'un de nos objectifs est de rapprocher la ville de la campagne, je considère que nos fermes urbaines font avant tout office de laboratoires et de vitrines. Je ne pense pas qu'elles constituent l'avenir de l'agriculture genevoise. Elles ne pourraient en aucun cas se substituer à la production intensive que nous possédons aujourd'hui dans le canton. Pour rappel, une tomate sur quatre consommée en Romandie vient du canton de Genève...

Le taux d'auto-approvisionnement genevois est pourtant parmi les plus faibles du pays, n'y aurait-il pas là une opportunité à développer les circuits courts ?

Aussi enthousiasmants que soient les projets de micro-



Héloïse Candolfi a pris la tête d'Agri Genève au printemps dernier suite au départ de François Erard. *màd*

maraîchage, ils ne peuvent malheureusement pas inverser une telle situation. À mes yeux, mieux vaut mettre de l'énergie à protéger nos surfaces d'assolement (SDA) face au lobbying exercé par les milieux immobiliers qui réclament de pouvoir négocier le quota de SDA genevois avec la Confédération. La densification de la zone urbaine et son maintien dans un périmètre circonscrit sont des chantiers de longue haleine à ne pas négliger. Et puis il s'agit également de faire diminuer le tourisme d'achat, que nous connaissons malheureusement bien par ici. On sait les Genevois attachés à leur agriculture – la preuve, ils ont voté contre les initiatives «eaux propres» et «zéro phytos» en juin 2021 afin de soutenir les producteurs car ils ont confiance en eux. Mais cela ne se traduit malheureusement pas assez dans les faits. Il n'en demeure pas moins que l'un des objectifs est de valoriser davantage au niveau local les produits du terroir genevois et d'inciter les citoyens à considérer l'alimentation non pas comme une opportunité de faire des économies, mais comme un réel moyen d'améliorer leur empreinte écologique, de soutenir la dynamique économique de leur territoire et de maintenir la diversité des paysages dans leur canton.

Interview: Claire Berbain

Âgée de 38 ans, Héloïse Candolfi est titulaire d'un master en géographie et histoire économique de l'Université de Genève. Avant de remplacer François Erard à la tête de la chambre genevoise d'agriculture, cette spécialiste du développement durable a travaillé pour la section genevoise de Pro Natura, puis en tant que directrice adjointe de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature.

Recherche: résultats pour la pratique

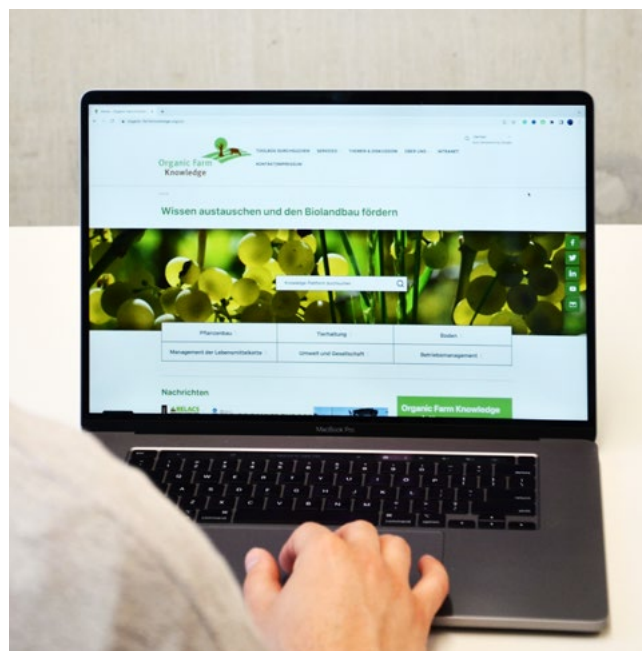
Rendre utilisables les résultats des recherches: La plateforme européenne de connaissances Organic Farm Knowledge réunit des informations préparées pour la pratique.

Les connaissances sur l'agriculture biologique s'améliorent continuellement, entre autres grâce aux constatations acquises dans le cadre de projets internationaux de recherches. Mais comment ce savoir arrive-t-il jusque dans la pratique? Avec des organisations partenaires européennes, le FiBL gère à cet effet depuis 2019 la plateforme de connaissances Organic Farm Knowledge.

Cette plateforme met à disposition des productrices et producteurs bio ainsi que des conseillères et conseillers bio une vaste collection d'informations sur différents secteurs thématiques. L'élément central de la plateforme est la boîte à outils dans laquelle ont trouvé actuellement quelques 800 vidéos, fiches techniques, modèles de calcul, rapports et autres. Un champ de recherche qui se trouve sur la page d'accueil permet d'explorer la plateforme en utilisant des mots-clés. De nombreuses options de filtre – par exemple la langue, le thème, le projet ou le format des contenus – aident à limiter les résultats de la recherche. On peut aussi se laisser guider par la vue d'ensemble thématique qui se trouve aussi sur la page d'accueil et qui présente les informations classées par thèmes. Le thème du sol contient par exemple les sous-catégories biologie du sol et travail du sol; les secteurs thématiques suivent une structure claire et mènent vers des informations approfondies. Les visiteuses et les visiteurs de la plateforme peuvent en outre activer une fonction de commentaire et participer à des discussions sur les contenus. Le but est de favoriser les échanges ainsi que l'amélioration de la pratique agricole.

Le Wikipédia de l'agriculture biologique?

Les contenus publiés sur Organic Farm Knowledge sont gratuits et libres d'accès. Il n'est pas nécessaire de s'enregistrer, les contenus sont directement prêts à être téléchargés. Il y a des outils dans plus de 15 langues, dont beaucoup en allemand



Trouver et partager des connaissances sur et pour l'agriculture biologique.

Photo: Lauren Dietemann

et en français, et un peu moins en italien. Les outils ont été développés dans le cadre de divers projets par différentes institutions. Une newsletter mensuelle annonce les nouvelles publications sur la plateforme, et elle présente aussi des nouveautés des services européens de vulgarisation bio. Au cours des six derniers mois, une moyenne hebdomadaire de 2300 visiteuses et visiteurs a exploré le site internet. Pour continuer de développer Organic Farm Knowledge, des institutions, des organisations, des responsables de projets et des personnes individuelles sont régulièrement appelés à soutenir la plateforme et à mettre à disposition des informations pratiques.

La plateforme de connaissances tire sa source dans les projets européens de recherches «Organic Knowledge Network Arable» (OK-Net Arable) et «Organic Knowledge Network on Monogastric Animal Feed» (OK-Net EcoFeed) avec participation du FiBL. Le financement de lancement a été assuré par le projet européen de recherche Horizon 2020. Jeremias Lütold •



Plateforme de connaissances portée par des institutions européennes

Le site Organic Farm Knowledge est géré par le FiBL, par l'International Federation of Organic Agriculture Movement (IFOAM Organics Europe) ainsi que par l'International Centre for Research in Organic Food Systems (ICROFS). La plateforme publie des résultats préparés pour la pratique et venant de projets internationaux sur l'agriculture biologique. Une grande partie des articles vient encore actuellement de projets de recherches auxquels le FiBL


participe. Un nombre croissant d'institutions et fédérations européennes de l'agriculture biologique contribuent à la diversité thématique en apportant des contenus. La plateforme Organic Farm Knowledge est coordonnée par IFOAM Organics Europe.

Interlocuteur au FiBL:

→ Andreas Basler, Groupe Communication projets, FiBL

andreas.basler@fibl.org

tél. 062 865 72 13

 www.organic-farmknowledge.org



Zones à fouir pour les porcs



Les porcs adorent fouir. En plein air, ils passent une grande partie de la journée rien que pour ça. Installer des zones à fouir adéquates dans les porcheries – surtout dans l’engraissement – est très difficile du point de vue de la gestion. Alors qu’il y a déjà un peu plus d’expé-

riences avec les truies tarées pour la gestion des aires de fouissage, il n’y a encore que peu de fermes qui en ont une pour les porcs d’engraissement. Les cochons préfèrent fouir dans des matériaux semblables à de la terre et dans lesquels ils trouvent de temps en temps quelque chose à manger. Les matériaux de fouissage idéaux sont donc par exemple du compost ou des mélanges de paille ou de sciure avec des composants comestibles comme des épluchures de légumes ou des grains. Les zones de fouissage devraient impérativement être toiturées et accessibles avec des machines pour que le matériau puisse être facilement changé. *Mirjam Holinger, FiBL*

Informations supplémentaires

Il y a plus d’informations en ligne et dans une nouvelle fiche technique du FiBL (en allemand, le français suivra) qui montre comment les zones à fouir peuvent être intégrées dans les porcheries.

📄 www.bioactualites.ch > Rechercher: «Zone à fouir»

📄 shop.fibl.org > N° art. 1600 (DE)

Conseils Production porcine

→ nathaniel.schmid@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 1724



Choix des variétés de blé



Les rendements de blé ont été un peu plus bas que d’habitude. La qualité est souvent en dessous de la moyenne ou insuffisante. À cause du moins bon approvisionnement en éléments nutritifs dû à des lessivages et du manque de

chaleur et de soleil, il fallait s’attendre à de moins bonnes récoltes de céréales. Des différences entre les variétés sont néanmoins aussi visibles cette année: les variétés choisies pour la qualité forment moins de grains mais les nourrissent mieux et atteignent une teneur en protéines et un poids à l’hectolitre plus élevés. Les variétés de rendement forment plus de grains mais les remplissent moins bien; elles atteignent de ce fait un plus haut rendement avec une moins bonne qualité. À partir de 2025, la teneur minimale en protéines sera relevée de 10,5 à 11 pour cent. Il faut donc choisir des variétés adaptées à la dis-

ponibilité locale des éléments nutritifs. Les variétés de blé de la liste variétale du FiBL sont classées selon la qualité boulangère, qui est étroitement liée à la teneur en protéines. *Mathias Christen, FiBL*

📄 www.bioactualites.ch/listes-varietales > Céréales

Conseils Céréales

→ raphael.charles@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 1725



Le moment où il faut cueillir les pommes



Les pommes pour le commerce de gros sont maintenant toujours stockées dans des entrepôts frigorifiques avec atmosphère contrôlée. Mais les variétés de garde pour l’autoconsommation ou la vente directe peuvent aussi être stoc-

kées longtemps dans une cellule frigorifique ou dans une cave naturelle fraîche et en séparant les pommes des légumes. Il ne faut stocker que des fruits intacts récoltés peu avant la maturité complète par des températures basses, par exemple tôt le matin, et les refroidir immédiatement dans l’entrepôt. Les fruits récoltés trop vite ont trop peu d’arôme et se ratatinent plus vite. Une récolte trop tardive accélère la maturation, réduit nettement la conservabilité et augmente les pertes dues à des maladies d’entreposage. En plus de différents critères comme le détachement de l’arbre, le palissage de la chair du fruit sans

parties vertes riches en chlorophylle et une cavité pistillaire profonde et large, c’est surtout le test de l’iode qui indique le degré de maturité. Quand les fruits ne sont pas mûrs, l’iode (nom commercial: Solution de Lugol) colore en bleu-noir les parties qui contiennent de l’amidon. *Thierry Suard, FiBL*

Conseils Arboriculture

→ flore.araldi@fibl.org
tél. 062 865 1726



Écrémer le marché avec du yogourt au lait de bufflonne

Un yogourt de la Chäs-Hütte à Meierskappel LU est le produit Bio de l'année. Le maître-fromager Martin Dobler transforme son lait de bufflonne de manière durable et rentable.

Pour Martin Dobler, 30 ans, un rêve s'est réalisé au début de cette année quand il a repris de son prédécesseur Fritz Schnyder la fromagerie Chäs-Hütte à Meierskappel LU. Il a la fromagerie chevillée au corps et il rêvait depuis toujours d'en avoir une à lui. Après l'apprentissage dans une fromagerie appenzeloise dans le Toggenbourg, il est devenu maître-fromager et a travaillé à plusieurs places qui vont de l'économie alpestre à la laiterie industrielle en passant par la fromagerie de village.

Martin Dobler ne veut cependant pas se reposer sur ces lauriers. Il forme des apprentis et est expert d'examen pour les diplômes professionnels. Il siège en outre au comité de Milchtechnologien Ost, comme il le dit à la table de cuisine de son logement situé en dessus de la laiterie. Martin Dobler choisit ses mots avec soin, parle calmement, ce n'est pas un bavard.

Coop, Migros et autres acheteurs

Mais maintenant c'est de Martin Dobler qu'on parle: son yogourt vanille au lait de bufflonne a été élu mi-juin Produit Bio de l'année (encadré). Pour la recette de base, un yogourt nature, le prédécesseur de Martin Dobler, Fritz Schnyder, avait déjà reçu en 2010 une distinction Bourgeon Bio Gourmet. Cette année, quatre autres produits de la Chäs-Hütte ont reçu des distinctions. Bombardé de succès, le maître-fromager veut que ses produits obtiennent encore plus de popularité. Bien qu'on les trouve déjà dans des magasins de Coop, de Migros de Volg et de Spar. Un petit nombre est aussi livré à des EMS, des boulangeries ou des boucheries.

La Chäs-Hütte commande à un paysan du coin «entre 90 000 et 130 000 kilos de lait de bufflonne par année», comme dit Martin Dobler. À part des yogourts, il en fait aussi du séré, du petit-lait, de la mozzarella et du lait pasteurisé. La laiterie produit entre 1000 et 1500 gobelets de 125 grammes de yogourt bio par jour. Il achète aussi dans les environs 700 000 kilos de lait de vache conventionnel pour produire du lait de consommation, du yogourt, de la crème, du séré et encore d'autres produits.

«La transformation du lait de bufflonne est délicate», dit Martin Dobler. Il y a pour le lait de vache de longues années d'expérience pour des paramètres comme les températures, les cultures starters, les durées et les quantités. «Avec le lait de bufflonne, on doit se débrouiller seul», dit-il. Il a beaucoup dû expérimenter; par exemple, il sélectionne des bactéries lactiques différentes pour le lait de bufflonne et le lait de vache. S'il les ajoute au lait à 40 degrés, les bactéries se multiplient et transforment une partie du lactose en acide lactique. Le lait caille et développe la note acidulée typique pour le yogourt. La vanille et le sucre sont ajoutés à la fin. Il dit que séparer les deux types de lait – bio et conventionnel – n'est pas un problème, on les transforme chaque jour à des heures différentes.

«Tout le lait vient du village ou des environs», souligne-t-il. Il commence avec le lait de vache, car ça permet d'occuper les 15 employés et l'apprenti. Martin Dobler essaie en outre de rendre sa fromagerie plus durable. Les bufflonnes dont vient le lait sont nourries sans concentrés. «Nous devons penser aux générations qui nous suivront, mais en même temps nous devons aussi pouvoir produire tout ce que la clientèle demande.»

La Chäs-Hütte existe depuis les années 1930. Les paysans se sont organisés en coopérative et louent le bâtiment à la Chäs-Hütte. C'est pour ça qu'il est clair pour le maître fromager qu'il doit continuer de transformer le lait de ces entreprises agricoles. Une bonne col-



La laiterie de Meierskappel transforme jusqu'à 130 000 kilos de lait de bufflonne par année en yogourt ou en mozzarella. Photos: Beat Grossrieder



Martin Dobler présente fièrement son produit phare, le yogourt vanille au lait de bufflonne bio.

laboration avec les paysans est importante pour lui. Et c'est volontiers qu'il les accompagne sur la voie de la reconversion bio quand le moment est venu.

Le lait de bufflonne est pour sa part déjà bio. Du point de vue des composants, il dépasse le lait de vache d'une bonne longueur de corne. Il contient 8 grammes de graisse par litre, soit deux fois plus que le lait de vache, et plus de graisse veut dire plus d'acides gras essentiels, de calcium, de biotine et de vitamine C. Le lait de bufflonne a en outre une consistance «un peu plus moelleuse et crémeuse», comme s'extasie Martin Dobler. Les produits au lait de bufflonne conviennent en outre aussi pour les personnes allergiques au lait de vache ou avec une intolérance au lactose.

Expérimenter sans être pressé par le temps

En ce qui concerne les autres ingrédients du yogourt, la vanille vient de Madagascar et le sucre du Paraguay. Martin Dobler les commande à Fresh Food and Beverage Group. Hans Ramseier, responsable du secteur International de Bio Suisse, commente: «Le sucre vient par bateau, la vanille arrive exceptionnellement par avion, car elle est trop chère pour que quelqu'un prenne le risque d'un transport par bateau. Et certaines sociétés maritimes refusent les transports de ce genre.»

Martin Dobler ne sait pas encore s'il participera dans huit ans à la prochaine évaluation des produits laitiers. Il est vrai qu'il peut toujours avoir un trait de génie pour un nouveau produit ou pour l'amélioration d'une recette. Et cela surtout quand il y a des travaux plutôt monotones à effectuer. Il faut cependant du temps jusqu'à ce que ça donne quelque chose. «Toutes les expérimentations ne débouchent pas sur une distinction», dit Martin Dobler. *Beat Grossrieder*




Le Bourgeon Bio Gourmet 2024

Le yogourt vanille au lait de bufflonne de la Chäs-Hütte de Meierskappel LU est le Produit Bio de l'année 2024. Il est fabriqué par le maître-fromager Martin Dobler, qui a pu se réjouir plusieurs fois d'un coup: ses cinq produits déposés pour le Bourgeon Bio Gourmet, qui allaient du yogourt à la mozzarella, ont tous reçu une distinction. Son yogourt à la vanille a finalement gagné le concours à la fin du mois de juin après une dégustation par le public de la foire Food Zurich. L'ingénieure en denrées alimentaires et experte en technologie laitière Nicole Nussberger a rendu hommage au produit gagnant lors de son panégyrique: «Ce yogourt se distingue par sa qualité extraordinaire et son arôme inimitable. Il relie parfaitement tradition et innovation, et il fascine par sa consistance crémeuse et son goût de vanille fin et équilibré.»

Bio Suisse distingue tous les deux ans les meilleurs produits transformés Bourgeon suisses dans différentes catégories. Cette année c'était le tour des produits laitiers (yogourt, séré, fromage frais / mozzarella, glaces et alternatives végétales) d'être au banc d'essai. 15 fabricants ont déposé au total 66 produits. Un jury a évalué les produits sur le plan de l'apparence, de l'odeur, de l'arôme, du goût et de la texture. Il a donné 23 fois la note 5 et 6 fois la note 6.

Cette année, Bio Suisse a organisé le concours Bourgeon Bio Gourmet pour la 17^{ème} fois. La prochaine évaluation des produits laitiers se déroulera dans huit ans.

 www.bio-suisse.ch > Vivre Bio Suisse >

Produits Bourgeon > Produits Bio Gourmet

Une nouvelle à T&C

Mathilde Gerber travaille depuis avril 2024 à Bio Suisse comme spécialiste Transformation & commerce (T&C). Elle est bilingue et a la responsabilité des groupes de produits fromage, confiserie et compléments alimentaires ainsi que des bons à tirer pour les étiquettes. Avant, cette agronome et ingénieure en denrées alimentaires a travaillé pour Elsa Group, Lenk Milch et d'autres. *schu*



Mathilde Gerber

Gestion des membres

Christine Braun travaille depuis mars 2024 à Bio Suisse pour l'administration des membres dans le Secteur Agriculture. Elle s'occupe des productrices et producteurs pour différentes affaires. Cette spécialiste senior de 52 ans a une formation hôtelière. Elle a dernièrement dirigé le bureau de coordination de l'association bâloise Werkraum Warteck pp. Avant ça elle était chez Novartis. *schu*



Christine Braun

Bravo Jasmine!

L'équipe de Bio Suisse félicite Jasmine d'avoir terminé avec succès son apprentissage d'employée de commerce avec certificat fédéral de capacité (CFC). Au secrétariat de Bâle, la jeune femme a amassé pendant trois ans des expériences dans divers départements et secteurs. Nous la remercions pour son engagement et lui souhaitons tout de bon pour l'avenir. *Nicole Abert, Bio Suisse*



Jasmine Wanzenried

2023: Davantage de certificats bio en agriculture

Dans une émission diffusée en avril dernier, la Télévision suisse RTS titrait avec alarmisme que les futurs jeunes paysans ne raffolent pas du bio. Puis elle prétendait que seulement un futur paysan sur dix choisit l'apprentissage bio. Les chiffres publiés fin juin par l'Office fédéral de la statistique et l'Organisation du monde du travail agricole (OrTra AgriAliForm) dessinent pourtant une image plus positive des certificats 2023. Sur les 1161 apprenants qui ont obtenu le diplôme d'agriculteur / agricultrice CFC (certificat fédéral de capacité), 183, ou 16 pour cent, avaient choisi la spécialisation Agriculture bio. Cinq ans avant, soit en 2018, ils étaient encore 112 apprenants, soit 11 pour cent. La proportion de femmes parmi les diplômés bio a

diminué, passant d'un tiers en 2018 à un quart en 2023.

On voit globalement des tendances à la hausse aussi pour d'autres CFC agricoles. La proportion de maraîchères et maraîchers bio a atteint 56 pour cent en 2023 (2018: 21 pour cent), chez les vigneronnes et vigneron c'était 15 pour cent (2018: 4 pour cent). Il n'y a par contre de nouveau pas eu de diplômés bio dans l'arboriculture et l'aviculture.

En 2023, 218, ou presque 17 pour cent du total de 1311 personnes qui ont terminé l'apprentissage agricole ou la formation professionnelle avec CFC, avaient choisi la spécialisation bio. En 2018 ils étaient 119 apprenants ou 10 pour cent. Le bio continue donc sa forte progression.

Urs Guyer, Bio Suisse



Davantage de temps en cas de changements.

Délai transitoire prolongé

Si le Cahier des charges ou les règlements de Bio Suisse sont renforcés dans le secteur Transformation et commerce, les entreprises de transformation auront à l'avenir une année pour entreprendre les changements nécessaires, changements qui peuvent comprendre par exemple le procédé de transformation et de fabrication, la provenance d'une matière première ou la composition d'un produit Bourgeon. Les entreprises concernées n'avaient jusqu'ici généralement que quelques mois car les modifications des règlements sont toujours annoncées au début de l'automne et entrent en vigueur déjà le 1^{er} janvier de l'année suivante. Le nouveau délai transitoire d'une année est exclusivement valable pour les produits déjà certifiés Bourgeon. Les fermes qui font de la transformation en profitent aussi. *schu*



Les écoles bio come celle de l'Inforama du Schwand ont leur raison d'être.

Deux femmes reprennent la codirection des affaires politiques de Bio Suisse

Martin Bossard se retire. L'actuel responsable des affaires politiques de Bio Suisse part à la retraite à fin octobre 2024. Barbara Küttel et Laura Spring prennent sa place et reprennent le poste en tant que coresponsables.

Barbara Küttel travaille depuis plus de 13 ans à la direction de l'Association des petits paysans. Depuis 2022 elle est aussi coprésidente de l'Alliance Agraire. Elle a étudié les sciences politiques et l'écologie générale à l'Université de Berne. Elle a grandi dans une ferme laitière. Le travail politique signifie pour elle être aux prises avec de nombreux points de vue et objectifs et de s'accrocher à son thème avec ténacité. «M'engager à l'avenir pour l'agriculture biologique et une production ménagante et novatrice me motive énormément», dit-elle.

L'agronome Laura Spring a déjà travaillé pour Bio Suisse et pour sa filiale ICB. Elle a travaillé en dernier pour Vision Agriculture comme codirectrice. Elle est politiquement active dans le canton

de Lucerne, où elle s'engage avec succès pour des interventions largement soutenues sur l'irrigation, la protection des troupeaux et l'aménagement du territoire afin d'améliorer les conditions-cadres de l'agriculture.

«Barbara Küttel et Laura Spring nous ont convaincu par leurs connaissances et leur attitude énergique et communicative. Nous nous réjouissons de travailler avec elles à la conception de la future politique du secteur agricole et agroalimentaire suisse», dit le direc-

teur de Bio Suisse Balz Strasser – qui rend hommage à Martin Bossard: «Il a donné une voix et un visage au mouvement biologique suisse sur la scène politique helvétique. C'est un constructeur de ponts qui a forgé des alliances entre partis qui vont dans le sens de Bio Suisse. Nous le remercions beaucoup.» *David Herrmann, Bio Suisse*

→ David Herrmann, Porte-parole,
Bio Suisse
media@bio-suisse.ch



Barbara Küttel



Laura Spring

Le Groupe spécialisé Légumes & Pommes de terre cherche un nouveau membre pour le dicastère des légumes garde

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de praticien-ne-s motivé-e-s. Nous cherchons pour depuis janvier 2025 une nouvelle personne pour collaborer au travail du Groupe spécialisé Légumes et Pommes de terre. Le groupe spécialisé est une instance consultative qui soutient le/la product manager pour les questions spécialisées et commerciales. Il est composé de producteurs-trices Bourgeon qui disposent de grandes connaissances et expériences dans la production bio.

Exigences

Vous gérez une ferme maraîchère Bourgeon avec des légumes de garde (y.c. carottes et oignons) et vous désirez vous engager pour l'agriculture biologique. Vous êtes novateur-trice, capable de travailler en équipe et de bien communiquer. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand et vous maîtrisez oralement ces deux langues nationales (les séances se déroulent en allemand). Vous avez l'habitude d'utiliser les moyens numériques de communication.

Travail et défraiement

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

Êtes-vous intéressé-e?

Envoyez votre candidature comprenant une lettre de motivation et un bref curriculum vitae d'ici au 20 octobre 2024 par courriel (marc.walliser@bio-suisse.ch).

Matthias Meyer, Product manager junior Légumes et Champignons, répondra volontiers à vos questions par courriel (matthias.meyer@bio-suisse.ch) ou par téléphone (061 204 66 70).





Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte



Recherché: Blé panifiable reconversion



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



Sluxx® HP

Appât biologique contre
les limaces

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



Andermatt
Biocontrol Suisse

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

BIO

Actualités

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

Prénom / nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:

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

Tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch

Nouvelles publications

Le FiBL a dernièrement publié ou actualisé quelques publications en français. Les thèmes vont de la reconversion bio à la culture du chanvre ou à l'abattage à la ferme et au pré. Les publications sont disponibles en téléchargement gratuit dans la boutique du FiBL.

📄 shop.fibl.org

- Fiche technique «Reconversion au bio: Une aide à la décision et à la démarche»: N° art. 3002
- Fiche technique «Mise à mort à la ferme et au pré pour la production de viande: Abattage de bovins dans l'exploitation agricole sans stress»: N° art. 1100
- Fiche technique «Engraissement des verrats en exploitation bio: Alternative à la castration respectueuse des animaux»: N° art. 1162
- Fiche technique «Chanvre biologique – Le chanvre, une culture polyvalente: produits récoltés et possibilités»: N° art. 1267
- Fiche technique: «Règles pour l'achat des plants pour les cultures bio de fruits et de baies»: N° art. 1613
- Panneau d'information «Sureau Stades phénologiques repères: Régulation des pucerons et acariens du sureau»: N° art. 1453

Les voix de la biodiversité

La biodiversité est une de nos ressources vitales, mais on y fait souvent peu attention. Une série de «Voix de la biodiversité» auront ces prochains mois la parole sur le site web du FiBL. Elles parleront de leur point de vue sur la valeur de la biodiversité dans l'agriculture. L'ouverture a été réalisée par les collaborateurs du FiBL Lukas Pfiffner, Rebekka Frick et Pascale Cornuz. *tre*

📄 www.fibl.org/fr/voix-de-la-biodiversite



La biodiversité joue un rôle important pour l'agriculture biologique.



Vidéo sur les parasites

Les pâturages sont des sources importantes de parasitoses qui peuvent nuire à la santé et à la productivité des chèvres. Aménager et organiser correctement les pâturages est important. Les experts du FiBL en production animale Nathaniel Schmid et Felix Heckendorn montrent comment faire dans la vidéo «Parasitisme et gestion de la pâture en production caprine». *Christian Pfister, FiBL*

🎬 films.bioactualites.ch

Nouveaux podcasts

Quatre nouveaux épisodes du podcast «FiBL Focus» ont été réalisés en allemand en juillet et en août sur des thèmes tous très différents les uns des autres:

«Gefrässiger Japankäfer: Neue Wege der Bekämpfung» avec les chercheuses Chiara Baschung, Aline Lüscher et Magdalena Wey.

«Farmer Science – Forschung auf dem Bauernhof» avec Barbara Früh et Tobias Gelencsér vom FiBL.

«Wasserlinsen – Ein Superfood für Tiere?» avec l'expert du FiBL Timo Stadlander.

«Was ist eigentlich regenerative Landwirtschaft?» avec Andrea Beste du Büro für Bodenschutz & Ökologische Agrarkultur et Tim Schmid du FiBL. *tre*

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

«Nous avons pu mettre un pied dans la recherche»

La spécialiste de la transformation Ursula Kretzschmar quitte le FiBL et passe le 15.09.2024 à la HAFL comme directrice «Food Science & Management».

Vous avez travaillé longtemps pour le FiBL. Quels ont été vos moments forts?

Ursula Kretzschmar: Il est certainement super que nous ayons pu mettre un pied dans la recherche nationale et européenne dans le secteur agroalimentaire bien que le FiBL soit conçu avant tout pour l'agriculture. Pour moi, un autre moment fort a été mon élection à l'EGTOP, le groupe d'experts de l'UE pour la production biologique.

Quels sont les plus grands chantiers de la transformation ménagante?

La forte demande nous a fait perdre des valeurs fondamentales. Malgré les directives de Bio Suisse, de nombreux produits bio ne tiennent pas compte de la durabilité dans toute la filière de création de valeur. Le fait que la Coop lance un nouveau label d'importation, qu'elle appelle bio 365, montre que le commerce ne veut pas toujours mener les discussions aussi intensivement.

Pourquoi partez-vous à la HAFL?

Je me réjouis de collaborer avec l'équipe de la HAFL car elle a l'infrastructure nécessaire et une grande proximité avec

l'industrie. La combinaison de la formation et de la recherche est aussi très bien. Je pense que la collaboration HAFL-FiBL va encore être développée. Avec Ivraïna Brändle et Ludivine Nicod, le FiBL a de bonnes responsables de la question.



Ursula Kretzschmar

Avez-vous un conseil pour la poursuite du développement du FiBL?

Le courage d'avoir des lacunes, consolider l'acquis au lieu de croître sans frein, mettre un accent sur des thèmes avec une demande à long terme.

Interview: Adrian Krebs

L'interview non raccourcie se trouve en ligne:

📄 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Alle Meldungen > «Wir konnten einen...» (DE)

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

Introduction à l'arboriculture biologique

La production de fruits biologiques représente un défi important. Après 3 jours de formation, les participant-e-s connaîtront les spécificités liées à la production et à la commercialisation de fruits à noyau et de fruits à pépins bio. Ils seront en mesure d'anticiper les problématiques liées à la reconversion en bio ainsi que d'appréhender la mise en place de nouvelles cultures. La première journée a déjà eu lieu.

Dates et lieu
© 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

Congrès annuel de l'IG Agroforst 2024

Actualités de la recherche et haies fourragères dans la pratique Comment l'agroforesterie se développe-t-elle en Suisse et quelles sont les questions de recherche qui se posent actuellement? Diverses activités et travaux de recherche portant sur différents aspects de l'agroforesterie seront présentés. En outre, des praticien-ne-s partageront leurs expériences avec un système de haies fourragères. Les participant-e-s découvrent les thèmes actuels de recherche en

agroforesterie en Suisse, échan- gent leurs expériences et leurs questions sur l'agroforesterie, font l'expérience de la mise en œuvre d'un système de haies fourragères dans la pratique, se mettent en réseau entre eux et au sein de l'IG Agroforst.

Date et lieu
VE 27 septembre 2024
Hof Adlerzart
Oberrütti AG

Organisation
Agridea

Direction
Lisa Nilles et Johanna Schoop,
Agridea

Informations, inscription
agenda.bioactualites.ch

Transformation

La lactofermentation: une méthode de conservation

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

- introduire les bases théoriques de la lactofermentation
- vous guider dans la réalisation de produits lactofermentés par la pratique et l'échange d'expérience
- informer sur les bases légales liées à la vente directe de produits lactofermentés bio

Date et lieu
ME 6 novembre 2024
8h45-16h30
Laboratoire culinaire des Jardins Allaman VD

Organisation
Ludivine Nicod, FiBL

Informations, inscription
agenda.bioactualites.ch

Offres en allemand

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

Tierhaltung

Wie weiter in der Rindviehhaltung?

Melken, Mutterkühe, Weidemast oder viehlos? Ob stockender Absatz des Biorindfleisches, aufgeschobene Liefertermine, die zu Abzügen führen, oder hohe Transportkosten bei der Milchproduktion – wir versuchen, für jeden Betrieb die beste Lösung zu finden. Mehrmalige Durchführung.

Wann und wo
· DI 5. Nov. 2024
Rüthof, Landquart GR
· DI 12. Nov. 2024
Ort noch offen, Kanton Bern

Leitung, Auskunft
Franz Josef Steiner, FiBL
franz.steiner@fibl.org

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

Webinar-Reihe für Schafhaltende

Expertinnen und Experten berichten über Themen wie Parasitenmanagement, Lämmeraufzucht, Hof- und Nottötungen sowie standortgerechte Zucht. Mit Diskussionsrunde und Erfahrungsaustausch. Themen für Milch- und für Fleischschafe. Es ist möglich, einzelne Vorträge zu besuchen.

Wann und wo
MI 6. Nov. 2024
19.15-20.30 Uhr
Weitere Daten:
23.11./20.11./
27.11./4.12./11.12.
Online-Veranstaltung

Leitung
Milena Burri, FiBL
milena.burri@fibl.org

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

Pferdetagung

Diese Tagung richtet sich insbesondere an Biolandwirtinnen und Biolandwirte, die Pferde halten. Willkommen sind auch weitere Interessierte.

Wann und wo
FR 8. Nov. 2024
FiBL, Frick AG

Leitung
Manuela Helbing, FiBL
manuela.helbing@fibl.org

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

Ackerbau, Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Gemüsebau

Fachreferate zu aktuellen Themen im Biogemüsebau, Neues aus der FiBL-Forschung.

Wann und wo
MI 13. Nov. 2024
FiBL, Frick AG

Leitung
Tino Hedrich und
Patricia Schwitter, FiBL

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

Natur, Boden

Probio: Produktion mit Resilienz und Biodiversität

Systemwechsel: Auf dem Berghof Gaia's Farm werden neu ackerfähige Flächen nur mit Kulturen für die menschliche Ernährung bestellt, das gesamte Futter für die Tiere stammt vom Grünland, und die Biodiversität rückt in den Fokus. Referat und Betriebsbesichtigung.

Wann und wo
FR 25. Okt. 2024
14-16.30 Uhr
Gaia's Farm, Berghof
Pfeffikon LU

Information, Anmeldung
Bio Suisse, Léa Sommer
lea.sommer@bio-suisse.ch
agenda.bioaktuell.ch
Anmeldefrist: 15. Okt. 2024

Besichtigung Pyrolyse-Anlage

Besuch einer Pyrolyse-Anlage auf Landwirtschaftsbetrieb mit Mutterkuhhaltung und Ackerbau. Die Anlage produziert Pflanzkohle und Wärme für vier Wohnungen. Als Brennstoff dienen

Hackschnitzel aus dem hofeigenen Wald.

Wann und wo
Mi 30. Okt. 2024
13.30–16 Uhr
Biohofacker, Stettlen BE

Veranstalter
HAFL; Projekt ClieNFarms

Information, Anmeldung
HAFL, Anna Braun
Tel. 031 848 58 90
agenda.bioaktuell.ch

Verarbeitung, Handel

FiBL-Kelterkurs

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. Im mehrtägigen Kurs lernen die Teilnehmenden, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.

Wann und wo
19./20. Sept., 17. Okt., 7. Nov. 2024
9. Jan., 27. Febr., 10. April 2025
FiBL, Frick AG

Auskunft, Leitung
Andi Tuchschnid und
Thomas Löliger, FiBL
andreas.tuchschnid@fibl.org
thomas.loeliger@fibl.org

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

FiBL-Essigkurs

Der Kurs richtet sich an Hof- und sonstige Verarbeitende. Im Kurs werden die Grundlagen zur Verarbeitung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt. Am Nachmittag gibt uns Familie Bründler einen Einblick in die Essigherstellung mittels Submersverfahren.

Wann und wo
Di 22. Oktober 2024
FiBL, Frick und Wittnau AG

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

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

FiBL-Kurs Selbstkontrolle in der Hofver- arbeitung

Für Betriebe mit Hofverarbeitung. Themen sind gesetzliche Grundlagen, Tipps für Hilfestellung und wie die Selbstkontrolle der

Lebensmittel umgesetzt werden kann, Gefahrenanalyse (eigenes Selbstkontrollkonzept mitbringen).

Wann und wo
Di, 5. Nov. 2024, 9–16.30 Uhr
Online-Veranstaltung

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

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

Umstellung

Für die Umstellung auf Knospe-Produktion sind zwei Pflichttage an einer landwirtschaftlichen Schule und drei zusätzliche Tage obligatorisch. Diese sind bei Schulen oder aus dem Angebot des FiBL wählbar. Zur Umstellung auf biodynamische Produktion bietet Demeter Kurse an. www.bioaktuell.ch/grundlagen > Umstellung

Daten und Infos
· agenda.bioaktuell.ch > Themen: «Umstellung»
· www.inforama.ch/kurse > Suche: «Bio»
inforama.waldhof@be.ch
Tel. 031 636 42 40
· www.strickhof.ch > Kurse > Kategorie: Biolandbau
kurse@strickhof.ch
Tel. 041 228 30 70
· www.liebegg.ch > Weiterbildung
Tel. 062 855 86 55

Weiterbildungs- kurstage

Zur Zeit finden Umstellerkurse verschiedener Anbieter statt. agenda.bioaktuell.ch > Themen: «Umstellung»

Diverses

FiBL-Agroforst Erfahrungsaustausch

Im Rahmen einer Exkursion besuchen wir einen Betrieb, der bereits langjährige Erfahrungen mit Agroforstsystemen hat und sie erfolgreich in die Produktion integriert hat.

Wann und wo
24. Sept. 2024
Hof Ableten und Genossenschaft
Minga Vo Meile, Meilen ZH

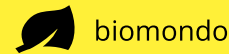
Leitung
Matthias Klaiß, FiBL
matthias.klaiss@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat

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

kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Speicherbatterien in der Land- wirtschaft

Die Firma Modul bereitet gebrauchte Batterien aus der Elektromobilität auf und installiert sie für eine nachhaltige Energieversorgung auf Landwirtschaftsbetrieben. Wir besichtigen die Produktion sowie die installierten Batterien (rund 100 kWh) auf einem Milchvieh- und Schweinemastbetrieb.

Wann und wo
FR 20. Sept. 2024
13–15.30 Uhr
Brunnen SZ

Information, Anmeldung
HAFL, Anna Braun
Tel. 031 848 58 90
agenda.bioaktuell.ch

Forschungsprojekt Hofindividualität

Einladung zum Workshop Hofindividualität: Wenn dein Hof eine Stimme hätte, was würde er auf die Frage «Wie geht es dir?» antworten?

Wann und wo
DO 26. Sept. 2024
10–16 Uhr
Biohof Schüpfenried
Uettiligen BE

Veranstalter
Biodynamische Ausbildung
Schweiz in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut FiBL

Information, Anmeldung
www.demeterausbildung.ch > Aktuell > Agenda > Forschungs-Workshop Hofindividualität
jolanda.gaemperli@bdas.ch

Probio: Biogas- anlagen – Chancen und Risiken

Biogasanlagen ermöglichen gleichzeitig die Produktion von lokalen Düngemitteln und erneuerbarer Energie. Trotzdem sind sie im Biolandbau nicht unumstritten. Der Anlass ist eine Gelegenheit, sich zu informieren und bietet Raum für Diskussionen.

Wann und wo
MO 4. Nov. 2024, 13.30–16.30 Uhr
Bei Michael Müller, Riethof,
Eschlikon TG

Veranstalter
Bio Suisse, Ökostrom

Information, Anmeldung
Bio Suisse, Léa Sommer
lea.sommer@bio-suisse.ch
agenda.bioaktuell.ch
Anmeldefrist: 15. Okt. 2024

Klimatag am FiBL

Neben spannenden Vorträgen zu den Themenfeldern Boden, Anpassung, Kuh als Klimakiller und Zusammenarbeit wollen wir den Austausch und die Vernetzung untereinander fördern. Gemeinsam mit dir möchten wir individuelle Lösungen für den eigenen Betrieb und/oder den Klimaschutz in der Schweizer Landwirtschaft erarbeiten.

Wann und wo
Di 12. Nov. 2024, 8.30–16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Organisation
Lin Bautze, FiBL
lin.bautze@fibl.org

Information, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch
Anmeldefrist: 31. Okt. 2024

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

Bio Suisse dépend du savoir-faire de praticiens/nes motivés/ées. Nous recherchons à partir de 2025 un nouveau collaborateur/une nouvelle collaboratrice disposant de connaissances approfondies du marché de la viande bio, qui assurera la présidence au sein du Groupe spécialisé viande. Le Groupe spécialisé est un organe consultatif qui soutient la cheffe de produits dans les questions techniques et de marché. Il se compose de producteurs et productrices Bourgeon qui disposent d'un grand savoir et d'une grande expérience dans la production bio.

Exigences

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

Charge et rémunération

Chaque année, 4 réunions du Groupe de travail d'une journée sont organisées. En outre, vous êtes prêt/e à participer à des réunions avec des représentants externes du secteur (p. ex. avec des acheteurs, des Tables rondes) et à soutenir le product management si nécessaire (par téléphone ou par e-mail). En tant que président/e du Groupe spécialisé, vous défendez les thèmes du Groupe spécialisé au sein de la Commission du marché (3 réunions d'une journée par an), lors de la conférence des présidents de Bio Suisse (3 demi-journées) et au sein de la Commission spécialisée «Production animale» de l'USP (2 ou 3 réunions d'une demi-journée). L'activité est rémunérée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Vous êtes intéressé/e?

Envoyez votre candidature, composée d'une lettre de motivation et d'un bref CV, avant le 30 septembre 2024 inclus par e-mail à Luca Müller, Cheffe de produits viande, luca.mueller@bio-suisse.ch. Luca Müller répondra également volontiers à vos questions par e-mail ou par téléphone (+41 61 204 66 62).



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

BIO

Actualités



Qui cherche trouve

Commandez un exemplaire d'essai:
Bio Suisse, Édition du Bioactualités
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66
edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch



Aliment de démarrage bio

avec protection contre les coliformes

NOUVEAU

UFA 563 Starter Anticoli

- Couvre les besoins avec peu de grains durant la première ponte
- Flore intestinale plus stable
- Démarrage plus sûr de la ponte



ufa.ch

Dans votre
LANDI