

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

9|22



biomondo

Le marché de l'agriculture
bio suisse

Cœur de bœuf ou côte de bœuf?
Offre et recherche gratuitement sur biomondo.ch

Une offre de Bio Suisse

BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio

BAXODA



contre l'oïdium, la tavelure et les maladies de conservation



- ✓ Effet préventif et curatif
- ✓ Pas de résidus mesurables
- ✓ Autorisé en arboriculture fruitière, viticulture et maraîchage
- ✓ Pas d'apparition de résistances

bioprotect.ch

AGROLINE Bioprotect
058 434 32 82
bioprotect@fenaco.com



topsnap

Le top des souricières.

- Facile à employer
- Évacuation des souris mortes sans les toucher
- Sûr pour les animaux et les utilisateurs
- Capture, capture et capture encore...



Andermatt
Biocontrol Suisse

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

Impressum

Bioactualités (FR), Bioaktuell (DE),
Bioattualità (IT)

31^{ème} année, 2022

Numéro 9 | 22 du 11.11. 2022

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

Allemand: 7815 Exemplaires

Français: 1353 Exemplaires

Italien: 317 Exemplaires

Total exemplaires imprimés: 10 191

Total exemplaires envoyés: 9 485

(certification notariale 2022)

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.buerohaeberli.ch

Papier

BalancePure (80 g/m²),

Blauer Engel,

EU Ecolabel,

100 % de fibres recyclées FSC

Rédaction du Bioactualités

Stephanie Fuchs (sf), Rédactrice
en chef, Bio Suisse

Claire Berbain (cb), Bio Suisse

Beat Grossrieder (bgo), FiBL

Jeremias Lütold (jlu), FiBL

Theresa Rebholz (tre), FiBL

Ann Schärer (ann), FiBL

René Schulte (schu), Bio Suisse

redaction@bioactualites.ch

tél. +41 (0)61 204 66 63

Rédaction de bioactualites.ch (FiBL)

Ania Biasio (anb), Rédactrice en chef

Flore Araldi (far)

Serina Krähenbühl (skr)

Simona Moosmann (msi)

Nathaniel Schmid (nsc)

[redactionpageinternet@](mailto:redactionpageinternet@bioactualites.ch)

bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de cb)

Publicité

Erika Bayer, FiBL,

Postfach 219, 5070 Frick

publicite@bioactualites.ch

tél. +41 (0)62 865 72 00

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-9

Mot de passe: ba9-2022

www.bioactualites.ch

Couverture: L'orge comme tuteur diminue fortement les risques de la culture du pois. Mais tandis que ce dernier est fortement demandé, l'orge en culture associée l'est moins pour des raisons de qualité. Voir les articles sur les associations de cultures à partir de la page 6. Photo: Matthias Klais, FiBL

Table des matières

À la une

Cultures associées

- 6 Bonnes chances pour l'avenir?
- 8 C'est le mélange qui fait la différence

Agriculture

Vigne

- 10 Micro-irrigation: une sécurité qui ne s'improvise pas

Histoire de l'agriculture biologique

- 12 Comment Bioterra et Biofarm ont balisé le bio

Série Cheffes d'exploitation

- 14 Vivre simplement dans l'Emmental

Climat

- 16 Non, la protection du climat n'est pas le carnet du lait

- 19 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

Boissons

- 20 Acidité, douceur, jus et schorle

FiBL et Bio Suisse

FiBL

- 24 Interview: Martin Ott, ex-président de la Fondation du FiBL
- 26 Nouvelles

Bio Suisse

- 27 Nouvelles
- 28 Politique de la Fédération: Importations sous la loupe

Rubriques

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

Vive la diversité

Les idées sont bonnes, mais le monde n'est pas encore prêt? Il y a depuis la fin des années 1990 des approches qui remettent en question la prééminence des cultures pures. Alors que les polycultures de variétés génétiquement diversifiées ont été incontournables pendant des millénaires, quelques décennies d'agriculture industrielle ont rendu les systèmes agricoles uniformisés apparemment irremplaçables.

Changements climatiques, augmentation des météos extrêmes, ressources naturelles surexploitées et dissémination insidieuse de maladies et de ravageurs influencent donc immédiatement les rendements. L'été 2022 a été un avertissement sans équivoque: Des adaptations aux augmentations des risques de production sont urgemment nécessaires. Il faut des cultures plus résistantes. Les scientifiques confirment que les variétés génétiquement diversifiées cultivées dans des systèmes agricoles diversifiés sont une stratégie adéquate. Et de nombreuses petites fermes prouvent jour après jour la capacité fonctionnelle de divers systèmes de production.

Ramener les associations de cultures dans l'agriculture n'est pas une tâche sans difficultés. Malgré les nombreux avantages agronomiques et écologiques. Le pois protéagineux et l'orge (à partir de la page 6) pourraient chanter un hymne à ce sujet. Les cultures associées doivent fonctionner tout le long d'une filière qui inclut transformation, commerce et consommation. Les fermes avec vente directe ont ici un avantage, mais il y a aussi des perspectives pour celles qui doivent passer par des centres de réception et sont soumises aux exigences de qualité du commerce de gros. Les polycultures ont de l'avenir si les essais agricoles actuels arrivent à résoudre les problèmes de mise en œuvre.



Jeremias Lütold, Rédacteur



Dit



«L'agriculture biologique cherche une réponse à la question de savoir si l'homme est un organisme utile ou nuisible.»

Martin Ott, Président sortant du Conseil de fondation du FiBL

→ Page 24

Compté

640

tonnes de fruits, c'est la quantité

que Ramseier peut presser chaque jour dans son usine principale de Sursee LU. Cela permet de produire 512 000 litres de jus.

→ Page 20

Vu



La première balle de silo suisse a été pressée en 1982 parce qu'un paysan n'avait pas le droit de construire un silo tour. Depuis lors ces stocks d'herbe enrubannés ont conquis la Suisse comme ici près de Hedigen ZH. L'agriculture utilise chaque année 10 000 tonnes de plastique pour l'ensilage de 3 millions de tonnes de matière fraîche. Certains fournisseurs récupèrent ces plastiques pour les faire recycler. *Texte et Photo: bgo*

Renforcer Green Care

Quelque 550 fermes et 36 installations participent à ce jour à Green Care dans toute la Suisse. On entend par là des prestations qui offrent des contacts avec le monde animal et végétal. L'offre est diversifiée surtout dans les fermes; ça va de la formation à la thérapie et à la collaboration. L'association Care-farming est un point de contact, mais qui ne couvre pas toutes les exigences. Elle a maintenant créé avec la centrale de vulgarisation Agridea l'organisation faîtière Green Care Suisse. Le but est d'uniformiser autorisations, qualité et financement ainsi que de coordonner l'offre et la demande. *bgo*

 www.agripedia.ch/greencare

Climat, homme, animal

Comment les fermes avec production animale font-elles leurs bilans climatiques? Quelles sont les limites du système? Quelles mesures réduisent les gaz à effet de serre? Le congrès de cette année du Forum national de la recherche biologique (FNRB) traitera le 1^{er} décembre du champ de tension entre production animale et protection du climat. Le FNRB comprend Agroscope, Bio Suisse et le FiBL. Des participants de l'agriculture, de la recherche et de la vulgarisation ont déjà eu des échanges en groupes. Leurs résultats sont intégrés dans le congrès et doivent assurer son utilité pratique. *bgo*

 www.agroscope.ch > Actualité > Manifestations > 01.12.2022

Vin et eau

Les vignes bio ne reçoivent pas de traitements chimiques, mais quand le raisin est en cuve, son bilan écologique se détériore. Il faut en effet jusqu'à 20 litres d'eau pour un litre de vin, surtout pour le refroidissement. Car la fermentation produit de la chaleur qui doit être évacuée, sinon les levures ne se développent pas correctement et le goût du vin en souffre. Les caves refroidissent souvent leurs cuves avec de l'eau courante. Et chaque litre de vin consomme jusqu'à 0,5 kilowattheure d'électricité. Dans la cave de Leytron, le canton du Valais et des interprofessions testent plusieurs systèmes de refroidissement pour améliorer l'écobilan du processus. Les résultats sont attendus pour 2023. *bgo*

Trophée pour une serre

Migros Suisse a aussi cherché pour l'année 2022 par vote en ligne quelle exploitation représente le mieux la devise «De la région. Pour la région.». Près de 5300 clientes et clients ont participé au vote. C'est la ferme bio Brand de la famille Adrian et Luzia Huber de Ballwil LU qui a obtenu le plus de voix. Le couple de producteurs a donc reçu de Migros Lucerne le trophée «Goldene Sonne». On peut lire dans le panégyrique que la ferme «fait partie des entreprises agricoles bio de Suisse centrale les plus innovantes». Elle produit toute l'année des fruits et des légumes de qualité bio. Et de manière durable grâce à la serre neutre en CO₂ et à une installation photovoltaïque. *bgo*



Luzia et Adrian Huber de la ferme bio Brand.

Moins d'antibiotiques

Même dans les élevages où on accorde beaucoup d'importance au bien-être animal, il arrive qu'un quadrupède soit malade. On a vite fait d'utiliser des médicaments conventionnels, surtout des antibiotiques. «Mais l'utilisation fréquente d'antibiotiques provoque l'apparition de germes résistants», avertit le FiBL. Les médicaments finissent en outre dans l'environnement via les fèces et l'urine et ils s'y dégradent difficilement. Les animaux bio devraient donc être traités de préférence avec des thérapies alternatives comme l'homéopathie. L'association Kometian, dont le siège est à Berne, suit cette approche. Elle a été créée en 2015 et a encore développé son conseil. L'élément le plus récent est une hotline 7/24. Elle est payante, mais elle est aussi ouverte aux non-membres qui veulent tester le service. À la hotline, des conseillers fournissent des estimations sérieuses sur les symptômes et les mesures possibles. La condition est d'avoir une pharmacie homéopathique sous la main. Si c'est nécessaire, Kometian vient visiter l'étable ou fait intervenir un vétérinaire. *bgo*

www.kometian.ch > Offre > Formes de consultation > Hotline 24h sur 24
→ tél. 032 588 45 01

Engagements sociaux bio

Agriviva offre aux jeunes de 14 à 24 ans des stages dans des fermes. Les participants reçoivent nourriture et logement, de l'argent de poche et les tickets CFF nécessaires. Il est maintenant possible de chercher une ferme en filtrant celles qui sont certifiées bio. Le nombre de fermes bio atteint actuellement 16 pourcents en Suisse, mais sur la plateforme d'Agriviva elles sont déjà plus de 24 pourcents. Dans l'offre d'Agriviva pour des engagements sociaux, une exploitation sur quatre est conduite en bio. La demande est grande: L'année passée, 336 du total de 1393 stages (24,1 pourcents) se sont déroulés dans une des 185 fermes bio actuellement listées. *bgo*

www.agriviva.ch



Des stages sociaux pour connaître la nature.

Dix fermes de moins chaque semaine – une pétition demande que ça cesse

Il y avait en 2021 48 864 fermes, bien 500 de moins que l'année d'avant. Donc chaque semaine près de dix fermes closent leurs portes pour toujours. Les exploitations qui restent deviennent alors toujours plus grandes. Elles ont en moyenne un tiers de surface de plus qu'il y a vingt ans. «Cette évolution fait toujours plus diminuer la résilience de l'agriculture et de l'agroalimentaire», déplore l'Association des petits paysans, selon qui seule une agriculture à petite échelle et diversifiée maintient la biodiversité, préserve le climat et confère plus de résistance à l'ensemble de l'agriculture. Pour assurer un approvisionnement malgré les crises avec une agriculture respectueuse du climat, il ne faut pas le moins mais le plus possible de paysannes et de paysans. L'Association des petits paysans exige dans sa pétition «Chaque ferme compte» que le Conseil fédéral stoppe la mort des

exploitations; la récolte des signatures a démarré récemment. Voici les revendications concrètes de la pétition: La Confédération doit améliorer l'accès à la terre. Si des cheffes ou chefs d'exploitation doivent abandonner une ferme, ils doivent être informés sur les possibilités de transmission hors du cadre fa-

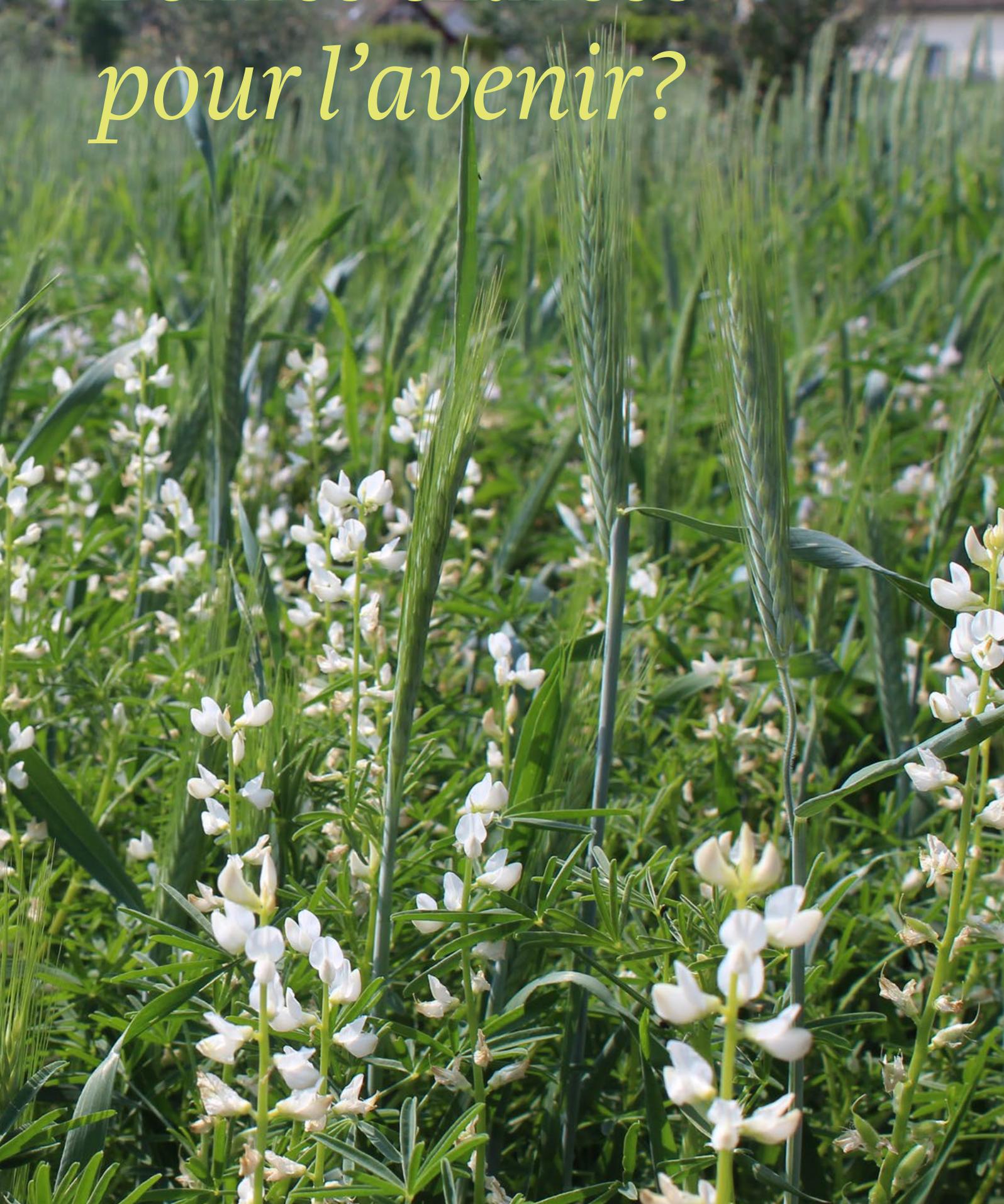
miliaire. Cela doit permettre de remédier aux inégalités auxquelles font face les petites exploitations agricoles et de faciliter la mise en place de formes collectives d'exploitation. *bgo*

www.petitspaysans.ch/chaqueferme-compte



En Suisse, les petites exploitations avec un potentiel limité sont toujours plus sous pression.

Bonnes chances
pour l'avenir?



Pois et orge, c'est connu: Les cultures associées ne sont plus une rareté. Malgré tous les avantages, les associations de cultures ont des limites.

«C'était une tendance il y a quelques années, mais l'importance des cultures associées dans les grandes cultures et pour le canal fourrager a de nouveau diminué», dit Christian Rytz du moulin du même nom à Biberen BE. Des recensements du service statistique de l'Union suisse des paysans (Agristat) confirment pour certaines cultures associées comme pois-orge une diminution continue des surfaces depuis 2016.

Christian Rytz regrette cette évolution, mais il peut la comprendre. Certaines années à hauts rendements ont suscité de grands espoirs, mais ils ne se sont pas confirmés à long terme. L'orge est de nouveau livrée en culture pure au moulin Rytz. Il trouve cela dommage, car les légumineuses à graines fourragères sont très demandées. Avec des contributions pour des cultures particulières de 1000 francs à l'hectare, la Confédération soutient activement les cultures associées avec légumineuses. Sans compter que le seuil pour la proportion de légumineuses dans la récolte a été baissé de 50 à 30 pourcents, ce qui permet aux producteurs d'obtenir la contribution même quand les rendements fluctuent.

Les avantages sont évidents – mais est-ce que cela en vaut la peine?

Les pluies du printemps et la sécheresse de l'été étaient des conditions favorables aux légumineuses. Les lentilles en ont aussi profité. En Suisse, elles sont maintenant presque toujours cultivées en association avec de la caméline, et les surfaces augmentent. Hans-Georg Kessler, de la coopérative Biofarm, trouve que c'est positif. La production de lentilles en cultures associées a fait ses preuves au fil des ans. Bien que la lentille soit encore une culture de niche, son évolution montre le potentiel que les associations de cultures peuvent apporter aussi aux légumineuses alimentaires.

«Quelle que soit la direction que prennent les associations de cultures dans les grandes cultures, le point décisif est que les centres de réception aient la volonté et la possibilité de sécher, nettoyer et séparer les mélanges les plus divers», dit Hans-Georg Kessler. Sans quoi on peut oublier de nombreuses nouvelles associations de culture rien qu'à cause du travail post-récolte. «Vu que les capacités de séchage des centres de réception sont souvent limitées, il est avantageux pour les producteurs d'avoir eux-mêmes la possibilité de sécher leurs récoltes», ajoute Hans-Georg Kessler.

Christian Rytz et lui voient un grand potentiel pour les mélanges lupins-céréales ainsi que pour les mélanges avec des pois pour l'alimentation humaine. Il y a aussi de bonnes perspectives pour les mélanges de variétés, par exemple de blé panifiable, qui est une denrée très demandée (voir Bioactualités 8|22). Benedikt Haug, ancien doctorant au FiBL, complète: «Les avantages agronomiques sont clairement prouvés scientifiquement, mais il faut encore améliorer le fonctionnement des cultures associées dans la pratique.» Il y a aussi besoin d'une meilleure vue d'ensemble des coûts totaux. Est-ce qu'une culture associée féverole-blé bloque une autre culture de blé dans la rotation? Est-ce que l'avantage de rendement de l'association de cultures compense le renoncement à une partie du rendement du blé? Est-ce que les surcoûts du nettoyage sont couverts par le bénéfice de la culture associée?

Les expériences faites dans les grandes cultures montrent les problèmes que les associations de cultures peuvent apporter. De nombreuses méthodes agricoles nécessitent encore de meilleures connaissances et une adaptation de la mécanisation. Malgré des limitations, les cultures associées offrent de grandes chances – dans les grandes cultures et au-delà (pages 8–9). Les associations de cultures dans les vergers, les légumes et les grandes cultures augmentent les rendements, améliorent l'approvisionnement en éléments nutritifs et diminuent les risques de pertes de récoltes. *Jeremias Lütold*



La production des légumineuses en cultures associées

Selon les informations de Bio Suisse, il s'est cultivé en bio en 2022 près de 600 hectares de lupin, de pois protéagineux et de féverole en associations de cultures pour la fabrication d'aliments fourragers. Cela représente une augmentation de 120 hectares depuis 2018, mais les récoltes de légumineuses en cultures associées ont connu ces dernières années de très fortes fluctuations. Bien que les associations de cultures augmentent en principe la stabilité des rendements, il peut y avoir des diminutions des rendements des légumineuses à graines.

Conseils Légumineuses à graines

→ Marina Wendling, Département Suisse Romande, FiBL
marina.wendling@fibl.org
tél. 062 865 17 28

Les associations lupins-céréales ont du potentiel. Par exemple le lupin à folioles étroites combiné à du triticale (variété Tripanem), ici dans un champ de la Getreidezüchtung Peter Kunz. *Photo: René Schulte*

C'est le mélange *qui fait la différence*

Multicrops, agroforesterie, cultures associées – la diversité est depuis longtemps dans l'agriculture. Exemples de diversité dans les cultures et de stratégies pour l'avenir.

Courtes distances, densité

Plantes aromatique en multicrops, Kräuterhof Amriza

Les champs du Kräuterhof et de la distillerie de plantes aromatiques Amriza à Reigoldswil BL sautent aux yeux. Les parcelles dispersées de la ferme bio en reconversion biodynamique se trouvent au milieu d'herbages, de vergers haute-tige et de quelques cultures. Pendant les mois d'été, les fleurs de lavande, de sauge ou de plantes pour infusions donnent des accents multicolores. Les plantes aromatiques et à infusions ainsi que quelques légumes s'alternent en rangées denses. Les légumes sont surtout des légumineuses qui fixent de l'azote, comme les haricots nains qui font partie de la rotation. Avec le système multicrop pour les plantes aromatiques, Reto Gabriel et Jenny Stuber d'Amriza se sont orientés vers le maraîchage intensif (Market Gardening). Plantations serrées, grande diversification des cultures et courtes distances dans le déroulement du travail caractérisent l'image des surfaces cultivées.

«Certaines cultures comme la menthe ou la mélisse poussent si densément qu'on peut les espacer davantage», dit Reto Gabriel, qui est responsable pour les cultures. D'autres espèces, comme l'origan, ferment très bien les lacunes sur les



Reto Gabriel désherbe ses plantations serrées.

lignes et, à partir de la deuxième année de plantation, ombragent les étroits sentiers entre les rangs. Cela diminue les mauvaises herbes et le travail qu'elles engendrent. Il y a toujours deux lignes d'une culture l'une à côté de l'autre sur une

plate-bande de 80 centimètres de largeur. Les distances sur et entre les lignes sont cependant continuellement adaptées au système multicrop et il essaie beaucoup de choses.

Amriza cultive à différents endroits 70 ares pour la production de plantes aromatiques. En plus de la lavande, de l'origan et de la sauge, le romarin, diverses sortes de menthe, la verveine, la monarde fistuleuse, la monarde rouge et le thym sont aussi des cultures importantes. Le fenouil, le basilic ou le souci sont cultivés pour gonfler et embellir les mélanges de tisanes. Les plantes sont en général récoltées à la main, mais certaines le sont à la faux. Vu qu'Amriza transforme les plantes en hydrolats, un sous-produit de la distillerie, et en mélanges de plantes et de tisanes, il est important pour l'entreprise de les récolter au bon moment pour qu'elles contiennent les composants souhaités. Les différentes altitudes et expositions des parcelles dispersées permettent un échelonnement naturel des récoltes. «Quand je ramène de la sauge d'un site assez bas, il me reste, et cela malgré la transformation immédiate, assez de temps jusqu'à la prochaine récolte sur une parcelle située plus haut», explique Reto Gabriel. Amriza fait par exemple pousser de la sauge à quatre endroits différents.

La culture des plantes aromatiques à petite échelle en cultures associées fonctionne très bien pour Amriza, car l'entreprise conserve une grande partie de la création de valeur jusqu'aux produits finis en effectuant elle-même la transformation. Les capacités de transformation sont en outre limitées, ce qui exige aussi d'échelonner les quantités récoltées. La culture et la transformation vont main dans la main et ont une bonne base économique. Bien que le système multicrop pose des exigences pratiques élevées et que la diversité des cultures nécessite un important savoir-faire, ce travail en vaut la peine pour Reto Gabriel et Jenny Stuber. Et c'est très bien pour la biodiversité d'avoir des cultures hétérogènes dans une même champ.

Diversité variétale, stabilité

Les essais de mélanges de variétés de la GZPK

Par rapport aux mélanges de cultures, les mélanges de variétés sont plus faciles à cultiver et à récolter. «Il n'y a pas besoin de techniques agricoles spéciales ou de machines spécifiques pour séparer les produits récoltés», dit Sebastian Kussmann. C'est un avantage important par rapport aux cultures associées comme pois et orge. Il suit pour la Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) des essais sur des mélanges de légumineuses à graines avec des céréales de printemps et des mélanges de variétés de blé. Pour les mélanges de blés, des variétés disponibles sur le maché sont cultivées ensemble dans un champ. On étudie quelles variétés actuelles conviennent pour la culture en mélanges. Pour la sélection, il est intéressant de savoir quelles variétés doivent être utilisées spécifiquement pour la culture en mélanges.

L'idée de cultiver des mélanges de variétés n'est pas nouvelle. Différentes études ont montré que les rendements des mélanges et leurs caractéristiques de qualité sont souvent meilleurs que la moyenne de leurs cultures pures. La culture

en mélange permet donc de récolter plus que si les mêmes variétés sont cultivées séparément l'une à côté de l'autre. Le principe est basé sur les contrastes des différentes caractéristiques des variétés. Celles qui ont de longues racines absorbent en cas de sécheresse de l'eau dans les couches plus



La stabilité des rendements des mélanges de variétés de blé est un grand avantage à cause de la forte demande.

profondes. Celles qui ont des racines superficielles absorbent par contre mieux l'eau de surface quand l'année est humide. Si on cultive ces variétés ensemble, le mélange possède globalement les deux propriétés et ses rendements sont plus stables. Les contrastes entre les partenaires des mélanges peuvent augmenter la résilience, c'est-à-dire la capacité de résister aux phénomènes météorologiques extrêmes.

Les essais actuels de la GZPK comprennent deux parties. La première étudie si des mélanges avec des variétés de blé de haute qualité boulangère comme Rosatch et Wiwa apportent des avantages du point de vue du rendement et de la qualité. Les mélanges de variétés sont choisis selon des critères pratiques. Si les deux variétés sont acceptées par le centre de réception des céréales, l'ensemble de la récolte peut être livré. Les essais de la deuxième partie sont différents. Ici on combine des variétés avec des contrastes plus importants, par exemple des blés panifiables avec des variétés à haut rendement mais de moins bonne qualité. Ces mélanges sont agronomiquement intéressants à cause des contrastes plus grands car ils peuvent couvrir un plus large spectre de conditions environnementales et donc être plus stables, mais ils ne sont actuellement pas utilisables par les producteurs parce que les centres de réception les refusent pour des raisons de qualité.

«Il n'est pas rare que les projets de sélection végétale aient des horizons temporels de 10 à 15 ans. Les variétés pour les mélanges sont par contre toutes disponibles, et les résultats peuvent parfois être utilisés directement dans la pratique», dit Sebastian Kussmann. Les mélanges offrent la possibilité de trouver la meilleure combinaison pour un site donné.

Productif et écologique

Agroforesterie: le Biodiverger, ferme bio Les Sapins

Comment les surfaces écologiques retrouvent place dans les systèmes de production sans faire exploser le travail? À

Marcelin VD, l'installation d'agroforesterie Biodiverger de la ferme bio Les Sapins teste de nouvelles voies (Bioactualités 7|21). Le service de l'agriculture et de la viticulture du canton de Vaud et le FiBL suivent l'essai depuis 2013. Les 4900 mètres carrés d'agroforesterie comprennent une rangée d'arbres haute-tige et des rangées de pommiers, poiriers, pruniers et pêcher basse-tige. Elles alternent avec des lignes de cassis et de raisinets ainsi que de cultures maraîchères comme la salade, le panais et la bette. Des buissons sauvages à fleurs et à fruits comme le troène, la clématite ou le cynorhodon plantés en haies soutiennent la production en garantissant l'approvisionnement et la présence de pollinisateurs et d'oiseaux nicheurs insectivores. Des buissons qui fixent de l'azote comme les argousiers, les aulnes et les cornouillers se trouvent aussi bien dans les haies que dans les rangées d'arbres fruitiers. Cette mosaïque est en outre complétée par des structures agroécologiques comme des tas de pierres et de bois, des tôles au sol pour les serpents ainsi que des nichoirs et des perchoirs pour les oiseaux.

Des systèmes agricoles aussi complexes exigent d'avoir déjà de l'expérience en maraîchage et en arboriculture, et la vente directe est quasiment incontournable pour la commercialisation», dit Fore Araldi du FiBL, qui assure le suivi scientifique de l'agroforesterie. Les pêcheurs sans couverture sont par exemple difficiles à cultiver avec la qualité optique exigée, et la pression de la cloque du pêcher aggrave encore les problèmes de cette culture. «Les dynamiques de ce système exigent donc d'abandonner certaines cultures et de les remplacer par d'autres», explique-t-elle encore.

Le système est cependant rentable. La culture en lignes permet une mécanisation efficace, et le maraîchage a permis de réaliser un revenu dès la première année. Plus tard il a été complété par la plus-value de la production de semences de panais et de salades. Les systèmes extensifs et de bonne valeur agroécologique offrent aux fermes avec vente directe la possibilité d'assurer la création de valeur par la commercialisation. L'amélioration de la biodiversité est un argument de vente – et fait partie intégrante d'une production durable. *Jeremias Lütold*



Entre haie et ligne fruitière: Le maraîchage agroforestier suit les principes des cultures biologiques intensives.

Micro-irrigation dans les vignes: *une sécurité qui ne s'improvise pas*

Le goutte-à-goutte séduit toujours plus de vignerons, convaincus par son efficacité. Il nécessite cependant une réflexion préalable et l'acquisition d'un réel savoir-faire. Marche à suivre.

L'été 2022 l'a rappelé de façon comminatoire: La vigne a beau être résistante au chaud et au sec, elle n'en demeure pas moins de plus en plus vulnérable au changement climatique qui accroît la fréquence des vagues de chaleur et entraîne une diminution des précipitations. «En juillet, nous étions vraiment en souci, craignant que le stress hydrique affecte sérieusement la récolte et la qualité de nos baies», évoque Loïs Jaquerod, vigneron à Aigle VD. Dans l'urgence, le jeune homme et son frère Axel ont réalisé des tours d'aspersion sur une partie de leur domaine. «Mais entre l'évapotranspiration et l'hétérogénéité de la répartition de l'eau, c'est une technique qui montre vite ses limites.»

Après plusieurs années d'hésitation, 2022 servira de déclic aux deux jeunes vignerons, qui décident d'équiper certains de leurs parcelles de goutte-à-goutte. «La micro-irrigation permet d'apporter l'eau au bon endroit au bon moment.» Cet automne, Axel et Loïs ont lancé un chantier de taille: 7 kilomètres de tuyaux à déployer sur 1,5 hectare de chasselas, au cœur de leur domaine.

Disponibilité et turbidité de l'eau

Comme les frères Jaquerod, nombre de vignerons ont passé le cap de la micro-irrigation ces derniers temps. «L'économie d'eau réalisée par rapport à l'aspersion est le principal argument

en faveur de cette technologie», explique Christian Blaser, qui a longtemps œuvré pour l'installation de systèmes goutte-à-goutte en viticulture pour l'entreprise CCD de Fully VS. Le Valaisan, également vigneron-encaveur sur un domaine de 5,5 hectares à Leytron VS, l'assène: «Se lancer dans la micro-irrigation demande d'avoir passé en revue un certain nombre de paramètres essentiels.» Premièrement, l'accessibilité d'une prise d'eau offrant un débit suffisant conditionne évidemment tout le projet. La nécessité d'un filtre plus ou moins sophistiqué dépendra de la qualité de l'eau et de sa turbidité. «Dans notre cas, nous avons une arrivée du réseau d'eau potable à quelques dizaines de mètres de nos parcelles les plus demandants», explique Loïs Jaquerod, qui prévoit de creuser des tranchées et d'enterrer des tuyaux pour amener l'eau de façon pérenne. «Dans le cas où l'eau provient de lacs ou de torrents en altitude, sa teneur en sédiments peut être rédhibitoire», met en garde Christian Blaser. «L'installation de filtres peut résoudre la problématique, mais leur nettoyage et leur maintenance régulière sera gage de réussite de l'irrigation.»

Le type de sol – plus ou moins filtrant – ainsi que les cépages concernés entrent ensuite en jeu. «Nous équipons nos parcelles plantées en chasselas, car c'est celui qui nous fait vivre», glisse Loïs Jaquerod. «En outre nous avons remarqué que les cépages rouges résistent mieux au sec. Chez nous, à la différence du Valais, ce sont surtout les parcelles situées au plat, constituées de terres plus légères, qui ont les sols les moins profonds et souffrent donc le plus du sec.» Une fois les priorités établies, il s'agit de déterminer l'espacement entre les goutteurs sur les tuyaux. «L'espacement des goutteurs varie entre 50 et 100 cm selon les situations. On réserve les espacements plus serrés aux sols filtrants et peu profonds, principalement pour les plantations. L'espacement peut atteindre un mètre dans le cas



Pour Christian Blaser, vigneron à Leytron VS et expert dans l'installation des systèmes de micro-irrigations, le goutte-à-goutte est un gage de qualité du raisin qui évite les déviances aromatiques.

Les goutteurs apportent en moyenne 6 mm d'eau à l'heure, directement sous le cep.



Loïs Jaquerod installe cet automne 7 km de tuyaux pour équiper en goutte-à-goutte 1,5 hectare de vigne à Ollon VD. Une façon pour son frère et lui d'assurer le rendement et d'anticiper les effets délétères des sécheresses à répétition sur la vigueur de la vigne. *Photos: Claire Berbain*

de vignes plus âgées implantées sur des sols ayant un meilleur pouvoir de rétention de l'eau», précise Christian Blaser.

Le dimensionnement global de l'installation et la création de secteurs d'arrosage dépendent à la fois du débit et de la pression disponibles, des dénivelés et des pertes de charge. «On peut jouer avec le diamètres des tuyaux et, dans certains cas, rajouter une pompe». Le déploiement du système est ensuite relativement simple, le tuyau étant généralement suspendu au fil porteur à l'aide de crochets plus ou moins longs permettant d'éviter les coups de sécateur!

Intérêt toutes régions confondues

Le coût global de l'installation est très variable – il oscille généralement entre 70 à 120 centimes le mètre. «Généralement, les vigneron font appel à un prestataire pour le dimensionnement du projet, puis réalisent eux-mêmes la pose du système», glisse encore Christian Blaser avant de préciser: «Il ne faut par contre pas négliger le pilotage technique et pointu qui s'avère ensuite nécessaire si on veut tirer tous les bénéfices de la micro-irrigation!» Le goutte-à-goutte, s'il permet bien d'économiser au moins un tiers d'eau en comparaison avec l'aspersion, peut apporter l'équivalent de 18 litres par mètre linéaire dans la zone des ceps en trois heures d'arrosage. «Attention aux apports qui durent longtemps! Mieux vaut des apports plus courts, mais plus fréquents!»

Longtemps réservée aux coteaux valaisans, la micro-irrigation séduit désormais des vigneron dans toutes les régions du pays, du Vully à Lavaux, a fortiori chez les praticiens bio, puisqu'elle évite le développement de spores fongiques et le lessivage des produits de protection phytosanitaire qu'entraîne par exemple l'aspersion. «Elle limite les risques d'érosion et peut offrir un support idéal pour l'apport d'éléments nutritifs», énumère Christian Blaser.

Longtemps décriée, voire carrément interdite dans les AOC françaises, l'irrigation est encore considérée par certains comme responsable du gonflement des baies, voire de la dilution des arômes et du sucre. «Au contraire, pour certains terroirs, le goutte-à-goutte utilisé en appoint est un réel facteur de production, à la fois qualitatif et quantitatif», insiste Christian Blaser. «Sur certains cépages blancs particulièrement, on

évite des déviances organoleptiques dues au stress hydrique, à condition, évidemment, que le pilotage soit à la hauteur.»

Sécuriser le rendement et donc le revenu

Chez les Jaquerod, on prend cette question du management de l'installation très au sérieux. «En tant que pépiniéristes viticoles, nous sommes rompus à l'exercice de l'irrigation de précision», précise Loïs. «Dès le printemps prochain, un membre de l'équipe aura la responsabilité du pilotage, de la surveillance et du bon fonctionnement du système», prévoit d'ores et déjà le jeune homme. «L'adoption de l'irrigation dans notre stratégie est une nouvelle étape qui n'est pas anodine, puisqu'elle participe en quelque part à assister la vigne, une plante en théorie capable de se suffire à elle-même. Mais cette irrigation d'appoint nous permettra de garantir les rendements, et donc le revenu, puisque nous livrons quasiment toute notre récolte à des encaveurs.»

Les Jaquerod, qui seront certifiés Bio Bourgeon dès janvier 2023, envisagent dans les prochaines années de déployer la micro-irrigation sur quatre hectares supplémentaires du domaine. «Notre métier demande d'être toujours plus pointus, que ce soit dans la gestion de l'herbe, le travail du sol, le suivi phytosanitaire des vignes ou encore l'irrigation. Rien ne peut être laissé au hasard désormais!» *Claire Berbain*



Formation dédiée à Bursinel VD

Installer une irrigation goutte-à-goutte dans mes vignes: C'est l'intitulé du cours organisé par Prométerre le 28 novembre 2022, à la grande salle de Bursinel VD et qui sera donné par Christian Blaser. Les objectifs sont les suivants:

- Connaître la réglementation, le calendrier de mise en place et les points importants à considérer avant de lancer son projet
- Comprendre quel matériel compose un système d'irrigation et comment le dimensionner selon ses objectifs
- Acquérir des notions concernant la stratégie de pilotage de l'irrigation (quand, comment, combien...)

www.prometerre.ch > Agenda > Formations



La pionnière bio Mina Hofstetter, années 1950.



Mina Hofstetter et un hôte allemand en train de labourer à Ebmatingen ZH.

Comment horticultrices et coopérateurs ont balisé l'agriculture biologique

Bioterra et Biofarm, deux fondatrices de Bio Suisse, fêtent cette année des jubilés. Leur histoire a toujours tourné autour du maximum de durabilité possible sans ignorer le marché.

L'année 1947 avait déjà montré ce qui nous attendait en 2022. Il y a 75 ans, une longue période de sécheresse avait provoqué d'énormes pertes de récoltes. D'un autre côté, il régnait après la guerre une envie de renouveau. C'est dans ce champ de tension que la Schweizer Gesellschaft für biologischen Landbau (SGBL) a été créée. La locomotive était la pionnière Mina Hofstetter, et c'est sur sa ferme, à Ebmatingen ZH, qu'elle a été constituée, comme son nom l'indique, surtout par des agricultrices et des paysans. Mais «Le profil des membres a changé plusieurs fois au fil des décennies», écrit la SGBL, qui s'appelle Bioterra depuis 1992. La coopérative est devenue association, et elle propose des cours, des formations continues et des offres jardinières pour les enfants. De nombreux horticulteurs et horticultrices, qui maniaient la bêche comme hobby ou professionnellement, sont devenus membres. Puis il y a eu en 2008 les fusions avec les fédérations Verband Natur Garten (VNG) et Verband der Schweizer Biogärtnerinnen.

«Bioterra s'est fortement développée depuis 1947», dit Christine Kunovits, responsable de rédaction et d'édition. Les membres poursuivaient différents buts dans l'horticulture. Bien que tous mettaient l'accent sur la biodiversité, l'un préférerait un jardin potager, l'autre un jardin d'ornement, et d'autres les deux à la fois. Andreas Kekeis, coresponsable du groupe Jardins naturels, dirige lui-même une entreprise de jardins naturels. Il esquisse à l'aide d'un exemple qu'il y aura certainement

encore des débats de fond: «Vu que les entreprises de jardins naturels produisent sans être liées à un endroit, ce qui est un élément essentiel pour la certification des produits bio, il n'y a jusqu'ici pas de certification bio pour la jardinerie.» Il y a bien des efforts pour introduire une certification pour les espaces verts biologiques et/ou naturels, avec un mot-clé: communes bio. Mais le chemin est encore long jusqu'à une éventuelle mise en œuvre. «Notamment parce que les entreprises de production agricole, qui représentent la plus grande partie des producteurs de Bio Suisse, montrent peu d'intérêt pour cela.»

Une désherbeuse à gaz prend feu en démonstration

Le 1^{er} septembre 1981 a été un jour important dans l'agenda de la SGBL. C'est en effet ce mardi-là que des représentants du mouvement bio se sont retrouvés à Oberwil BL pour fonder une nouvelle organisation qui devait avoir assez de poids pour faire fleurir l'agriculture biologique. Parce que ça traînait. Dès le milieu des années septante, les pionniers bio avaient voulu déclarer leurs produits et avaient à cet effet présenté à la Confédération un cahier des charges de huit pages (l'actuel en compte 350). Le groupe, qui s'était constitué en 1981 et avait reçu le logo Bourgeon du FiBL, voulait accélérer ces processus. La nouvelle entité s'appelait Vereinigung Schweizerischer Biologischer Landbauorganisationen (VSBLO, en français Association Suisse des Organisations d'Agriculture Biologique [ASOAB]) et se nomme Bio Suisse depuis 1997. Se trouvaient ensemble à Oberwil la SGBL, Demeter Suisse avec son approche biodynamique, Prokana comme organisation faîtière des producteurs bio romands, le FiBL créé en 1974 et sis aujourd'hui à Frick AG, ainsi que la coopérative Biofarm de Kleindietwil BE.

Biofarm fête comme Bioterra un jubilé, celui de ses 50 ans. Les deux ont en commun le fait d'avoir dû sans cesse ajuster



Biofarm a développé et distribué des désherbeuses thermiques pour éviter les herbicides.

leur profil. Le 8 mai 1972, quand neuf hommes se sont retrouvés au restaurant Kreuz à Herzogenbuchsee BE, ils ont réalisé ce qu'ils désiraient depuis longtemps: Rassembler et renforcer les productrices et producteurs bio et leur ouvrir de bons canaux d'écoulement. Les premiers projets ne sont cependant pas tombés du ciel. Par exemple, un prototype de désherbeuse par brûlage au gaz pour éliminer les mauvaises herbes sans pesticides avait pris feu sous les yeux des paysans intéressés. Les modèles suivants ayant aussi des défauts, ils ont été mis en dépôt, sont ensuite partis dans des ateliers communaux et ont tôt fait de disparaître de l'assortiment.

Plus tard on a essayé avec des paquets de divers morceaux de viande produite dans notre pays, aussi avec un succès mitigé. La demande allait plutôt vers la distribution de moulins à céréales d'Alsace, et la coopérative s'est ensuite de plus en plus concentrée sur le développement de sa propre marque. Les matières premières venaient de fermes de toute la Suisse qui respectaient le cahier des charges convenu, et l'Ordonnance bio a suivi seulement en 1992. «On ne peut plus s'imaginer comment c'était», dit Brigit Brunner de la direction de Biofarm. «À cette époque, les paysans bio ont décidé par eux-mêmes sans directives étatiques de renoncer aux pesticides, aux engrais chimiques et autres. C'étaient des pionniers vraiment en avance sur leur temps.»

Importer des produits bio? Une question de fond

Malgré cet esprit pionnier, des questions fondamentales se sont rapidement posées à Biofarm. L'une d'elles a été exprimée par son premier président Werner Scheidegger lors d'une assemblée de coopérative: «Une coopérative paysanne suisse peut-elle vraiment mettre à son assortiment des produits importés?» La réponse a été plus simple pour les produits qui ne poussent pas en Suisse pour des raisons climatiques. Pour tous les autres on risquait de concurrencer ses propres producteurs. Biofarm était arrivée à la conviction «qu'un assortiment plus large apporte plus aux détaillants et fait augmenter les chances de vendre», dit Brigit Brunner. Les commerçants commandent en effet de préférence «si de nombreux articles sont disponibles chez le même fournisseur». Tout ne va cependant

pas de soi avec les importations. En 1986, Biofarm s'est ainsi trouvée devant de gros problèmes lors de la première importation de sucre Jacutinga du Brésil: Après le transport par bateau, le contenu des sacs de 25 kilos avait fait bloc et il paraissait impossible de remplir les sachets d'un kilo. Jusqu'à ce qu'un collaborateur ait l'idée lumineuse de faire passer les blocs de sucre durs comme pierre dans un broyeur de jardin pour avoir de nouveau de la poudre granuleuse. *Beat Grossrieder*

Progana fête aussi un jubilé. On parlera de ses 50 ans dans le prochain Bioactualités.



Bioterra et Biofarm en chiffres

Bioterra, fondée en 1947, est «l'organisation principale pour le jardin bio et naturel en Suisse». L'association, dont le secrétariat est à Zurich, édite le magazine du même nom et compte 16 500 membres dont 150 entreprises d'horticulture bio et naturelle. Bioterra est répartie en 30 groupes régionaux qui proposent chaque année environ 200 cours ainsi qu'une riche offre pour les enfants.

Biofarm existe depuis 1972 et a son siège à Kleindietwil BE. La coopérative compte 900 membres et plus de 600 fermes Bourgeon. Elle propose à ses producteurs de bons canaux d'écoulement et des conditions équitables, organise des visites et fournit des conseils. Elle a eu un temps une cuisine de formation qui produit encore maintenant des recettes qu'on publie en ligne. Elle vend avec la marque Biofarm en ligne, dans son propre magasin et dans le commerce 250 produits qui vont de l'amarante suisse au sucre de canne brut brésilien.

 www.bioterra.ch (DE)
 www.biofarm.ch > 50 ans Biofarm >
 50 ans «Tout feu, tout flamme»



L'Évolénarde est une race bovine suisse devenue rare. Elle est très liée aux humains et va donc très bien dans cette ferme. Photos: Aline Lüscher

Vivre simplement dans l'Emmental

Elle offre une activité sensée et une structure de jour à des personnes Qui vivent des situations difficiles: À Heimisbach BE, Pia Buob réalise son rêve de toujours.

«J'ai repris un troupeau de vaches à un paysan qui voulait arrêter les vaches mères. Le troupeau aurait été disséminé. J'ai donc racheté ses animaux, chevaux compris, et me suis dit que j'allais chercher une ferme.» C'est par un jour d'été caniculaire que Pia Buob raconte les débuts de sa réorientation professionnelle vers l'agriculture. Elle est assise dans la fraîche petite cuisine de sa vieille ferme emmentaloise. Quand elle a pris la décision d'acheter ces animaux, elle ne savait encore pas du tout qu'elle emménagerait dans cette ferme. Elle était encore en apprentissage accéléré d'agricultrice. «J'étais simplement totalement naïve et n'avais aucune idée ce que signifie diriger une exploitation.»

Pia Buob est en relation avec l'agriculture depuis son enfance. Elle a en effet grandi à Willisau LU dans une ferme, ses parents avaient de la Brune d'Origine et son père était un éleveur de chevaux expérimenté. Elle s'était décidée pour une formation d'infirmière en psychiatrie et la ferme de ses parents avait été vendue aux voisins. Cette mère célibataire de deux enfants maintenant adultes a donc travaillé pendant 20 ans dans la psychiatrie. Elle se rappelle que les cliniques, comme celle de Münsingen BE, dirigeaient encore des fermes et que les patients y trouvaient de l'occupation. Beaucoup de ces fermes sont maintenant louées ou vendues, et l'infirmière en psychiatrie a petit à petit nourri l'idée de mettre elle-même

un projet sur pied. «Travailler et s'occuper de quelque chose, prendre des responsabilités pour les animaux, ça soigne l'âme et, parfois, change les idées.» Il n'est pas toujours utile de creuser toujours plus profond dans la traumathérapie, car ça peut laisser derrière une tête trop lourde à porter et un cœur à vif. Elle rêvait donc d'un endroit où des personnes au psychisme chargé ou malade trouvent du calme et du temps pour se retrouver une place dans le monde.

Bio par conviction – malgré des déceptions

Lorsque Pia Buob a acheté ses vaches mères et ses chevaux il y a cinq ans sans avoir d'écurie, une connaissance qui avait une agence immobilière a appris sa situation. À partir de là tout a été très vite. Une ferme isolée située à Heimisbach BE venait d'être mise en vente, Pia Buob a pu la visiter et a signé le contrat. Le terrain était alors loué à deux exploitations, une conventionnelle et une biologique. Pour la nouvelle propriétaire, c'était clair qu'elle allait passer au Bourgeon. Elle a toujours voulu avoir de la biodiversité et une production animale respectueuse. Elle a participé avec ses bovins au programme nose-to-tail de Bio Suisse et a pu vendre sa viande en direct du fin fond de l'Emmental jusqu'à Zurich et aux Grisons – une assez belle réussite.

L'agricultrice parle aussi d'une déception pendant la reconversion: «Au tout début j'ai mis les vaches en hiver dans un parcours qui n'était pas encore bétonné. Ce n'était pas encore en ordre comme aujourd'hui, mais il y avait une demande de permis de construire. Le contrôleur est venu et m'a punie. 1700 francs d'amende. Ça m'a blessée.» L'attitude de Bio Suisse au sujet de l'initiative pour l'eau potable a été un autre coup de massue. «Je n'ai toujours pas compris pourquoi la Fédération n'a pas soutenu ça.» Sa conviction pour le bio



C'est avec attention et précaution que Pia Buob s'occupe des humains et des animaux. Cet engagement est contagieux: à droite, une habitante s'occupe d'une poule blessée.

demeure. Mais son opinion pour les animaux qu'elle faisait bouchoyer a changé. «Ces animaux sont mes co-thérapeutes et une partie intégrante du travail avec les personnes qui ont des problèmes psychiatriques et qui habitent à court ou long terme à la ferme. Les faire abattre est devenu pour moi un abus de confiance», dit l'agricultrice.

Après avoir terminé la reconversion bio en 2019, elle a pris une année plus tard une autre grande décision: Sa ferme de l'Emmental devait devenir une ferme de vie. Elle s'est adressée à Sarah Heiligtag, une agricultrice et philosophe qui propose des conseils pour passer à l'agriculture végane. Lorsque les deux femmes se sont rencontrées à Heimisbach, Pia Buob était cependant tout sauf prête pour un tel projet: Vu qu'elle n'avait pratiquement pas de machines, la majeure partie du travail de la ferme se faisait à la force du poignet. «J'ai commencé très simplement, en faisant tout à la main. Un syndrome du canal carpien a provoqué une opération de la main, puis j'ai eu une épicondylite et les épaules me faisaient mal. Après deux ans à la ferme, j'ai pensé devoir tout arrêter.» Mais Sarah Heiligtag savait comment elle pouvait l'aider. Elle a dégainé son smartphone et a fait des photos et des vidéos pour mettre sur pied un crowdfunding. En 25 jours elle a pu récolter 28 000 pour un chargeur automoteur. Avec le soutien financier de fondations et des réserves personnelles, la machine dont elle avait si urgemment besoin a vite été achetée et mise en service.

Quand la vie prend racine

Il y a maintenant en plus des vaches et des chevaux aussi des chèvres, des canards, des oies et des poules qui passent toute leur vie dans la ferme sans finir à l'abattoir. L'absence du revenu de la viande est compensée par des places d'accueil supplémentaires financées par l'assurance-invalidité, l'aide sociale ou des privés. Avec sa collaboratrice et adjointe, Stephanie Pulfer, elle aussi infirmière expérimentée, elle peut maintenant proposer trois places d'accueil permanentes avec possibilité de dormir à la ferme ainsi que trois places d'accueil de jour. Et

elle a en plus jusqu'à trois stagiaires avec ou sans arrière-plan dans l'agriculture.

La période riche en événements vécue depuis l'achat de la ferme il y a cinq ans est maintenant derrière pour Pia Buob. «Je fais beaucoup de choses sur des coups de cœur ou l'intuition que ça va marcher.» Sa confiance fondamentale dans la vie et le courage de demander de l'aide lui ont donné l'énergie de réaliser ses plans. Elle aimerait désormais se concentrer sur la ferme, restaurer la bergerie et rénover la cuisine. Et, pour devenir encore plus indépendante, son rêve est d'avoir son propre véhicule de remorquage. «Je n'ai pas de mari, alors pourquoi pas un gros pick-up», dit-elle en riant. Car se prendre en main, ça elle peut le faire elle-même. *Aline Lüscher*

C'est avec cet article que se termine notre série de portraits de cheffes d'exploitations bio. Nous remercions chaleureusement ces femmes fortes de nous avoir fait confiance et de nous avoir parlé de leur ferme et de leur vie.



Ferme de vie «Einfach sein», Heimisbach BE

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 2019, avec un accent sur l'agriculture régénérative

Surface agricole utile: 8,23 ha

Cultures: Herbages permanents, surface de promotion de la biodiversité, grandes cultures (avoine, épeautre)

Cheptel: 23 vaches, génisses, veaux de deux ans et bœufs, 5 chevaux, 12 chèvres, canards, oies et poules, abeilles, 1 chien, 4 chats

Commercialisation: Places d'accueil, agrotourisme, parraînages d'animaux

www.piabuob.ch (DE)

Pourquoi la protection du climat *n'est pas aussi simple que le carnet du lait*

Mathématiquement, 13 pourcents des émissions de gaz à effet de serre viennent de l'agriculture, mais il s'agit aussi toujours de consommation et de politique.

On critique sans cesse que les bilans climatiques pour l'agriculture reflètent mal les responsabilités (les émissions) et les prestations (fixation de CO₂ dans le sol et la biomasse). L'agriculture ne serait pas responsable de 13 pourcents des émissions de gaz à effet de serre, et en plus les émissions seraient mal attribuées aux différents acteurs et actrices. Par exemple, le CO₂ fixé dans le blé ne devrait-il pas être attribué à l'agriculture comme contribution à la protection du climat? Les émissions dues à la production de denrées alimentaires qui sont jetées par les consommatrices et les consommateurs ne devraient-elles pas être attribuées à la consommation au lieu de l'agriculture?

Il faut tenir compte de deux choses. D'une part, les émissions et la séquestration du CO₂ sont-elles correctement quantifiées? C'est une question de sciences naturelles à laquelle on peut répondre et dont on peut nommer les aspects qui ne sont pas encore clarifiés. Et d'autre part il s'agit de savoir qui est responsable des émissions et des prestations de diminution. Et cela non pas du point de vue de la science fondamentale, mais au sens moral: Qui agit mal et est coupable d'émissions, qui agit bien et contribue à la préservation du climat? Ces aspects doivent être clairement séparés.

Émissions et fixation de CO₂

Au sujet des émissions et de la fixation de CO₂ par l'agriculture, tout le monde est d'accord. En production végétale, la fumure azotée provoque des émissions de gaz hilarant. En production animale, la digestion des ruminants et les engrais de ferme émettent du méthane et un peu de gaz hilarant. L'utilisation des énergies fossiles, le chaulage des sols et l'utilisation d'urée engendrent des émissions de CO₂. Selon leurs limites, les systèmes de calcul tiennent aussi compte des émissions de la fabrication des moyens de production comme les engrais, les produits phytosanitaires, les aliments pour animaux ou les machines. La respiration des animaux agricoles produit des émissions de CO₂ supplémentaires, de même que, du côté de la consommation, l'utilisation de déchets alimentaires dans des installations de biogaz, de compostage ou d'incinération des ordures. Et la respiration des hommes qui mangent des produits agricoles provoque aussi des émissions.

À côté des émissions, la fixation de CO₂ est importante pour le bilan climatique de l'agriculture. Elle concerne d'abord la fixation du carbone du CO₂ dans la biomasse vivante des plantes (pluriannuelles) et dans la matière organique du sol. Il y a aussi une fixation de carbone dans les marchandises récoltées, les produits animaux et le reste de la biomasse des

cultures annuelles comme la paille par exemple. Autant tout le monde est d'accord sur quelles émissions et fixations de CO₂ se produisent (et on ne parle pas encore de leurs effets sur le climat, on y viendra plus tard), autant l'identité des responsables est controversée. On peut attribuer la responsabilité là où les émissions sont produites et où les décisions sont prises. Les paysannes et paysans seraient responsables des émissions produites par exemple par la fumure et la production animale dans leurs fermes. Et les consommateurs seraient par exemple responsables des émissions de leurs autos.

On peut aussi évaluer ça autrement. Qu'en est-il d'un pain ou d'un steak? Est-ce la paysanne qui est responsable des émissions de la production de blé, alors que le consommateur veut acheter du pain et est donc responsable que du blé soit cultivé? Et cela d'autant plus s'il jette la moitié du pain parce qu'il le trouve déjà trop vieux après un jour? Le paysan est-il responsable des émissions des bovins qu'il élève parce que le consommateur demande de la viande? Ou, si on veut attribuer les responsabilités en fonction des sources d'émissions et des possibilités de décision: Ne devrait-on pas attribuer la fixation de carbone dans le blé à la paysanne et les émissions de CO₂ au consommateur qui mange le pain et ensuite expire du carbone?

Comment les émissions influencent-elles le climat?

On peut calculer tout ça. On critique parfois à ce propos que les calculs pour les inventaires nationaux de gaz à effet de serre ou pour les bilans climatiques des exploitations ne couvrent pas tout et que les scientifiques font donc des calculs faux. Cela concerne avant tout la fixation de carbone dans les denrées fourragères et alimentaires ainsi que la respiration des humains lors de la consommation. Si on laisse ça de côté dans les bilans, alors on néglige la prestation des agricultrices et des agriculteurs par la séquestration de carbone dans les produits ainsi que la responsabilité des consommatrices et des consommateurs pour les émissions dues à la consommation. Cette fixation et ces émissions ne sont cependant pas importantes

Est-ce la paysanne qui est responsable des émissions de la production de blé alors que c'est le consommateur qui veut acheter du pain?

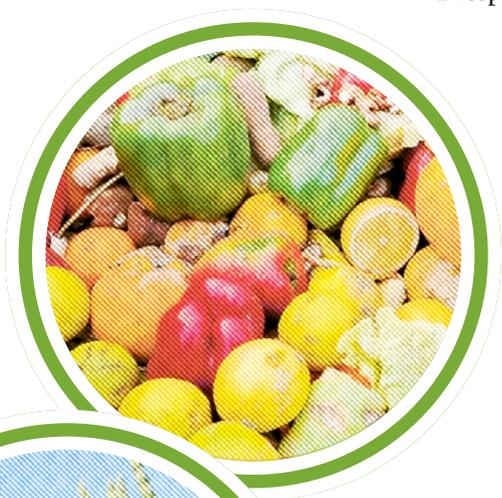
pour le climat et présentent un bilan zéro parce qu'elles se situent dans le cycle à court terme du CO₂ (fixation de CO₂ dans le blé > farine > pain > expiration de CO₂ dans l'atmosphère). C'est seulement si les agriculteurs ne commercialisent pas les récoltes pour l'alimentation mais les enfouissent totalement dans le sol ou plus profond qu'ils retireraient réellement du carbone de l'atmosphère. Le fait que le carbone fixé dans les

récoltes soit toujours remis dans le cycle via l'atmosphère est la raison pour laquelle la science ne quantifie pas cela.

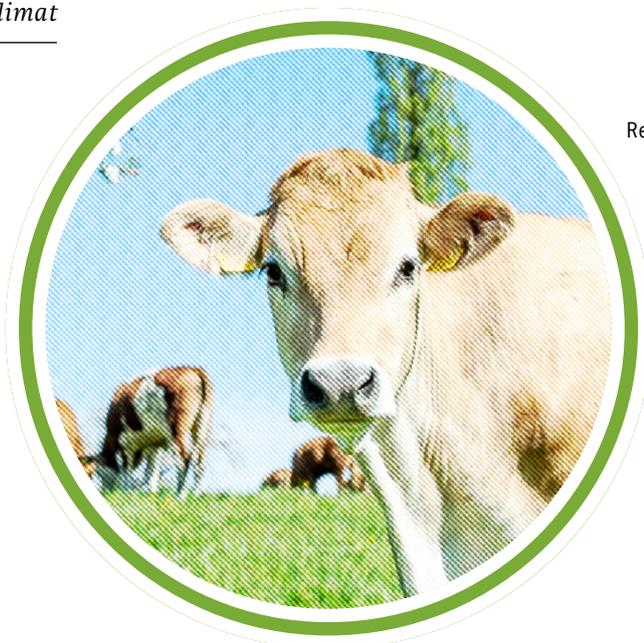
En plus des émissions et des responsabilités, il est essentiel de déterminer les influences climatiques des émissions et séquestrations de carbone. La quantification des émissions et la détermination de leur influence sur le climat ne sont en effet pas la même chose. Nous devons pour cela réaliser que la notion de climat décrit selon le National Centre for Climate Services, le réseau fédéral pour les prestations climatiques, «[...] l'état moyen et les variations de paramètres tels que la température, les précipitations dans une région sur une période de trente ans». La raison pour laquelle la fixation de carbone dans les récoltes et les produits n'est pas quantifiée est qu'elle est annulée en peu de temps, c'est-à-dire en quelques mois ou au plus un ou deux ans. Donc quand ces produits sont digérés par des animaux ou des hommes et que le carbone est réexpiré dans l'atmosphère par la respiration.

C'est à cause de son caractère de cycle à court terme que ce processus ne contribue pas au changement ou à la préservation du climat.

Les processus à plus long terme et unilatéraux, donc les émissions de carbone fixé à moyen ou long terme (utilisation d'énergies fossiles ou dégradation de l'humus et de la masse racinaire à cause d'un changement d'utilisation du sol), de méthane et de gaz hilarant, ainsi que la fixation durable de carbone dans les sols et la biomasse vivante des cultures pluriannuelles (surtout les arbres), ont par contre une influence sur le climat et sont donc évalués selon leur «Global Warming Potential GWP». À propos de cette fixation de carbone, il faut tenir compte du fait que son effet de préservation du climat peut de nouveau être perdu si les arbres sont coupés et brûlés ou si une méthode humifère de travail du sol est de nouveau abandonnée. Ce potentiel de protection du climat nécessite



Vu que l'agriculture couvre les besoins alimentaires fondamentaux de la société, une certaine influence sur le climat est inévitable. *Photos: Marion Nitsch; FiBL; Adobe Stock; Fotolia*



Revient toujours dans le collimateur: le bovin en tant que source de gaz à effet de serre. Photo: Marion Nitsch

donc des puits de carbone à vraiment long terme. Négliger les flux et cycles de carbone à court terme n'est donc pas une erreur digne d'accusation, c'est une approche qui consiste à quantifier seulement les aspects qui influencent le climat et qui peuvent donc faire l'objet de mesures.

Éviter les accusations

C'est aussi important pour l'argument que, par exemple, l'élevage bovin basé sur les herbages représente un cycle de carbone fermé et est donc climatiquement neutre. Cela peut être un cycle de carbone presque fermé, mais jamais un système climatiquement neutre. L'influence sur le climat vient dans ce cas du méthane émis par les animaux et les engrais de ferme. À cause de la formation de méthane, une vache émet environ 150 pourcents de l'effet carbone qui avait été stocké dans la biomasse affouragée. Cela inclut déjà grossièrement un effet carbone potentiel du fumier et des racines.

Les accusations ne mènent à rien. Nous ne devrions pas nous focaliser sur l'identité des responsables moraux de telles ou telles émissions, mais sur qui a quelle marge de manœuvre pour diminuer des émissions et stocker à long terme du carbone. La question des coûts des mesures et de qui les paie est en étroite relation avec cela, et ici la responsabilité morale joue bien sûr un rôle.

Il ne s'agit pas de critiquer l'agriculture ainsi que les agricultrices et les agriculteurs pour le fait que 13 pourcents des émissions de gaz à effet de serre de la Suisse soient dus à l'agriculture. Et pas non plus de dire qu'ils en sont responsables et que cela est moralement mauvais. Il s'agit de dire que l'agriculture, et donc les agricultrices et les agriculteurs, pourraient en principe avoir une influence sur 13 pourcents des émissions. Dans ce sens, la désignation des émissions doit être comprise comme une désignation des défis à relever et pas comme un jugement moral.

Diminuer food waste et consommation de viande

Cette possibilité d'avoir une influence ne signifie pas que les émissions pourraient être totalement évitées. L'agriculture provoquera toujours, même avec les pratiques les plus respectueuses de l'environnement, des émissions inévitables. Ce n'est pas la faute des agricultrices et des agriculteurs, c'est une conséquence des processus biophysiques dans l'agriculture.

Réduire les consommations insensées (déchets de denrées alimentaires et consommation exagérée de produits animaux) serait un des leviers les plus efficaces pour décharger l'agriculture de la pression productiviste et créer plus de marge de manœuvre pour des mesures de protection du climat et de durabilité. Il faut souligner fortement le fait que c'est un devoir sociétal qui touche l'agriculture sans qu'elle en porte la responsabilité principale.

Nous devons mener des débats plus clairs. Les émissions inévitables de l'agriculture doivent être désignées et il ne faut pas clouer au pilori les agricultrices et les agriculteurs. Nous devons cependant aussi éviter que l'agriculture qui a des bilans créatifs soit présentée comme un puits de carbone et d'utiliser ces bilans pour faire un amalgame entre le niveau des faits et celui des valeurs. Les faits, donc ce qui est émis par quoi et ce que cela signifie pour le climat, doivent être clairement présentés. La discussion sur les possibilités d'être actif doit être menée sur la base de ces faits. Et nous pouvons aussi mener en parallèle la discussion sur les valeurs qui en font partie.

Florian Leiber, Adrian Müller, Catherine Pfeifer et Markus Steffens, FiBL

Remarque de l'auteure et des auteurs: Cet article est une contribution à la discussion sur les calculs et l'attribution des émissions de gaz à effet de serre et des prestations de séquestration des entreprises agricoles. Nous ne pouvons malheureusement pas aborder ici les controverses sur l'influence climatique du méthane, un gaz à durée de vie relativement courte.



Une étude du FiBL trace la voie vers le zéro net

Le FiBL et Bio Suisse ont publié en avril 2022 une étude sur l'agriculture biologique et la protection du climat. Les chercheuses et les chercheurs du FiBL ont modélisé différents scénarios pour évaluer les conditions qui doivent être remplies pour rendre l'agriculture biologique climatiquement neutre d'ici 2040. Il s'agissait aussi d'identifier les principaux défis qui se trouvent sur la voie qui mène à ce but. L'étude est parvenue aux résultats suivants:

- D'après les connaissances disponibles en 2021/2022, l'agriculture biologique peut réduire ses émissions de gaz à effet de serre de 15 % et en compenser 45 %. Cela nécessitera des prestations diversifiées et des efforts importants de la part des agricultrices et des agriculteurs.
- Des modifications du comportement consommériste des consommatrices et des consommateurs peuvent réduire les émissions de gaz à effet de serre agricoles de 25 % supplémentaires. Cela implique en particulier une moins grande consommation de denrées alimentaires animales grâce à une alimentation conforme à la pyramide alimentaire, mais aussi une diminution des déchets et des pertes d'aliments.
- Il faudra encore aussi de nouvelles innovations importantes dans l'agriculture et la consommation pour arriver à atteindre d'ici 2040 les 15 % restants de l'objectif. *hgo*

www.fibl.org > Sujets/Projets > Durabilité > Climat

Bandes pour auxiliaires dans les cultures pérennes



Contrairement aux bandes annuelles pour auxiliaires dans les grandes cultures, l'Ordonnance sur les paiements directs (OPD) ne donnait jusqu'ici pas de possibilités de surfaces de promotion de la biodiversité pour les cultures pérennes. Cela change depuis 2023 avec les nouvelles contri-

butions aux systèmes de production pour les bandes pluriannuelles pour les auxiliaires dans les cultures pérennes. Elles sont aussi centrées sur l'encouragement des pollinisateurs et la régulation naturelle des ravageurs par un choix ciblé de plantes riches en pollen et en nectar. Remarque importante: Seuls les mélanges de graines autorisés par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) sont imputables comme prestation écologique requise (PER). C'est la surface totale de la culture qui est annoncée. Elle doit comporter au minimum cinq pourcents de bandes pour les auxiliaires qui doivent être semées jusqu'au 15 mai. *Theres Rutz, FiBL*

Informations de fond sur le thème

Fiche d'Agriidea sur les nouvelles règles:

agripedia.ch/focus-ap-pa >

Rechercher: «Changements et nouvelles mesures en cultures pérennes»

Fiche du FiBL sur le semis et l'entretien de bandes fleuries dans les vergers:

shop.fibl.org > N° art. 1114

www.agri-biodiv.ch

Conseils Biodiversité

→ veronique.chevillat@fibl.org

fibl.org

tél. 062 865 04 12



Favoriser la diversité dans les plantes ornementales



Les entreprises horticoles Bourgeon ont aussi l'obligation d'avoir sept pourcents de surface de promotion de la biodiversité (SPB). Elles ont souvent déjà une très grande biodiversité: beaucoup de plantes à fleurs, longues floraisons, jardins naturels de démonstration ou vieux arbres.

Des petites structures revalorisent les surfaces existantes. Des mesures simples comme des tas d'herbe, de branches ou de pierres créent des refuges et des places d'hivernage pour de nombreuses espèces animales. Le bois mort sur pied ou les arbres envahis de lierre sont des habitats pour une multitude de coléoptères et d'oiseaux. On peut aussi faire beaucoup lors du rabattage des plantes pluriannuelles: Une taille tardive et incomplète au printemps permet à de nombreuses abeilles sauvages qui déposent leurs cellules de couvain dans des branches contenant de la moelle de survivre et de fermer leur cycle. *Regine Kern Fässler, FiBL*

Guide: promotion de la biodiversité

La fiche d'Agriidea «Promotion de la biodiversité dans l'exploitation agricole» liste entre autres toutes les mesures en vigueur.

agriidea.abacuscity.ch >

Rechercher: «1443»

Conseils Plantes ornementales

→ regine.kern@fibl.org

Tel. 062 865 17 12



Fatigue du sol: Intervalles à respecter



Les légumineuses à graines sont très demandées. Elles ne doivent pas être fertilisées et laissent derrière elles de l'azote pour la culture suivante. Leur point faible est leur auto-incompatibilité. S'il y en a trop dans la rotation, ça peut provoquer une fatigue du sol et

donc des diminutions des rendements. Selon les connaissances actuelles, le soja n'y contribue pas. Pour les autres espèces, il faut prévoir des intervalles de culture suffisants – avec la même espèce et avec d'autres légumineuses. Ils sont de six à neuf ans pour les pois, d'environ cinq ans pour les lupins et la féverole et de deux à quatre ans pour les légumineuses fourragères après légumineuses à graines. Il faut aussi surveiller la transmission de maladies venant d'autres cultures: Par exemple, un intervalle de quatre ans est nécessaire pour le soja après colza à cause de la sclérotiniose.

Matthias Klaiss, FiBL

Infos sur la culture et la rotation

Des tableaux et d'autres types de documents sont disponibles en ligne.

www.agroscope.ch >

Rechercher: 42952 > Rotation >

Rotation des cultures en terres assolées

www.nutrinet.agrarpraxisforschung.de >

Rechercher: Körnerleguminosen (DE)

Conseils Grandes cultures

→ marina.wendling@fibl.org

fibl.org

tél. 062 865 17 28





Sur le site de son siège principal de Sursee LU, le fabricant de jus de fruits Ramseier exploite une de ses deux grandes cidreries. Pendant la saison, qui dure toujours d'août à novembre, le mercredi est en général réservé à la transformation de jus de fruits bio. Photos: René Schulte

Acidité, douceur, jus *et* schorle

Cette année, la quantité de fruits à cidre est moyenne mais la qualité est élevée. C'est ce que confirment, satisfaits, les responsables de Ramseier. Visite à la cidrerie de Sursee.

Normalement c'est des camions qui font la queue. Ils livrent des fruits à cidre de toute la Suisse qu'ils ont chargés dans un des nombreux centres de réception de Landi. Mais aujourd'hui, par cette après-midi ensoleillée de septembre, ce sont surtout des productrices et producteurs bio de la région qui arrivent en colonne avec leurs véhicules agricoles à la cidrerie Ramseier à Sursee LU. Sur la place, une agricultrice bio s'appuie contre un pallox plein de pommes brêlé sur la benne arrière de son tracteur. Pendant ce temps, un palettiseur à bascule charge un pallox de pommes rouges et vertes d'un autre agriculteur et le vide dans un grand silo. Pour déterminer les quantités livrées, les véhicules doivent être pesés avant et après le déchargement. Des collaborateurs en gilets fluos donnent des instructions et contrôlent la marchandise. Ils n'ont rien à reprocher.

«Nous sommes très contents de la qualité de cette année», dit Marco Clavadetscher, 38 ans, responsable marketing et ventes de Ramseier. La canicule et la sécheresse de l'été ont certes provoqué une chute précoce des fruits et des diminu-

tions de quantités, mais «la force de l'ensoleillement a rendu les fruits très aromatiques.» L'odeur douce qui envahit le site de l'usine et les nombreuses guêpes qui se gobergent dans le silo soulignent cette affirmation. Selon les pronostics, Ramseier transformera en 2022 3000 tonnes de pommes à cidre bio et 500 tonnes de poires à cidre bio. Plutôt moyen. À titre de comparaison: Lors de l'année record 2018, c'étaient respectivement deux et trois fois plus. «Environ la moitié des fruits à cidre bio destinés aux cidreries industrielles suisses arrive chez nous», dit Marco Clavadetscher. C'est aussi valable pour les fruits conventionnels, dont le volume se situe entre 40 000 et 60 000 tonnes. Toute cette marchandise vient de Suisse.

Tradition bio cachée

À Sursee, la saison du cidre dure de mi-fin août à mi-novembre. À Oberaach, en Thurgovie, où Ramseier exploite une autre cidrerie avec la Landi Aachtal, tout commence deux bonnes semaines plus tôt. La filiale de Fenaco transforme des fruits bio depuis plus de 25 ans. «Nous avons la licence Bio Suisse depuis 1995», raconte Marco Clavadetscher. Le premier produit bio a été un jus de pomme clair pour la Coop. Aujourd'hui, Ramseier, créée en 1910, produit trois boissons à base de jus de fruits bio: un jus de pomme direct, un schorle de pomme et un jus de pomme gazeifié «appelé Zisch». Ils sont vendus exclusivement par la Coop, sauf un par la Migros. Malgré ou à cause de cela le bio est inexistant sur le site web de Ramseier.



Marco Clavadetscher est responsable du marketing et des ventes ainsi que membre de la direction de Ramseier.



Les pommes accomplissent leur dernier voyage en navigant. Des canaux les amènent au moulin qui les broie pour le pressage.

«Nous communiquons en premier sur notre propre marque et moins sur les labels et les canaux de nos partenaires.»

Mais revenons à la cidrerie de Sursee, où le mercredi est toujours réservé à la production bio. Pour éviter les contaminations croisées avec des pesticides, toutes les installations sont préalablement rincées à l'eau froide. Les pommes à cidre bio sont entre-deux aussi rincées par milliers dans les canaux remplis d'eau qui les amènent à leur destination finale. Sauf quelques exemplaires pourris retirés par deux collaborateurs travaillant à une table de tri sur tapis roulant, les fruits sont d'abord broyés dans un moulin concasseur. Après l'adjonction d'une enzyme microbienne (pectinase) qui assure entre autres un meilleur rendement en jus, la masse est amenée par des tuyaux dans quatre presseurs hydrauliques rotatifs à filtres d'une capacité de 10 tonnes chacun. «Le pressage dure plus ou moins 80 minutes, au cours desquelles 10 000 kilos de fruits sont transformés en 8000 litres de jus», explique Marco Clavadetscher. Avec ses quatre presseurs, Ramseier peut transformer chaque jour jusqu'à 640 tonnes de fruits à cidre en fonctionnant 24 heures sur 24. «Les drêches qui restent sont transformées en aliments pour animaux. Les pommes et les poires peuvent donc être mises valeur complètement, queue et pépins compris.»

Le goût de la nature

Un étage plus bas, le caviste de service nous invite à goûter une gorgée de jus de pomme tout frais. «Impossible de faire plus authentique», promet-il en remplissant à un robinet trois gobelets en carton. Le liquide trouble a en effet un goût plus intense que d'habitude. Il ne reste qu'à le pasteuriser pour

avoir du jus direct prêt à être embouteillé. Selon les recettes on y ajoute d'abord encore du jus de poire «parce que c'est bon pour le goût», comme le formule Marco Clavadetscher. «En Suisse, la proportion de poire ne doit pas dépasser 10 pourcents si on veut appeler le produit «jus de pomme».» – Pour en rester au goût: Il peut varier légèrement selon les années

*«Nous communiquons
en premier sur notre propre marque
et moins sur les labels
et les canaux de nos partenaires.»*

Marco Clavadetscher, Ramseier

et les dates, quantités et qualités des récoltes. Cela reste finalement un produit naturel. Et aussi à base de variétés différentes: «Dans le secteur bio nous pressons surtout de la Boscoop, de la Schneiderapfel et de la Bohnapfel.» S'y rajoutent Sauergrauach, Rainette, Rose de Berne et Grauer Hordapfel, pour ne nommer que quelques-unes des presque 15 variétés. «Un bon équilibre entre acidité et douceur est important pour le cidre doux», explique Marco Clavadetscher. Les fruits des arbres haute-tige ont un profil d'acidité particulièrement bon. Et leur pressabilité est aussi un facteur important.

Si on veut qu'un jus de pomme ait un goût uniforme et stable au fil des ans, il n'y a pas d'autre solution que d'utiliser des concentrés qui sont mélangés et redilués en fonction du



Naturellement naturel.

La production de betteraves sucrières bio rapporte, pour vous aussi.



Forte demande

La durabilité et la suissitude ont la cote. Pour que les fabricants de denrées alimentaires puissent proposer des produits bio suisses, ils ont besoin de sucre bio suisse. Or celui-ci n'est disponible qu'en quantités limitées. **En tant que planteur, profitez de cette demande en plein essor – et naturellement aussi du sucre bio issu de vos cultures.**

Variétés de betteraves plus robustes

Les dernières variétés de betteraves, plus robustes, sont nettement moins sensibles aux maladies. Le choix de l'espèce adaptée au site est déterminant pour un bon rendement. Le Centre betteravier vous soutiendra volontiers avec des **conseils de culture personnalisés.**

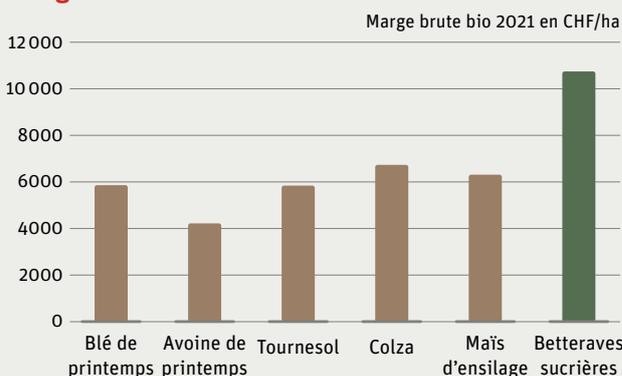


Renseignements, inscription et conseils de culture personnalisés:
zucker.ch/fr/planteurs

Prix en hausse

Avec un renchérissement de 8 francs à **167 francs la tonne**, le prix indicatif des betteraves bio augmentera encore la saison prochaine. La prime de label Bio Suisse est intégrée de manière fixe dans le prix de base et garantie pour au moins trois ans. Et comme **doux supplément des contributions additionnelles de 850 francs** par hectare à partir de 2023.

Marge brute élevée



Source: Agridea, publication marges brutes 2021

résultat voulu. Mais le Cahier des charges de Bio Suisse ne l'autorise pas. À une exception près: On peut utiliser des concentrés de jus de fruits à pépins si les jus de fruits sont dilués avec plus de 25 pourcents d'eau. Ce qui est le cas pour le schorle de pomme bio de Ramseier (40 pourcents d'eau gazeuse) et son jus de pomme Zisch bio (70 pourcents d'eau gazeuse). «Là nous avons donc la possibilité d'équilibrer d'une année à l'autre le goût de ces deux produits», précise Marco Clavadetscher. Autres avantages des concentrés: pouvoir produire toute l'année, c'est-à-dire aussi en dehors de la saison du pressage, et servir de tampon ou de réserve en cas de mauvaises récoltes.

Quatre dégustations et une analyse

Mais on est encore dans la saison du pressage et, dans les halles d'embouteillage de Sursee, qui représentent ensemble la surface d'un terrain de football, cet après-midi on remplit, étiquette et rassemble en six-packs des dizaines de milliers de bouteilles en PET d'un demi-litre avec du schorle de pomme bio. Pour des raisons de concurrence, Marco Clavadetscher ne veut pas révéler combien Ramseier produit exactement de schorle bio, de Zisch bio et jus de pomme bio. Les clients concernés n'aimeraient pas ça. Cependant, si on prend l'ensemble de la production de jus de fruits de Ramseier, donc aussi sa production conventionnelle, sa production annuelle se monte en moyenne à 40 millions de litres, soit 16 piscines olympiques.

Avant qu'un produit Ramseier quitte le site, sa qualité a été vérifiée cinq fois: quatre fois en dégustation et une fois en la-

boratoire. Le premier contrôle de qualité est effectué par le caviste, qui déguste le jus directement du pressoir; la deuxième dégustation s'effectue sur l'installation de mise en bouteilles; la troisième quand la bouteille remplie arrive au bout du tapis roulant. «La quatrième et dernière dégustation se fait le jour suivant par une équipe spécialisée», dit Marco Clavadetscher. Cette instance comprend des employés de la préparation des boissons, de la production, de l'assurance-qualité et du département marketing et vente. Si le groupe de testage trouve que le produit est bon et que les valeurs de laboratoire sont aussi en ordre, il est libéré. «Le fait qu'un lot soit stoppé au dernier moment et doive être détruit est extrêmement rare», ajoute Marco Clavadetscher.

Au sujet du développement de nouveaux produits, Marco Clavadetscher dit que Ramseier en discute régulièrement avec les acheteurs. Les possibilités sont cependant limitées vu que l'assortiment de boissons est âprement disputé dans le commerce de détail suisse. Ce qui fait le plus mal au ventre à Ramseier est cependant la situation politico-économique mondiale. En ce moment tout devient plus cher, des matières premières et de l'énergie aux transports en passant par la production et l'emballage. Les conséquences ne sont pas encore prévisibles, mais une chose est claire pour Marco Clavadetscher: «Nous ne pourrions pas éviter une augmentation des prix.» René Schulte

 www.ramseier.ch



À cause de sa haute teneur en eau, Ramseier peut fabriquer son schorle bio avec du jus concentré car le Cahier des charges de Bio Suisse le permet. Photo: René Schulte

«Lutter debout, libre, fier et avec compétence pour la santé de la Terre»

Après 32 ans, Martin Ott vient de se retirer du Conseil de fondation du FiBL. Selon lui, le développement du bio n'est de loin pas terminé et a maintenant besoin d'un processus sociétal.

Le pionnier bio Martin Ott est entré au Conseil de fondation du FiBL en 1991. Il en a repris la présidence des mains de l'ancien Conseiller fédéral Otto Stich, et récemment il l'a transmise à Bernhard Lehmann, ancien directeur de l'OFAG. Nous avons été voir Martin Ott à Uerschhausen TG.

Vous, paysan et député, qu'est-ce qui vous a attiré au FiBL?

Martin Ott: Quand on m'a demandé, ma femme Annigna et moi dirigeons depuis dix ans une ferme Demeter dans l'Oberland zurichois. L'agriculture bio est venue par la pratique, elle n'avait pas vraiment de base scientifique. J'étais enthousiasmé par la vision du FiBL, prouver scientifiquement la plus-value concrète de la globalité de l'agriculture biologique. Je voulais participer à cette recherche. Le fait qu'elle vienne de l'expérience paysanne me fascine toujours. Le paysan ne fait pas ce que le chercheur dit, le chercheur étudie de ce que les paysannes et paysans qui ont une pensée globale développent dans la pratique. La nouveauté vient du bas vers le haut, pas inversement. Au cours des trente dernières années, le FiBL aurait pu reprendre deux grandes fermes. En 1997 la Rheinau avec 140 hectares, quelques années plus tard le Schwand à Münsingen BE. Les deux fois nous avons décidé de ne pas le faire et de miser sur la recherche décentralisée on farm. C'était précurseur. Aujourd'hui nous faisons de la recherche sur 350 exploitations. Une vraie communauté du savoir.

Vous avez une formule pour la plus-value produite par la globalité de l'agriculture biologique: $1 + 1 = 2^3$

Oui, c'est l'effet Lennon-McCartney. Chacun pour soi, ces musiciens ont peut-être composé chacun cinq chansons géniales. Mais ensemble ils ont créé en sept ans plus de 300 chansons qui remueront encore les gens dans cent ans. C'est typiquement un effet de synergie. Et je vis l'agriculture biologique exactement comme une telle synergie. Le tout est plus grand que la somme de ses parties.

Vous avez aussi été membre du Comité de Bio Suisse.

J'y suis entré en 1998 sous la présidence d'Ernst Frischknecht. Nous avons entre-deux repris en privé la Rheinau et l'avions reconvertie à la biodynamie. Avec ce double mandat du FiBL et de Bio Suisse, j'étais donc fortement ancré dans le mouvement.

N'étiez-vous pas ainsi dans des conflits d'intérêts?

J'ai ressenti cela comme une synergie et une chance de pouvoir réunir les différents points de vue. Ça a aussi été un grand enrichissement pour ma propre pratique.

Mais quand même: Comment une organisation comme Bio Suisse et un institut de recherche indépendant peuvent-ils aller ensemble?

C'est justement ça qui est passionnant. Aujourd'hui je suis d'avis que l'agriculture biologique n'a pas encore fini son développement. Elle est la tentative vivante de trouver une réponse concrète, pratique, intellectuelle, éthique et émotionnelle à la grande question actuelle: L'homme est-il un organisme utile ou nuisible? L'agriculture biologique est faite de gens qui veulent suivre ensemble une voie. L'intelligence d'essai de ce mouvement global m'a toujours stimulé.

Le Cahier des charges Bourgeon autorise des poules là où on ne cultive pas d'aliments pour elles. Cela ne contredit pas la recherche bio?

Si. Mais il faut aussi le point de vue économique. Et oui, le non de Bio Suisse à l'initiative pour l'eau potable a été pour moi une drôle d'expérience. Il s'ouvre là un conflit d'intérêts. Je ne dis pas ça avec amertume, mais avec un grand intérêt pour l'avenir. On ne peut pas en vouloir à notre Fédération de n'avoir pu justifier ce non qu'avec des arguments commerciaux, mais avec ça elle a perdu le rôle de fédération environnementale. L'agriculture biologique promet à la société que l'homme peut produire de la nourriture avec la meilleure pratique écologique et sans dommages pour l'environnement. Donc Bio Suisse doit aussi être une organisation environnementale. Nous avons réussi ce grand écart dans les débuts. Il ne semble plus guère possible aujourd'hui. Je le comprends, mais on devrait s'attaquer d'urgence à ce problème, car ces conflits fatiguent. Et il faut vaincre la lassitude de devoir se transformer.

Eau potable, production animale, nouvelles techniques génétiques: L'agriculture biologique prend position de manière hésitante sur des questions sociétales brûlantes.

Ceux qui achètent bio le veulent pourtant, ou bien?

On a effectivement déçu émotionnellement la clientèle bio. Nous devons trouver de nouvelles formes pour s'attaquer à ces thèmes en tant que mouvement bio. Si les paysannes et paysans veulent continuer d'être si diversifiés et honorer la promesse sociétale mentionnée, notre mouvement doit se donner un processus sociétal. Pour les contenus, nous devrions nous appuyer sur l'expertise du FiBL.

Les entreprises maraîchères bio continuent d'avoir besoin de la sélection conventionnelle, or elle va miser sur l'ingénierie génétique. La sélection bio a-t-elle roupillé?

Non! La Suisse a la meilleure sélection bio du monde. Mais, pour les légumes, les exigences commerciales sont terribles. C'est un problème. Il y a dix ans, Bio Suisse a pris la décision fondamentale de cultiver seulement des variétés bio d'ici 2045. J'espère que la discussion sur Crispr Cas et Cie ne balayera pas cela. Comment veut-on adapter une plante au changement climatique sans la cultiver en plein air? Ce sera le test décisif si Bio Suisse peut encore se transformer ou si elle se cramponne

aux variétés conventionnelles de légumes. Nous devons nous demander si on adapte l'agriculture biologique au marché ou à l'idéal. On n'aura aucune chance si on se soumet au marché. Mais cela ne veut pas dire qu'il ne faut pas en tenir compte.

Les consommateurs ne sont représentés ni au FiBL ni à Bio Suisse. Pourquoi acheter bio si on ne peut rien dire sur l'agriculture biologique?

Des cercles de consommateurs ont participé à la création du FiBL, et au début la protection des consommateurs siégeait au Conseil de fondation. Mais on n'y a peut-être vraiment pas assez pensé. On a jusqu'ici expliqué à la clientèle ce qu'est le



Martin Ott. Photo: Marion Nitsch

bio. À l'avenir nous devons l'écouter. Ce n'est pas la même chose d'avancer avec la clientèle ou de seulement produire pour elle et d'en attendre qu'elle vote avec la liste des commissions. L'Union suisse des paysans a un peu redonné confiance aux paysans en faisant échouer les initiatives sur l'agriculture, mais au prix d'une augmentation du conservatisme qui veut que les citoyens n'aient rien à imposer aux paysans. En tant que membres de Bio Suisse, nous ne devons pas reprendre ce refus. Le mouvement bio doit être lié à la clientèle à tous les niveaux, pas seulement dans le magasin de la ferme.

La contribution de base de la Confédération pour la recherche du FiBL se monte à 15 mio de francs depuis 2022. Que signifie ce financement pour l'indépendance du FiBL?

Au Conseil de fondation, mon mantra a toujours été qu'il faut davantage de recherche bio. Point. Et ça coûte. Pour se maintenir sur le plan international, 30 à 40 pourcents de la recherche du FiBL doivent être possibles avec un financement de base. Cela a finalement réussi avec les «bonnes» majorités du Conseil national et un lobbying intensif. Mais cela a été précédé par beaucoup de discussions stratégiques, par exemple si le FiBL devait fusionner avec Reckenholz. La déci-

sion de laisser le FiBL institutionnellement libre et indépendant a été et reste très importante.

Pourquoi?

Les valeurs de l'agriculture biologique engendrent d'autres questions scientifiques que les conventionnelles. Par exemple, les chercheurs bio voient une mammite comme la pointe de l'iceberg. Ils ne se contentent pas de la soigner mais cherchent dans le système – sélection, affouragement, conditions d'élevage, relation homme-animal – et trouvent des causes intriquées. La recherche bio suit cette approche globale.

Avec l'offensive Grandes cultures de Bio Suisse, de nouveaux producteurs vont plutôt pour des raisons économiques ...

... il n'y a pas de mauvaises raisons de passer en bio. Il est prouvé que la pensée de ceux qui se reconvertisent change. L'agriculture biologique est une pratique préventive. Tu dois sans cesse prendre des mesures contre des risques. Cela nécessite une tout autre approche que si tu peux rafistoler curativement après-coup. Les finances sont aussi un motif légitime pour le bio. Il ne faut juste pas vouloir dès la première année être délégué pour assouplir le Cahier des charges (rit).

Quels défis voyez-vous se profiler pour les prochaines générations du mouvement bio?

L'avenir deviendra positif si l'homme arrête de manipuler la nature. Ce n'est pas une question de savoir mais de relation. Pour une bonne relation il faut de la coopération, pas de la manipulation. Mais si tu veux avoir une relation avec la nature, tu dois d'abord la comprendre. C'est justement ça qui est la tâche mouvement. Soit les paysannes et paysans bio s'engagent comme défenseurs de cette relation coopérationnelle avec la nature, soit d'autres vont le faire. Le Bourgeon devra de toute façon évoluer au cours des cent prochaines années. Le mieux est de commencer tout de suite. Et de lutter debout, libre, fier et avec compétence pour la santé de la Terre.

Interview: Stephanie Fuchs



Le FiBL remercie Martin Ott

Knut Schmidtke, le président de la direction du FiBL, souligne que Martin Ott est une personnalité extraordinaire et un original – dans le sens de novateur, donc de créateur: «À Rheinau ZH, il a codéveloppé et codirigé le gros projet Fintan, son agriculture, l'entreprise semencière Sativa ainsi que l'école biodynamique. Et, parallèlement à tout ça, participé intensivement au travail du Conseil de fondation du FiBL.» Cette combinaison démontre l'étendue de son activité. Martin Ott a ainsi – et avec son réseau très ramifié – rendu possible la dynamique du FiBL. Dans ses dernières années au FiBL, il a posé trois autres jalons: la réussite de la transition vers la nouvelle direction du FiBL, le financement fédéral pour les années 2022 à 2025, ainsi que la transformation et l'agrandissement du campus du FiBL à Frick AG. «Nous remercions Martin Ott pour son infatigable engagement pour l'agriculture biologique, la nature et la société», dit Knut Schmidtke, «et pour son attitude toujours empreinte de respect envers nous tous.» sf



Quatre nouvelles fiches: sol, gastronomie, bovin

La nouvelle fiche technique intitulée «Analyses de sol pour les exploitations bio» explique la manière de prélever des échantillons de terre, et elle aide à choisir le programme d'analyses de laboratoire et comment interpréter ces dernières. Autre nouvelle publication: la fiche technique «Vers une restauration collective plus respectueuse de l'environnement».

La nouvelle fiche technique «Épreuves de productivité laitière dans les exploitations élevant les veaux sous ère ou

sous une nourrice» montre l'importance du prélèvement d'échantillons sur des vaches avec veaux allaitants. La fiche technique «Stabulations libres pour vaches laitières à cornes» est dévolue à la réussite de l'élevage de vaches laitières avec cornes en stabulations libres. *ann*

- 📄 shop.fibl.org
- > N° art. 1296 (Analyses de sol)
- > N° art. 1466 (Restauration collective)
- > N° art. 1647 (Épreuves de productivité)
- > N° art. 1491 (Stabulations libres)

Nouveaux pays fournisseurs de noisettes bio

Plusieurs projets du FiBL se sont consacrés en même temps au développement de filières d'approvisionnement supplémentaires dans les pays proches. Jusqu'ici c'est la Turquie qui était un des principaux pays exportateurs de noisettes bio. La division Halba de la Coop se tourne maintenant avec l'aide du FiBL vers la Macédoine du Nord comme pays fournisseur de noisettes bio. Le projet est déjà bien engagé grâce à des jeunes agriculteurs motivés, et d'autres petits paysans de la région montrent aussi de l'intérêt pour participer au projet. Unique problème: Le nettoyage final des noisettes est en général effectué à

la main, ce qui engendre des coûts importants. Une machine de récolte et une installation de nettoyage ultramoderne doivent bientôt aider à résoudre cela.

Un autre projet du FiBL est consacré aux légumineuses qui ne pourront plus être importées de Chine pour des raisons politiques et d'image. Des légumineuses de Macédoine et de Roumanie devraient ainsi trouver leur chemin vers la Suisse, mais ce projet n'en est encore qu'à ses débuts. *ann*

- 📄 www.fibl.org > Sujets/Projets > Rechercher la base de données des projets: «Haselnüsse» (DE)



La production macédonienne de noisettes suscite beaucoup d'intérêt. Photo: Nicolas Lefebvre

Liste des intrants Vin

La Liste des intrants pour la vinification (Li Vin) est dès maintenant disponible gratuitement dans la recherche en ligne et sous forme de PDF. Éditée par le FiBL Suisse en collaboration avec Bio Suisse et Demeter, elle couvre les exigences de l'Ordonnance bio, de Bio Suisse et de Demeter pour le vin, les vins de fruits et l'hydromel. Elle vaut comme recommandation pour tous les vigneron et vigneronnes bio qui produisent en Suisse et elle fournit une vue d'ensemble des produits œnologiques autorisés dans différentes catégories comme les levures, les enzymes, les auxiliaires de filtration et les clarifiants. *ann*

- 📄 shop.fibl.org > N° art. 1489



L'Inde autorise deux nouvelles variétés de coton issues de sélection biologique.

Deux nouvelles variétés

Il était jusqu'ici difficile de trouver de bonnes semences pour le coton bio. Après plus de dix ans de travail de sélection, la réussite frappe enfin à la porte: Deux nouvelles variétés sont dès maintenant à disposition des agricultrices et agriculteurs indiens. Ce sont les deux premières variétés de coton issues de sélection biologique et exemptes de manipulations génétiques qui sont officiellement autorisées en Inde. Ces variétés ont été développées dans le cadre du programme de sélection participatif et décentralisé «Seeding the Green Future» (SGF) auquel le FiBL Suisse collabore avec différents partenaires. *ann*

- 📄 www.fibl.org > Sujets/Projets > Rechercher la base de données des projets: «Seeding the Green Future» (DE)

Il faut déposer les projets Grandes cultures 2024

Bio Suisse investit chaque année une partie des contributions des agricultrices et agriculteurs Bourgeon dans des projets pour le développement des grandes cultures bio. En plus des projets pluriannuels en cours, il y a pour 2024 quelque 200 000 francs à disposition pour le financement de nouveaux projets.

Les priorités pour 2024

Les surfaces de grandes cultures bio sont très recherchées parce que la demande pour les produits des grandes cultures biologiques suisses augmente continuellement. Pour 2024, ce sont donc les projets concernant les cultures les plus demandées qui auront la priorité. Par exemple les projets de recherches sur les légumineuses à graines pour l'alimentation humaine ou les essais variétaux de betterave sucrière. Les projets pour le blé, la pomme de terre, les grandes cultures spéciales et les questions générales continueront aussi d'être favorisés. Les priorités et les questions spécifiques pour les projets à partir de 2024 sont publiées en ligne.

Critères de choix

Les proposantes et proposant peuvent déposer une seule demande par thème, et cela pour une durée maximale de quatre ans. La sélection des projets se base sur les critères suivants:

- Importance de la surface pour l'agriculture biologique ou potentiel d'augmenter la surface en agriculture biologique
- Recherches nécessaires sur des défis en grandes cultures
- Forte demande du marché et potentiel commercial important
- Importance pour la diversification des rotations culturales
- Effet positif pour l'image de l'agriculture biologique (nouveau créneaux)
- Innovation (agrodiversité)

Les projets déposés doivent posséder un caractère scientifique, et les connaissances qu'ils permettent d'acquérir doivent ensuite être mises à disposition des productrices et producteurs Bourgeon lors de visites de cultures ou par des publications dans les médias spécialisés. Une collaboration avec un institut de recherche ou un service can-

tonal de vulgarisation présente donc de nombreux avantages.

Soutien: Octroi et paiement

Lors d'une première étape, les propositions de projets sont jugées et évaluées par le Groupe spécialisé Grandes cultures de Bio Suisse. C'est ensuite la Commission du Savoir (CS), qui est directement subordonnée au Comité de Bio Suisse, qui valide les propositions. Les projets consacrés exclusivement à la promotion des ventes ou à des investissements pour des machines ne sont pas financés. Les contributions aux projets sont versées une fois par année après réception et adoption du rapport intermédiaire obligatoire pour chaque projet. Le paiement final est effectué après réception et validation du rapport final obligatoire.

Délais et formulaire de demande

Les projets sont toujours choisis au printemps pour l'année suivante: Les proposantes et proposant peuvent déposer leurs projets jusqu'au 12 février 2023. C'est ensuite en avril 2023 que la Commission du Savoir de Bio Suisse décidera quels seront les projets qui seront soutenus en 2024. Tous les projets doivent être déposés en utilisant le formulaire officiel disponible en ligne.

Hanna Marti, Bio Suisse

www.bio-suisse.ch/kabb



Les projets sur les légumineuses pour l'alimentation humaine pourront être soutenus.

Gagnant: Meier-Beck

Bio Suisse a primé pour la 16^{ème} fois les meilleurs produits bio transformés avec le Bourgeon Bio Gourmet. Le jury spécialisé a dégusté 49 produits, dont 33 ont obtenu la note 5 ou 6. Il y a en outre eu pour la première fois un prix du public: Les visiteuses et visiteurs du Slow Food Market de la foire Food Zurich 2022 ont élu «Produit Bio de l'année» la tourte aux noix des Grisons de Meier-Beck de Santa Maria dans le Val Müstair GR. *schu*



Meier-Beck gagne le «Produit Bio de l'année».

24 recours au total

Les organisations membres (OM) de Bio Suisse pouvaient recourir jusqu'à fin septembre contre les modifications des règlements du Cahier des charges prévues pour 2023. Il y a eu au total 24 recours de 11 OM. Il faut 3 recours pour bloquer l'introduction d'une modification de règlement, ce qui a concerné cette année trois secteurs (voir ci après). Les règlements qui entreront définitivement en vigueur en 2023 seront publiés en décembre en ligne et dans le Bio-actualités. *schu*

Production végétale et animale

1.3.3: Introduction du module «Introduction à la biodynamie» comme offre de cours et de formation continue; dispense des jours de cours d'introduction pour ceux qui ont obtenu le CFC du champ professionnel de l'agriculture avec spécialisation bio: 4 recours

5.3.1/5.3.2/5.3.3: Caprins: Garde, bergeries, dimensions des bergeries, parcours, affouragement, santé animale: 6 recours

5.5.6: Volailles: Poulailers, grandeur des troupeaux, zone à climat extérieur, pâturage pour les volailles d'engraissement: 5 recours

www.bio-suisse.ch > Notre association > Fédération interne > Cahier des charges

Les importations sous la loupe

Bio Suisse a changé depuis 2020 sa manière d'évaluer les produits Bourgeon importés. Une affaire complexe.

Les produits importés ont pour rôle de compléter l'assortiment Bourgeon suisse et de combler les lacunes de l'offre. C'est le principe de Bio Suisse. C'est la seule possibilité pour que du lait Bourgeon suisse soit vendu sous forme de yogourt au chocolat ou qu'un müsli Bourgeon soit affiné avec de l'amarante. L'évaluation examine toujours en premier la disponibilité en Suisse puis en Europe et dans les pays méditerranéens. Pour les produits d'outre-mer comme l'amarante, il est indispensable de vérifier régulièrement de manière critique la provenance exacte car, contrairement au cacao du yogourt au chocolat, l'amarante pousse aussi en Europe.

Dans ce genre de cas, les prestations durables supplémentaires issues du Cahier des charges de Bio Suisse peuvent justifier de commercialiser des produits d'outre-mer avec le Bourgeon. Pour l'amarante par exemple, parce qu'elle est cultivée par une coopérative indienne de petits paysans. D'autres producteurs de la région peuvent aussi profiter de tels exemples de best practice. Mais est-ce en ordre d'importer un produit

d'un pays dans lequel beaucoup de gens souffrent de la faim? «Bio Suisse se pose constamment ce genre de questions», dit Jela Straub du secteur International. «Nous sommes aussi conscients que, quand nous retirons une autorisation, les productrices et producteurs ne vont probablement pas le fournir à la population mais plutôt devoir le vendre en conventionnel ou comme Bio-UE, et qu'il est donc possible qu'ils perdent une importante source de revenus pour l'achat de denrées alimentaires de base.» Les examens de ce genre montrent à quel point le processus d'autorisation peut être complexe pour certains produits. Les thèmes qui resurgissent sans cesse sont donc discutés à fond dans un cercle plus vaste, par exemple lors de l'atelier annuel sur les restrictions des importations auquel participent des membres des instances, des productrices et des producteurs, des preneurs de licences et des gens du secrétariat. Dans le cas de l'amarante, le processus d'évaluation n'est pas encore terminé.

Bio Suisse a introduit en 2020 un nouveau processus d'autorisation dans le but d'évaluer tous les nouveaux produits annoncés, mais aussi jusqu'à fin 2022 les quelque 900 produits alors déjà importés avec le Bourgeon (Bioactualités 5|20). «Nous respectons le calendrier. Tous les produits sont en cours d'évaluation», dit Jela Straub. On savait dès le départ que les derniers produits à évaluer comme ceux d'outre-mer ou les produits transformés nécessiteraient plus de temps. Notamment à cause du fait que pour les produits ou provenances critiques, les importateurs doivent être intégrés dans le processus de nouvelle autorisation. «Nous leur demandons par exemple pourquoi un produit doit continuer de venir d'outre-mer s'il est aussi disponible en Europe», explique Jela Straub. Les prises de position des importateurs sont ensuite transmises à la Commission de la Qualité (CQ) avec les estimations des autres équipes d'évaluation, ce qui permet à la CQ une évaluation plus différenciée de la situation. Une aide à la décision précieuse mais qui prend du temps.

Transformation en Suisse

Comme pour l'amarante, ce sont surtout les produits d'outre-mer qui nécessitent une clarification approfondie. On citera comme exemple les légumineuses pour l'alimentation humaine, les avocats frais, les mangues, les graines de lin et le sésame. Des produits transformés sont aussi en cours d'évaluation, car on vérifie ici régulièrement s'il serait devenu possible d'effectuer le processus de transformation en Suisse. «Une transformation simple comme le séchage, la congélation ou le pressage de jus dans le pays producteur est autorisée. C'est plus écologique, améliore la qualité des produits et contribue à une meilleure création de valeur, et cela surtout dans des régions rurales économiquement défavorisées», ajoute Jela Straub.

Plusieurs projets du FiBL témoignent aussi des efforts pour importer de pays plus proches si c'est possible et judicieux. Ces projets se sont donné pour but de développer des filières d'approvisionnement supplémentaires provenant de nouveaux pays de production (page 26). *Ann Schärer*

Processus d'autorisation



Les importateurs (preneurs de licence) peuvent toujours être contactés si nécessaire. *Source: Bio Suisse*

international.bio-suisse.ch > Autorisation produits

Les prix des porcs bio restent stables



Le marché du porc bio est actuellement équilibré. Photo: Claudia Frick

Porc

La situation sur le front de la qualité de la graisse s'est apaisée depuis le printemps 2022, mais la qualité n'est pas encore au niveau des années précédentes, et la durée d'engraissement dure une semaine de plus à cause de l'affouragement 100 pourcents bio, ce qui a provoqué à la fin de l'été un surplus de gorettes bio. Les manques de places d'engraissement ont pu être adaptés aux conditions grâce au commerce.

Le marché du porc bio est actuellement équilibré. Les prix de référence sont stables depuis des mois à 7.80 Fr./kg franco abattoir et 7.60 Fr./kg départ porcherie.

Notamment grâce aux hautes exigences du consommateur pour le bien-être animal et la qualité de la viande. Pour que cette stabilité se maintienne, tous les acteurs de la filière de création de valeur – éleveurs, engraisseurs, abattoirs, commerce – doivent continuer de se soutenir mutuellement et travailler en partenariat. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Bœuf

La demande pour la viande de bœuf bio de pâturage n'a pas pu être couverte ces derniers mois. C'est aussi le cas pour le label Bio Weide-Beef (BWB, en français «Bœuf de Pâturage Bio» BPB) qui cherche d'urgence de nouveaux producteurs. Les pronostics de marché de l'IG BWB montrent que les abattages annoncés pour novembre seront en dessous des attentes. Il est donc recom-

mandé d'abattre en novembre aussi des bœufs de pâturage qui n'ont pas encore le poids idéal mais ont déjà atteint l'état d'engraissement optimal. Un échelonnement des abattages aidera le commerce à planifier les ventes de Noël et libérera des capacités d'abattage en décembre. À cause de la situation du marché, l'IG BWB recommande en outre d'élever encore plus de remotes d'engraissement. Et les productrices et les producteurs doivent enregistrer leurs bêtes le plus tôt possible sur www.labelbase.ch pour permettre une bonne planification. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Légumes pour la transformation

La branche s'est mise d'accord sur de nouveaux prix de référence pour les légumes de transformation 2023. À cause de la forte augmentation des coûts de production et de la diminution de l'envie d'en produire, les prix de référence ont été augmentés par rapport à l'année précédente de 2 % pour l'épinard, de 8 % pour le haricot et même de 12 % pour les pois car il en manque beaucoup (tous les prix sont disponibles en ligne). La production se fait sous contrat avec les entreprises de transformation. Certaines régions cherchent sans cesse de nouveaux producteurs. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Légumes > Prix des légumes bio

Céréales panifiables

Le premier recensement montre que les quantités de céréales panifiables bio ont augmenté par rapport à l'année passée: blé: + 29 % à 23 815 t (2021: 18 504 t); seigle: + 602 % à 1060 t (151 t); épeautre: + 80 % à 4937 t (2740 t). Les parts indigènes provisoires 2022/2023 sont de 58 % pour le blé, de 50 % pour le seigle et de 75 % pour l'épeautre – y compris 3 % de marge de sécurité. Une nouvelle évaluation sera faite après le recensement des livraisons tardives. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Céréales fourragères

Le premier recensement montre que les quantités de céréales et de légumineuses à grains fourragères bio ont augmenté de 3 % et les cultures associées de 29 %. La différence pour le blé germé est de – 100 %. La part indigène provisoire est de 50,47 % (y compris 5 % de marge de sécurité) pour les non-ruminants et de 100 % pour les ruminants. La récolte de maïs grain est estimée à 12 000 t. Vu que le marché pourra absorber toute la récolte suisse et que les fabricants d'aliments fourragers ont annoncé leurs besoins, la restriction de commercialisation de la marchandise de reconversion et d'importation (orge, triticale, seigle fourrager, maïs grain) a été abrogée. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Plantes ornementales

Le marché des plantes ornementales bio croît continuellement depuis des années, et surtout en Romandie. Les résultats d'une enquête de Bio Suisse et de Bioterra auprès des entreprises horticoles bio sont maintenant visibles en ligne dans le miroir du marché. Il s'est entre autres révélé que de nombreux horticulteurs bio cultivent peu de surface mais énormément de plantes différentes. 55 pourcents des sondés vendent surtout à des privés. Le secteur public est un petit marché en progression, tandis que le commerce de gros et de détail est un acheteur important pour plus du tiers des producteurs. Cette enquête sera répétée pour suivre les évolutions du marché. *Angela Deppeler, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Plantes ornementales

Agenda

Les cours et manifestations listés ici sont une sélection de la rédaction. La liste complète se trouve sur www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda
Prière de vous informer aussi en ligne au sujet des éventuelles modifications à court terme pour les cours.
Nous publions aussi volontiers vos dates. Renseignements: secreariat@fibl.org

Production végétale

Journée grandes cultures

La recherche, la vulgarisation et la pratique présentent en partenariat avec les cantons romands des sujets techniques et économiques actuels en grandes cultures bio.

Date et lieu
MA 10 janvier 2023
Grangeneuve, Posieux FR

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

Renseignements et inscriptions
Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Vigne: installer une micro-irrigation

Installer une irrigation goutte-à-goutte dans mes vignes: C'est un cours organisé par Prométerre et qui sera donné par Christian Blaser. Les objectifs sont les suivants:

- Connaître la réglementation, le calendrier de mise en place et les points à considérer avant de lancer son projet
- Comprendre quel matériel compose un système d'irrigation et comment le dimensionner selon ses objectifs
- Acquérir des notions sur la stratégie de pilotage de l'irrigation (quand, comment, combien ...)

Date et lieu
Lu 28. novembre 2022
Grande salle de Bursinel VD

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.prometerre.ch > Agenda >
Formations

Production et santé animales

Atelier sur la durée de vie productive des vaches laitières

Bien que les vaches laitières n'expriment leur potentiel laitier qu'après plusieurs lactations, de nombreuses vaches en Suisse n'atteignent jamais ces performances maximales à cause d'une durée de vie réduite. Quelles en sont les causes? Découvrez pendant cette deuxième année d'ateliers les nouveaux résultats de la recherche.

Dates et lieu
ME 16 novembre 2022
Grangeneuve, Posieux FR

Information
Michael Walkenhorst, FiBL
tél. 062 865 72 86
Rennie Eppenstein, FiBL
tél. 062 865 63 66
rennie.eppenstein@fibl.org

Renseignements et inscriptions
Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Cours de base en homéopathie animale

Qu'est-ce que l'homéopathie? Comment peut-on l'appliquer sur les animaux de rente?

- Collaboration entre thérapeute en homéopathie animale/vétérinaire et agriculteur
- Que peut-on traiter soi-même?
- Les maladies courantes
- L'utilisation d'une pharmacie homéopathique d'urgence
- Connaître les remèdes homéopathiques d'urgence

Dates et lieu
Mardis 17 et 24 janvier 2023
de 9h à 16h30
La Cure 1, Corban JU

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Journée poules pondeuses

Durant cette rencontre annuelle, les thèmes suivants seront abordés: sujets d'actualité

concernant l'élevage des poules pondeuses bio, les nouvelles connaissances issues de la recherche et échange d'expériences en plénum.

Dates et lieu
JE 2 février 2023
Ferme de Pierre-à-Bot, Neuchâtel

Organisation
Nathaniel Schmid
nathaniel.schmid@fibl.org
Veronika Maurer
veronika.maurer@fibl.org
Christine Brenninkmeyer
christine.brennink@fibl.org

Renseignements et inscriptions
Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Offres en allemand

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

Tierhaltung, Tiergesundheit

Kälberaufzucht auf dem Geburtsbetrieb

Durch Aufzucht der Kälber auf dem Geburtsbetrieb kann der Antibiotikaverbrauch reduziert werden.
Thema: Abtränkmethoden.

Wann und wo
DI 22. Nov. 2022
Biohof Wolfgrube, Kölliken AG

Kursleitung
Franz Josef Steiner, FiBL
franz.steiner@fibl.org

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

Schlachtvieh beurteilen

Unterschiedliche Rassen und Kreuzungen erschweren es, den richtigen Ausmastgrad festzustellen. Themen: Fütterung in den letzten Monaten, praktische Übungen der CH-Taxierungen.

Wann und wo
DO 24. Nov. 2022
Ackermatthof, Remetschwil AG

Kursleitung
Franz Josef Steiner, FiBL
franz.steiner@fibl.org

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

Schweinetagung

Themen: Fütterung, Gesundheit, Zucht und Haltung von Bioschweinen, aktuelle Forschungsprojekte Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG BSS (Interessengruppe Bioschweine Schweiz) statt.

Wann und wo
DO 15. Dez. 2022, FiBL, Frick AG

Kursleitung
Mirjam Holinger, FiBL
[mirjam.holinger@fibl.org](mailto:miriam.holinger@fibl.org)
Barbara Früh, FiBL
barbara.frueh@fibl.org

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

Ackerbau

Jahrestagung Ackerbau

Jährliches Treffen der Ackerbau-branchen zu Neuigkeiten aus Markt, Politik und Richtlinien sowie Beiträge aus aktuellen Forschungsprojekten und der Praxis. Der zweite Termin fokussiert auf das Thema Gründüngungen.

Wann und wo
17./19. Jan. 2023
1. Teil: FiBL, Frick AG, und online
2. Teil: online

Kursleitung
Tobias Gelencsér, FiBL
Maike Krauss, FiBL

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

Gemüsebau

Jahrestagung

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

Wann und wo
MI 18. Jan. 2023
Hotel Olten, Olten SO

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

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

Obstbau, Beeren

Hochstammtagung

Fachreferate zu aktuellen Themen im Hochstammbau und Neues aus der FiBL-Forschung. Schwerpunkt: Boden.

Wann und wo
MO 21. Nov. 2022, FiBL, Frick AG

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

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

Beerenseminar

Kulturpflege und Betriebsführung, Pflanzenschutz der Zukunft, Anbautechnik, Sortenfrage, Markt, Marketing, Qualität, neue Verpackungskonzepte. Referenten aus dem In- und Ausland. Zwei Tage mit Fachvorträgen und Ausstellern, Austausch mit Profis.

Wann und wo
1./2. Dez. 2022
Bernexpo, Bern

Anmeldung
www.swissfruit.ch > Verband >
Aus- und Weiterbildung >
Weiterbildungsangebote

Diverses, Feste, Märkte

Nationales Bioforschungsforum

Das Nationale Bioforschungsforum NBFF nimmt sich dieses Jahr Fragen rund um Tierhaltung und Klimaschutz an. Fütterung, Gülle- und Mistaufbereitung: Wie Treibhausgase reduzieren? Die Tagung vermittelt aktuelles Fachwissen, bietet aber auch viel Raum für Diskussionen.

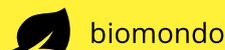
Wann und wo
DO 1. Dez. 2022
Kulturzentrum Schützi
Olten SO

Veranstalter
Bio Suisse, FiBL, Agroscope

Information, Anmeldung
www.bioaktuell.ch >
Grundlagen > Bioforschungsforum

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

OFFRE

À vendre: domaine agricole, 35 ha en zone de plaine et de collines, dont la moitié autour de la ferme, stabulation pour 70 vaches mères. 3 logements avec possibilité d'en aménager des supplémentaires. District de Lavaux-Oron VD.
Prix: 3 758 000.- Fr. (Charge maximale 1 142 000.- Fr.).
Tél. 024 463 02 92, info@lecove.ch
Le Gové SA, rue Centrale 11, 1880 Bex



biomondo

Le marché de l'agriculture bio suisse

T'as pas la frite?

Cherche et trouve la patate sur biomondo.ch

Une offre de Bio Suisse



Réellement différente.

«La BAS a été une partenaire de la première heure pour la transmission de la ferme et pour sa conversion définitive à l'agriculture biologique.»

Matthieu Glauser, agriculteur bio à Champvent, dans le canton de Vaud.

artisc-hoek.net

Plus qu'une tendance :
Depuis notre fondation, nous encourageons
et finançons l'agriculture durable dans toute la Suisse.

www.bas.ch

21 kg Production par jour de vie
Sondanella



Propriétaire: BG Aeberhard et Bösch, Mülchi

MINEX – Pour des vaches saines et longévives

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

Cadeau MINEX:

1 coffret de clés à douilles

dès l'achat de 200 kg de MINEX 980/UFA 989 NATUR
(dans la limite des stocks disponibles)
jusqu'au 18.11.22

ufa.ch

UFA



Dans votre
LANDI



LINUS SILVESTRI AG

Partenaire système pour
animaux de rente
9450 Lüchingen
Tel 071 757 11 00
kundendienst@lsag.ch
www.lsag.ch

Commercialisation et conseil :

Remo Ackermann, Bissegg TG	079 424 39 08
Astrid Oetiker, Vorderthal SZ	079 927 08 43
Michael Heierli, Oberegg AI	076 683 51 15
Pily Moreno, Rebstein SG	079 339 24 78
Adrian Schlup, Wila ZH	076 361 48 50

Nos débouchés se développent de manière très satisfaisante.
Nous cherchons d'autres producteurs, des partenaires pour la production de :

Silvestri Bœuf de Pâturage Bio, Silvestri Veau de lait et remontes d'engraissement Bio.

Nous avons également des solutions très intéressantes pour les exploitations en reconversion bio.

Vous êtes intéressés ? N'hésitez pas à nous contacter.
Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

Profitez dès maintenant du
prix de la vache bio Silvestri !



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

**Aliments bio de
l'entreprise
familiale Rytz :
plus de meuh,
cot cot, bê bê et
groin groin
satisfaits.**

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