

BIO

Actualités

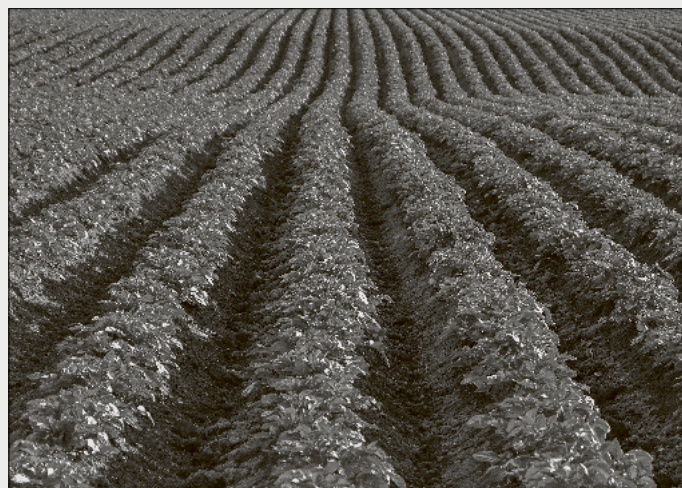
Le magazine du mouvement bio

8124



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

☎ 091 647 30 84
 Crivelli Emballages
crivelliimbagggi@hotmail.com



Engrais organiques

- Biosol (riche en chitine 7-1-1, granulé)
- Bioilsa 11 (11% N, granulé)
- Bioter 7-3-5 (Univer)
- Bioter 5-3-8 (Vigor)
- AminoBasic (9% N, liquides)



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

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

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

Impressum

**Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
 Bioattualità (I)**
 33^{ème} année, 2024
 Numéro 8 | 24 du 11.10.2024
 Le magazine paraît dix fois par
 année dans chacune des trois
 langues.

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

Tirage
 (certification notariale 2024)
 Allemand: 8063 exemplaires
 Français: 1483 exemplaires
 Italien: 308 exemplaires
 Total payés: 9 854 exemplaires
 Total expédiés: 10 303 exemplaires

www.bioactualites.ch

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 (*ju*), FiBL
 Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
 magazine@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
 online@bioactualites.ch

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

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-8
 Mot de passe: ba8-2024

Page de couverture: L'essai DOC qui est en place à Therwil BL depuis 1978 a été le prélude à une série d'autres essais au champ importants menés par le FiBL, comme par exemple l'essai d'Aesch et celui de Frick. *Photo: Tibor Fuchs*

Table des matières

À la une

L'essai DOC

- 6 Un essai tourné vers l'avenir
- 8 Rendements stables à long terme
- 10 «Je suis technicien et je fais des compromis»

Agriculture

Grandes cultures

- 12 Des tournesols presque parfaits

Élevages d'animaux sauvages

- 14 Monsieur Fuchs et ses daims

Fourrages

- 16 Une légumineuse tropicale séduit la Suisse

Apiculture

- 18 Récolter du miel en harmonie avec les abeilles
- 21 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

Concentrés sucrés

- 22 Tomber sous le charme du sirop bio

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 24 Qu'importe ce que tu manges, il faut du Bio Bourgeon
- 27 Nouvelles

FiBL

- 28 Nouvelles

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 20 Rébus en images
- 29 Marchés et prix
- 30 Agenda / Petites annonces

Essayer sans fin

Si le bio se constituait maintenant à neuf, est-ce que des paysannes et paysans bio comprendraient et utiliseraient aussi leur forme d'agriculture comme un système? Ou le bio se développerait-il plutôt comme une collection de techniques, sans réglementation détaillée ni système de valeurs, comme on peut l'observer par exemple avec les approches de l'agriculture régénératrice? Comment l'efficacité du bio pourrait-elle être constatée? Depuis plus de 45 ans, le FiBL étudie avec l'essai DOC les systèmes agricoles biodynamiques, organobiologiques et conventionnels pratiqués côte à côte. Des nouvelles données fournissent un aperçu encore meilleur des constatations (à partir de la page 8).

Si, alors que je suis né en 1970, je pense à la création de l'essai DOC en 1978, cette grande comparaison des systèmes agricoles m'apparaît comme une idée typique de son temps: Un système ne peut se maintenir que séparé des autres – et doit continuellement se justifier et se maintenir par rapport aux autres. Mais comment l'essai DOC se développe-t-il au 21^{ème} siècle?

«Nous ressentons toujours plus l'urgence de changements à grande échelle», dit Astrid Oberson, de l'EPFZ, en discussion à propos de sa collaboration de longue date à l'essai DOC (page 7). À cause de la complexité croissante des problèmes, les projets dans l'essai DOC se concentrent maintenant davantage sur des aspects de la conception globale des systèmes en tenant compte des tendances actuelles. La question de comment l'essai DOC rend compte des réalités qui changent se pose aussi. Ces prochaines années, l'essai DOC ne manquera pas de questions de recherches. L'approche holistique sera appelée à aller loin au-delà des catégories actuelles.



Jeremias Lütold, Rédacteur en chef co-adjoint



Dit



«L'exploitation des pentes raides exige beaucoup d'efforts physiques. Les daims fournissent ici une aide précieuse.»

Christoph Fuchs, Schwarzenberg LU
→ Page 14

Compté

6 spots publicitaires amusants et authentiques ont été produits par Bio Suisse. Ils seront diffusés pendant trois ans à la TV et sur les réseaux sociaux. Cette fois le rôle principal n'est pas joué par des agriculteurs mais par des consommateurs.

→ Page 24

Vu




Qu'est-ce qui se passe à la rédaction? En collaboration avec Patricia Pazin, graphiste de l'agence Büro Haerberli (au centre), Bio Suisse et le FiBL élaborent un nouveau design pour le magazine Bioactualités. Le premier numéro relooké paraîtra fin janvier 2025. *Texte/photo: ke*

Moins de faons sauvés

Le sauvetage annuel des faons se déroule de fin avril à fin juin. Selon l'association suisse pour le sauvetage des faons, 5159 faons ont été sauvés cette année, moins qu'en 2023. Cela est dû à plusieurs causes: Les périodes ensoleillées et chaudes de la première moitié d'avril ont permis de faucher à un moment où de nombreux faons n'étaient pas encore nés. Il y a eu ensuite une longue période avec peu de jours ensoleillés et chauds consécutifs qui a fait que, à la fin de la saison des faons, quelques prairies n'avaient toujours pas pu être fauchées. Et en plus de nombreuses biches ont mis leurs faons au monde dans la forêt au lieu de le faire dans des prairies détrempeées. *ke*

Films biodégradables

À partir du 1^{er} janvier 2025, les fermes Bourgeon devront obligatoirement utiliser des films de paillage biodégradables qui figurent dans la Liste des intrants du FiBL. Il n'y en a actuellement que deux. Le FiBL attire l'attention des fournisseurs sur cette nouvelle règle afin qu'ils fassent admettre leurs produits dans la Liste des intrants. Cela peut être fait à l'aide d'un formulaire qu'on peut télécharger en suivant le lien ci-dessous. Les bâches tissées et les films de paillage qui ne sont pas enfouis dans le sol après la fin de la culture ne sont pas concernés par cette nouvelle règle. *bgo*

 www.listedesintrants.ch >
Annoncer des produits

Une cuisine plus durable

La Sustineo Academy propose une vaste offre de formations continues pour la restauration. Après avoir démarré ses cours en 2023 en Suisse orientale, elle en propose aussi depuis cette année en Suisse romande. Plusieurs modules, qui sont tous orientés vers une restauration plus verte, sont à disposition. En collaboration avec Sustineo, Bio Suisse aimerait faire avancer le label Bio Cuisine. Un module de cours de perfectionnement dure entre un et trois jours et demi. Après avoir suivi et réussi au minimum cinq modules, on reçoit une attestation qui octroie le titre d'experte ou d'expert en restauration durable. *emh*

 www.sustineo.academy > Modules

Quatre cas de maladie de la langue bleue en Suisse

La maladie de la langue bleue est de retour en Suisse pour la première fois depuis 2020. Elle a été identifiée par des autorités vétérinaires chez un bovin dans




Il existe un vaccin pour le sérotype 8.

le canton de Vaud (sérotype 8), puis peu après chez deux moutons dans le canton du Jura et un dans le canton de Soleure. Chez les ovins il s'agit du sérotype 3 pour lequel aucun vaccin n'est actuellement autorisé. Il n'y a pas de risques d'infection pour les êtres humains. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires prépare les mesures

nécessaires avec les vétérinaires cantonaux. Une zone de protection (zone BT) sera de nouveau instaurée, ce qui fait que les déplacements d'animaux resteront possibles sans restrictions à l'intérieur de la Suisse.

La maladie est transmise par des moucheron. L'infection par le sérotype 3 provoque surtout chez les moutons des symptômes sévères comme de la fièvre, des inflammations des muqueuses, des œdèmes et des boiteries. La mortalité peut être très élevée. La maladie est souvent moins grave chez les bovins, mais le rendement laitier peut toutefois diminuer en cas de symptômes sérieux. La maladie est une épizootie soumise à déclaration. Il faut contacter immédiatement le ou la vétérinaire si des symptômes douteux sont constatés. Des filets anti-moustiques et d'autres sortes de barrières physiques peuvent éviter que des animaux soient piqués et donc diminuer la propagation du virus. Il faudrait éliminer les eaux stagnantes car elles sont des lieux de reproduction idéaux pour ces moucheron. *ke*

 www.osav.admin.ch > Informations pour les médias, communiqués de presse des 29. 8. et 30. 8. 2024

Le riz suisse boome

Selon un communiqué de presse du service d'informations agricoles Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, 292 tonnes de riz ont été récoltées



Culture humide du riz à Kappelen BE.

en Suisse l'année passée. La culture sèche est répandue au Tessin, mais au nord des Alpes c'est la culture humide. Le riz est soit semé soit repiqué. Il faut quelque 200 000 plantons à l'hectare, ce qui signifie 2 millions de plantons pour 10 hectares. Il faut une technique moderne pour effectuer le repiquage. Non seulement les champs de riz en culture humide produisent des denrées alimentaires, mais ils sont aussi écologiquement importants: Ils offrent des habitats aux oiseaux limicoles, aux grenouilles et aux libellules. *bgo*

Programme national de lutte contre le piétin des moutons


Le programme national de lutte contre le piétin démarre le 1^{er} octobre 2024. Le piétin est une maladie douloureuse et contagieuse des onglons des moutons qui, selon l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), est présente en Suisse dans un troupeau sur quatre. Dans les cantons des Grisons et de Glaris, le piétin du mouton est combattu systématiquement depuis des décennies. Il survient cependant sans cesse des réinfections dues à la réintroduction de la maladie dans des troupeaux déjà assainis. On suppose que, entre autres, cela pourrait être causé par l'estivage en commun avec des moutons d'autres cantons. C'est la raison pour laquelle l'OSAV lance un programme national de lutte contre le piétin. Ce programme a notamment pour but de faire diminuer le nombre de fermes touchées par la maladie en dessous d'un pour cent. Au cours des cinq prochaines années, des prélève-


ments devront être effectués chaque année entre le 1^{er} octobre et le 31 mars dans tous les élevages de moutons de Suisse pour vérifier la présence de l'agent pathogène. Les élevages testés positifs seront soumis à un séquestre simple de premier degré, ce qui signifie pas de déplacements d'animaux sauf pour l'abattage direct, et ces troupeaux devront être assainis.



Le programme contre le piétin doit protéger les moutons contre les réinfections.

Une vaccination contre cette maladie est interdite depuis le 1^{er} juin 2024 jusqu'à la clôture de ce programme, parce que les vaccins disponibles dans le commerce ne font qu'atténuer les symptômes mais ne peuvent pas éliminer l'agent pathogène. La vaccination n'empêche en outre pas que le piétin soit introduit dans un troupeau. Vu que de nombreuses infections se produisent pendant les transports d'animaux vers des estivages, des troupeaux en transhumance ou des marchés, les acteurs concernés élaboreront un concept. L'OSAV appelle les éleveuses et éleveurs de moutons à annoncer correctement leurs animaux dans la Banque de données sur le trafic des animaux (BDTA) et à corriger les éventuelles inexactitudes. *ke*

 www.osav.admin.ch > Rechercher: «Piétin chez les moutons»

 www.bioactualites.ch > Rechercher: «Piétin dans les fermes bio»

Un essai *tourné* *vers l'avenir*



L'essai DOC s'est développé pendant plus de 45 ans comme force motrice de l'agriculture biologique. Quelle direction cet essai prendra-t-il à l'avenir?

Il y avait au départ une question apparemment simple: Est-ce que l'agriculture biologique fonctionne? Démarré en 1978, l'essai DOC a fourni le fondement scientifique des succès progressifs atteints par l'agriculture biologique depuis les années 1990 (encadré). Et aujourd'hui? Les publications actualisées du FiBL sur l'essai DOC contiennent des affirmations sur des champs thématiques qui vont prendre de l'importance à l'avenir. De nouvelles données montrent que la sécurité de rendement dépend avant tout de l'approvisionnement en azote et de la protection phytosanitaire. Les systèmes biologiques atteignent – avec leurs moyens – des rendements stables et influencent en outre positivement la biodiversité du sol.

Les différents niveaux de fumure sont une caractéristique spécifique de l'essai DOC. On utilise depuis 1992 des quantités d'engrais de 0,7 et 1,4 unité de gros bétail fumure (UGBF). «Les niveaux de fumure ont été conçus comme essais de nutrition des plantes, mais à l'avenir ils seront de plus en plus utilisés pour étudier les influences à long terme que la diminution des cheptels exerce sur le sol», dit Hans-Martin Krause, qui dirige l'essai DOC du côté du FiBL depuis 2024. Il trouve néanmoins que les résultats de l'essai continuent de préconiser les fermes polyvalentes. La diminution des cheptels introduit un conflit d'objectifs, car la qualité du sol diminue à long terme à cause de la réduction des apports d'azote et de carbone.

Le changement climatique ouvre un autre champ thématique important: «En plus des émissions de gaz à effet de serre, la capacité d'adaptation des systèmes vient aussi au premier plan», explique Hans-Martin Krause, qui poursuit: «La focalisation sur les gaz à effet de serre ne doit cependant pas se limiter au gaz carbonique CO₂ mais étudier aussi et de plus en plus les émissions de gaz hilarant (N₂O). Les pertes d'azote sont un thème pressant en général, car elles influencent tant l'efficacité que l'impact environnemental des systèmes.»

«Il faut des systèmes avec des niveaux plus nombreux»

L'agronome de l'EPFZ Astrid Oberson a mené pendant bien plus de 30 ans des recherches sur l'essai DOC. Elle ne voit pas d'autre essai qui soit mené pendant aussi longtemps et soigneusement. «On ne trouve nulle part ailleurs des données de cette qualité». Elle pense que les questions posées dans l'essai DOC seront à l'avenir plus fortement reliées aux défis fondamentaux de l'agriculture, mais aussi que, malgré la tendance à diminuer les cheptels, rien ne changera pour la prairie graminées-légumineuses imposée dans la rotation culturale tant qu'un système agricole continue de considérer la santé du sol. «Mais si les fourrages protéiques ne sont pas donnés aux animaux il faudra les utiliser autrement, par exemple pour produire du biogaz. Le bien-fondé de telles mesures devra être étudié à fond», dit Astrid Oberson.

Par exemple, la couverture végétale permanente du sol deviendra de plus en plus importante à cause des sécheresses plus fréquentes et des pluies plus fortes. Cela aura une influence sur la manière dont on considère la vie du sol ou les rotations des cultures. «Il faut des systèmes avec des niveaux plus nombreux», dit Astrid Oberson. Hans-Martin Krause confirme que l'essai pourrait se consacrer de plus en plus à des questions sur les réactions au changement climatique et sur la résilience des différents systèmes. Qui dit nouveaux thèmes dit aussi modifications de la pratique agricole dans l'essai DOC. Elles ont jusqu'ici toujours été entreprises avec retenue. Dans le but d'assurer la validité des résultats, Hans-Martin Krause essaie de maintenir l'essai aussi constant que possible à long terme. La difficulté de réunir dans l'essai proximité de la pratique et continuité exige une voie médiane qui doit être élaborée en tenant compte aussi d'agriculteurs actifs dans la région. *Jeremias Lütold*



De la pratique à la recherche

Des agricultrices et agriculteurs ainsi que des chercheuses et chercheurs en agriculture biologique ont pris en 1978 l'initiative de comparer l'agriculture biologique et conventionnelle et ont installé l'essai DOC à Leimental BL. La surface de l'essai est située au sud-ouest de Bâle sur des sols fertiles sur loess. Il est devenu depuis lors l'essai de comparaison de systèmes agricoles qui dure le plus longtemps dans le monde. Avec sa grande base de données, il offre jusqu'à aujourd'hui la plateforme idéale pour les projets de recherches les plus divers. 130 articles lui ont été consacrés dans des revues scientifiques. Entre autres en 2002 dans la renommée revue spécialisée américaine «Science» – un pas important pour le mouvement bio vers une large reconnaissance par la politique et les institutions, et un grand succès pour l'équipe de recherche. Plus de 20 ans plus tard, le responsable de l'essai Paul Mäder part à la retraite et passe le témoin à Hans-Martin Krause. Les plus récentes constatations ont été reprises et retraitées encore une fois en collaboration avec les compagnons de route de longue date Andreas Fliessbach (FiBL) et Jochen Mayer (Agroscope) (à partir de la page 8).

→ Hans-Martin Krause, Cogestion du groupe Fertilité des sols & climat, FiBL
tél. 062 865 04 09
hans-martin.krause@fibl.org

Différentes personnes ont accompagné l'essai DOC pendant plus de 45 ans. Frédéric Perrochet cultive l'essai depuis 10 ans et en parle dans une interview (page 10). *Photo: Thomas Alföldi, FiBL*

Rendements stables à long terme

Les résultats actualisés de l'essai DOC approfondissent ceux tirés de plus de 45 ans de recherches permanentes.

L'agriculture nourrit une population mondiale en croissance, mais en même temps elle stimule aussi les crises environnementales mondiales dont elle est à son tour fortement touchée. Il y a heureusement des systèmes agricoles durables qui réduisent les pertes d'éléments nutritifs, les émissions de gaz à effet de serre et les pertes de biodiversité.

Les essais au champ sont un élément important pour pouvoir étudier les effets à long terme de différentes méthodes agricoles. L'essai DOC situé à Therwil BL depuis 1978 étudie les systèmes agricoles biodynamiques, organobiologiques et conventionnels (encadré page 11). Malgré des rendements en moyenne plus bas, les systèmes agricoles biologiques sont considérés comme des alternatives durables à l'agriculture conventionnelle. Des résultats actualisés de l'essai DOC montrent comment les systèmes biologiques répondent à cette exigence.

Effizienz et respect du climat

Les moyennes des rendements montrent des différences entre les systèmes biologiques et conventionnels (voir le graphique «Intrants et rendements des systèmes de l'essai DOC»). La moyenne de toutes les cultures de la dernière rotation culturale de 7 ans montre pour le niveau de fumure avec 1.4 UGBF/ha un rendement plus bas de 15 % en bio. Les systèmes bio sont toutefois efficaces car ils fournissent à long terme des rendements stables avec moins d'intrants. La nette diminution des intrants a des effets sur la biodiversité, le climat et la fertilité du sol. Et les denrées alimentaires et fourragères sont en outre moins contaminées par des engrais et des produits phytosanitaires.

Le changement climatique en cours est causé surtout par les gaz à effet de serre (GES) que sont le gaz carbonique (CO₂), le méthane (CH₄) et le gaz hilarant (N₂O). Dans l'essai DOC, les émissions de GES sont inférieures de 63 % dans les surfaces du système biodynamique et de 44 % dans le système biologique (graphique «Gaz à effet de serre produits par le sol et stockage du carbone dans l'humus»).

Tous les indicateurs de la fertilité du sol qui ont été étudiés montrent des valeurs meilleures dans les systèmes bio et surtout biodynamiques (graphique «Modifications de la teneur en humus et indicateurs microbiologiques de la fertilité du sol»). Malgré une fumure réduite, la fertilité du sol dans le système biodynamique a en partie dépassé celle du système conventionnel avec une fumure usuelle dans la pratique.

Vu globalement, il faudra introduire davantage de modifications systémiques des systèmes alimentaires si les proportions de surfaces cultivées en bio augmentent, ceci pour éviter d'utiliser plus de surfaces: En font partie la diminution du gaspillage alimentaire, celle des produits animaux, et la pratique des cultures associées qui augmentent l'efficacité des surfaces. Hans-Martin Krause et Paul Mäder, FiBL; Jeremias Lütold •

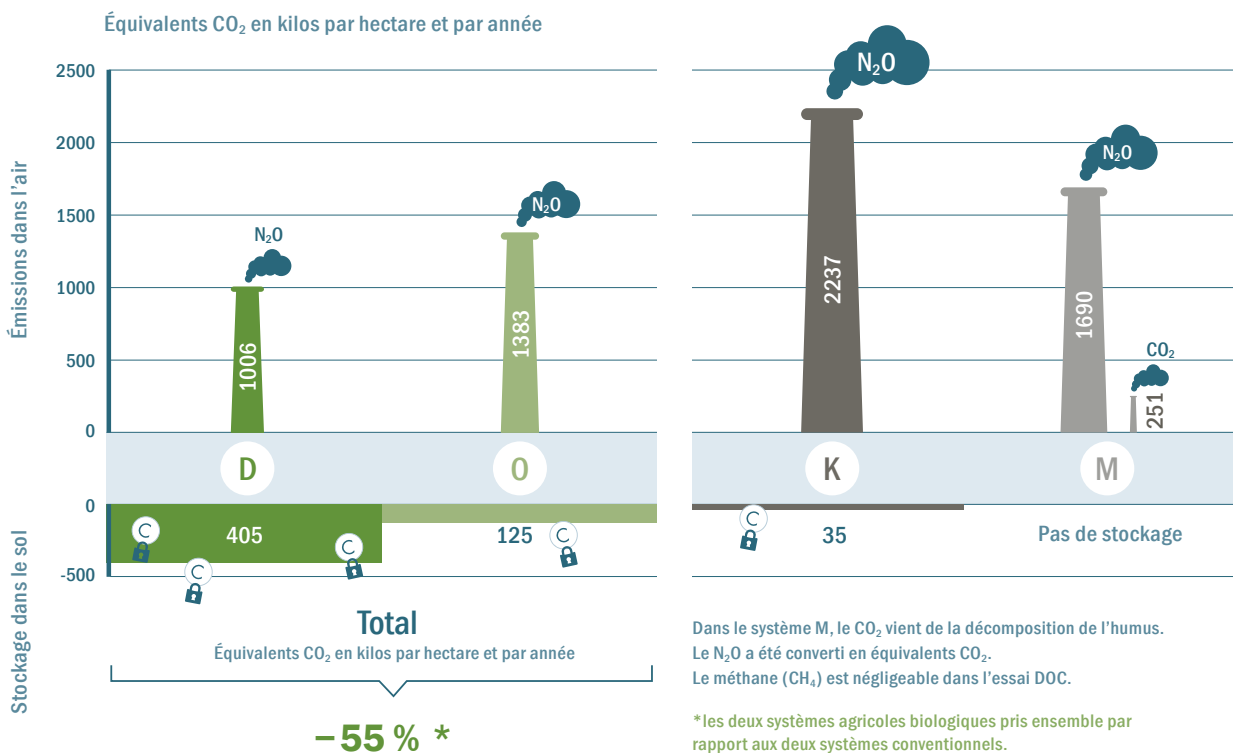
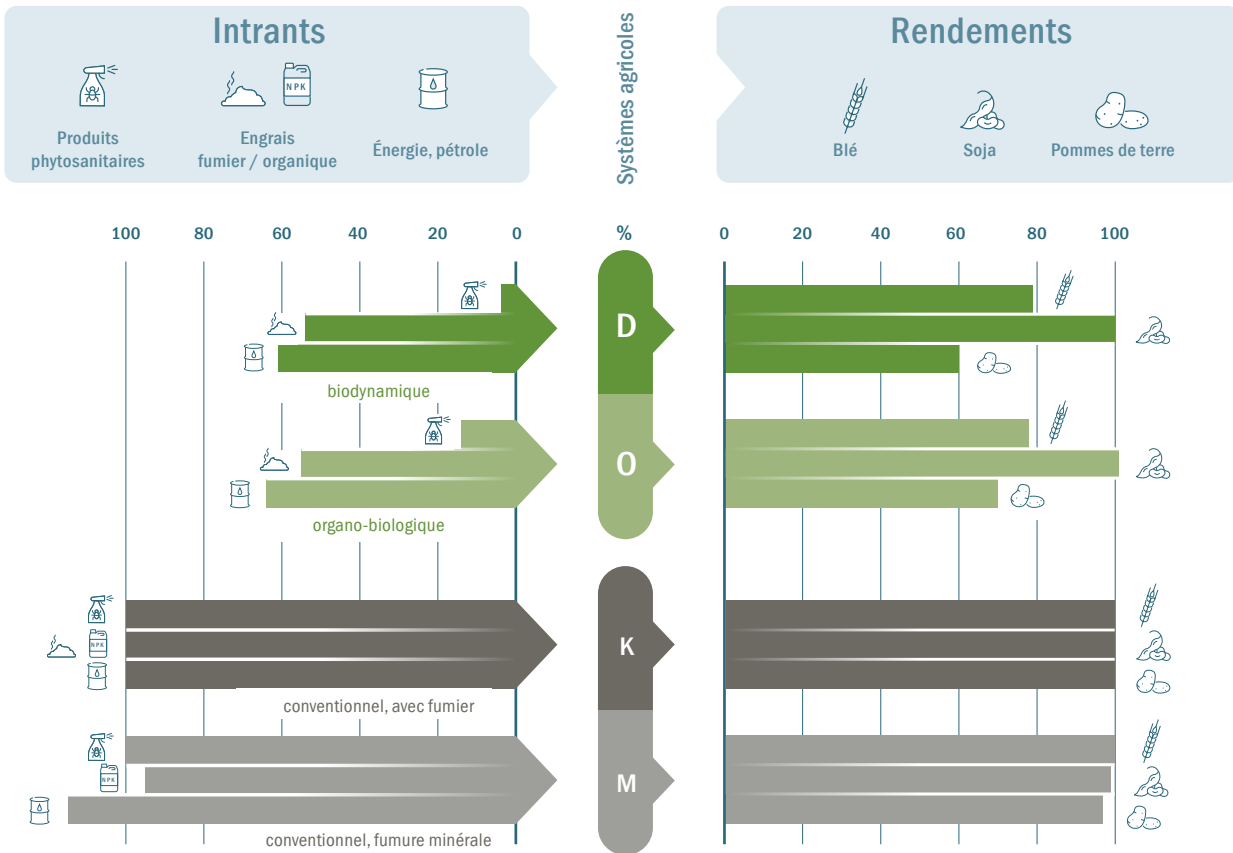
Intrants et rendements des différents systèmes de l'essai DOC

Vus sur toute la durée de l'essai, les intrants et les rendements des systèmes de l'essai DOC confirment l'infériorité des rendements bio par rapport aux conventionnels. Alors que la diminution des rendements des systèmes bio par rapport aux conventionnels était de 20 % pour les trois premières périodes de rotation culturale, elle s'est réduite à 15 % en considérant six périodes de rotation culturale. Les différences de rendement varient cependant fortement selon les cultures. Alors que les rendements des prairies graminées-légumineuse des systèmes bio sont inférieurs de 9 %, ceux des pommes de terre sont nettement plus bas avec 32 % de moins. Le soja a fourni des rendements aussi hauts en bio qu'en conventionnel car les légumineuses comme le soja fixent de l'azote de l'air. Pour le blé, le système biodynamique a fourni pendant les deux dernières périodes de rotation culturale des rendements légèrement supérieurs à ceux du système bio, ce qui pourrait être en relation avec la variété adéquate venant de la sélection variétale biodynamique. Les systèmes bio produisent globalement 85 % des rendements conventionnels bien qu'ils n'utilisent que 50 % de nutriments et d'énergie et consomment 92 % de moins de produits phytosanitaires.

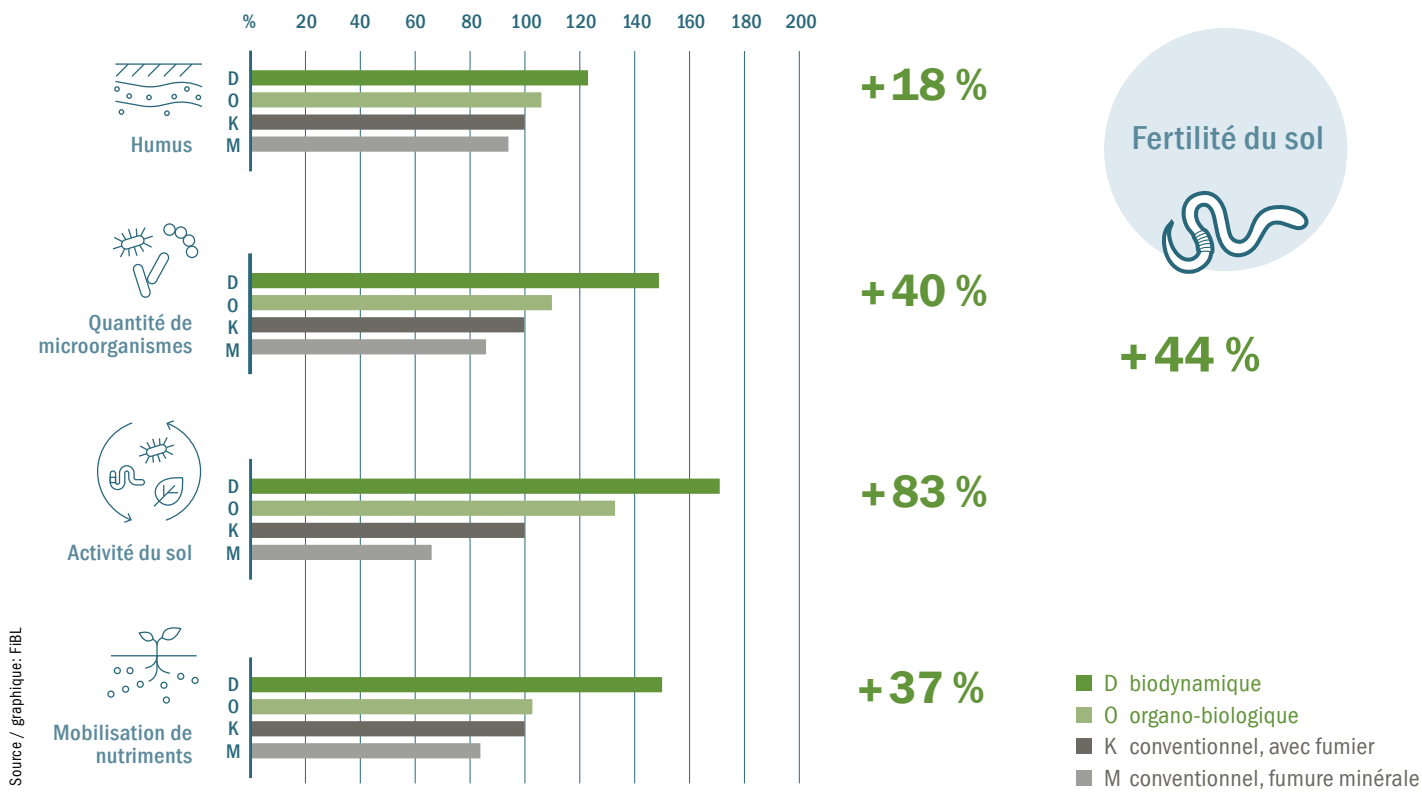
Gaz à effet de serre produits par le sol et stockage du carbone dans l'humus

Le système biodynamique est le seul système de l'essai DOC à stocker dans le sol une quantité substantielle de carbone sous forme d'humus. Cela est probablement dû au compostage du fumier. C'est en outre aussi ici que les plus petites émissions de gaz hilarant (N₂O) ont été mesurées. Des modèles scientifiques qui évaluent le stockage du carbone dans le sol partaient jusqu'ici de l'idée que les apports de carbone par les racines augmentent en fonction de la biomasse aérienne produite: Cela signifierait que plus le rendement d'une culture est élevé plus il y a de carbone stocké dans le sol, et donc que les systèmes agricoles conventionnels introduisent davantage de carbone dans le sol que les systèmes biologiques. Les résultats de l'essai DOC ont pu réfuter cette hypothèse pour le blé d'automne et le maïs. Ils montrent que les apports souterrains de carbone sont largement indépendants de la production de biomasse aérienne et que les systèmes biologiques présentent même des apports souterrains de carbone un peu plus élevés malgré des rendements inférieurs.

- D biodynamique
- O organo-biologique
- K conventionnel, avec fumier
- M conventionnel, fumure minérale



Source / graphique: FIBL



«Je suis technicien et je fais des compromis»

Frédéric Perrochet travaille depuis 2012 au FiBL comme collaborateur technique pour l'essai DOC. Il prend presque chaque jour des décisions qui doivent correspondre aux différents systèmes agricoles.

Comment le travail pour l'essai DOC s'est-il modifié ces dernières années?

Frédéric Perrochet: Bien que les résultats des trois premières rotations des cultures étaient déjà publiés et l'essai déjà établi, nous avons fait avec peu de moyens financiers. Nous disposons de plus de personnel du FiBL depuis qu'Adrian Lustenberger travaille aussi pour l'essai. Quelques tâches reprises d'Agroscope s'y sont rajoutées.

Qu'est-ce qui vous met quotidiennement au défi dans la conduite de cet essai?

Il y a des anecdotes passionnantes. Pour assurer la comparabilité, nous devons effectuer les travaux de la même manière dans tous les systèmes. Quand nous avons apporté 40 tonnes de fumier frais pour les pommes de terre du système conventionnel, j'ai dû utiliser une machine rotative pour assurer un

bon mélange bien que j'aurais préféré utiliser par exemple un vibroculteur. Alors que je pourrais me contenter d'une herse simple dans le système biodynamique parce que le fumier composté est plus fin, je dois utiliser la herse rotative dans toutes les parcelles. Nous devons de temps en temps travailler plus intensivement les parcelles conventionnelles à cause de la structure de leur sol – et donc le faire aussi dans les autres systèmes. C'est pour ça que nous ne pouvons pas toujours choisir la méthode la plus ménagante pour chaque système, et c'est là que, en tant que technicien, je cherche des compromis.

Dans quelles autres situations est-ce aussi le cas?

Il faudrait normalement recourir à un travail du sol plus ménagant. On peut en effet vite abîmer les sols sur loess de l'essai DOC. D'autres techniciens sur place accordent toutefois de l'importance à obtenir un lit de semis propre. Cette année nous avons travaillé le sol avec une herse rotative et le lit de semis est devenu relativement fin. Un lit de semis plus grossier aurait suffi pour des cultures comme le soja, car le sol sur loess devient fin avec la pluie. À cause d'une forte

Modification de la teneur en humus et indicateurs microbiologiques de la fertilité du sol

Les systèmes agricoles biologiques et biodynamiques présentent lorsque le sol est nu une surface moins battante. Les sols bio ont une structure plus stable. Dans le système conventionnel, le pH est descendu après 21 ans en dessous de la valeur limite. Maintenir le pH en dessus de 6 est important pour la structure du sol, l'activité biologique et la nutrition des plantes. Cela garantit une meilleure infiltration de l'eau et une meilleure protection contre l'érosion. En ce qui concerne l'humus, les teneurs et les réserves d'humus sont restées constantes dans les procédés avec le niveau de fumure de 1.4 UGBF/ha. Les sols sans engrais organiques ou avec une fumure réduite ont perdu de l'humus. La biomasse microbienne (la quantité de microorganismes) et son activité étaient nettement plus élevées dans les systèmes bio que dans les procédés conventionnels.

Les pourcentages dans le graphique se réfèrent aux deux systèmes agricoles biologiques pris ensemble par rapport aux deux systèmes conventionnels.



L'essai DOC d'un coup d'œil

L'essai DOC compare entre eux les systèmes agricoles biodynamiques (D), organobiologiques (O) et conventionnels (C). Les trois systèmes simulent des fermes de grandes cultures avec des élevages bovins et 1.4 unité de gros bétail fumure (UGBF) par hectare. Les systèmes bio suivent les directives de Demeter et de Bio Suisse. Il y a en plus un procédé conventionnel qui ne reçoit que des engrais minéraux pour simuler une exploitation sans bétail (M), et un procédé de contrôle qui n'a pas reçu de fumure depuis le début de l'essai. L'expérimentation travaille avec deux niveaux de fumure, celui avec 1.4 UGBF/ha représentant la densité animale moyenne d'une entreprise agricole en polyculture-élevage en Suisse. Avec le deuxième niveau de fumure, tous les systèmes ne reçoivent que la moitié de la quantité d'engrais de ferme (ce qui fait 0.7 UGBF/ha). La rotation culturale de sept ans avec deux années de prairie graminées-légumineuses est typique des exploitations agricoles suisses qui ont du bétail. Les cultures annuelles sont des sarclées (betteraves rouges, maïs, pommes de terre, choux), des céréales (blé, orge) et une légumineuse à graines, le soja. Les résultats actualisés de l'essai DOC seront probablement disponibles d'ici fin 2024 dans une fiche d'information et un dossier du FiBL. Leur publication sera annoncée dans le magazine Bioactualités.

www.fibl.org/projets > Rechercher: «10015»

pluie survenue juste après, la finesse du lit de semis a pris sa revanche dans certaines cultures car le sol est devenu très battant. J'avais auparavant pensé que nous pourrions modifier le DOC en essayant trois sortes de travail du sol au lieu de trois cultures. Que se passe-t-il lorsque le travail du sol est beaucoup plus régénératif ou réduit? Aujourd'hui je pense que le DOC est le DOC, que les 45 années ont une continuité unique en son genre et que, pour le travail réduit du sol, nous avons les essais à Frick et à Aesch.

Comment prenez-vous les décisions techniques?

La plupart des questions sont discutées dans le groupe, et nous avons sans cesse des contacts avec le groupe de suivi. On doit toujours voir sur place, quelquefois on est seul et quelquefois à deux. Les conditions sont en effet très différentes selon les systèmes. Il arrive qu'on fasse deux ou trois mètres avec une machine et qu'on décide ensuite comment on continue.

Comment est-ce que vous composez avec les caractéristiques des différents systèmes?

Une des particularités de l'essai est l'utilisation des préparations biodynamiques comme la silice de corne. Là j'utilise le calendrier lunaire. Il se peut qu'il y ait relativement peu à faire pendant une semaine calme mais que les meilleurs jours pour la silice de corne tombent sur un week-end. Je peux respecter les bons jours vu que je suis le seul à appliquer ces préparations. Il n'y a pas de contrainte du côté biodynamique pour l'utilisation du calendrier lunaire, mais pour moi c'est clair que je prends ça au sérieux. Si on a trois jours secs devant nous et qu'on doit moissonner, je dois bien sûr le faire indépendamment du calendrier lunaire. Mais je veille à ne pas effectuer ce travail un jour de nœud dans cette période. Dans le système conventionnel, je veille à ce qu'on répartisse bien régulièrement les engrais chimiques. Vu la petitesse des parcelles on le fait à la main. Mon exigence est qu'on utilise les meilleures pratiques possibles dans tous les systèmes.

Interview: Jeremias Lütold



Des tournesols *presque parfaits*

Le tournesol est une culture idéale en agriculture bio – malheureusement son marché est très peu sûr.

«Le tournesol est une culture très intéressante pour ma ferme de grandes cultures sans bétail», dit Yves Gaillet de Mur FR, qui ajoute: «Cette culture est facile à sarcler, et elle est peu exigeante en matière de soins et d'éléments nutritifs.» L'agriculteur bio peut mettre en place le tournesol sans problèmes après le maïs, qui est une culture très gourmande. Après l'enfouissement des résidus de récolte du maïs, il est facile d'effectuer un faux-semis qui incite une partie des graines de mauvaises herbes à germer et à lever. Elles peuvent ensuite être régulées avec la herse étrille puis avec des sarclages. Même en 2024, les conditions étaient bonnes pour le tournesol sur son domaine près du Mont Vully. «J'ai semé début avril quand c'était encore relativement sec», dit Yves Gaillet. Les tournesols ont quand même eu chez lui des difficultés en 2024. Là où se trouve la culture, les sols sont très lourds et pas simples à travailler. À cause du printemps très mouillé, il a souvent dû sarcler alors que les conditions étaient trop humides. «Ça a bien sûr causé des compactages du sol», dit Yves Gaillet. La pression des mauvaises herbes a fortement augmenté dans le courant de l'été. Il est aussi possible que les tournesols aient

un peu manqué de potasse car il n'a pas utilisé d'engrais de ferme. Il va quand même continuer cette culture l'année prochaine et très probablement aussi les suivantes.

Les tournesols ont aussi eu un démarrage plutôt difficile dans l'essai variétal du FiBL (voir l'encadré). «Comme à d'autres endroits, nous avons dû semer tard à cause de l'humidité, le développement juvénile a traîné les pieds et plus tard il a été difficile d'aller dans les cultures pour la régulation des mauvaises herbes», dit Mathias Christen, qui dirige les essais variétaux. L'essai variétal 2024 a été mené à quatre endroits différents en Suisse – entre autres sur le domaine d'Yves Gaillet. «Il n'y avait jusqu'à récemment que peu de variétés de tournesol à disposition», dit Mathias Christen. Dans le but d'améliorer cette culture aussi dans les régions marginales, on a commencé à chercher des variétés adéquates pour des conditions culturales plus diverses. Des tournesols qui mûrissent rapidement sont très importants pour les sites plus élevés et ceux où il peut y avoir du brouillard tôt en automne. Sinon ils attrapent vite des maladies à cause de l'humidité.

Renforcer les tournesols avec une nouvelle variété

Les tournesols sont une culture peu exigeante et la pression des ravageurs reste normalement assez limitée, mais, selon les années ou les conditions météorologiques, cette culture peut quelquefois faire fiasco. Fadi Kanso, de Sativa Rheinau,



Les oiseaux peuvent causer des gros dégâts lors du semis et du développement juvénile des tournesols. Photos: Mathias Christen, FiBL

développe depuis dix ans avec des collègues de la Sélection Céréalière de Peter Kunz (GZPK) une variété de tournesol pour l'agriculture biologique. Ce sélectionneur veut qu'une variété mieux adaptée au climat de nos régions rende la culture du tournesol plus sûre et plus attractive en bio. «L'équipe de sélection s'est décidée pour une variété High Oleïc (HO) et pour une de tournesol à décortiquer, car les variétés pour l'huile pressée à froid (linoléiques) ont moins de potentiel économique pour l'agriculture biologique», dit Fadi Kanso. L'huile de tournesol HO peut être chauffée à haute température, se conserve bien et est donc aussi demandée comme ingrédient pour des cosmétiques et d'autres branches du secteur bio.

Nous avons démarré avec l'exigence que la variété ne soit pas hybride», dit Fadi Kanso. L'équipe de sélection voulait une variété à pollinisation ouverte que les agricultrices et les agriculteurs puissent multiplier eux-mêmes. Comme c'est aussi le cas pour un grand nombre de cultures, il n'y a pour le tournesol que des variétés hybrides produites par des grands groupes semenciers. «Et il y a parfois des variétés qui disparaissent purement et simplement du marché», dit Fadi Kanso. Avoir une variété bio adaptée au climat d'ici est donc la bonne voie pour libérer l'agriculture biologique de ces contraintes.

Lors du développement de la nouvelle variété de tournesol HO, l'équipe de sélection s'est concentrée sur la propriété présente dans le pool génétique qui permet de chauffer fortement l'huile de tournesol. Il a d'abord fallu des années pour fixer ce monogène dans le pool génétique, ceci afin que les plantes de la population de base le portent comme gène dominant. C'est sur cette base que l'équipe de sélection poursuit depuis lors son but de développer une variété-population qui, en tant que forme de sélection, se trouve entre une variété-lignée et une variété-population. «C'est une approche relativement nouvelle; nous l'avons choisie à cause de quelques désavantages liés aux formes classiques de sélection», explique Fadi Kanso. Il estime que la variété de tournesol HO développée pour l'agriculture biologique, hautement tolérante aux maladies et très productive, sera disponible dans les trois à quatre prochaines années.

Tournesol bio: un marché en dents de scie

En plus du développement d'une variété bio de tournesol HO, il faudrait aussi des changements sur le marché. Selon Hanna Marti, product manager Grandes cultures à Bio Suisse, il y a eu un grand élan pour le tournesol après la pandémie de covid-19 et après le début de la guerre en Ukraine. La récolte a été inférieure à la moyenne en 2021, ce qui a fait augmenter la demande. Cette dernière n'a en partie pas pu être couverte en 2022. La clientèle montre depuis 2023 une sensibilité aux prix nettement perceptible.

Vu que l'huile de tournesol HO est utilisée dans la fabrication de très nombreux produits bio, les changements dans l'écoulement sont vite perceptibles si les consommatrices et les consommateurs achètent plus de produits bio ou plus de produits non bio. «Sur le marché, les tournesols HO sont très fortement soumis à ce qu'on appelle des effets couplés», dit Hanna Marti. Ce problème de couplage survient actuellement surtout à cause du blé – il y a trop peu de blé panifiable biologique suisse à disposition, donc on n'utilise pas d'huile suisse dans la boulangerie bio. *Jeremias Lütold*



L'essai mené par le FiBL avec des variétés de tournesol étudiées en détail des variétés existantes.



Une bonne culture bio sur un marché volatil

L'écoulement de l'huile de tournesol HO suisse est fortement dépendant des effets de couplage avec d'autres cultures comme le blé ou la pomme de terre. «Contrairement à l'agriculture conventionnelle, les prix pour le tournesol bio sont moins dépendants des prix du marché mondial», dit Hanna Marti, product manager Grandes cultures à Bio Suisse. Le marché suisse pour le tournesol bio est jusqu'ici piloté par la demande, et il n'y a pas eu de négociations pour des prix de référence. On verra cependant ces prochaines années jusqu'à quel point on peut tenir le niveau de prix actuel s'il faut utiliser plus d'huile de tournesol biologique suisse dans des produits transformés. La pression des prix est en effet encore plus forte ici que pour une huile en bouteille. Les soubresauts de la demande ont causé des difficultés aux productrices et producteurs car le tournesol est volontiers cultivé comme élément fixe de la rotation culturale. Le but est de développer continuellement l'écoulement du tournesol bio tout en maintenant une rentabilité durable pour les productrices et les producteurs. Hanna Marti part de l'hypothèse que, malgré la situation actuellement difficile sur le marché, l'écoulement de l'huile de tournesol bio va se développer positivement à long terme en parallèle à l'augmentation de la demande pour le blé panifiable bio suisse.

→ Hanna Marti, Product manager Grandes cultures, Bio Suisse
tél. 061 204 66 96
hanna.marti@bio-suisse.ch

Mathias Christen dirige au FiBL de 2023 à fin 2025 le projet CGCB «HO-Sonnenblumen-Sortenversuch und Beratung». Les essais doivent approfondir les connaissances actuelles sur les variétés de tournesol. Différentes variétés de tournesol HO sont cultivées en bandes pour des essais pratiques répartis dans toute la Suisse. Les données recensées sont l'état sanitaire général, la précocité et le rendement.

www.fibl.org/projets > Rechercher: «10215» (DE)
→ Mathias Christen, Groupe Technique de production en grandes cultures, FiBL
tél. 062 865 63 63
mathias.christen@fibl.org



Le daim dominant Marvin avec 25 daines et leurs faons. Ils aident entre autres à entretenir les terrains en pente raide. Photos: Katrin Erfurt

Monsieur Fuchs et ses daims

Depuis près de dix ans, le jeune agriculteur Christoph Fuchs élève avec passion des daims.

La ferme Arnenhof se trouve à Schwarzenberg LU; c'est une ferme herbagère classique en zone de montagne II. En plus de 23 vaches laitières et de leurs remotes, 2000 frères coqs s'ébattent en plein air. Du côté opposé, le terrain descend en pente raide, une caractéristique typique du paysage de collines de cette région des Préalpes. On entend un faible aboiement.



L'élevage des daims exige assez peu de travail. S'il n'y a pas de tâches spéciales, il faut entre 15 et 30 minutes par jour.

«C'est la mère qui appelle son faon», explique Christoph Fuchs. Cet agriculteur Bourgeon de 31 ans a repris cette année la ferme de son père. Il avait pu le convaincre il y a plus de dix ans d'avoir des daims sur le domaine.

«L'exploitation des pentes raides du côté de l'ombre exige beaucoup d'efforts physiques. Les daims fournissent ici une aide précieuse», constate Christoph Fuchs. L'agriculteur explique qu'ils sont en outre deux fois moins grands que les cerfs et sont donc plus légers, ce qui ménage les sols et évite la formation de sentiers.

Une formation spéciale est nécessaire

Il a encore fallu deux ans jusqu'à ce que les douze premières daines puissent emménager dans la ferme à fin 2015. «Il y avait encore quelques préparations à effectuer», explique Christoph Fuchs sur le chemin vers l'enclos: L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires prescrit pour l'élevage des cervidés une clôture d'au moins deux mètres de haut ainsi qu'un abri contre les intempéries. Il faut pour cela des autorisations de construire de la commune ou du canton. «La clôture ne doit en plus pas couper un corridor faunistique et doit être posée à au moins dix mètres de la prochaine lisière de forêt», ajoute l'agriculteur. L'Arnenhof a réussi à remplir les exigences et a reçu sans difficultés les autorisations de construire nécessaires. «En Suisse, les agriculteurs ont besoin pour l'élevage d'animaux sauvages d'une formation spécifique indépendante de la profession (FSIP)», souligne Christoph Fuchs. Celle-ci comprend six jours de théorie et 300 heures de pratique chez un producteur expérimenté. «Je trouve que cette formation de base est tout à fait justifiée, car elle transmet des connaissances étendues sur l'élevage, l'abattage et la commercialisation.» Les autori-

sations nécessaires ainsi que l'attestation de formation sont ensuite transmises au service vétérinaire cantonal qui octroie l'autorisation d'élevage.

Christoph Fuchs entre dans l'enclos et appelle ses animaux. Il répand des morceaux de pain sec, une petite friandise pour attirer les quelque 50 daims. L'agriculteur élève sur 3,5 hectares 25 daines avec leurs faons ainsi qu'un daim dominant. Il pourrait avoir dix daines à l'hectare. «Je me suis volontairement décidé pour moins de bêtes. Cela permet d'avoir en automne encore assez d'herbe de pâturage et donc d'éviter d'apporter des fourrages», explique Christoph Fuchs. La surface est divisée en trois parcs et un pâturage d'hiver. Quand un parc a été brouté, les animaux passent dans le suivant. Pour soutenir différents processus métaboliques, par exemple les mise-bas et les chaleurs, les daims reçoivent en plus des minéraux. «Ils sont mélangés avec des pulpes de betterave sucrière qui ont un goût spécial agréable. En cas de besoin, je peux aussi ajouter, si une analyse a identifié des vers, un vermifuge qui sera mieux accepté par les animaux s'il est incorporé dans le mélange.» Les daims reçoivent aussi des feuilles et des branches pour manger, se gratter et s'occuper. En hiver, le jeune chef d'exploitation les nourrit avec du bon foin de sa production.

Le daim dominant est changé tous les trois ans

Le daim dominant Marvin, qui a entre 10 et 12 ans, se distingue nettement du troupeau avec ses bois impressionnants. Il est maintenant pleinement développé et le velours, cette couche de peau très irriguée qui est responsable de la formation des bois, commence à peler. Au printemps prochain, après les accouplements, les bois tomberont. «Alors Marvin deviendra très sensible et perdra toute sa fierté», dit le jeune agriculteur en souriant. Pendant cette période, le daim dominant redescend dans la hiérarchie. «Cette difficulté est bien résolue par la nature, puisque les daines mettent leurs petits au monde pendant cette phase. Sans ses bois l'ancien daim dominant ne peut pas les blesser», explique Christoph Fuchs. À la fin de l'été, dès que les faons sont assez grands et peuvent s'enfuir, les nouveaux bois sont de nouveau totalement régénérés.

«Quand j'ai commencé, j'ai dû acheter des daims à une exploitation conventionnelle.»

Christoph Fuchs

Marvin est depuis trois ans sur le domaine. «Ce sera sa dernière année chez nous.» En effet, vu qu'après quatre ans il y a le risque qu'il couvre ses propres filles, il sera remplacé par un nouveau mâle dominant qui viendra de chez un des producteurs avec lesquels il fait des échanges. Quand on regarde le troupeau, d'autres jeunes daims mâles avec des bois plus ou moins développés attirent le regard: «Ils sont appelés jeunes mâles ou daguets et ont respectivement deux ans et demi et un an et demi.» L'âge d'abattage se situe normalement vers un an et demi, mais, à cause de l'élevage extensif de Christoph Fuchs, certains daims n'atteignent que plus tard le poids d'abattage visé. L'agriculteur procède lui-même aux tirs d'abattage: «Je connais toutes mes bêtes et leur histoire,



Christoph Fuchs a dû avoir une autorisation de construire pour une clôture de deux mètres de haut et un abri contre les intempéries.

ce qui me permet de décider en toute connaissance de cause lesquelles j'abats à quel moment. Pour ces tirs, Christoph Fuchs a besoin d'une formation de tireur et d'une attestation annuelle de sa précision de tir. Son précepte: «J'essaie auparavant le fusil: Si je ne peux pas atteindre une pièce de deux francs à 100 mètres, je renonce au tir d'abattage.» Les abattages s'effectuent une à trois fois par année en fonction du nombre de bêtes. Il tire depuis son balcon, un endroit qui lui permet d'atteindre ses cibles jusqu'à 100 mètres de distance. L'animal mort est éviscéré, dépecé et mis en paquets dans un abattoir situé à seulement dix minutes de voiture de la ferme. Christoph Fuchs commercialise la viande, qui est très pauvre en graisse et en cholestérol mais riche en fer, sous forme de paquets de 4 kilos qu'il vend directement à ses clients. Le prix se monte à environ 50 francs le kilo, mais il varie selon la composition du paquet de mélange de morceaux.

Vente de daims à des fermes bio

Christoph Fuchs aime cependant bien plus vendre des animaux vivants, ce qui est possible tous les un à deux ans. «Quand j'ai commencé, je n'ai pas trouvé de daims venant d'élevages bio. J'ai donc dû avoir une autorisation exceptionnelle pour acheter des bêtes à une exploitation conventionnelle.» Aujourd'hui il aimerait donner à des fermes bio la possibilité de se lancer dans l'élevage des daims directement avec des bêtes bio: «Dans mon troupeau, chaque daine porte un collier avec un numéro permettant une identification claire. Cela me permet de proposer un jeune troupeau à des personnes qui veulent se lancer dans cet élevage. Pour assurer une structure de troupeau optimale, je recommande toujours de prendre aussi une ou deux bêtes dominantes.»

Christoph Fuchs demande 750 francs par bête. Cette année il vend dix daims en Valais. Ils seront anesthésiés, équipés de marques auriculaires et vermifugés, et le transport est aussi organisé. «Tout est fait soigneusement et professionnellement», souligne le jeune agriculteur. *Katrin Erfurt*

www.bio-hirsch.ch (DE)

www.hirsche.ch/fr (Association suisse des éleveurs de cervidés, FR et DE)

www.blv.admin.ch > Rechercher: «Cervidés» (Fiches thématiques)

Le cowpea, la légumineuse tropicale qui séduit la Suisse

Associé au sorgho ou cultivé pur pour l'alimentation humaine, le cowpea, alias cornille ou niébé, fait l'objet d'un programme de recherche du FiBL et compte déjà une poignée d'adeptes.

«Elle reste verte en toutes circonstances, même quand elle a soif! Et les vaches l'adorent!» À Crassier VD, Thibault Melly a de quoi se réjouir. Avec une seule et même culture, il est parvenu à régler deux problématiques majeures rencontrées sur son domaine ces dernières années: la sécheresse et les cornilles. «Les températures dépassent désormais fréquemment les 35 degrés. Nos terres du pied du Jura sont filtrantes et la bise assèche tout», résume l'agriculteur Bourgeon de 36 ans, qui cultive du cowpea (*Vigna unguiculata*) en association à du sorgho depuis trois ans. «Ici, l'herbe ne pousse plus. Et la culture du maïs est proscrite, entre la pression de la chryso-mèle, le manque récurrent de précipitations et les corvidés qui mettent systématiquement à sac nos semis», relève le producteur, qui livre ses 370 000 kilos de lait annuels aux LRG.

Afin de poursuivre sa stratégie «low input», une ration constituée de 75 pour cent de pâture, Thibault Melly s'est donc mis en quête, à l'instar de nombre de ses collègues, d'alternatives énergétiques et protéiques, à la fois destinées à la pâture et à la production d'enrubané. «Soja, luzerne, trèfle, lablab... j'ai tout essayé, en vain. Il me fallait nécessairement sécuriser mon stock fourrager sur la période chaude.»

Appétence et digestibilité pour les vaches

Dans sa quête de dérobées estivales, Thibault Melly se lance dans la culture du sorgho, convaincu par ses propriétés nutritives et agronomiques. Il l'associe dans un premier temps à du trèfle annuel, en vain. «Il n'a jamais levé, faute d'humidité.» Sachant la luzerne et le lablab peu appropriés, «Je cherchais une légumineuse qui repousse, comme le sorgho multicoupe», l'agriculteur découvre le cowpea, nommé Augenbohne en allemand, Black-eyed pea en anglais, venue de l'Afrique tropicale et renommée pour sa résistance au sec. «C'est effectivement une plante légumineuse dont les protéines sont particulièrement digestibles grâce à un faible taux de composants antinutritionnels», confirme Nicolas Cauda de Proconseil. «Il couvre très bien le sol, empêchant ainsi la levée d'adventices. Au final, c'est une plante qui s'associe parfaitement au sorgho.»

Appétant, supportant bien la pâture et permettant plusieurs coupes ou passages, le mélange fait ses preuves à Crassier. «Pour que la valeur fourragère soit intéressante, le pourcentage de cowpea doit être important», met cependant en garde Nicolas Cauda. Outre la disponibilité des semences, c'est la principale difficulté que Thibault Melly a rencontrée. «L'absence sur le marché d'inoculum, la bactérie fixatrice d'azote qui favorise la croissance de cette légumineuse, nous prive d'un certain potentiel. Les rendements sont pénalisés, c'est dommage.»

Pour les compenser, justement, le Vaudois a donc augmenté les densités de semis, et, par voie de conséquence, les coûts de plantation. «J'ai semé des mélanges à 18 kilos par hectare pour le sorgho et 15 par hectare pour le cowpea. Avec du trèfle, si tant est qu'il pousserait, 6 à 7 kilos par hectare suffiraient.»

Au final, Thibault Melly a obtenu, lors des trois coupes estivales, un rendement moyen de trois tonnes de matière sèche à l'hectare. Quant aux pâtûres, ses soixante laitières y ont effectué trois passages de dix jours chacun, entre juillet et octobre. «Elles rentrent dans la parcelle sitôt que la végétation atteint 80 centimètres de haut, juste avant la montée en graine», précise Thibault Melly. «Le cowpea me procure une réelle garantie de production de fourrage, améliore mon autonomie protéique et me permet de maximiser la production laitière pendant l'été, lorsque les prix sont les plus élevés», résume le Vaudois. «En outre, il couvre bien le sol et renouvelle efficacement un pâturage. Je suis certain que les surfaces exploseront dès que les semences seront disponibles et moins coûteuses!»

Des semences venues d'Afrique

Bruno Graf partage l'enthousiasme de Thibault Melly, mais pour d'autres raisons. L'agriculteur de Payerne VD, qui s'adonne à l'agriculture sous une approche véganique – «bio et végane» – travaille également avec la cornille, comme il préfère nommer le cowpea, sur son domaine, et cela depuis quelques années. «Je cherche à développer les cultures de légumineuses à graines pour la consommation humaine», affirme l'agronome, qui cultive une vingtaine d'hectares de grandes cultures, de légumineuses à graines, de céréales et de maraîchage. «Pendant la sécheresse de 2022, la parcelle de cornille est restée incroyablement verte. Les rames faisaient 1,5 mètre de longs, c'était vraiment impressionnant.»



Le cowpea est une légumineuse essentielle des régimes alimentaires pour les



Thibault Melly, producteur laitier à Crassier VD.

Photo: Claire Berbain, FiBL

Féru de recherches et d'expérimentations, Bruno Graf sélectionne et multiplie différentes variétés semencières de Black-eyed pea. «J'ai pu acquérir des accessions d'origine camerounaises et nigériennes, berceau géographique de cette plante tropicale. Je les ai ensuite sélectionnées sur les critères de précocité, de vigueur et de couleur. Et, bien évidemment, il faut que les graines soient récoltables mécaniquement *in fine*.» Autre priorité pour le producteur du nord vaudois: les qualités organoleptiques de cette protéagineuse. «Dans la mesure où l'extrusion est limitée par le cahier des charges du Bourgeon, nous devons nécessairement trouver des légumineuses à graines qui offre la meilleure digestibilité possible, afin de répondre à la demande croissante des consommateurs en quête d'alternatives à la viande», confie l'agriculteur bien conscient des difficultés qu'ont les légumineuses pour se faire une place dans le régime alimentaire des Suisses. Le niébé – ainsi appelle-t-on la cornille au Sénégal et dans certains pays d'Afrique de l'Ouest – ne pose par ailleurs pas de difficultés majeures d'un point de vue agronomique. «La cornille se prête particulièrement bien à l'agriculture sans bétail, car, tout comme la plupart des légumineuses, elle n'a pas besoin de fertilisants minéraux



habitants des pays tropicaux. Photo: Eugenio Borgo

ou organiques», énumère Bruno Graf, pour qui l'absence d'inoculum n'est pas rédhibitoire. «Les souches vont s'améliorer. Et les nodosités font leur apparition sur les racines!»

Au FiBL, on croit au potentiel du cowpea

Bruno Graf, qui entend bien alimenter le marché des consommateurs véganes friands de nouvelles légumineuses riches en protéines, explore également le champ des possibles au niveau de la valorisation des graines de cornille. «Farine et friture sont deux pistes à suivre», glisse le producteur, qui est lui-même équipé d'un arsenal de transformation à la ferme – séchoir, tamiseur et moulin.

Comme Bruno Graf, ils sont aujourd'hui en Suisse une poignée à cultiver de la cornille, pour le plus grand bonheur de Mariateresa Lazzaro, chercheuse au FiBL, qui mène, depuis le début de l'année 2024, un projet de recherche sur cette légumineuse. «Après avoir collecté une soixantaine de variétés, nous testons leur aptitude dans les conditions culturales helvétiques», explique la scientifique, qui mène ses essais à Full-Reuenthal AG. En outre, la qualité nutritionnelle du cowpea est particulièrement prometteuse. «Les légumineuses à graines contribuent largement à la transformation de notre système alimentaire. Si on veut augmenter la part des protéines végétales dans l'alimentation humaine et accroître la résilience de nos producteurs face aux extrêmes climatiques, on doit trouver des nouvelles espèces de légumineuses adaptées à notre contexte suisse», conclut la chercheuse, gageant que le nom «The Black Eyed Peas» ne soit bientôt plus seulement connu pour ses tubes planétaires mais aussi pour sa capacité à nourrir les hommes et le bétail. Claire Berbain



Une diversité génétique à préserver

Les espèces du genre *Vigna* constituent un aliment essentiel dans de nombreuses régions du monde, en particulier en Asie et en Afrique. Elles représentent ainsi plus de 25 millions d'hectares, parmi lesquelles le niébé occupe la plus grande surface avec 14,5 millions d'hectares. Ses haricots et les gousses sont consommés frais ou séchés, les graines sont moulues. Les feuilles et les tiges sont même utilisées comme fourrage pour le bétail. La fondation Crop Trust, dont le projet phare est la réserve mondiale de semences du Spitzberg, l'affirme néanmoins sur son site internet: «La diversité de ce groupe cultural est menacée par le changement climatique et la quête de productivité.» Une stratégie de conservation mondiale des semences de *Vigna* a donc été élaborée par le Crop Trust. «Conserver les semences de *Vigna* dans des banques de gènes permettra à terme d'utiliser leur diversité pour sélectionner des variétés améliorées et résistantes.»

www.fibl.org/projets > Rechercher: «25144» (DE et EN)

→ Mariateresa Lazzaro, Cogestion du groupe Sélection végétale, FiBL

mariateresa.lazzaro@fibl.org

sereina.vorzun@fibl.org

La Ferme du Château, Payerne VD

Méthode d'agriculture: Bourgeon

Surface: 20 ha

Cultures: céréales, légumineuses à graines

www.fermeduchateau.ch

Récolter du miel *en harmonie avec les abeilles*

La Genevoise Stéphanie Vuadens est une des rares apicultrice bio professionnelle de Suisse. Sa mission? Produire du miel tout en respectant les abeilles et leur rythme.

Au cœur de Satigny GE, un chemin caillouteux mène vers une petite cabane en bois blanc cernée de ruches. La bise souffle fort, les ouvrières sont casanières aujourd'hui. À l'intérieur de la cabane, les murs sont tapissés de dessins d'abeilles réalisés par des enfants qu'elle accueille régulièrement pour des visites. «Ils ont une image biaisée de l'abeille, qu'ils imaginent rayée de jaune et de noir», déclare Stéphanie Vuadens, apicultrice de profession. Cette dernière les pousse alors à mieux observer l'insecte et à le dessiner avec ses couleurs véritables: l'orange et le brun.

Stéphanie Vuadens a tout juste 50 ans. Ce sont les abeilles qui sont venues à elle, lorsqu'un essaim naturel est tombé dans son jardin à Veyrier GE il y a 11 ans. Elle travaillait alors en tant que déléguée pharmaceutique. «J'ai d'abord eu peur et été dégoutée par cette masse d'insectes.» La curiosité a cependant mené Stéphanie Vuadens à se documenter sur l'abeille: «Au début, je visitais mes ruches avec la combinaison complète et deux paires de gants, mais c'est comme accrocher son cadenas

avec des moufles!» Maintenant à l'aise, elle travaille les mains nues, afin de gagner en précision dans ses gestes et d'éviter d'écraser des abeilles.

Vivre de son activité sans oublier ses valeurs

Ceux qui vivent de la production de miel en Suisse romande se comptent sur les doigts d'une main. En bio, il y n'y a que Stéphanie Vuadens avec ses quelques 750 ruchers répartis entre Genève et Vaud. Aujourd'hui, l'apicultrice est à la tête d'une entreprise qui rémunère, en plus d'elle-même, quatre employés à l'année ainsi qu'un saisonnier. La vente directe

«Chaque récolte a un parfum spécifique. Si on les mélange, on perd en qualité gustative!»

Stéphanie Vuadens

des produits de la ruche à la restauration et aux particuliers constitue la majorité de son chiffre d'affaires. Sa passion pour les abeilles et le respect de leur travail ont amené la Genevoise à créer une fondation – l'Arche des abeilles – et à mettre en place un système de parrainage: Particuliers et collectivités publiques peuvent ainsi soutenir l'activité de Stéphanie, et ils



Malgré ses quelques 750 ruches réparties sur Genève et Vaud, Stéphanie Vuadens revendique une approche respectueuse de l'apiculture.



Stéphanie Vuadens a créé une fondation – l'Arche des abeilles – pour sensibiliser les petits et les grands au monde des abeilles. Après une visite, les enfants dessinent l'insecte avec ses couleurs véritables: l'orange et le brun.



reçoivent en contrepartie une belle et généreuse dotation de miel de juin, puis d'été, de la ruche parrainée. Le parrainage donne également droit à une visite privée de la ruche. «Être soutenue par un parrainage me permet de travailler au rythme des abeilles et non l'inverse!».

En effet, l'apicultrice genevoise revendique une approche respectueuse de son activité. C'est d'ailleurs affiché fièrement sur ses pots: «Je ne nourris pas mes abeilles avec du sirop.» L'apicultrice rappelle ainsi que le miel constitue la base de la nourriture des abeilles. S'il n'y a pas de surplus dans la ruche, elle préfère ne rien récolter ou récolter moins pour leur laisser de quoi hiverner en fin de saison. Pourtant, le Cahier des charges de Bio Suisse autorise le nourrissage artificiel. «Alimenter les abeilles avec du sirop entrave leur bien-être.» En ingérant leur propre production de miel, les abeilles sont plus à même de se défendre contre des parasites comme le varroa et la teigne.

Tous les miels ne sont pas bio

L'apicultrice est certifiée Bourgeon depuis 2015. Outre les réglementations concernant l'alimentation des abeilles, qui doit être évidemment bio, le label encadre entre autres l'emplacement des ruches. Dans un rayon de trois kilomètres autour des ruches, les sources de nectar et de pollen doivent ainsi être constituées à plus de cinquante pour cent d'une surface bio ou PER (prestations écologiques requises) et/ou d'une flore spontanée.

Le recul des zones agricoles est d'ailleurs un des défis majeurs auxquels Stéphanie Vuadens fait face. À Genève, plusieurs de ses ruches ont par exemple déjà dû être déplacées. Cependant, la Genevoise reste attachée au label bio qui, outre le fait qu'il soit en accord avec ses valeurs, lui permet d'apporter une réelle plus-value à ses produits. «Le Bourgeon rassure le consommateur qui est de plus en plus méfiant», explique-t-elle. «Mais certains clients se perdent cependant dans la jungle des labels et n'y voient que du marketing.»

L'apicultrice est désormais réputée dans la région et auprès des chefs cuisiniers pour le goût unique de ses miels: «Je ne mélange jamais deux récoltes», précise-t-elle. «Si on mixait tous les ingrédients du frigo, ça ne donnerait pas nécessairement une bonne soupe!»

Selon la Genevoise, un miel de bonne qualité se distingue par sa teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), un composant formé par la décomposition du fructose. «Il faudrait que son taux figure sur les pots et soit connu des consommateurs», scande Stéphanie Vuadens, qui continue: «Plus la valeur est haute, plus le miel est altéré. Les qualités organoleptiques et nutritives sont préservées uniquement si le taux en HMF est maintenu bas.» Le taux maximal autorisé sur le marché suisse est de 40 milligrammes par kilogramme de miel. Le cahier des charges de Bio Suisse concède un taux de 15 milligrammes par kilogramme. «Ma production ne dépasse jamais les 3 milligrammes par kilogramme», déclare fièrement la passionnée en montrant des analyses de laboratoire. Le taux en HMF augmente avec le temps et si les températures sont élevées. «Même si le produit peut se conserver longtemps, cela ne veut pas dire qu'il devrait l'être.» Emma Homère

www.mielsdestephanie.ch

archedesabeilles.ch > Parrainage



Nouvelles directives de Bio Suisse

L'année dernière, les directives 5.8.1 à 5.8.12 relatives à l'apiculture ont été révisées. La gestion globale de l'exploitation a été renforcée: Toutes les ruches doivent se trouver sur des sites qui peuvent être certifiés. Les questions de localisation ont été clarifiées et, dans l'ensemble du chapitre, les «bonnes pratiques apicoles» ont été rendues plus compréhensibles et meilleures pour les utilisateurs et utilisatrices. Les chapitres 5.8.6 et 5.8.10 concernant l'alimentation des abeilles et les caractéristiques des ruches ont fait l'objet de recours et ne sont donc pas encore validés pour le cahier des charges 2025. Consultez la version comparative du cahier des charges 2024 et 2025, à partir de la pages 174.

Cahier des charges Bio Suisse –
Version comparative 2025 – 2024
(veuillez scanner le code QR):



Trouvez les 5 différences

Le Bioactualités a mis du désordre dans ces courges. Où se cachent les erreurs?
Solution page 31.



Photo: Michèle Hürner, Bio Suisse; Rébus: Bioactualités

BIO
Actualités



Informations régulières,
solutions clairvoyantes

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

Favoriser la biodiversité dans les vignes



De par leur exposition, les vignobles ont un potentiel énorme pour la biodiversité. Ils abritent un grand nombre d'abeilles sauvages, d'orthoptères, de reptiles et d'oiseaux. La présence et le maintien de ces espèces va dépendre de trois facteurs clés: l'habitat, la nourriture et les sites

de reproduction/nidification. L'habitat doit inclure une diversité de plantes, de zones (enherbement, sol nu, pierriers), de haies ou de buissons. Il fournit abri, nourriture et corridors de déplacement à différentes espèces. La chaîne alimentaire commence par la flore. Plus elle est favorisée et diversifiée, plus le nombre d'insectes sera grand ainsi que, par exemple, le nombre d'oiseaux en relation. Les sites de reproduction sont des lieux sûrs pour la nidification, la ponte et le développement des jeunes animaux. En aménageant et en reliant des espaces dédiés à la biodiversité dans les vignobles, les vigneronnes et les vignerons favorisent des écosystèmes équi-

librés. Il est possible de promouvoir de nombreuses espèces dans les vignobles par des mesures simples et adaptées aux contraintes techniques d'exploitation. On trouve en ligne beaucoup d'informations sur la biodiversité dans les vignes.

Pascale Cornuz, FiBL

www.agrinatur.ch/fr/spb/surfaces-viticoles

Conseils Biodiversité

→ pascale.cornuz@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 04 00



Préparer les petits veaux qui ont tété à la mamelle



Pour les vêlage attendus cet automne, certaines cheffes et chefs d'exploitations réfléchissent peut-être à essayer l'élevage des petits veaux sous la mère ou une nourrice. Il faut pour cela se demander comment ça va se passer avec

les veaux après les premières semaines. La meilleure solution est qu'ils restent jusqu'au sevrage (en tétant à la mamelle) dans la ferme où ils sont nés. Une partie des veaux doit cependant aller dans une ferme d'engraissement avant d'être sevrés, ce qui engendre du stress. Si un veau ne connaît que l'allaitement à la mamelle, il se peut qu'il n'arrive pas à utiliser les automates d'allaitement ou même refuse de boire. Il y a alors un grand risque qu'il se nourrisse mal pendant une phase qui est particulièrement délicate. Il est donc très important d'habituer les veaux à la tétine artificielle (voir photo) ou de ne plus les laisser

aller à la mamelle. L'autre variante est de chercher pour l'engraissement une ferme qui a des vaches nourrices qui peuvent s'occuper de ce genre de veaux.

Claudia Schneider, FiBL

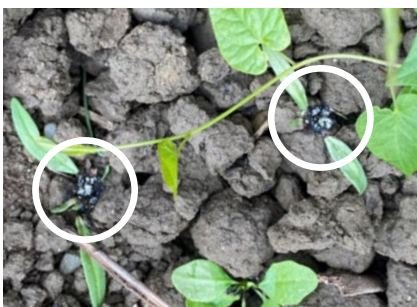
📄 shop.fibl.org > N° art. 2520
(Fiche technique)

Conseil Bien-être des animaux

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



Détruire des mauvaises herbes avec des rayons lasers



Ça grille, fume et sent le brûlé quand on les utilise. On parle ici de lasers qui irradient des mauvaises herbes dans des cultures de légumes comme les carottes, les betteraves rouges, les oignons ou les endives et les font mourir. La régulation

des mauvaises herbes adopte les lasers. Il y a en Suisse deux entreprises actives dans ce domaine: Carterra AG, qui a développé un laser qui n'est pas encore optimisé, et Launel AG, qui propose d'utiliser en location un autre appareil. Des premières expériences ont été faites dans des fermes suisses cette année. La fenêtre temporelle pour un traitement est aussi courte que pour l'étrillage. Le moment idéal est quand les mauvaises herbes sont au stade cotylédons jusqu'à deux feuilles. Le premier passage du laser s'effectue en général dix jours après le semis. Un des avantages est qu'on ne déplace pas de terre, ce qui évite la ger-

mination de nouvelles mauvaises herbes. Les lasers sont cependant peu efficaces contre le millet et les mauvaises herbes pérennes. On ne sait pas encore si cette technique sera autorisée pour les fermes Bourgeon. Jusqu'à fin 2025 elle peut être utilisée avec une autorisation unique de Bio Suisse. *Stephanie Biderbost, FiBL*

Conseil Grandes cultures

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



Tomber sous le charme du sirop bio

Le lucernois Chris Eckert a développé la ligne de sirops bio Zuckerpeitsche, qui connaît un bel engouement. À Kriens LU, il fait mijoter des ingrédients sélectionnés avec soin.

Les délicieux sirops bio de la marque Zuckerpeitsche ont suscité ces dernières années un grand respect – et pas seulement chez les gourmets. Pourtant: Comment quelqu'un arrive-t-il à un tel nom de marque pour des sirops? Y a-t-il par exemple, comme c'est le cas en allemand, une relation avec l'expression «la carotte et le bâton», qui s'applique vraiment bien ici? De toute façon ça sonne très dur et ne va en fait pas très bien avec les actuelles discussions critiques sur les teneurs en sucre des boissons sucrées. L'histoire qu'il y a derrière est celle-ci: Il y a plus de dix ans, Chris Eckert vivait à Berlin et décidait de devenir fabricant de sirops. Ce cuisinier de profession en était venu aux sirops parce qu'ils incarnent de manière idéale ses passions pour l'art culinaire, le design et la nostalgie. En cherchant un nom frappant et reconnaissable pour ses sirops, il était tombé dans un marché aux puces de Berlin sur un artiste qui, pour un travail d'actualité, s'occupait d'un sujet avec une bouteille de Coca-Cola en relation avec une critique du capitalisme. Il était écrit juste en dessous en rouge «Zuckerpeitsche». Et boum! Le nom était trouvé.

Le cuisinier de métier Chris Eckert s'occupera désormais davantage du développement des sirops Zuckerpeitsche que de leur fabrication.

Il l'a d'abord distribué parmi son cercle de connaissances. «Quand une amie est venue un soir après quelques semaines et m'a demandé ce qu'il était advenu de la Zuckerpeitsche, j'ai su que le nom fonctionnait», dit-il aujourd'hui. Une photo de l'œuvre d'art est suspendue dans le local de plus de six mètres de hauteur à Kriens LU, dans la zone industrielle de l'ancienne fabrique des machines Bell où Chris Eckert exploite depuis cette année son affaire de sirops.

Matières premières bio difficiles à trouver

Le Lucernois a appris tout seul à fabriquer des sirops. Il y a été forcé, car la concurrence faisait – à une exception près – la sourde oreille. Mais la cuisson du sirop n'a en soi rien de sorcier. À moins que les ingrédients soient un peu plus spéciaux que des framboises ou des fleurs de sureau. Ces dernières figurent d'ailleurs à son assortiment, mais, pour déguster une place dans le segment premium des sirops bio, il fallait des associations de goûts et des matières premières un peu plus spéciales. Rhubarbe et fève tonka, poire et romarin, chèvre-feuille bleu et lavande, griotte ou feuille de cola par exemple. Et bien sûr il était clair pour lui dès le début que tous les ingrédients devaient être de qualité bio. L'acquisition des matières premières selon les critères de Bio Suisse est par ailleurs encore aujourd'hui un casse-tête. Il dit qu'il est heureux de disposer maintenant d'un bon réseau. Par exemple, il commande les feuilles de cola à une ferme bio de Seuzach dans le canton de Zurich, et des plantes aromatiques plus spéciales viennent

Les sirops Zuckerpeitsche se sont fait un nom grâce à leurs compositions spéciales. Photos: David Eppenberger



du Tessin. Trouver de la griotte bio est en ce moment difficile. Jusqu'à maintenant il en achetait à un marchand bio en Suisse. Il préférerait des jus des Balkans ou de Turquie parce que ce sont les meilleurs du point de vue du goût. Trouver de telles matières premières relativement exotiques en qualité Bourgeon est en fait souvent difficile, car Bio Suisse est stricte dans ce domaine et exige que les matières premières venant de l'étranger remplissent les mêmes conditions que celles qui sont produites en Suisse. Pour des raisons de temps, Chris Eckert se contente dans les cas difficiles de la norme bio de l'UE qui est un peu plus basse. Dans ce cas il ne met bien sûr pas le Bourgeon sur les bouteilles de sirop.

Il faut toujours un peu d'acidité

Les sirops sont embouteillés à une température de 85 degrés dans de belles bouteilles en verre brun comme on en voit plutôt en pharmacie. C'est ici que la passion de Chris Eckert pour le design s'est imposée. «Le verre confère au tout une plus haute valeur, et la forme inhabituellement large des bouteilles augmente l'identification de la marque», explique-t-il. Il renonce de manière cohérente aux arômes et conservateurs artificiels. La conservation est de toute façon assurée par le sucre, qui doit si possible venir de betteraves biologiques suisses. «Mais c'est clair que les sirops Zuckerpeitsche contiennent moins de sucre que les sirops industriels bon marché qu'on trouve dans le commerce de détail», dit Chris Eckert en clignant de l'œil. Il ajoute du jus de citron dans tous les sirops pour assurer l'acidité nécessaire. «Cet ingrédient est gustativement absolument nécessaire», trouve ce cuisinier de profession. Il exerce toujours ce métier comme activité principale dans une école de Lucerne. Il y utilise par exemple le sirop



Ce travail artistique a été le déclic pour trouver le nom de la gamme de sirops.

poire-romarin dans la sauce de salade ou de rôti. «Cela montre qu'un sirop est en fait bien davantage qu'une boisson.» Il parle de cela ou de la préparation de délicieux cocktails sans alcool lors des ateliers sur les sirops qu'il organise pour des entreprises et d'autres groupes.

La production est délocalisée depuis cette année

Chris Eckert a vendu l'année passée quelque 15 000 bouteilles de sirop bio, surtout à des magasins bio, des concept stores ou des restaurants. Et tout ça dans un one man show qui prend beaucoup de temps, comme il dit: «Ça inclut la cuisson, l'expédition, l'embouteillage, l'étiquetage et le marketing.» Quand il a perdu à la fin de l'année sa place de cuisinier dans l'ancienne cuisine militaire de Lucerne pour cause de réaffectation, il en a profité pour se réinstaller. Acheter des installations modernes qui remplissent les strictes prescriptions d'hygiène aurait nettement dépassé ses capacités financières. Il a trouvé dans la ferme bio Oberzinggen à Malters LU un partenaire compétent qui prépare depuis cette année les sirops selon ses recettes. La ferme est avant tout connue pour ses baies de chèvrefeuille bleu qu'elle utilise pour les sirops Zuckerpeitsche et pour ses propres sirops. «Cela tombait sous le sens d'y délocaliser la cuisson et l'embouteillage des sirops Zuckerpeitsche.»

Il admet que ne plus s'occuper de la production de l'œuvre de sa vie pour la confier à d'autres a été pour lui une étape riche en émotions. «Mais cette décision était nécessaire pour augmenter la présence de la marque Zuckerpeitsche sur le marché.» Il a dû reconnaître que trop de choses restent en plan quand on doit tout faire tout seul. Il collabore maintenant avec une agence de marque professionnelle, et il a en vue un partenaire d'affaires qui doit lui ouvrir de nouvelles possibilités pour la distribution. Il s'occupe quant à lui davantage de la marque et du développement de nouvelles orientations gustatives. «C'est en fait ça que je fais le plus volontiers.» Et il a bien sûr pour but d'élargir la production et de pouvoir un jour ne vivre que de ça. Et, mais cela va de soi: Le nom de la marque Zuckerpeitsche reste le même! David Eppenberger

www.zuckerpeitsche.ch (DE)





Le réalisateur Chris Niemeyer et Sylvia Gysin, responsable du secteur Communication marketing de Bio Suisse. Photos: Katrin Erfurt

Peu importe comment tu manges, *Bourgeon Bio avant tout*

Bio Suisse suit une nouvelle voie pour sa publicité. Les consommatrices et les consommateurs ne doivent pas être convaincus par du romantisme fermier mais par des scènes de leur quotidien.

«Quiet please! Ready... and Action!» La scène, encore remplie de bruits de conversations et d'agitations affairées, est instantanément imprégnée de silence attentif. Pour la centième fois aujourd'hui, l'actrice Esther se sent stressée comme pour un examen, car tout doit être en ordre jusqu'au moindre détail: Les cheveux sont-ils bien coiffés? Les manches de sa jaquette tricotée verte sont-elles bien remontées? Tient-elle correctement le couteau dans sa main? Le réalisateur crie «Cut!». La coiffeuse-maquilleuse et la costumière se dépêchent et rafraîchissent son apparence. Esther semble concentrée et repliée sur elle-même. «Respire encore une fois», dit le réalisateur Chris Niemeyer pour essayer de la détendre avant que la caméra revienne sur elle et commence la prise de vue.

Nous nous trouvons dans un quartier tranquille à Adliswil près de Zurich, dans une cuisine moderne qui est aujourd'hui la scène d'un des six nouveaux spots publicitaires de Bio Suisse. Meubles, ustensiles de cuisine, articles déco, denrées alimentaires, coiffure, maquillage, garde-robe des acteurs – rien n'est laissé au hasard. Tout est réfléchi jusqu'au moindre détail, a été acheté et arrangé pour aujourd'hui.

Les acteurs ne sont pas des agriculteurs et des agricultrices dans leurs fermes comme dans la dernière campagne publicitaire de Bio Suisse. La Fédération emprunte aujourd'hui une nouvelle voie: «La publicité agricole est souvent homogène. Elle se répète beaucoup du point de vue du style, du contenu et de la représentation, et elle manque de diversité et d'originalité», explique Sylvia Gysin, la responsable du secteur Communication marketing de Bio Suisse. «Nous voulons sortir du lot, rester dans les mémoires et interpeller un large cercle d'acheteurs.» C'est quand les consommatrices et consommateurs jouent le rôle principal dans les spots et qu'on les récupère avec des scènes de leur quotidien que ça marche le mieux. Avec son équipe et l'agence de publicité Thjnk Zürich, Sylvia Gysin a élaboré pendant des mois un concept qui montre les gens dans différentes situations amusantes de repas et de cuisine. Le message est clair: Peu importe quelles préférences et habitudes nous avons en rapport avec les denrées alimentaires et comment elles sont préparées ou mangées, «Bourgeon Bio avant tout – sans pesticides chimiques de synthèses».

Un message simple et condensé

Ce processus de création a aussi impliqué huit agricultrices et agriculteurs bio de Suisse allemande et romande, une représentante d'une organisation membre et une formatrice. «Ce groupe de réflexion était nécessaire pour la mise en œuvre authentique du concept, et il devrait pouvoir soutenir le concept», dit Sylvia Gysin. Jenny Oppliger, directrice de Bio Grischun, et Sabrina Schmid, productrice et déléguée de

Bio Ostschweiz, sont présentes pour le tournage d'aujourd'hui. Toutes deux sont convaincues par le nouveau concept publicitaire de Bio Suisse: «C'est rafraîchissant de voir une autre perspective et pas seulement comment les agricultrices et agriculteurs comme nous produisent», explique Sabrina Schmid. Les actuelles représentations de l'agriculture sont souvent trop traditionnelles et désuètes, et elles ne reflètent plus la réalité d'aujourd'hui. Jenny Oppliger l'approuve, et elle ajoute: «Il y a de nombreuses bonnes raisons pour lesquelles nous produisons bio. Mais il y a au moins autant de bonnes raisons pour lesquelles nous devrions consommer bio. Il est bienvenu de montrer cela dans les spots publicitaires.»

Sylvia Gysin dit qu'aujourd'hui les consommatrices et les consommateurs ne se préoccupent plus beaucoup des produits qu'ils achètent dans le commerce de détail. «La plupart sont pris dans une vie citadine agitée et stressante. Les courses doivent être vite faites – et la plupart du temps pendant la pause de midi ou avant le souper.» Le Bourgeon doit donc être implanté plus fortement dans la conscience des acheteuses et des acheteurs en raccourcissant le message et en mettant le doigt sur ce qui est le plus important.

C'est en ayant ce concept en tête que Bio Suisse et l'agence publicitaire ont donné à la société de production Plan B Productions le mandat de produire six nouveaux spots publicitaires. La collaboration avec Plan B n'est pas nouvelle, elle s'est déjà montrée tout à fait efficace par le passé. Par la suite on a réalisé une maquette préparatoire, trouvé des actrices et acteurs adéquats et cherché des lieux de tournage authentiques, c'est-à-dire des appartements et des maisons dans lesquels des gens vivent réellement. Les denrées alimentaires sont bien entendu de production Bourgeon. Une food-stylist en est

responsable sur le tournage. C'est avec des yeux exercés pour le détail qu'elle décore et garnit les plats et qu'elle assure que les produits soient mis en valeur de manière optimale.

Six films de 15 secondes pendant trois ans

Après trois heures intensives, le réalisateur Chris Niemeyer dit «Cut... et terminé!». Des applaudissements fusent soudain. Le premier spot de la journée est en boîte. La pièce redevient bruyante et agitée: La scène pour le prochain film est préparée, la cuisine réaménagée, une vieille table trapue est mise en place. L'actrice Esther utilise la pause de midi pour souffler un peu. La journée est en effet loin d'être finie pour →



Une food-stylist prépare les denrées alimentaires pour le tournage de la vidéo.

«Le Bourgeon doit avoir un meilleur profil»

Timo Pekküçer, responsable Marketing et commercialisation, parle des consommateurs et du leadership.

La nouvelle campagne publicitaire de Bio Suisse est lancée. Au lieu de romantisme paysan nous voyons dans six spots des situations amusantes avec des consommatrices et des consommateurs. Pourquoi ce changement?

Timo Pekküçer: Le romantisme paysan est beau, mais beaucoup de concurrents du secteur agricole et alimentaire utilisent des images de ce genre. À la fin les consommatrices et les consommateurs se rappellent d'un spot, d'un message, mais pas de quelle marque se trouve derrière. Nous nous sommes donc demandé: Qu'est-ce que nous devons faire pour nous démarquer de la concurrence et mieux investir notre argent pour la publicité?

Est-ce que des études de marchés ont été faites?

Nous avons examiné plusieurs études, aussi internationales, pour mieux comprendre les actuels besoins alimentaires et comportements consuméristes des gens. Il en ressort que celles et ceux qui achètent bio, que ce soit régulièrement ou oc-

asionnellement, éprouvent un grand besoin de se nourrir sainement et de protéger la famille contre des composants nocifs. Les denrées alimentaires sont considérées comme malsaines si elles ont été traitées avec des pesticides de synthèse ou si on leur a rajouté des substances artificielles. C'est ici que nous intervenons, car les produits Bourgeon n'ont pas été traités avec de la chimie et rien d'artificiel n'y est ajouté.



«Si nous voulons réussir, nous devons nous concentrer sur un message simple que nous répétons continuellement.»

Timo Pekküçer


Le slogan de chaque spot est donc: «Peu importe comment tu manges... Bourgeon Bio avant tout – sans pesticides chimiques de synthèse». Est-ce le seul message principal? Il y a beaucoup de thèmes importants que nous aborderions →



Des éclairagistes, techniciens du son et décorateurs déterminent l'ambiance de la scène. Une coiffeuse-maquilleuse doit aussi assister les acteurs.

elle. Un peu plus tard elle se tient devant la caméra avec Ennio, un enfant de dix ans. Comme avant, les acteurs n'ont pas de texte à dire, seules comptent la gestique et les mimiques pour rendre l'histoire vivante et authentique. Esther ne semble pas en être mécontente. Elle et les autres acteurs choisis ne sont pas des acteurs professionnels. Mais une atmosphère détendue et décontractée règne grâce aux instructions patientes du réalisateur. «Nous sommes très fortement dépendants des actrices et des acteurs. Je les dirige avec ménagement et je les motive pour qu'à la fin de la journée le résultat soit satisfaisant pour tout le monde», souligne Chris Niemeyer.

Après deux jours de tournage, les vidéos seront examinées et retravaillées. Il en sortira six courts métrages de 15 secondes chacun. «Ils seront diffusés pendant trois ans à la TV, mais aussi sur les réseaux sociaux et comme bannières publicitaires», dit Sylvia Gysin, qui souligne: «Cela est prévu comme ça pour que le message de Bio Suisse «Peu importe comment tu manges, Bourgeon Bio avant tout» reste dans la mémoire des consommatrices et des consommateurs». *Katrin Erfurt*

La vidéo sur le making of (DE, sous-titres en FR):
 youtu.be/FK4Huw6T-Zw (ou code QR)



volontiers: le sol, le climat, le bien-être animal, la responsabilité sociale, la biodiversité ou le fait que les fermes biologiques suisses sont entièrement bio, mais ça ne peut pas tenir dans un spot publicitaire de 15 secondes. Et en plus nous vivons dans un monde submergé d'incitations et d'informations. Le temps d'attention des gens est court. Pour avoir un succès durable, nous devons focaliser notre publicité sur un message simple et clair que nous répétons continuellement pour qu'il s'imprègne dans les mémoires.

Qui veut-on atteindre en réalité?

Notre groupe-cible de base est les gens qui veulent se nourrir consciemment et sainement mais n'achètent qu'occasionnellement des produits bio et qui se sont jusqu'ici peu préoccupés du bio par manque de temps au quotidien. Nous offrons à ces gens une aide pour acheter rapidement en leur disant: Avec les produits Bourgeon vous êtes du bon côté.

Et où les nouveaux spots seront-ils diffusés?

Ils seront diffusés pendant les trois prochaines années surtout à la télévision. Du point de vue de la portée et du rapport coûts / utilité, ce média reste le meilleur marché par rapport à tous les autres. Nous utiliserons aussi les réseaux sociaux et les bannières publicitaires, et nous présenterons cette plus-value – et d'autres – du Bourgeon sur notre site web, dans des articles de blogs et dans notre newsletter pour les consommateurs.

Combien d'argent Bio Suisse a-t-elle investi pour cela?

Pour des raisons stratégiques nous ne communiquons pas publiquement les coûts de cette campagne. Nos concurrents ne doivent pas savoir ça. Le budget du département Marketing et communication – y compris les investissements publicitaires – est toujours adopté par l'Assemblée des délégués.

*«Notre groupe-cible de base est
 les gens qui veulent
 se nourrir sainement mais n'achètent
 qu'occasionnellement des produits bio.»*

Timo Pekgüçer

Quels objectifs Bio Suisse s'est-elle fixés?

Le Bourgeon est connu, mais bien des gens ignorent ses plus-values. Nous devons aiguïser son profil en nous focalisant sur un thème. C'est le cas avec l'affirmation «sans pesticides chimiques de synthèse». Nous espérons gagner comme nouveau groupe de clients les personnes conscientes de leur alimentation mais qui n'achètent qu'occasionnellement du bio. Si ça réussit, plus de produits Bourgeon seront vendus à l'avenir.

Interview: René Schulte

Ingénierie génétique: Soutenir l'Initiative pour la protection des aliments

Le moratoire sur les OGM dans l'agriculture sera probablement caduc à fin 2025. L'agriculture conventionnelle pourra dès ce moment cultiver des plantes génétiquement modifiées. Cela restera par contre interdit dans le secteur bio. L'Assemblée des délégués de Bio Suisse a confirmé déjà au printemps 2023 sa position claire de rejet en adoptant à l'unanimité une résolution contre l'ingénierie génétique y compris Crispr/Cas.

Dans l'épreuve de forces à venir, la Fédération s'engagera pour des règles strictes en cas de future possibilité d'utiliser des organismes génétiquement modifiés (OGM). Il s'agira d'obtenir des solutions pragmatiques pour protéger ceux qui ne veulent pas d'OGM. C'est pourquoi Bio Suisse soutient l'initiative populaire fédérale «Pour des aliments sans organismes génétiquement modifiés» qui a été lancée début septembre.

Ses exigences principales:

- Minimaliser les risques: Il faut pour les OGM une procédure d'autorisation avec une stricte vérification des risques.
- Garantir la liberté de choix: Les agriculteurs, consommateurs, sélectionneurs et chercheurs doivent toujours pouvoir refuser les OGM.
- Assurer la transparence: Les OGM doivent être déclarés et traçables.
- Principe du pollueur-payeur: Des

mesures de protection contre les contaminations par des OGM doivent être prises par les utilisatrices et les utilisateurs; il faut en outre des règles de responsabilité claires.

- Prolonger le moratoire: Le moratoire sur les OGM doit être prolongé jusqu'à ce que des règles strictes soient en vigueur.

Bio Suisse peut s'appuyer sur l'Initiative pour la protection des aliments pour continuer de faire pression sur la Berne fédérale. Les fermes Bourgeon ainsi que les citoyennes et les citoyens peuvent y contribuer en récoltant des signatures!

Notre but: 10 signatures par exploitation Bourgeon!

Commencer tout de suite: Un formulaire de signatures est joint à ce «Bioactualités». Prière de l'utiliser en commençant tout de suite à récolter des signatures – au magasin de la ferme, chez des partenaires d'affaires et des connaissances. Renvoyer gratuitement le formulaire rempli.

Partager et répéter: Poster des liens vers l'initiative sur son propre site internet et les partager sur les réseaux sociaux. S'activer en tant qu'organisation membre de Bio Suisse: Fournir ensemble et régionalement une contribution pour les 120 000 signatures nécessaires.



La récolte des signatures est lancée.

S'activer dans les marchés bio et régionaux, en y thématissant l'initiative.

Il y a d'autres formulaires de signatures sur le site web de Bio Suisse. Des drapeaux, autocollants et dépliants peuvent être commandés sur le site web de l'initiative. Et il y a du matériel supplémentaire pour les marchés. Les OM et les responsables des marchés seront impliqués séparément. *Martin Bossard, Bio Suisse*

📄 www.bio-suisse.ch > Notre attitude > En point de mire > Le génie génétique

→ Barbara Küttel, coresponsable Affaires politiques
politik@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 53

📄 www.protection-des-aliments.ch
→ Martin Bossard
martin.bossard@lebensmittelschutz.ch
tél. 076 389 73 70

Une Journée des plantes aromatiques riche et diversifiée

La Journée des plantes aromatiques sponsorisée par Bio Suisse a eu lieu le 23 août 2024 sur le domaine Lerchenhof à Lamboing BE. Les hôtes, Andreas Ballif et Franziska Leuenberger, ont pu présenter sous son meilleur jour leur ferme aux personnes présentes.

140 participantes et participants de toute la Suisse avaient fait le déplacement, surtout des spécialistes de la production, de la transformation et du commerce, mais aussi des personnes intéressées venant des secteurs les plus divers. En plus du Lerchenhof, deux

fermes voisines qui cultivent aussi des plantes aromatiques ont montré leurs champs et présenté leur production.

Les démonstrations de machines ont été un point fort de l'après-midi. Des sociétés de technique agricole avaient amené à Lamboing leurs machines et outillages les plus récents. Le matin, les co-organisateurs de la Journée des plantes aromatiques, Agroscope et le FiBL, ont présenté leurs plus récents résultats de recherches sur la gestion de l'eau et sur d'autres thèmes.

À côté du programme officiel, les participantes et participants ont utilisé la journée pour d'abondantes discussions spécialisées et pour nouer des nouveaux contacts. La prochaine Journée des plantes aromatiques aura lieu en 2026; le lieu est encore à déterminer.

Angela Deppeler, Bio Suisse



Un groupe de visiteuses et de visiteurs lors de la Journée des plantes aromatiques 2024.

Nouvelles publications

Deux nouvelles publications pratiques viennent d'être publiées en français: Des fiches variétales sur dix variétés de pommes robustes, que l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a choisies pour des aides financières – comme aide au choix variétal pour les pommes de table, et aussi une fiche technique avec de nombreuses informations pour les re-conversions horticoles bio. *tre*

📄 shop.fibl.org

→ Fiches variétales «Variétés de pommes robustes»: N° art. 1760

→ Fiche technique «Réussir la transition vers l'horticulture ornementale biologique»: N° art. 1321

Nouveaux podcasts

Dans le nouvel épisode du podcast FiBL Focus «Rinderzucht revolutioniert – Genetik, Ethik und andere Herausforderungen», les deux spécialistes du FiBL Anna Bieber et Anet Spengler Neff présentent une vaste vue d'ensemble sur la sélection bovine. Cela va des principes fondamentaux aux exigences particulières auxquelles l'agriculture biologique fait face en passant par des technologies novatrices. L'épisode est divisé en deux parties à cause de sa longueur. *tre*

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

Guide sur les contaminations

On peut trouver partout des résidus de pesticides de l'agriculture conventionnelle. Il est donc souvent difficile d'identifier avec sûreté la source et la cause de traces de pesticides dans des denrées alimentaires bio. Pour faciliter et uniformiser les analyses des traces de pesticides, le «Vademecum on Official Investigations in Organic Products», à l'élaboration duquel le FiBL a participé, vient de paraître en anglais. Vu que ce vade-mecum est conçu pour la situation juridique dans l'UE, le chapitre 7 n'est que conditionnellement valable pour la Suisse. *tre*

📄 www.fibl.org > Rechercher: «Vademecum» (DE et EN)



Calendrier des cours

Le nouveau calendrier des cours du FiBL pour 2024–2025 est valable depuis octobre 2024 et comprend près de 50 formations continues en agriculture et transformation bio. S'il y a assez de demande, la plupart des cours sont aussi proposés en ligne. Le programme détaillé se trouve toujours dans l'agenda de bioactualites.ch environ quatre semaines avant le début du cours. Le calendrier est disponible en téléchargement sur le site web du FiBL. La version imprimée est jointe à ce numéro du Bioactualités. *tre*

📄 www.fibl.org > Sites > Suisse >

Colonne de droite: Calendrier des cours

📄 agenda.bioactualites.ch

Séries de webinaires

Le FiBL Suisse démarre avec le thème de l'agroforesterie et celui de l'élevage des moutons une nouvelle forme de formation continue: des séries de webinaires le soir (en allemand). Les sessions sur l'agroforesterie sont organisées par le FiBL avec l'IG Agroforst, l'ouverture sera le 24 octobre 2024. La série sur l'élevage des moutons démarrera le 6 novembre 2024. Il est aussi possible de suivre certains exposés isolément. *tre*

📄 agenda.bioaktuell.ch (DE)

Open Day au FiBL

Le deuxième Open Day du FiBL aura lieu le 27 novembre 2024 – une manifestation en ligne à laquelle tout le groupe du FiBL participe. Pendant les sessions, des chercheurs et vulgarisateurs du FiBL présenteront les plus récents développements de la recherche bio, donneront des conseils pratiques et seront là pour les questions et les discussions. Les sessions se dérouleront en anglais. *tre*

📄 www.fibl.org > Rechercher: «Open Day»

Du sucre suisse produit avec une plante robuste

Le sirop de sorgho sucrier, *Sorghum bicolor*, est usuel dans quelques pays. Sa culture est moins exigeante que celle de la betterave sucrière, et elle ménage mieux le sol, et en plus elle est tolérante à l'égard de la sécheresse. C'est la tige qui est utilisée pour la production de sucre, et les grains peuvent être utilisés



Certains producteurs suisses essaient actuellement la culture du sorgho sucrier.

comme denrées alimentaires ou fourragères. Dans une étude de faisabilité soutenue par Innosuisse, le FiBL étudie actuellement le potentiel du sorgho sucrier pour la Suisse – pour compléter le sucre de betterave et de canne. «Notre étude est centrée sur la transformation. Nous rassemblons des informations sur l'utilisation dans d'autres pays et nous parlons avec de nombreux spécialistes, entre autres de l'industrie sucrière. Il sera par exemple intéressant de savoir si on peut faire cristalliser ce sirop», explique Ludvine Nicod, qui dirige l'étude au Département Suisse Romande du FiBL. Il y a en tout cas encore des questions ouvertes: «Pour un projet ultérieur, nous chercherons des partenaires industriels pour travailler concrètement avec eux sur le processus de transformation. Et il faut des essais variétaux pour trouver des variétés avec une haute teneur en sucre et qui vont bien en Suisse.» *tre*

📄 www.fibl.org/projets > Rechercher: «70090»

Agenda

La liste complète des événements se trouve sur agenda.bioactualites.ch

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

Production végétale

Journée des herbages bio

Lutte contre les campagnols, gestion des indésirables dans les herbages, laser weeding, visites sur le terrain avec diagnostic de semis, sursemis et prairies artificielles, Bovins et petits ruminants: vermifugeages et résistances chez les veaux, vermifugeages et résistances chez les petits ruminants. La journée sera clôturée par une collation à la ferme.

- Cours capitalisable comme journée de formation continue pour la reconversion à Bio Suisse
- Liste de présence à signer sur place et vérification de vos coordonnées pour la remise de l'attestation.

Dates et lieu
ME 16 octobre 2024
9-15h30
Centrale laitière
La Chaux-de-Fonds NE

Organisation
CNAV et FRI

Informations, inscription
agenda.bioactualites.ch

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
② JE 17 octobre 2024
③ JE 5 décembre 2024
Canton de Vaud, lieu à définir

Organisation
FiBL

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

Informations, inscriptions
agenda.bioactualites.ch

Forum arbo bio romand

Journée d'informations et d'échanges entre productrices et producteurs de fruits de Suisse romande. Divers sujets techniques axés sur l'arboriculture biologique seront abordés.

Dates et lieu
MA 11 Février 2025
9-16 h
Châteauneuf-Conthey VS

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

Informations, inscription
Secrétariat des cours FiBL
cours@fibl.org
agenda.bioactualites.ch

Grandes cultures

La recherche, la vulgarisation et la pratique présentent un éventail de sujets d'actualité en lien avec la technique et l'économie pour le secteur des grandes cultures bio, en partenariat avec les cantons romands. Tour d'horizon des projets de recherche en cours.

Date et lieu
MA 4 Mars 2025
9-16 h
FRI Courtemelon
Courtételle JU

Organisation
Marina Wendling, FiBL
marina.wendling@fibl.org

Informations, inscription
Secrétariat des cours FiBL
cours@fibl.org
agenda.bioactualites.ch

Agriculture biologique de conservation

Tour de plaine sur la thématique de l'agriculture bio de conserva-

tion (ABC) dans le secteur des grandes cultures. Plateforme d'échanges de connaissances – empiriques et scientifiques – avec présentations et discussions, afin de progresser ensemble vers cet objectif complexe et protéiforme qu'est l'ABC.

Date et lieu
MA 11 Mars 2025
9-16 h
Lieu à confirmer, Romandie

Organisation
Raphaël Charles, FiBL
raphael.charles@fibl.org

Informations, inscription
Secrétariat des cours FiBL
cours@fibl.org
agenda.bioactualites.ch

Viticulture

FiBL Congrès suisse de viti-viniculture biologique

Présentation des derniers développements en viticulture et œnologie bio. Échange d'expériences entre vigneronnes et vignerons de toute la Suisse.

Dates et lieu
ME 12. Mars 2025
Martigny VS

Organisation
David Marchand, FiBL
david.marchand@fibl.org

Informations, inscription
Secrétariat des cours FiBL
cours@fibl.org
agenda.bioactualites.ch

Élevage, santé animale

Santé du troupeau bovin

Thème
Prolonger la durée d'utilisation des vaches

Quels sont les facteurs les plus importants qui influencent positivement la longévité des vaches? Le confort des animaux fait partie des clés de réussite. La visite d'un élevage et le travail en ateliers permettront d'identifier quels éléments peuvent être améliorés dans son troupeau.

Dates et lieu
VE 22 novembre 2024
Secrétariat des cours FiBL
cours@fibl.org
Lieu à définir

Organisation
Pamela Staehli et Rennie Eppenstein, FiBL;

Elodie Vuillermet, CNAV;
Véronique Frutschi, FRI

Informations, inscription
Secrétariat des cours FiBL
cours@fibl.org
agenda.bioactualites.ch

FiBL Journée poules pondeuses

Au cours de cette rencontre annuelle, les thèmes suivants seront abordés: sujets d'actualité concernant l'élevage des poules pondeuses bio, mise à jour des connaissances scientifiques et échange d'expériences en plénum.

Dates et lieu
NE 29 janvier 2025
9-16 h
Lieu à définir

Organisation
Nathaniel Schmid, FiBL
nathaniel.schmid@fibl.org

Informations, inscription
Secrétariat des cours FiBL
cours@fibl.org
agenda.bioactualites.ch

Transformation

Lactofermentation

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

Informations, inscription
Secrétariat des cours FiBL
cours@fibl.org
agenda.bioactualites.ch

Offres en allemand

Tierhaltung

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: 13.11./20.11./27.11./4.12./11.12.2024
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

Kartoffelbautagung

Fachreferate zu innovativen Verfahren im Biokartoffelbau, Vorstellung neuer Sorten, Erfahrungsaustausch.

Wann und wo
DI 26. Nov. 2024
Strickhof, Lindau ZH

Leitung
Tobias Gelencsér, FiBL
tobias.gelencser@fibl.org

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

Jahrestagung Bioackerbau

Ein Grundgedanke des Biolandbaus ist, dass Pflanzen Nährstoffe über den Boden beziehen und Nährstoffkreisläufe möglichst geschlossen sind. Realität sind aber auch Themen wie Nährstoffbilanzen, Gärgut, Spurenelemente und der Spagat zwischen Ertrag und Umweltbelastung. Düngung ist heute kontrovers. Wir möchten informieren und diskutieren.

Wann und wo
DI 28. Jan. 2025, 9–16.15 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Maike Krauss, FiBL
maike.krauss@fibl.org

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

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Gemüsebau

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

Wann und wo
MI 13. Nov. 2024, Ort noch offen

Leitung
Tino Hedrich und
Patricia Schwitter, FiBL
tino.hedrich@fibl.org
patricia.schwitter@fibl.org

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

Jahrestagung Gemüsebau

Jährliches Treffen der Biogemüsebranche zu Neuigkeiten aus Markt, Politik, Richtlinien, Weisungen und den Verbänden sowie den Tätigkeiten der Fachgruppe Biogemüse.

Wann und wo
MI 15. Jan. 2025, FiBL, Frick AG

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

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

Obstbau

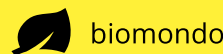
Obstbaukurs

Der sechstägige Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen

Petites annonces

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

Conditions:
www.bioactualites.ch/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

Solution du rébus en photos

de la page 20



Obstbautagung

Die jährliche Tagung für Personen aus Praxis, Forschung und Beratung zu Neuigkeiten im biologischen Obst- und Beerenanbau. Mit Beiträgen aus aktuellen Forschungsprojekten und der Praxis sowie Informationen zu den Entwicklungen im Markt.

Wann und wo
DO 23. Jan. 2025, FiBL, Frick AG

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

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

Grundlagen des Bioobstanbaus zur Bewirtschaftung einer Erwerbsanlage.

Wann und wo
14.–16. Jan. 2025, FiBL, Frick AG
Praxisteil im Sommer / 3 Tage: Mai, Juni und August 2025
auf verschiedenen Biobetrieben in der Schweiz

Leitung
Fabian Baumgartner und
Thierry Suard, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org
thierry.suard@fibl.org

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

26 kg production par jour de vie
Schürchs Cocosamba
KRISTALL



Propriétaire: Christian Schürch, Murzelen

**MINEX – Pour des vaches
saines et longévives**

MINEX 980

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

Votre cadeau:

1 UFA-Sweat

dès l'achat de 200 kg
composés minéraux
MINEX/UFA
jusqu'au 08.11.24



Dans votre
LANDI

ufa.ch



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

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