

BIO

8123

Actualités

Le magazine de





sativa

Agriculture régénératrice

Renforcez l'activité microbienne de votre sol grâce aux sous-semis et aux engrais verts - 100% bio



www.sativa-rheinau.ch



biomondo

Le marché de l'agriculture bio suisse

Le magasin de ferme dans ta poche.

Trouve de la viande, des légumes et bien plus encore de la ferme bio près de chez toi. Tout simplement en ligne sur **biomondo.ch**



Une offre de



BIOUISSE

Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D), Bioattualità (I)
32^{ème} année, 2023
Numéro 8 | 23 du 13.10.2023
Le magazine paraît dix fois par année dans chacune des trois langues.

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

Tirage

Allemand: 7815 Exemplaires
Français: 1353 Exemplaires
Italien: 317 Exemplaires
Total exemplaires imprimés: 10 191
Total exemplaires envoyés: 9 485
(certification notariale 2022)

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

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Rédaction du Bioactualités

René Schulte (*schu*),
Rédacteur en chef, Bio Suisse
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
Emma Homère (*emh*), Bio Suisse
Jeremias Lütold (*jl*), FiBL
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 36

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Rédaction de bioactualites.ch

Ania Biasio (*anb*),
Rédactrice en chef
Flore Araldi (*far*)
Serina Krähenbühl (*skr*)
Simona Moosmann (*msi*)
Nathaniel Schmid (*nsc*); FiBL
redaktionwebsite@bioaktuell.ch

Traduction

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

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-8
Mot de passe: ba8-2023
www.bioactualites.ch

Page de couverture: René Stefani (g.), de Full-Reuenthal AG, collabore depuis bientôt dix ans à des essais avec le vulgarisateur du FiBL Daniel Böhler. Sur la photo, Daniel Böhler évalue avec une entreprise de travaux agricoles un mélange pois-orge-caméline. Photo: Matthias Klais

Table des matières

À la une

- Recherche pratique*
 6 Tradition et tendance
 8 La recherche au quotidien
 11 Interview avec Marina Wendling du FiBL

Agriculture

- Pâturage*
 12 Prairies riches en espèces grâce à des vache Highlands

- Grandes cultures*
 14 À la rescousse de la filière des betteraves bio

- Microfermes*
 16 Petites mais productives
 19 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

- Baromètre Bio*
 20 Bio SVP non emballé, ou quand même?

- Bourgeon*
 22 Bauer Fritz devient preneur de licence

FiBL et Bio Suisse

- FiBL*
 24 50 ans du FiBL: Interview avec Linnéa Hauenstein
 26 Nouvelles

- Bio Suisse*
 27 Nouvelles
 28 Élections parlementaires 2023 – le bio peut construire des ponts

Rubriques

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

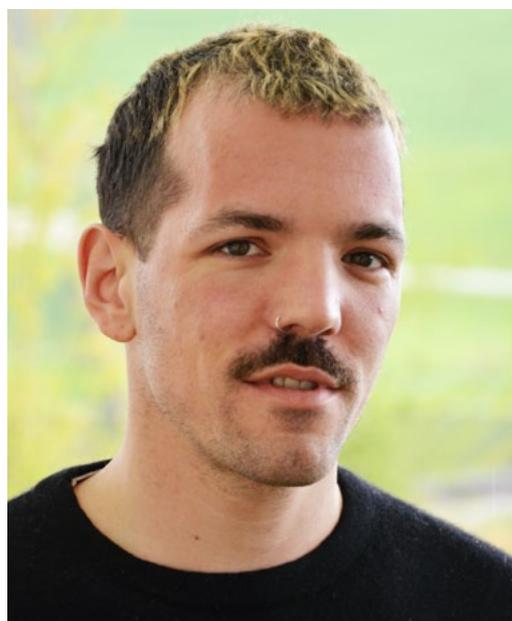
Consultez-vous!

Nous avons tous des questions. Mais qui pose quelles questions à qui et pourquoi? Dans la science, la hiérarchie et le déroulement ont été longtemps clairs: Les chercheurs formulent une thèse qui ne se réfère pas forcément à un problème pratique, y trouvent potentiellement une réponse et essaient ensuite sans cesse de la réfuter. Mais qui traduit cette connaissance dans la pratique? On a raison d'être fiers au FiBL que la recherche et la pratique aient été réunies dès le début. Rechercher pour la pratique et apprendre d'elle – ce principe est depuis toujours valable au FiBL et continue encore de susciter de l'élan.

La collaboration à niveau égal entre la recherche et la pratique est entre-temps aussi favorisée dans les projets internationaux du programme de l'UE Horizon Europe. La recherche est de plus en plus comprise comme un travail dans un laboratoire réel (living lab) où problèmes et solutions sont étudiés ensemble dans la pratique (dès page 6). Cela influence à son tour la manière de travailler de nombreux chercheurs du FiBL qui collaborent à ce projet. Quand des chercheurs parlent de leur manière de travailler, ça peut sonner bizarrement: cocréation en living lab de la recherche on farm. Cela veut dire collaboration dans des laboratoires réels qui font partie de recherches dans des fermes de la pratique. Les concepts comme les living labs créent pour la pratique de nouvelles possibilités de participer à la recherche. Que ce soit pour les living labs ou les essais pratiques classiques dans un des réseaux de recherche du FiBL, la participation des agricultrices et des agriculteurs est plus recherchée que jamais (page 8). Nous avons demandé comment les chercheuses et les vulgarisateurs du FiBL travaillent et ce que les agriculteurs en retirent. Le fait que les deux côtés en profitent montre que qui demande gagne!



Jeremias Lütold, Rédacteur



Dit



«Beaucoup de précieuses expériences qui viennent de la pratique peuvent être utilisées par la recherche du FiBL.»

Linnéa Hauenstein

→ Page 24

Compté

40

pour cent des sondés par le Baromètre Bio renoncent parfois à acheter

des légumes ou fruits bio à cause de l'emballage.

→ Page 20

Vu



Lors de l'Innovation Day du 31 août 2023 à Frick, la 5^{ème} classe de l'école secondaire de Zoug a présenté son projet «Food Waste to Chicken Nuggets». Ils ont élevé des vers avec des déchets de viande de volaille de la cantine scolaire, ont cultivé du cresson et ont donné le tout à manger à des poules qui, une fois grandes, ont servi à faire des Chicken Nuggets – et le cycle était fermé. *Photo: Thomas Alföldi, texte: bgo*

Statistique laitière 2022

Le service Agristat informe que la Statistique laitière de la Suisse 2022 est publiée. Elle contient 85 tableaux sur la production et la transformation laitière, le commerce extérieur, l'évolution des prix et la consommation de lait et de produits laitiers en Suisse. Plus de 50 graphiques avec des textes d'introduction facilitent la compréhension. La publication bilingue (DE et FR) s'adresse aux productrices et producteurs, aux entreprises de transformation laitière ainsi qu'aux consommatrices et consommateurs. Elle est disponible gratuitement comme PDF. *bgo*

www.sbv-usp.ch > Service > Agristat > Statistique laitière de la Suisse

Faire partir les loups

Il y a toujours plus de loups en Suisse, le nombre d'animaux déchetés augmente. Des chercheurs veulent protéger les moutons avec un collier anti-loup qui contient des substances olfactives artificielles (phéromones) du loup qui éloignent d'autres loups. Cet été, 650 moutons de plusieurs alpages suisses et italiens ont été équipés. Un collier devrait diffuser ce parfum pendant tout un été et coûter environ 25 francs. Les Grisons et l'Office fédéral de l'environnement soutiennent le projet. Des tests préalables dans des enclos de loups ont été prometteurs: S'il y avait des sachets de phéromones là où les loups sont nourris, ils laissaient la viande de côté. *bgo*

Béton et canicule

La canicule estivale a aussi frappé la Suisse, écrit l'organisation Bioterra dans un communiqué. En plein soleil, des surfaces bétonnées ont chauffé jusqu'à 55 degrés et ont diffusé la chaleur jusqu'au matin tandis que les surfaces vertes et de gravier ont chauffé 20 degrés de moins dans les mêmes conditions. Bioterra exige d'enlever le béton des places de repos et de parking. Une fois l'asphalte détruite, l'eau de pluie peut de nouveau s'infiltrer et retourner dans les nappes phréatiques après filtration naturelle. Les sols non asphaltés sont aussi nécessaires pour stopper les disparitions d'espèces. *bgo*

www.bioterra.ch/entsiegeln-bitte (DE)

Paysans et abeilles

La Confédération a lancé il y a dix ans un plan national de mesures pour la santé des abeilles. Il exige de favoriser les bases vitales des pollinisateurs. De nombreuses mesures concernent l'agriculture, qui doit installer des bandes fleuries ou des tampons pour les produits phytosanitaires. Il y a quand même encore trop peu de nourriture et d'abris pour



Bandes fleuries, haies, zones tampons: L'agriculture peut beaucoup aider les abeilles.

les pollinisateurs. Une enquête montre que 80 pour cent des paysannes et paysans peuvent s'imaginer réaliser d'autres mesures comme revaloriser des prairies, pâtures et haies existantes ou installer des bandes pour auxiliaires. La HAFL de Zollikofen BE et Apisuisse donnent des conseils gratuits. *bgo*

Les animaux agricoles ont moins d'antibiotiques

La quantité d'antibiotiques vendus comme médicaments vétérinaires a continué de diminuer en 2022 selon un communiqué de l'interprofession Proviande. La diminution a été de 12 pour cent de 2021 à 2022 et de moitié (moins 51 pour cent) au cours des dix dernières années. Utiliser soigneusement ces médicaments importants permet de prévenir les résistances aux antibiotiques, qui sont un problème mondial. Il est donc très réjouissant de voir que la sensibilisation est efficace en Suisse. On le voit dans la forte diminution de l'utilisation d'antibiotiques dans la production animale.

Il est interdit en Suisse depuis 1999 de donner aux animaux des antibiotiques seulement en prévention ou pour augmenter leurs performances. Leur administration est fortement contrôlée en Suisse. C'est la meilleure prévoyance, car «Les résistances aux antibiotiques sont renforcées par leur utilisation exagérée et incorrecte chez l'homme et l'animal», explique Regula Kennel, responsable Développement et durabilité chez Proviande. Cela peut être dû à une administration inutile en cas d'infection virale, d'utilisation d'un mauvais antibiotique, d'utilisation trop fréquente,

de dosage trop faible ou d'interruption prématurée du traitement.

En production animale, l'utilisation des antibiotiques est surveillée par les vétérinaires et recensée depuis 2019 dans une banque de données centralisée. Sans convention, un éleveur ne peut pas stocker des antibiotiques à l'avance. Si un animal est malade, le vétérinaire doit faire une visite. Et l'éleveur doit tenir un registre des traitements. *bgo*

www.proviande.ch > Médias > Communiqués de presse > En 2022, les administrations d'antibiotiques ont diminué de 12 %



Animaux agricoles: la quantité d'antibiotiques administrés a diminué de moitié en dix ans.

Surplus de vins: la France fait détruire des stocks et arracher des vignes

Des surplus importants se sont accumulés dans les régions viticoles françaises. Sauf pour les grands vins, qui restent demandés, les prix ont chuté. Le ministère de l'agriculture soutient maintenant les vigneronnes et les vignerons qui détruisent des stocks. 200 millions d'euros de subventions sont alloués pour que la viticulture transforme en alcool industriel 4 millions d'hectolitre de vin en stock. Des spécialistes disent que c'est la seule chance de stopper la chute des prix.

La France a vécu en 2022 une vendange extraordinaire alors que les stocks étaient encore bien remplis notamment à cause du covid. Il y avait déjà eu des actions de ce genre mais en plus petit. La destruction de stocks ne fera cependant pas tout, car la consommation de vin diminue continuellement en France et en Europe – moins 15 pour cent par rapport à 2021. L'État motive donc les concernés à diversifier

ou arrêter la production. La culture de l'olive est une alternative qui tient aussi compte du changement climatique. Le Bordelais paie aux vignerons qui arrachent des vignes une prime de 6000 euros à l'hectare, ce qui devrait provoquer cette année l'arrachage

de 9500 hectares. La France n'est pas le seul pays à détruire des surplus de vin. L'Espagne et le Portugal sont aussi touchés et cherchent des solutions. En Suisse, le secteur a reçu une fois dix millions de francs de l'État pour déclasser des vins. *bgo*



Des vignes sont arrachées en France; la Suisse, ici la vigne du FiBL, est (encore) épargnée.

Tradition *et* tendance



Au FiBL, recherche participative signifie que la pratique et la science travaillent ensemble et que l'agriculture biologique y gagne. C'est comme ça depuis le début et c'est toujours valable – malgré les changements de contextes.

Essais de recherche dans des fermes privées – la recherche on farm du FiBL se déroule en 2023 sur plus de 482 fermes de toute la Suisse. Les réseaux de recherche en grandes cultures, en cultures spéciales et en production animale font des essais pertinents pour la pratique et testent des variétés, des intrants et des systèmes agricoles et d'élevage novateurs. Mais qui paie cette recherche, comment est-elle organisée et comment se développe-t-elle?

À la fin des années 1990, Agroscope a étendu ses recherches aux grandes cultures bio avec des essais scientifiques exacts dont les études variétales servaient à pré-sélectionner des variétés de blé et d'orge adéquates. «Les variétés étaient ensuite testées en pratique dans les grands essais en bandes du FiBL», se rappelle Hansueli Dierauer. Pour améliorer leurs évaluations, ces essais étaient réalisés directement sur place avec des agriculteurs et des moulins. Cet ancien responsable du Groupe Technique de production en grandes cultures du FiBL dit: «Pour le colza nous avons testé tout ce qui pouvait être pratiqué: interlignes larges ou étroits, passages de herse étrille et de sarcluse, et en même temps Agroscope menait des essais variétaux dans le colza.» Le savoir amassé pouvait être transmis directement sous forme de recommandations pour la pratique, qui cofinance depuis 2008 via les Contributions pour les grandes cultures Bourgeon (CGCB) de Bio Suisse aussi la recherche appliquée dans les grandes cultures. La pratique fournit aussi des fonds pour la recherche dans d'autres domaines, par exemple les taxes d'incitation pour le Fonds Semences. Le Groupe spécialisé Grandes cultures de Bio Suisse détermine quels moyens sont utilisés pour quelles questions.

La recherche pratique évolue

Le FiBL a été longtemps habitué à s'en sortir avec peu de moyens. La recherche pratique a donc toujours été conçue de manière très pragmatique – dans les grandes cultures comme dans les cultures spéciales et la production animale (page 8).

Le FiBL dispose en 2023 d'un budget total de près de 40 millions de francs. Selon Monika Messmer, responsable du Groupe Sélection végétale, cela ouvre de nouvelles possibilités de projets pratiques pour relever les défis du changement climatique ou faire avancer la transformation vers un système alimentaire durable. Mais aussi pour investir dans les infrastructures du FiBL. Jusqu'en 2020 le FiBL n'avait pas ses propres machines pour les essais, puis sont venus un semoir pour petites parcelles, une petite moissonneuse-batteuse et une machine de nettoyage pour les essais. «Cela nous rend plus flexibles pour mener des essais en petites parcelles, par exemple avec des cultures associées ou pour la sélection du lupin», se réjouit Monika Messmer.

Dans les fermes des réseaux de recherche on farm, le FiBL continue de miser à la fois sur les essais en bandes et sur les essais exacts. En plus de la méthode de travail éprouvée, les chercheurs du FiBL utilisent aussi de nouveaux outils pour la recherche participative. Des living labs permettent aux chercheurs d'inclure plus systématiquement dans leur travail leurs partenaires de la pratique, de la transformation et du commerce (encadré). Cela peut déboucher sur de nouvelles répartitions des rôles où les agricultrices et agriculteurs recensent des données, influencent la conception des essais et donnent des impulsions pour des études. *Jeremias Lütold*



En conditions réelles

«Les living labs remplacent les ateliers, on y réfléchit et agit ensemble», «Les living labs sont à la mode», «Dans les living labs, tu te retires et laisses à d'autres plus de marge de manœuvre»: Quand on pose au FiBL la question des living labs, on obtient différentes réponses. «Un living lab réunit des personnes avec des connaissances et expériences différentes mais avec un but commun et une intention d'agir», dit Bernadette Oehen, coresponsable du Département Vulgarisation, formation & communication du FiBL. «Un même projet peut ainsi par exemple inclure la culture, le nettoyage et la dégustation d'une nouvelle variété», dit-elle.

La méthode de travail des living labs est favorisée par des projets de l'UE. Maïke Krauss, coresponsable du Groupe Technique de production en grandes cultures, explique que les living labs sont centrés sur l'apprentissage en commun. Modérer ces processus est nouveau pour les chercheurs. Ils réunissent différents acteurs et documentent la réussite de l'apprentissage qui en découle. Ils rassemblent des données, les préparent et les rendent accessibles pour la pratique et la recherche.

Avec son réseau on farm, le FiBL est depuis 2021 un membre certifié du réseau européen de living labs (ENoLL) qui comprend plus de 170 organisations actives. Le FiBL participe actuellement entre autres au projet All-Ready de l'UE, qui suit le développement d'un réseau de living labs agroécologiques.

www.enoll.org (EN)

www.fibl.org > Sujets/Projets >

Rechercher la base de données des projets: «All-Ready» (DE)

Maïke Grosse et Frédéric Perrochet (FiBL) avec Andreas Leimgruber du Schlatthof, Aesch BL, près d'une surface d'essai sur les conséquences du désherbage mécanique. *Photo: Thomas Alföldi*

La recherche au quotidien

Répartis dans toute la Suisse, des agricultrices et des agriculteurs collaborent avec des chercheurs du FiBL pour des essais on farm. Trois exemples montrent comment ça peut se dérouler.

Textes: Jeremias Lütold et Emma Homère

Échanger pour la santé



Les éleveurs de moutons Lea Egli et Reto Fivian entreprennent beaucoup pour la santé de leurs moutons.

Les moutons de Lea Egli et Reto Fivian, qui gèrent ensemble la Bergerie de Chandossel à Villarepos FR, pâturent entre les collines du district du Lac du canton de Fribourg. La plupart de leurs bêtes ont passé l'été à l'alpage. Les trois quarts d'entre elles sont des moutons d'Engadine, une race menacée d'extinction. Reto Fivian et Lea Egli se consacrent depuis des années entièrement aux moutons et à leur bien-être. Tous deux sont fiers de leur troupeau et de sa bonne santé pour laquelle ils font beaucoup. Ils ont commencé de développer leur troupeau en 2002 avec 15 moutons de deux groupes sains. Sauf avec les béliers d'élevage, les moutons de la Bergerie de Chandossel n'avaient pas de contacts avec d'autres moutons. Ça a aidé à contenir les risques de maladies infectieuses. Le troupeau n'a pas de piétin, d'avortements infectieux ni de pseudo-tuberculose. Le but déclaré est de produire des ali-

ments sûrs et d'utiliser le moins possible de médicaments tout en atteignant une bonne rentabilité. Reto Fivian a travaillé jusqu'en 2008 pour le Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants (SSPR).

Steffen Werne, conseiller pour les endoparasites des ruminants au Département des sciences animales du FiBL, est en contact étroit avec Lea Egli et Reto Fivian depuis un essai d'affouragement d'esparcette. «Ils sont tous les deux très intéressés à se maintenir au courant au sujet de la santé animale», dit Steffen Werne. L'essai avait pu faire baisser de 60 pour cent la présence d'œufs de parasites dans les fèces des moutons. Pour Reto Fivian, c'était très intéressant à observer. «Mais ça redémarre dès qu'on arrête l'esparcette», dit le moutonnier. L'affouragement continu d'esparcette n'est cependant pas réaliste et ne résout pas le problème à long terme. La réussite de tels essais on farm peut être perçue différemment par les deux côtés, mais elle est très appréciée pour les expériences pratiques qu'elle fournit.

Cet essai d'affouragement à la Bergerie de Chandossel a duré plus d'un an. Pour Lea Egli et Reto Fivian, il est important que les essais on farm s'intègrent bien dans le quotidien des fermes. Ils n'ont pas été rémunérés pour cet essai d'affouragement, mais cela peut être le cas pour d'autres essais. «De toute manière les essais immobilisent des ressources des fermes», dit Reto Fivian. Pour pouvoir tirer parti d'un essai même sans rémunération, il faut être bien au clair sur ce qu'on en attend.

La collaboration dans les essais on farm forme aussi la base pour l'échange d'informations. Bien que la sélection n'ait jusqu'ici pas vraiment été considérée comme une stratégie pour la résistance aux parasites et une croissance saine au pâturage, Lea Egli et Reto Fivian en font depuis de nombreuses années. «Pour sélectionner des moutons résistants, il faut de nouvelles connaissances», expliquent-ils. Leurs demandes sont arrivées au bon endroit grâce au contact étroit avec Steffen Werne. Le travail de sélection de la Bergerie de Chandossel ne fait actuellement pas l'objet d'un essai, mais ça peut encore être le cas.

Bergerie de Chandossel, Villarepos FR

Méthode d'agriculture: Bourgeon

Surface agricole utile: 55 ha

Cultures: Herbages, 2 ha de triticales

Cheptel: 350 brebis, 18 béliers, 590 agneaux

Commercialisation: Vente directe, restauration communautaire

Main-d'œuvre: Le couple des chefs d'exploitation

www.agneau-bio-lamm.ch

Amer, mais plein de potentiel

«On m'appelle «M. Lupin»», plaisante Bruno Graf, agronome et chef d'exploitation de la Ferme du Château, situé sur la commune de Valbroye dans la Broye vaudoise. Bruno et Cathy Graf explorent depuis 2014 la culture du lupin sur leur

domaine. En tant qu'exploitation de recherche on farm, la Ferme du Château entretient depuis de nombreuses années une étroite collaboration avec le FiBL. Ce lien remonte à 2011, lorsque Bruno a collaboré avec Maurice Clerc pour un travail de bachelor sur la thématique des cultures associées. L'ancien conseiller romand au Département Suisse Romande du FiBL a alors évoqué le potentiel du lupin alimentaire en culture associée.

Le soja est sensible aux températures fraîches tout au long de sa période de végétation, notamment aux stades de la levée, de la floraison puis de la récolte. Au nord des Alpes, le lupin, plus résistant au froid que le soja, constitue donc une alternative intéressante. En Allemagne par exemple, une chaîne de valeur pour la production et la commercialisation de yogourts à base de lupin s'est déjà établie ces dernières années. L'exploitation de la famille Graf, située à 600 mètres d'altitude, se prêterait bien à cette légumineuse. En Suisse, cette culture est également considérée comme intéressante pour des régions d'altitude similaire voire plus élevées et plus humides comme l'Emmental, le Gibloux ou la Gruyère.



Bruno et Cathy Graf sont déterminés à trouver la bonne variété pour le lupin alimentaire.

«Depuis 2014, on fait des allers-retours entre le lupin blanc et le lupin bleu», explique Bruno Graf. Jusqu'à fin 2021, les essais faisaient partie du projet ReMix, où l'on testait entre autres le lupin et l'avoine en culture associée. La variété de lupin blanc Frieda, nouvellement introduite en 2020, présentait non seulement de faibles teneurs en alcaloïdes, mais aussi une faible sensibilité à l'antracnose. Des essais d'enrobage des semences sont en cours pour réaliser de grands progrès dans la lutte contre cette maladie fongique. Depuis 2022, Bruno Graf mène ces essais en collaboration avec Résossem, le réseau intercantonal romand de développement de solutions alternatives pour le traitement des semences.

Outre les essais de culture associée et les mesures contre l'antracnose, Bruno Graf se préoccupe également de la teneur élevée en alcaloïdes et de la sensibilité du lupin fourrager bleu aux adventices. Des essais de culture pure ont donc été réalisés à la Ferme du Château et des méthodes de désamérisation sont en cours d'exploration. Actuellement, Bruno Graf cultive à nouveau du lupin bleu avec l'objectif de réduire sa teneur en alcaloïdes à moins de 200 milligrammes par kilogramme de matière sèche. Un objectif ambitieux, puisque la valeur limite pour le lupin doux fourrager est deux fois et demie plus élevée (500 milligrammes).

Pour cet agriculteur, le partenariat avec le FiBL, qui lui apporte structure et expertise, «coule de source». Sur les 60 ares de surface expérimentale consacrée au lupin blanc, il relève lui-même certaines données comme le rendement. Marina Wendling, conseillère en grandes cultures au Département Suisse Romande du FiBL, procède aux notations complémentaires. Avec ses essais de lupin, Bruno Graf fait également partie du nouveau réseau Swiss Legume Hub, dont l'objectif est de mettre en relation les actrices et les acteurs de la production de lupin et autres légumineuses. Commercialiser du lupin alimentaire issu de la production et de la transformation locales, comme en Allemagne en culture conventionnelle, devient également envisageable en Suisse en agriculture bio.

Ferme du Château, Valbroye VD

Méthode d'agriculture: Bourgeon

Taille: 20 hectares

Cultures: Lupin, épeautre, tournesol, avoine, soja, maïs pop-corn, sorgho, pois chiche, chia, cultures maraîchères

Voies de commercialisation: Mühle Rytz, Biofarm, divers magasins bio, marché de Payerne, vente directe, livraison à domicile

Main d'œuvre: Le couple des chefs d'exploitation

www.fermeduchateau.ch

Ouvert à la nouveauté

Dans le fond de la vallée de l'Aar, près de Villigen AG, Florian Schmelzer veille sur 80 hectares avec plus de 20 cultures, dont des légumes. Cet ingénieur agronome est coresponsable du choix des variétés et des essais chez Max Schwarz-Zurkinden Biogemüsebau (Schwarz Bio). Il y a des grandes cultures comme les pois de conserverie ou les pommes de terre, mais surtout des légumes – dont une grande variété de salades. Florian Schmelzer fait depuis quelques années de bonnes expériences avec de la pastèque. Il a donc vite été intéressé par la demande de collaboration du Groupe Légumes et plantes aromatiques du FiBL pour la culture de melons. «Si je peux laisser les essais se dérouler avec une culture, ça va bien pour moi», dit Florian Schmelzer au sujet des 30 ares de melons qui jouxtent les 160 ares de pastèques. Il y a en ce moment d'autres essais en cours avec le FiBL. Par exemple sur l'efficacité de pièges lumineux contre la cécidomyie du chou et d'autres ravageurs des choux-fleurs et des brocolis.

Le FiBL collabore depuis 2002 avec Pro Specie Rara au développement d'un assortiment de légumes et de plantes ornementales rares pour le grand distributeur Coop. L'étude porte chaque année sur la culture de différents légumes,



Florian Schmelzer (à gauche) lors d'une visite de l'essai de culture du melon en août 2023.

fruits et mélanges de fleurs. Pro Specie Rara collabore aussi étroitement avec Betty Bossi, qui conseille le groupe Coop dans le domaine du marketing. Pour la Coop, des melons anciens comme le français Vert Grimpant ou l'anglais Hero of Lockinge sont aussi intéressants comme produits de niche que des variétés plus jeunes comme la Boule d'Or de Genève. Ces variétés ont été choisies parmi une présélection par Pro Specie Rara avec Anja Vieweger et Ludek Mica du Groupe Légumes et plantes aromatiques du FiBL.

Favoriser le plaisir d'expérimenter avec «Farmer Science»

Le projet pilote «Farmer Science» a démarré en 2022 et dure jusqu'à fin 2024. Il complète les essais on farm du FiBL. Des agricultrices et des agriculteurs observent et expérimentent – le projet crée la possibilité d'avoir des échanges entre la pratique et la recherche. Un produit phytosanitaire ou autre qui est autorisé est-il vraiment efficace chez moi? Pourquoi la culture de la nouvelle variété ne réussit pas comme prévu? Cette nouvelle technique fonctionne-t-elle sur mon domaine? Les questions de ce genre restent souvent sans réponse malgré le temps et l'engagement investis pour la culture ou le traitement.

Fabian Schneebeli, de la ferme Biopilze Schneebeli à Obfelden ZH, fait depuis cinq ans des essais avec du haricot azuki. Sa ferme bio est spécialisée dans les champignons depuis 45 ans. L'impulsion pour le haricot azuki est venue d'une japonaise qui louait le local de transformation de la ferme. Au Japon et aux USA, le haricot azuki est

très apprécié pour diverses utilisations, par exemple comme farine pour des biscuits. «Au début il a été très difficile de trouver de la semence», dit Hansjörg Schneebeli, le père de Fabian et ancien chef d'exploitation, qui s'est tourné vers le FiBL après la récolte 2022. Selon Bernadette Oehen, coresponsable du Département Vulgarisation, formation & communication du FiBL, la demande de la ferme bio d'Obfelder a bien passé. «Les légumineuses à graines sont très importantes pour nous, et notre réseau a permis de trouver une source de semences sûres», explique-t-elle. Le FiBL a aussi entrepris des clarifications sur l'inoculation de ce haricot avec des bactéries de nodosités. Malgré quelques problèmes avec des mauvaises herbes, la culture (0,8 hectare) est belle. Le nettoyage se fait à la ferme, le polissage et le tri des couleurs sont effectués par Sativa Rheinau. Fabian Schneebeli documente la culture et partage ses expériences avec le FiBL.

D'autres essais de «Farmer Science» du FiBL ont étudié l'efficacité de fertilisants pour les plantes ou des procédés de mulchage. «Farmer Science» doit contribuer à la poursuite du développement de l'agriculture biologique. «Certaines solutions peuvent être appliquées dans d'autres exploitations et certaines autres ne vont que chez soi», dit Bernadette Oehen. Délai pour déposer les projets pour les grandes cultures: fin novembre. Les producteurs qui discutent des idées avec le FiBL et veulent prévoir des essais doivent s'adresser aux conseillers spécialisés du FiBL ou à Bernadette Oehen. *ju*

→ Bernadette Oehen

Coresponsable du Département
Vulgarisation, formation &
communication
bernadette.oehen@fibl.org
tél. 062 865 72 12

📄 www.bioaktuell.ch >

Beratung > Farmer Science

«Florian Schmelzer a organisé la production des plantons, puis nous les avons utilisés et assuré l'entretien des cultures», dit Ludek Mica. Cela comprenait la lutte contre les mauvaises herbes ou l'ébourgeonnage des tiges, et les plantes ont en plus été notées régulièrement pour les maladies et les ravageurs. Une visite publique avec dégustation a eu lieu en août 2023. Pour le Groupe Légumes et plantes aromatiques, c'est purement un essai variétal, mais Florian Schmelzer utilise l'essai comme fenêtre vers un proche avenir. «Il y a encore quelques problèmes avec cette culture mais, qui sait, peut-être qu'elle deviendra bientôt usuelle chez nous», dit-il en pensant aux changements climatiques. Les essais de cultures comme le melon doivent en effet se poursuivre à cause de ce genre de perspectives. Grâce au bon équipement technique de l'exploitation et à une équipe de dix personnes, Schwarz Bio peut collaborer à ces essais sans grandes dépenses supplémentaires.

On ne sait pas du tout si une des variétés cultivées dans l'essai sera prise dans l'assortiment de la Coop. Les résultats d'une dégustation des variétés 8 cultivées avec des représentantes et représentants de Coop, de Pro Specie Rara et du FiBL montrent qu'il y a un potentiel pour les melons. Qu'ils arrivent dans les magasins ou pas, le but actuel est d'étudier leur culture.

Max Schwarz-Zurkinden Biogemüsebau, Villigen AG

Méthode d'agriculture: Bourgeon

Surface agricole utile: 80 ha

Cultures: Légumes, grandes cultures (entre autres pommes de terre et maïs doux)

Commercialisation: Commerce de détail, grands distributeurs

Main-d'œuvre: 20 à 40 collaborateurs (selon les saisons)

📄 www.schwarz-bio.ch (DE)

«Sur le terrain, les contraintes deviennent des richesses»

Marina Wendling est experte en grandes cultures pour le FiBL à Lausanne. En tant que scientifique, elle porte un regard positif sur la recherche on farm.

Quelle est votre définition de la recherche on farm?

Marina Wendling: C'est une recherche appliquée et pour les agricultrices et les agriculteurs. En tant que chercheuse, j'utilise les conditions de la ferme pour cibler les besoins des praticiennes et des praticiens. À l'inverse des stations de re-



Marina Wendling

cherche, les scientifiques qui pratiquent la recherche on farm ont moins de contrôle sur les conditions des essais. Selon moi, les contraintes du terrain sont des richesses pour la recherche.

Quelles sont les avantages des essais on farm pour la recherche et pour les praticiennes et les praticiens?

La recherche bénéficie des conditions de la pratique comme point de départ. Il est impossible de faire autant de répétitions qu'en station. En revanche, les différentes surfaces expérimentales des exploitations offrent une diversité intéressante. Aussi, grâce aux inconnues du terrain nous faisons des découvertes inattendues! Le côté humain de ces essais me tient particulièrement à cœur, on avance ensemble vers un même objectif, quitte à faire évoluer le protocole. Du côté des agricultrices et des agriculteurs, l'important investissement en temps est contrebalancé par le fait de proposer des

solutions collaborativement et de se créer un réseau avec d'autres praticiennes et praticiens.

En général, qui contacte qui?

Les sujets peuvent venir des deux parties. Les participantes et participants entretiennent souvent des liens étroits entre eux parce qu'ils font déjà partie de groupes spécialisés de Bio Suisse ou d'autres groupes de travail. Les idées et les projets sont souvent partagés à un stade précoce, de sorte que le développement d'un essai se fait en commun. Les scientifiques du FiBL déposent ensuite les demandes de projets puis de financement. Je peux maintenant m'appuyer sur un cercle de praticiennes et praticiens qui ont fait leurs preuves, mais je souhaite néanmoins élargir le réseau car de nouveaux partenaires enrichissent mon travail.

Qui finance les projets et où se situent les intérêts?

Les demandes de financement pour les projets de grandes cultures du Département Suisse Romande du FiBL peuvent se faire auprès de Bio Suisse, des cantons ou encore de l'Office fédéral de l'agriculture. Parfois, ce sont des grandes enseignes comme la Coop et la Migros qui veulent développer telle ou telle culture en bio et qui allouent des fonds. En général, nous montons un projet avec un budget clair qui a pour vocation de résoudre une problématique sur trois à quatre ans.

Interview: Emma Homère



Les réseaux de recherches du FiBL sont ouverts aux propositions

Les conseillères et conseillers des réseaux de recherches du FiBL collaborent étroitement avec les agricultrices et agriculteurs intéressés, novateurs et aimant l'expérimentation, car chez eux on cherche des solutions à des problèmes et expérimente des nouveautés. Des essais passionnants peuvent apporter des expériences précieuses et aider à transmettre des nouvelles connaissances utiles pour l'agriculture biologique. Les spécialistes des réseaux d'essais cherchent toujours des producteurs qui aimeraient mener des essais avec les chercheurs du FiBL. *ju*

Grandes cultures

 www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Général > Réseaux d'essais du FiBL pour les grandes cultures

Cultures spéciales

 www.bioactualites.ch > Cultures > Arboriculture > Arboriculture en général > Réseaux d'essais du FiBL dans les cultures spéciales

Production animale

 www.bioactualites.ch > Élevages > Élevage en général > Le réseau des fermes pour la recherche en production animale du FiBL



La Highland écossaise est la race de vache idéale pour pâturer les surfaces des alpages. Photos: Claudia Frick

Prairies riches en espèces grâce à des vaches Highlands extensives

La famille Brawand élève depuis près de 30 ans des Highlands écossaises qui pâturent les surfaces extensives et les alpages raides. Une étude d'Agroscope montre que cela préserve la biodiversité.

La ferme Bourgeon d'Albert et Barbara Brawand à Gsteigwiler BE est centrée sur les vaches mères avec des vaches écossaises Highland. Albert Brawand a été en 1995 un des premiers agriculteurs à utiliser ces vaches en Suisse. Les premières venaient du Canada et ont été importées avec une autorisation spéciale de la Confédération. Le troupeau compte maintenant près de 100 bêtes, des descendantes directes des vaches canadiennes, et les taureaux de saillie viennent d'autres lignées.

La surface du domaine a aussi augmenté avec le temps. Albert Brawand faisait surtout pâturer des surfaces raides, embuissonnées ou humides. «Ces surfaces sont peu intéressantes pour la plupart des agriculteurs, mais ce sont des pâtures idéales pour les Highlands écossaises.» Au début ses bêtes n'avaient pas d'étable. «Ce n'était pas un problème car

ces bêtes sont habituées à vivre dehors.» En 2008, une modification de la Loi sur la protection des animaux l'a cependant obligé à avoir des abris contre le mauvais temps pour tous les animaux. Maintenant les vaches et le taureau passent l'hiver dans une stabulation ouverte à Oberried BE près du lac de Brienz. Une deuxième est en construction. Les jeunes bêtes sont encore réparties à différents endroits. Barbara Brawand se réjouit de la nouvelle étable: «Nous aurons alors toutes les bêtes ensemble, ça simplifiera l'affouragement et les soins en hiver.» Presque toutes les bêtes sont à l'alpage de mi-mai à mi-octobre. Les Brawand en ont loué deux dans la région du Gantrisch dans les Alpes fribourgeoises, où leurs Highlands écossaises pâturent depuis déjà 25 ans.

Les races robustes sont idéales pour les alpages

Caren Pauler, scientifique à Agroscope, connaît bien ces deux alpages. Elle et son équipe y ont recensé la biodiversité. «Nous avons pu montrer que la biodiversité est plus élevée dans ces alpages que dans des pâturages comparables qui sont pâturés par d'autres races bovines», explique-t-elle. Une autre étude a montré pourquoi c'est comme ça en étudiant comment les bêtes d'un croisement Angus-Holstein, des Brunnes d'Origine

et des Highland écossaises se déplacent et se nourrissent sur les surfaces des alpages. «Il y avait des différences très nettes entre les races», explique Caren Pauler. Les Angus-Holstein mangeaient surtout des plantes riches et faciles à digérer. Les Highlands écossaises mangeaient davantage de graminées pauvres en nutriments, du nard raide, des bourgeons de



La chercheuse d'Agroscope Caren Pauler a étudié l'influence des races extensives sur la biodiversité.

chardons et même des chardons entiers. Les Brunes d'Origine, une race mi-extensive, choisissaient un peu plus ce qu'elles mangeaient, mais étaient moins sélectives que les Angus-Holstein, un croisement orienté vers la productivité.

Les Highlands écossaises se tenaient en outre plus souvent sur des surfaces raides et avec du fourrage de moins bonne qualité que les races plus productives. Vu qu'elles sont légères et ont des grands onglons, la pression se répartit sur une plus grande surface et cela ménage l'herbage. Les pâturages de races plus lourdes et plus productives présentent nettement plus de plantes indicatrices de piétinement. L'étude scientifique montre aussi que la biodiversité est plus grande dans les pâturages avec des Highlands qu'avec des races plus productives. «Les Highlands écossaises sont une race idéale pour les surfaces alpines», résume Caren Pauler. C'est aussi l'expérience de Barbara Brawand: «Ces bêtes sont agiles, elles vont partout. Nous n'avons pas de nouveaux dégâts de piétinement dans nos alpages.» L'embuissonnement a aussi nettement diminué depuis le pâturage par des Highlands écossaises, et les plantes problématiques ont cessé de se répandre. «Ça nous réjouit beaucoup, car il est important de préserver ou même augmenter la biodiversité sur les surfaces exploitées».

Confiantes et dociles

Albert et Barbara Brawand et un employé s'occupent des bêtes et de la fauche des prairies. En hiver, les Brawand sont le matin et le soir à l'étable. «Les fourrages grossiers proviennent de nos prairies, nous n'achetons rien et ne donnons pas de

concentrés», dit Albert Brawand. Il est important que les bêtes soient habituées à l'homme et puissent être conduites par le licol car elles changent souvent de pâturage et doivent être amenées à l'alpage. En hiver, Barbara Brawand passe beaucoup de temps avec les jeunes bêtes. «Je les habitue à être conduites au licol et à se laisser toucher partout.» Cela simplifie le transport, mais aussi les soins en cas de maladies ou de blessures. Ces bêtes n'ont presque jamais besoin du vétérinaire.

Les génisses qui ne seront pas utilisées comme vaches mères et les jeunes taureaux sont abattus à l'âge d'un an et demi à deux ans. Depuis l'année passée, l'abattage se fait à la ferme entre octobre et avril avec une autorisation cantonale. «Nous trouvons que c'est beaucoup mieux qu'un abattoir, car les bêtes restent ainsi dans leur environnement jusqu'à la fin de leur vie. Les animaux sont entièrement valorisés du museau à la queue. Les Brawand vendent la viande en direct, et parfois la demande dépasse l'offre. La nouvelle clientèle arrive surtout sur recommandation des clientes et clients habituels. Les Brawand proposent une visite chaque dimanche après-midi en hiver. «Les visiteuses et les visiteurs sont souvent étonnés par le calme de ces animaux qui ont pourtant des très grandes cornes», dit Barbara Brawand. «Ces après-midis de visites sont importants pour nous afin de pouvoir montrer à d'autres gens cette race que nous aimons beaucoup.»

Claudia Frick, journaliste indépendante



Rütihof, Gsteigwiler BE

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 1999

Surface agricole utile: 46 ha d'herbages, 40 ha d'alpages (loués, 51 pâquiers), 22 ha de forêt

Cheptel: 40 vaches mères avec les veaux, 20 jeunes bêtes, 1 taureau

Commercialisation: Vente directe

Particularités: Contrats d'entretien pour des zones de protection de la nature, construction de machines agricoles certifiées, collaboration avec des institutions de formation

Main-d'œuvre: Le couple, 1 employé (agriculteur CFC), occasionnellement d'autres personnes

www.ruetihof.bio (DE)



Barbara et Albert Brawand (devant) avec leur employé Tim Suter.

Bovins extensifs ou intensifs

D'autres informations, contacts et une courte vidéo sur l'étude d'Agroscope sont disponibles en ligne.

www.bioactualites.ch > Élevages > Bovins >

Engraissement au pâturage, races bovines extensives

L'automatisation et la robotique à la rescousse de la filière betteraves bio

Cet automne, 240 hectares de betteraves sucrières Bourgeon seront récoltés en Suisse. Si la filière émerge, c'est en partie grâce à l'apparition de nouvelles solutions techniques.

Yann Berney a les traits tirés, mais le sourire aux lèvres: L'arrachage de ses parcelles de betteraves sucrières s'annonce sous les meilleurs auspices. Cette année, le producteur de Grans-près-Céligny VD en a planté une vingtaine d'hectares au sein de sa communauté d'exploitation. Pour sa troisième année de production, le bilan s'annonce positif, malgré des coûts de plantation relativement élevés auxquels viennent s'ajouter des frais d'arrosage imprévus mais indispensables au vu de la sécheresse estivale. «La plantation précoce, au mois de mars, permet d'élargir la période de développement, de diminuer l'impact potentiel de la sécheresse, des limaces ou de l'altise, et donc de maximaliser le potentiel de récolte», analyse le producteur, qui s'est lancé dans le projet de planter des betteraves sucrières dès le début, en faisant l'acquisition d'une planteuse italienne Sffogia, construite sur mesure pour les conditions helvétiques. «On maîtrise désormais cette tech-

Sur La Côte, Yann Berney cultive une vingtaine d'hectares de betteraves. Photo: Claire Berbain



nique de mise en place de plantons, qui permet de désherber mécaniquement de manière nettement plus efficace qu'en optant pour le semis.»

Le producteur, qui a d'ores et déjà décidé d'intégrer une trentaine d'hectares de betteraves à son assolement 2024, fait partie des 75 producteurs-trices Bourgeon qui alimentent la sucrerie d'Aarberg. Cette année, 240 hectares de betteraves bio seront ainsi arrachés. C'est dix fois plus qu'il y a six ans, mais encore bien loin des 800 hectares que la filière pourrait aisément commercialiser, tant la demande en sucre bio Bourgeon est forte. «On pourrait aisément mettre sur le marché

«Une betterave plantée, c'est une betterave récoltée. La plantation offre une garantie de récolte supérieure au semis»

Yann Berney

800 à 1000 hectares de betteraves bio», confie Milo Stoecklin, agriculteur à Séprais JU et désormais en charge de la filière bio au sein de la sucrerie d'Aarberg BE. «Aujourd'hui, on en importe encore 1200 hectares en provenance d'Allemagne, pour combler le manque», rappelle encore le Jurassien.

Ce décalage massif entre offre et demande s'explique avant tout par des difficultés d'ordre agronomique qui se dressent devant les producteurs-trices. «La betterave a mauvaise presse. Elle est assimilée à des machines lourdes, responsables de tassements des sols. À tort!», regrette Milo Stoecklin. L'arrachage précoce – les betteraves Bourgeon ouvrent la saison de la sucrerie dès la fin septembre – évite ce genre de problématique. «Elle est en réalité un véritable allié dans les rotations pour les producteurs bio. Elle s'y intègre parfaitement, laissant des parcelles magnifiques et participant à la structuration des sols. Elle effectue un travail du sol à part entière.»

Planter, une garantie de récolte

Yann Berney en a même fait sa tête de rotation. «Elle laisse des champs propres et s'avère bien moins gourmande en azote qu'une céréale ou un colza», observe l'agriculteur vaudois âgé de 43 ans, pour qui la condition de réussite réside finalement en grande partie dans la maîtrise des adventices. «C'est pour cette raison que j'ai opté pour la plantation. La mise en place de plantons plutôt que de graines permet un désherbage précoce et agressif, synonyme de garantie de rendement. Au final, une betterave plantée, c'est une betterave récoltée.»

En 2024, il mettra ainsi en place une trentaine d'hectares sur son domaine, à l'aide d'une nouvelle planteuse automatique venue de Belgique, l'Agriplanter, qu'il a acquise en commun avec dix-huit autres producteurs romands associés en SàRL, de façon à mutualiser le risque. «Grâce à la pression

réglable des éléments planteurs, la qualité du repiquage sera nettement améliorée», glisse le Yann Berney. «D'autre part, l'automatisation permettra de faire diminuer les besoins en main-d'œuvre et donc les frais et la logistique de mise en place, qui dissuadent jusqu'alors bien des producteurs de se lancer», observe Yann Berney.

Le Farmdroid pour gagner du temps

Si la plantation gagne du terrain, la stratégie du semis n'est cependant pas en reste. Sur le plateau de Diesse, à Nods BE, à 800 mètres d'altitude, David Haenni en a semé 4 hectares cette année à l'aide de son robot Farmdroid. «Jusqu'à présent, je semais de façon traditionnelle. Mais le désherbage me prenait toujours plus de temps. Conserver la ligne de culture propre était notamment devenu une véritable gageure. Or le rendement est intimement lié à la propreté de la culture!»

David Haenni, 34 ans, décide donc, après l'avoir vu à l'œuvre dans les parcelles du Tannenhof à Gampelen BE, d'investir dans ce robot danois de trois mètres de large, capable de semer un hectare en cinq heures et de le désherber en à peine plus de temps grâce au positionnement GPS de chaque graine. «Le Farmdroid évolue en toute autonomie dans les parcelles grâce à ses panneaux solaires», précise encore l'agriculteur bernois, qui a calculé que l'automatisation du désherbage lui avait permis d'économiser 75 pour cent de temps de travail manuel. «Entre cet inestimable gain de temps et l'amélioration immédiate de mes rendements – une septantaine de tonnes atteintes cet automne –, mon robot devrait être amorti en l'espace de quatre à cinq ans», estime David Haenni, pour qui un tel investissement constitue dès lors un risque «mesuré». «Même si l'outil est encore en phase de développement et qu'il y a encore des ajustements à faire, notamment au niveau



Autonome et léger, le robot Farmdroid fait ses preuves lors du désherbage des betteraves sucrières. Photo: mäd

du système électronique, je suis absolument convaincu que la robotisation est la voie à suivre pour maximiser encore la marge brute», s'enthousiasme le Bernois qui cultive un domaine de 145 hectares dont 80 de terres ouvertes. «L'an prochain, c'est décidé, je double mes surfaces. Et j'ai à terme pour objectif d'en cultiver une douzaine d'hectares.»

Doubler la production, c'est aussi l'objectif de Yann Berney. «Cette année, nous avons planté une cinquantaine d'hectares à trois collègues, mais, en 2024, la nouvelle machine nous permettra de mettre en place une centaine d'hectares», confie le dynamique membre du comité de Bio Vaud, qui confie être à la recherche de nouveaux producteurs en Romandie, où la culture est encore émergente. «Il y a clairement de la place sur le marché, et, avec 170 francs par tonne payés au producteur dès 2024, c'est une culture qui offre une marge brute des plus intéressantes», résume Milo Stoecklin. «La culture de la betterave ne demande dès lors qu'à se démocratiser!» Claire Berbain •

«La betterave sucrière demeure une culture sensible»

Selon vous, l'avenir de la betterave bio passe-t-il nécessairement par davantage de mécanisation – automatisation de la plantation, robotisation du semis et du désherbage?

Raphaël Charles: Oui, en partie. Ces dernières années, la stratégie plantation et de semis a permis à la betterave d'apparaître dans les rotations de producteurs bio, c'est donc une bonne chose! La plantation, automatisée ou non, tout comme l'usage d'un robot pour désherber, doit cependant être utilisée sur des surfaces suffisamment grandes pour être rentables. Il ne faut donc pas évincer les petits domaines, qu'on trouve davantage en Suisse alémanique, qui consacrent un ou deux hectares à la betterave, en y investissant passablement d'heures pour le désherbage manuel – 100 à 180 en général. Ces derniers s'avèrent tout aussi indispensables pour la filière du sucre bio en Suisse!

Quel rôle peut jouer le FiBL dans le développement de la filière du sucre bio en Suisse?

Le développement et l'accompagnement de la filière, qui repose sur finalement très peu d'acteurs, demeure une priorité claire pour nous. Après avoir, de 2017 à 2022, participé au projet OQuaDu (l'ordonnance sur la promotion de la qualité et de la durabilité dans le secteur agroalimentaire) financé par l'Office fédéral de l'agriculture, la Coop et Bio Suisse, et réunis-

sant le FiBL, la Fondation rurale interjurassienne et le Centre betteravier suisse, nous allons continuer à réaliser des essais afin d'améliorer les itinéraires agronomiques.

Quelles sont à vos yeux les pistes d'amélioration d'un point de vue agronomique et technique?

On peut encore optimiser les coûts de production, en travaillant notamment sur les densités de plantation, le temps de travail et le désherbage. La betterave demeure cependant une culture intensive, exposée aux ravageurs et maladies. Il s'en cultive des surfaces conséquentes sur le plateau, d'où une pression phytosanitaire forte. Le risque d'échec pour les producteurs demeure, tout comme celui de désinvestissement de leur part pour revenir à des cultures plus accessibles techniquement – céréales et légumineuses.

Interview: Claire Berbain

→ Raphaël Charles, Chef du Département Suisse Romande, recherche et vulgarisation en matière de systèmes de culture et de qualité du sol, FiBL
raphael.charles@fibl.org
tél. 062 865 1725 | 079 270 33 32



Petites mais productives

Les microfermes se multiplient dans le paysage helvétique. Pour leur donner une légitimité, l'Association Suisse des Microfermes a vu le jour à l'occasion d'une journée technique à Fribourg.

Le regard de Martin Bastide englobe l'entièreté de la production: les planches de cultures maraîchères, le tunnel de production, les arbustes petits-fruits et les quelques arbres fruitiers au loin. Rien d'anormal. Le terrain mesure seulement 5000 mètres carrés. Ici, chaque centimètre est optimisé et réfléchi. La Ferme de Budé est située au centre de Genève. Elle se trouve sur un ancien domaine agricole de 55 hectares. Depuis les années 1950, la ville s'est développée tout autour mais un vestige agricole a été préservé sur un hectare environ, composé de la production et des bâtiments agricoles. L'entreprise emploie plus de 12 personnes dont trois jardinières et jardiniers secondés par des stagiaires et des bénévoles. Au total, l'activité au jardin représente deux équivalents temps pleins et demi. Un exemple type d'une microferme selon Héléne Bougouin, spécialiste des microfermes et de la permaculture au Département Suisse Romande du FiBL. «Les microfermes sont souvent situées dans une zone urbaine ou dans sa périphérie où l'on accède plus facilement aux voies de commercialisations alternatives.»

S'il faut une formation pour cultiver des légumes, il est également nécessaire d'être formé pour trouver de la clientèle hors des circuits de la grande distribution. À la Ferme de Budé, on l'a bien compris en proposant un marché avec un assortiment complet composé de produits de la région.

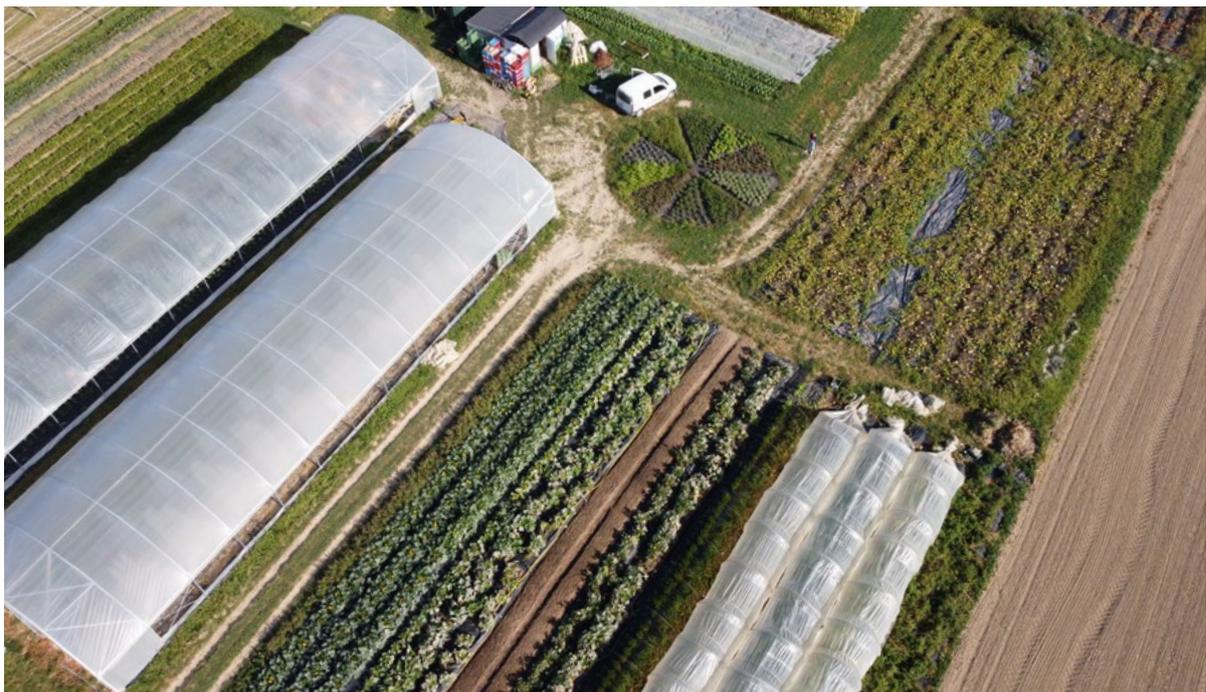
Le jardin certifié Bio Bourgeon fonctionne comme vitrine du magasin et vice-versa. Les microfermes sont de plus en plus nombreuses et cette structure s'avère être à la fois une revendication de cultiver différemment du modèle majoritaire et une forme de résignation pour certain-e-s néoruraux-ales pour qui l'acquisition de terres demeure exceptionnel. Selon la spécialiste du FiBL: «L'accès à la terre existe à travers les microfermes.» Il est difficile d'évaluer leur nombre en Suisse, mais Héléne Bougouin recense 180 inscriptions dans le groupe d'intérêt



«L'accès à la terre existe à travers les microfermes.»

Héléne Bougouin, FiBL

«Microfermes et permaculture» qu'elle dirige depuis sa création en 2019. Les inscrit-e-s se trouvent uniquement en Suisse romande. Selon elle, davantage de microfermiers-ères vont se manifester une fois l'Association Suisse des Microfermes établie. Mais pourquoi fonder une association? «Aujourd'hui, les microfermes n'existent pas officiellement et il est temps de les représenter institutionnellement», nous explique la spécialiste. Les objectifs de l'association sont multiples: soutenir et défendre les intérêts politiques et économiques des microfermes ainsi que de créer un réseau afin de partager des



La diversité de l'offre et la surface des planches de cultures est une caractéristique commune à toutes les microfermes. Ici, la microferme du Panier Bio à 2 roues située au-dessus de Renens VD.



La situation géographique des microfermes est essentielle. Martin Bastide, maraîcher à la Ferme de Budé, dans le petit bout de verdure au milieu de la cité.

connaissances et du matériel spécifiques à ce modèle. De plus, l'association souhaite offrir une aide à la promotion de ces structures.

Mieux former les praticien-ne-s en microfermes

«Les microfermes suisses se caractérisent par leurs superficies réduites, la diversité des cultures et des productions agricoles, des pratiques agronomiques durables et artisanales et une commercialisation en circuit court», nous définit Hélène Bougouin. Le jardin de la Ferme de Budé produit annuellement environ 17 tonnes de marchandises sur une surface de moins de 2265 mètres carrés de planches de cultures maraîchères, pour un total d'environ 185 000 francs de valeur marchande (sans compter les pertes du marché). Malgré la forte production de ces structures, elles fonctionnent souvent sans les paiements directs. En cause: Leur surface et leurs unités de main d'œuvre standard (UMOS) sont souvent trop faibles. «Il y a un travail politique à faire car l'accès aux paiements directs est actuellement vécu comme injuste», se livre Hélène Bougouin après de nombreux échanges avec des microfermiers-ères. «Les UMOS représentent en réalité le travail mécanisé!»

Le président de l'Association Suisse des Microfermes David Bichsel a créé une formation donnant accès à un diplôme de praticien-ne en microferme. Cet enseignement se déroule en 21 modules de deux jours. Selon Martin Bastide, il est nécessaire d'avoir une formation spécifique au modèle de la microferme: «Si nous prenons seulement en compte la surface, elle n'est pas considérée comme étant rentable, il faut donc d'autres méthodes que celles enseignées traditionnellement pour pouvoir produire et surtout être économiquement viable.» La formation a aussi pour objectif d'enseigner la réalité du métier de microfermier en essayant de prévenir les projets avortés précocement à cause des illusions parfois véhiculées.

Maintenir la matière organique des sols

«Les microfermes sont des lieux de production intensive», rappelle Hélène Bougouin, qui fait référence à leur production élevée, nécessitant pour certaines des importations souvent

massives d'engrais de ferme. Le maintien de la matière organique du sol s'avère être un enjeu majeur pour les microfermes. À la Ferme de Budé, plusieurs stratégies sont ainsi mises en place. La moitié des planches de culture reçoivent des engrais verts semés en toute saison chaque année. Étant situé à l'abord d'un parc, la Ferme de Budé en récupère les feuilles mortes, les déchets de tonte et les broyats. Les feuilles mortes sont souvent incorporées dans le compost du jardin pour en augmenter la masse, tandis que les déchets de tonte, après deux jours de compostage, sont répartis en mulch entre les plants. Les broyats de bois sont d'abord répartis sur les chemins puis, après deux ans de décomposition, incorporés aux planches de cultures.

Qu'en est-il de l'avenir? Pour Hélène Bougouin, l'essor des microfermes va continuer. Elles font souvent office de trait d'union entre le grand public et les producteurs-trices du fait de leur proximité géographique et parfois idéologique avec les consommateurs-trices. La scientifique confie cependant son inquiétude: «Les microfermes sont tout à fait dépendantes de la vente directe qui peine depuis 2022. Si nous n'arrivons pas à trouver la cause et à y remédier, ces structures ne pourront pas survivre.» *Emma Homère*



Association Suisse des Microfermes

Vous voulez obtenir plus d'informations ou devenir membre de cette nouvelle association?

→ info@microfermes.ch

Formation de praticien-ne en microfermes

Toutes les informations sur la formation sur:

www.u-farming.ch

La Ferme de Budé

→ contact@ferme-de-bude.ch

tél. 022 777 17 00

www.ferme-de-bude.ch

SILVESTRI

seit 1927

SILVESTRI AG

Partenaire système pour
animaux de rente
9450 Löhningen
071 757 1100
info@silvestri.ch
www.sag.ch

Commercialisation et conseil :

Astrid Dotiker, Vorderthal SG	079 927 08 43
Michael Heferl, Oberogg A	076 683 61 15
Pily Merano, Rebstein SG	079 839 24 78
Adrian Schupp, Wila / F	076 361 48 60

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

**Silvestri Veau de lait, Demeter : Vaches, taureaux, bœufs
et génisses, et remotes 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



Recherché: Blé panifiable reconversion



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

   LesVertsSuisses


VERTS.CH

CHEZ LES VERT-E-S

ON AIME LE BIO

POUR L'AGRICULTURE BIO ET LA BIODIVERSITÉ

VOTEZ VERT-E-S LE 22 OCTOBRE

verts.ch/elections-federales-2023



Moins de mauvaises herbes grâce aux semis tardifs



On considérait jusqu'à maintenant que le blé doit être semé vers le 10 octobre en plaine pour qu'il entre dans l'hiver au stade trois à cinq feuilles. Un passage de herse étrille n'est alors pas nécessaire. Avec l'augmentation

des températures et la prolongation des périodes sèches en automne, on peut aussi attendre jusqu'à fin octobre sans que cela influence négativement le rendement. Les semis tardifs ont l'avantage que la première vague de germination de vulpin des champs (photo), d'agrostide jouet-du vent et de véronique est déjà passée. Attendre comporte néanmoins le risque d'arriver dans une longue période pluvieuse et froide. Il faut alors attendre que le sol soit de nouveau bien ressuyé. Au pire on peut encore semer dès janvier un blé alternatif comme Diavel. Les semis précoces de fin septembre font pousser

très vite aussi bien le blé que les mauvaises herbes et il est nécessaire de passer la herse étrille avant l'hiver. Les semis précoces ne peuvent être recommandés qu'en diminuant la densité de semis et sur des parcelles avec peu de pression de mauvaises herbes.

Hansueli Dierauer, FiBL

Conseils Grandes cultures

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



Moins de vers grâce à la sélection



La maîtrise des vers parasites pendant la saison de pâture est particulièrement difficile surtout dans le cas des petits ruminants. Selon une étude du FiBL d'il y a quelques années, 90 pour cent des fermes bio avec des moutons

et des chèvres utilisent des vermifuges. La sélection d'une meilleure résistance aux vers peut être une solution à moyen et long terme pour diminuer l'utilisation des vermifuges, surtout chez les moutons. Une étude actuelle de Qualitas et du FiBL montre que la transmission héréditaire d'une augmentation de la résistance est très prometteuse chez les brebis. Vu que beaucoup de bêtes du herd-book transmettent à la fois une meilleure résistance aux vers et un meilleur rendement laitier, on peut atteindre un succès de sélection sur les deux plans à la fois. Les conditions pour une sélection sur une meilleure

résistance aux vers sont aussi très bonnes chez les moutons à viande sans être liées à une baisse de performances. Restent comme goutte d'amertume les coûts nécessaires pour l'analyse régulière des fèces des animaux d'élevage.

Steffen Werne, FiBL

Conseils Endoparasites des ruminants

→ felix.heckendorn@
fiBL.org
tél. 062 865 7293



Moins d'altises grâce à la taille de rabattage



L'altise de la Guimauve, de la famille des chrysomélides, s'est spécialisée sur des espèces de guimauve, dont plusieurs plantes ornementales et sauvages indigènes des familles Alcea (roses trémières), Malva (malvacées) et Althaea (guimauves). Ce coléoptère de trois à

cinq millimètres, bleu-brillant avec une tête brun-rouge et une carapace sur le cou se répand de mi-mai à mi-juin. Il provoque en été des trous dans les feuilles (voir photo) qui peuvent dans les cas extrêmes ne laisser que les nervures. Les fleurs (bourgeons) peuvent aussi être touchées. La ponte se fait en juillet, puis les larves montent des racines dans la base de la tige remplie de pulpe où elles hivernent en étant bien protégées. En mars elles s'enterrent pour effectuer leur nymphose. Pour rompre le cycle, on recommande une forte taille de rabattage en automne suivie d'une évacuation soignée des déchets de taille. Mesures préventives:

sarclage précoce, semer tôt, sol humide, ombragé et mulché, couverture avec des filets de protection. Les mesures directes comprennent l'infusion de fougère ou d'absinthe, et les cultures professionnelles biologiques peuvent utiliser un produit à base de pyrèthre.

Regine Kern Fässler, FiBL

Conseils Plantes ornementales et plantes aromatiques en pots

→ patricia.schwitter@
fiBL.org
tél. 062 865 1742





Bio SVP non emballé, ou quand même?

Les emballages des aliments sont parmi les plus importants obstacles d'achat de produits bio. Des résultats du Baromètre Bio montrent où il est nécessaire d'intervenir.

Le Baromètre Bio du FiBL étudie tous les deux ans avec des recensements représentatifs les principaux facteurs de la demande pour les produits bio. Sur proposition de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) de Bio Suisse, le Baromètre Bio 2022 portait sur le thème des emballages (encadré), qui ne préoccupe pas seulement la branche, mais aussi les consommatrices et les consommateurs, dont Bio Suisse ne sait pas grand-chose sur leur réelle opinion sur les emballages. Les résultats ont pour but d'aider le commerce de détail et le secteur bio à chercher des solutions.

Dans le graphique «Attitudes à l'égard de l'emballage des produits bio», les résultats de l'enquête montrent que les effets des emballages sur l'environnement sont la principale préoccupation. Il y a en effet 73 pour cent qui approuvent l'affirmation «L'augmentation de l'utilisation des ressources pour la fabrication des emballages alimentaires me préoccupe» et «La pollution de l'environnement due aux emballages utilisés pour les aliments me préoccupe». Les effets potentiels sur la santé que les emballages peuvent provoquer sont aussi vus de manière critique: 53 pour cent des sondés ont au moins plutôt approuvé l'affirmation «La migration dans les aliments de substances dangereuses pour la santé venant des emballages me préoccupe».

Refus des produits bio préemballés

Au total 40 pour cent des sondés ont indiqué avoir renoncé au cours des trois derniers mois à certains produits bio à cause de l'emballage (tableau «Refus de denrées alimentaires bio à cause de l'emballage»). Ce refus concerne particulièrement souvent des légumes et fruits bio, suivis par les œufs et les plats tout prêts. C'est pour les produits secs comme les pâtes ou le riz que ce refus est le plus rare.

Intéressant: ce refus augmente nettement chez les gens qui consomment beaucoup de bio. Autrement dit: Plus quelqu'un consomme bio plus il est sensible aux emballages et renonce à certaines denrées alimentaires bio.

Interventions nécessaires et mesures

Globalement, plus de 90 pour cent (graphique «Mesure pour moins de déchets d'emballages») approuvent au moins en partie les mesures «moins de plastique», «emballages sans

polluants» et «matériaux qui se recyclent bien». C'est pour «moins de produits bio de convenance ou tout prêts», «installations de vente en vrac» et «emballages réutilisables» qu'il y a eu le moins d'approbation.

Il est intéressant de voir que les deux dernières mesures ne peuvent être appliquées que si les consommatrices et les consommateurs s'impliquent personnellement. Cette initiative personnelle pour diminuer les emballages des denrées alimentaires est chez les sondés – probablement pour cause de facilité et d'habitude – nettement moins marquée que la conscience pour les problématiques en relation avec les matériaux (Bioactualités 4|23). Pour presque toutes les mesures, l'approbation est néanmoins significativement plus grande chez les personnes qui consomment beaucoup de bio que chez celles qui en consomment moyennement ou peu. Cela est aussi valable pour l'approbation des mesures «installations de vente en vrac» et «emballages réutilisables» parmi les sondés qui consomment beaucoup de bio.

Différentes approches pour des solutions

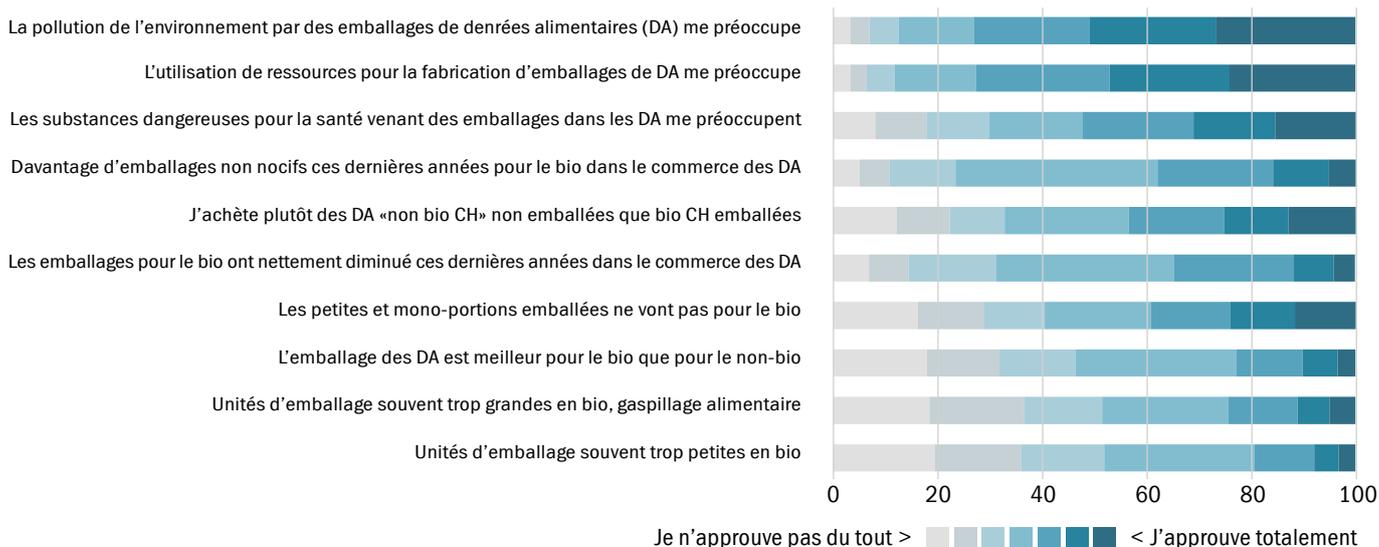
L'enquête a fourni des affirmations quantitatives concrètes au sujet de l'attitude des consommatrices et des consommateurs à l'égard des emballages des denrées alimentaires bio. Les résultats montrent que la conscience des sondés pour les conséquences environnementales des emballages des denrées alimentaires est forte et qu'une augmentation de l'offre de légumes et de fruits bio en vrac est souhaitée. Pour d'autres produits bio, les emballages sont acceptés malgré tous les doutes – d'ailleurs aussi simplement par manque d'alternatives. Les consommatrices et les consommateurs trouvent qu'il faut agir surtout pour diminuer les emballages et en développer qui comportent moins de risques pour la santé et l'environnement. Il s'agit en outre surtout de personnes qui consomment beaucoup de bio.

Restent les faits: Les installations de vrac sont peu utilisées, et il est rare que des gens apportent leurs propres emballages pour des produits comme la viande, le poisson ou le fromage. Et les consommatrices et les consommateurs renoncent peu volontiers aux produits de convenance avec beaucoup d'emballage. Cela montre une grande différence entre leurs préoccupations et leur comportement.

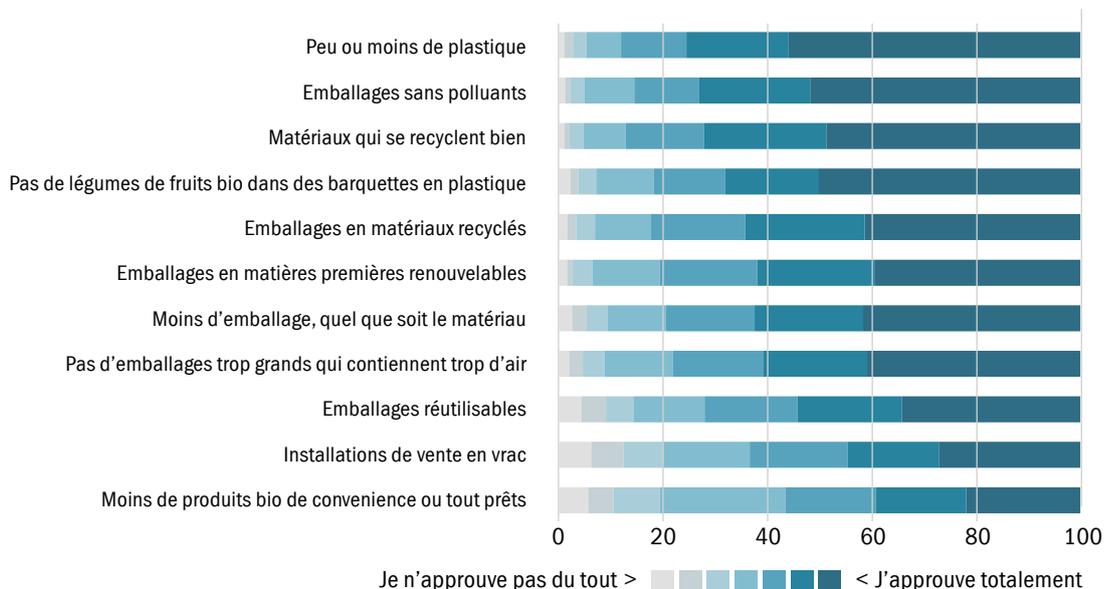
Des mesures complémentaires comme des systèmes d'initiation ou des campagnes d'information pourraient contribuer à promouvoir des changements de comportements chez les consommatrices et les consommateurs. Hanna Stolz, FiBL; Jane Muncke, Food Packaging Forum; Markus Hurschler, Foodways

 bourgeon.bio-suisse.ch >
Principes >
Emballages écologiques

Attitudes à l'égard de l'emballages des produits bio



Mesures pour moins de déchets d'emballages



Refus de denrées alimentaires bio à cause de l'emballage (réponses en pour cent)

Produits bio / Groupes de produits bio	Non	Oui
Pas de produits ou de groupes de produits	40	60
Légumes bio	78	22
Fruits bio	82	18
Oeufs bio	93	7
Plats bio tout prêts, bio d'un Take-Away	93	7
Viande et/ou charcuteries bio	94	6
Boulangerie bio	95	6
Produits laitiers bio y compris fromage bio	95	5
Sucreries / snacks bio	96	5
Produits bio secs (nouilles, farine, riz etc.)	96	4
Boissons bio sans alcool (y compris café et thé)	96	4



L'enquête du Baromètre Bio

Le FiBL fait tous les deux ans une enquête représentative sur la consommation bio et la durabilité. L'étude porte sur les actuelles tendances et évolutions de la consommation en tenant compte de différences socio-démographiques ainsi que des opinions et perceptions des consommatrices et des consommateurs. Les participants reçoivent un questionnaire en ligne. La dernière collecte de données a eu lieu en décembre 2022 auprès de 1061 personnes. Sur proposition de Bio Suisse, le Baromètre Bio a été consacré aux emballages des denrées alimentaires bio. Jane Muncke, directrice de la fondation suisse Food Packaging Forum, et Markus Hurschler, fondateur de Foodways et gestionnaire de projets dans le domaine de la durabilité, ont apporté des expertises externes. *jlu*

biobarometer.fibl.org

→ Hanna Stolz, FiBL, Cheffe du projet Baromètre Bio
hanna.stolz@fibl.org

Bauer Fritz devient preneur de licence

Janine et Fritz Neuenschwander ont cédé leur ferme bio après presque 30 ans. Ils font maintenant de la transformation et du commerce. La voie vers la licence Bourgeon est exigeante.

Les quelques mètres carrés où Janine et Fritz Neuenschwander ont installé leur magasin au début de l'année sont clairs, boisés et douillets. Au centre du village de Rickenbach LU, entre un Denner et un Volg, ils ont pu louer une partie de l'ancien bureau de poste. «Salut, Bauer Fritz!» appelle un écolier par la porte ouverte. Pas de doute: «Bauer Fritz» est une personnalité dans le village. Et maintenant, à bientôt 64 ans, sa femme et lui se tournent encore une fois vers de nouvelles affaires.

Fritz Neuenschwander a grandi en quatrième génération dans une ferme proche du village qu'il a gérée près de 30 ans avec Janine, en passant au Bourgeon en 2001. «Nous avons d'abord fait de l'agriculture intensive. Jusqu'à ce qu'on voie clairement qu'on ne peut pas avoir toujours plus de croissance. Ça n'était pas durable.» Pour ne pas devoir travailler en plus à l'extérieur et pour montrer aux gens d'où viennent leurs aliments, le couple a bientôt commencé à accueillir des hôtes et à proposer des vacances à la ferme. Avec un grand succès: 8000 personnes venaient à la ferme chaque année. «Bauer Fritz», un nom créé par Janine Neuenschwander, est devenu une marque.

Il y a cinq ans, les deux ont remis l'entreprise agricole à leur fils Mario mais voulaient continuer de mener eux-mêmes les activités touristiques. La Loi sur l'aménagement du territoire y a mis fin en refusant de donner les autorisations nécessaires dans ces nouvelles conditions de propriété. Le couple a donc dû se demander peu avant la retraite ce qu'il allait pouvoir faire. «Nous ne voulions et ne pouvions pas ne rien faire», raconte Fritz Neuenschwander. Son épouse Janine complète:

«Nous avons toujours fait de la vente directe, alors l'idée d'un magasin est assez vite venue.»

Le 14 février 2023, c'était enfin tout prêt et ils ont ouvert leur petit magasin au milieu du village. Le jeudi après-midi et le samedi il est ouvert à tout le monde, les autres jours sont réservés aux clientes et clients avec code d'accès qui viennent acheter en libre-service et payer par voie numérique. Le couple gère aussi un shop en ligne.

Le concept prévoit d'une part de vendre des marchandises comme des légumes frais et des produits laitiers d'autres fermes, mais surtout de fabriquer eux-mêmes des produits. On voit donc à l'arrière d'un local rempli de matières premières et d'emballages une petite presse à huile avec laquelle Fritz Neuenschwander presse à froid du colza et du tournesol. «Je transforme toujours frais et jamais beaucoup à la fois.» La cuisine de Janine est quant à elle dévolue à des sirops, tartinades, meringues, mélanges d'épices, müsli, pains et biscuits.

Beaucoup de produits, beaucoup de casse-tête

«Nous avons vite vu que nous ne pouvions pas faire tourner notre magasin sous notre ancien numéro d'exploitation puisqu'il est maintenant attribué à la ferme de notre fils. Il aurait alors eu la responsabilité de notre affaire. Nous avons donc dû prendre une licence pour le commerce et la transformation et faire certifier nos produits.» Grâce au contrat de licence de Bio Suisse, les Neuenschwander peuvent par exemple acheter des céréales Bourgeon, les faire moudre par le moulin certifié bio de Geuensee LU, faire du pain et des biscuits et mettre officiellement le Bourgeon sur les étiquettes des produits. L'étiquetage des produits transformés a été un casse-tête car il doit être conforme à la loi et au Cahier des charges.

«Les étiquettes sont contrôlées par Bio Suisse. Si c'est marqué «Urdinkel-Sablés», il faut déclarer combien de pour cent de farine d'épeautre d'origine les sablés contiennent.» C'est exigé par la loi suisse. De même qu'on ne peut appeler confiture que ce qui contient au minimum 50 pour cent de sucre. Tout le



Bio Suisse contrôle si les étiquettes avec les listes d'ingrédients sont conformes à la loi et au Cahier des charges.



Depuis les grains de céréales jusqu'aux flocons dans le magasin, les preneurs de licences Bourgeon doivent protocoler les flux de marchandises avec précision.



Magasin et manufacture au lieu de champs: «Bauer Fritz» et Janine Neuenschwander ont changé de côté. Photos: Nicole Egloff

reste doit être nommé produits à tartiner. Et: «Si ma recette de sauce de salade contient de la moutarde ou du bouillon, je ne peux pas marquer seulement moutarde ou bouillon dans la liste des ingrédients, je dois indiquer leur composition détaillée», sait depuis lors cette ancienne maîtresse d'école ménagère. Effectivement, car le Cahier des charges de Bio Suisse exige, contrairement à la législation alimentaire, de révéler aussi les ingrédients – sauf les épices – qui représentent moins de deux pour cent. Les Neuenschwander ne s'en étaient jamais préoccupés. Une autre règle: Les produits Bourgeon doivent en principe contenir des ingrédients Bourgeon sauf s'il y a une dérogation spécifique dans le Cahier des charges ou si on en obtient une. «J'ai dû remplacer le bouillon que j'achetais à la société A. Vogel parce qu'il est bio mais pas certifié Bourgeon. Bio Suisse m'a donné des informations sur les produits de remplacement certifiés.» Elle doit maintenant encore modifier la recette puisque le nouveau bouillon n'a pas exactement le même goût que l'ancien.

Prescriptions strictes pour assurer la confiance

Le plus important pour la certification est cependant le registre des flux de marchandises. Et toute la filière de création de valeur doit être certifiée. Un autre problème pour le couple: «Nous ne fabriquons plus nos pâtes nous-mêmes mais les faisons faire par une femme avec des céréales bio, mais elle n'est pas certifiée Bourgeon parce que son entreprise est trop petite. Nous devons encore trouver une solution», raconte Fritz Neuenschwander. Une autre merveille: le local de transformation du magasin doit être agrandi et ils cherchent un autre local de stockage. Bio Suisse exige ici qu'il soit garanti que la marchandise certifiée bio ne puisse pas être mélangée avec de la conventionnelle, mais aussi que la maîtrise des ravageurs doit respecter le Cahier des charges.

Les Neuenschwander ne se plaignent pas de ces contraintes, et Bauer Fritz dit au contraire: «Le bio est affaire de confiance.

Et la confiance peut vite être détruite. Nous sommes donc contents que ça soit fait avec tant de précision. Et Janine d'ajouter: «Le contrôle des étiquettes est allé très vite car nous voulions que nos produits soient prêts pour le Bio Marché à Zofingue AG. Nous avons eu la réponse dans les deux jours. Là je peux vraiment donner cinq sur cinq.» Nicole Egloff, journaliste indépendante

www.bauer-fritz.ch (DE)



Voilà comment demander une licence Bourgeon

Si une entreprise veut fabriquer et commercialiser des produits Bourgeon, elle doit s'annoncer à un organisme de contrôle et de certification reconnu et accrédité par Bio Suisse et demander par écrit à Bio Suisse une licence pour chaque produit. Si la demande est faite et s'il y a un contrat de licence, l'entreprise peut utiliser le Bourgeon pour tous les produits certifiés. Les certificats bio sont néanmoins établis par l'organisme de contrôle et de certification compétent. On trouve en ligne une introduction avec checklist, modèles, formulaires et autres. De même pour les fiches techniques sur l'emballage, l'étiquetage et la dénomination des produits. *schu*

bourgeon.bio-suisse.ch > Transformation & commerce > La licence pour le Bourgeon >

Comment obtenir une licence Bourgeon

bourgeon.bio-suisse.ch > Transformation & commerce > Cahier des charges & règlements

«La pratique nous redonne beaucoup»

Linnéa Hauenstein fait au FiBL de la recherche viticole et y est aussi active comme vulgarisatrice. Elle trouve les forces nécessaires pour ce travail dans sa propre vigne.

Bioactualités: Nous vous aurions volontiers interviewée plus tôt, mais vous étiez occupée à déterrer des sachets de thé. Quel est le rapport avec la viticulture bio?

Linnéa Hauenstein: Nous menons deux projets pour comprendre l'interaction des arbres près de la vigne dans les systèmes vitiforestiers. Les sachets de thé que nous enfouissons à dix centimètres dans le sol nous permettent de voir s'ils se décomposent à une autre vitesse près des arbres que dans les vignes sans arbres. Cette activité de la vie du sol est fortement reliée avec la disponibilité de l'eau, un problème en progression avec le changement climatique. Les arbres donnent de l'ombre et de la matière organique, par exemple des feuilles, ce qui peut faire que l'eau des fortes pluies s'infiltrer mieux et que la structure du sol s'améliore.

Comment le thème de la vitiforesterie est-il pris par les professionnels dans la pratique?

La vitiforesterie est un thème actuel. Il y a déjà des résultats prometteurs dans les grandes cultures, mais les données scientifiques manquent encore en viticulture, et nous voulons fournir ces quatre prochaines années des premiers résultats pour la viticulture en Suisse. Nos deux projets vitiforestiers soutenus par l'Office fédéral de l'agriculture et la Fondation Sur-la-Croix

«Les vigneronns fournissent un produit de qualité où les composants et l'aromatique comptent.»

Linnéa Hauenstein

permettent de suivre à long terme les systèmes nouvellement plantés. L'ombragement de la vigne peut aider à prévenir les coups de soleil et l'augmentation de l'acidité du raisin, ce qui est positif pour la qualité du vin. Nous espérons que l'ombragement et l'amélioration du sol apportent une réponse à l'augmentation des sécheresses et diminuent les problèmes de manque d'azote dans le raisin, ce qui est très important pour la fermentation des levures. Il faut encore voir si ces effets se vérifient dans la pratique. La viticulture va en effet plus loin que le rendement. Les vigneronns fournissent un produit de qualité où les composants et l'aromatique comptent. Dans la production de vin, on est responsable de l'ensemble de la chaîne de processus.

Les cépages résistants, les piwis, sont une alternative en viticulture. Que peuvent-ils faire mieux que les cépages conventionnels?

Leur avantage est qu'ils sont résistants à la fois à l'oïdium et au mildiou. Sans protection phytosanitaire pas de viticulture, même bio, surtout avec les cépages classiques et quand les étés sont humides. L'utilisation de piwis permet de diminuer la protection phytosanitaire de trois quarts et d'économiser



Linnéa Hauenstein dans le vignoble du FiBL à Frick.

Photo: Sabine Reinecke

beaucoup d'heures de travail. Cette énergie et cette main-d'œuvre peuvent servir à d'autres choses, par exemple la santé du sol ou des mesures pour la biodiversité. Ça ne veut pas dire que les piwis peuvent remplacer complètement les cépages traditionnels. Il ne faut pas une exclusion mutuelle mais une cohabitation sûre.

Le groupe viticulture et œnologie travaille déjà sur la prochaine génération de cépages, car ils doivent être plus résistants au climat. Quel est l'impact pour la viticulture?

Vous parlez de notre projet Interreg KliwiResse dirigé par des chercheurs allemands et auquel participent mon collègue Dominique Léвите et des collaborateurs en France. Il s'agit des différences entre les cépages pour la sensibilité aux coups de soleil ou les dégâts dus à la chaleur.

Vous cherchez des cépages adaptés au changement climatique au lieu d'utiliser votre énergie pour combattre les causes de la crise. Est-ce que c'est par résignation?

Je ne sais pas si j'aimerais parler de résignation, mais nous acceptons que cela n'aille vraiment plus comme du temps de nos grands-pères et nous essayons d'adapter les processus viticoles. Je trouve que les changements récents sont impressionnants. Je me souviens de mon apprentissage de vigneronne: On n'était pas encore habitués à ce que tout aille toujours plus vite: Les vigneronnes étaient encore en vacances, la presse n'était pas encore nettoyée. Les vigneronnes qui sont formés actuellement apportent en viticulture une autre approche que celle des pionniers de la viticulture bio.

Est-ce que vous voyez chez les vigneronnes et les vigneronnes de la mauvaise humeur à cause des nombreux défis posés par les hautes exigences du bio?

Il y a en viticulture bio quelques exigences de plus, par exemple en matière de biodiversité ou de protection phytosanitaire, et il y en a bien sûr aussi dans la vinification. Des difficultés dues aux mois d'été toujours plus chauds peuvent survenir dans la transformation ou la fermentation, par exemple quand le moût manque de nutriments à cause du manque d'eau. La vinification classique permet de rajouter des vitamines et des nutriments pour les levures. Ou d'enlever des mauvais goûts causés par des levures sous-alimentées. Tout n'est pas permis pour le Bourgeon, l'UE tolère plus de choses. Les dernières années ont été très difficiles aussi bien dans les vignes que dans les caves. On peut bien comprendre le désir d'un peu plus de sécurité, et aussi que les producteurs aimeraient pouvoir réagir quand l'année est difficile.

Tant de travail pour un produit bio «de luxe», cela en vaut-il la peine? Ne faudrait-il pas plutôt se concentrer sur des denrées vraiment alimentaires?

C'est une question très passionnante. En tant que viticultrice je sais que je fais un produit de luxe et que je ne contribue donc pas à l'alimentation mondiale. Mais la viticulture est une tradition et le vin un produit culturel. En tant que productrices et producteurs, nous devons être conscients de cette responsabilité. Vu que c'est une culture très intensive, il faut utiliser les surfaces aussi bien que possible. On doit aussi voir que beaucoup de vignobles sont inutilisables pour des grandes cultures. La viticulture a une valeur particulière dans le paysage et héberge nature et animaux. Ce n'est pas pour rien que les régions viticoles sont souvent touristiques.

Est-ce que vignobles intensifs et protection de la nature peuvent aller ensemble?

Les cultures en lignes comptent énormément de surface inutilisée qu'on peut revaloriser avec des mélanges riches en espèces qui peuvent fixer des éléments nutritifs ou assurer une meilleure colonisation racinaire du sol. C'est aussi bon pour la vigne. Au FiBL, nous avons mis ce printemps sur une ligne très raide un tas de pierres avec des branches, c'est un refuge pour des petits animaux qui n'enlève pas de place à la vigne. On voit donc que la biodiversité et la vigne peuvent aller ensemble.

Vous avez-vous-même une vigne?

Oui, mais seulement à titre de hobby pour le week-end. La viticulture est la première profession que j'ai apprise et il est important pour moi de pouvoir me tremper dans la pratique et pas seulement d'étudier la vitiforestierie avec des sachets de

thé. Simplement pour pouvoir être à la vigne pendant le week-end en sachant pourquoi je le fais.

Vous êtes aussi proche de la pratique dans votre rôle de vulgarisatrice. Comment une jeune femme peut-elle se faire entendre chez les vigneronnes?

Actuellement je rédige avec les cantons un bulletin phytosanitaire viticole bi-hebdomadaire, et en plus j'organise des cours et m'occupe d'échanges de connaissances. Ça fait un certain temps que je travaille dans la viticulture et j'ai été très bien formée sur des domaines viticoles et dans mes études de viticulture et d'œnologie. Il peut parfois être frustrant de ne pas être directement acceptée en tant que jeune femme, mais ça ne dure en général pas longtemps jusqu'à ce que les gens reconnaissent que je suis compétente, que j'écoute volontiers les producteurs et que je peux les aider. On ne peut donner le meilleur qu'en échangeant des connaissances et en étant prêt à apprendre les uns des autres. Il est donc important de favoriser ces échanges lors de réunions et d'excursions ou par un réseautage avec les exploitations des projets.

Quelle est votre vision pour la suite de votre travail au FiBL?

Nous avons agrandi notre groupe au FiBL et nous avons beaucoup plus de force pour revenir plus près des vigneronnes et des vigneronnes et recueillir leurs besoins. Par exemple, le projet de vitiforestierie nous fait toucher un nerf des producteurs et nous rend intéressants et pertinents. Récemment, une excursion en Allemagne avec vingt vigneronnes et vigneronnes de Suisse allemande pour voir des systèmes de ce genre a été pour moi une expérience réussie. J'y vois aussi un futur rôle pour le FiBL et pour moi: un double rôle entre vulgarisation et recherche pratique. On reçoit de la pratique beaucoup d'expériences qu'on peut intégrer dans la recherche du FiBL si on réussit à être une plateforme de réseautage et d'échanges.

Interview: Sabine Reinecke; collaboration: Beat Grossrieder



À propos de la personne

Linnéa Hauenstein (née en 1995) travaille depuis 2021 au FiBL et a reçu un Master in Organic Agriculture and Food Systems à l'Université Hohenheim à Stuttgart (D). Auparavant elle a obtenu un bachelor en viticulture et œnologie (à Geisenheim, D). Avant ses études elle a fait une formation de vigneronne et travaillé pour plusieurs domaines viticoles. Au FiBL elle travaille dans le groupe viticulture et œnologie, qui fait partie du Département des sciences des plantes. *bgo*

Voix et événements pour le jubilé des 50 ans

En plus des interviews du Bioactualités, d'autres personnalités prennent la parole en ligne au cours de l'année pour parler du FiBL et de leur relation avec lui. Le programme du jubilé comprend aussi une série d'événements dont la Caravane cycliste du FiBL (Bioactualités 7 | 23, page 20). *tre*

 www.fibl.org > Sites >

Suisse > 50 ans du FiBL

Nouvelle vulgarisatrice

Katrin Carrel a commencé le 1^{er} septembre 2023 au FiBL dans le Groupe Technique de production en grandes cultures, où elle s'occupe de recherche et vulgarisation pour les essais de variétés d'épeautre, d'avoine et de seigle ainsi que de questions techniques. Elle a travaillé plusieurs années dans le canton de Zurich comme enseignante et collaboratrice scientifique pour le service d'agriculture biologique. Katrin Carrel a étudié l'agronomie à l'EPFZ et a une formation d'enseignante en école professionnelle. *tre*

→ katrin.carrel@fibl.org
tél. 062 865 63 81



Katrin Carrel



Calendrier des cours

Le nouveau calendrier des cours du FiBL pour 2023–2024 comprend plus de 50 formations continues sur différents thèmes de l'agriculture et de la transformation bio. Nombre de ces formations peuvent aussi être suivies en ligne. Le programme détaillé est toujours publié dans l'agenda de bioactualites.ch environ quatre semaines avant les cours. Le calendrier peut être téléchargé depuis le site web du FiBL. *tre*

- 📄 www.fibl.org > Sites > Suisse > Colonne à droite: Calendrier des cours
- 📄 www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Chercher des intrants avec un smartphone

Vérifier rapidement au champ si un certain produit est autorisé pour la culture et s'il peut être utilisé contre le ravageur observé? C'est possible avec la recherche en ligne de la Liste des intrants, dont l'utilisation sur smartphone a été récemment simplifiée. Un code QR (voir ci-dessous) permet d'accéder rapidement à cette recherche en ligne. Pour simplifier la consultation régulière de la recherche en ligne, il est possible d'enregistrer un signet (favicon) sur le smartphone. Une introduction et un mode d'emploi se trouvent sous l'onglet «Chercher» sur www.listedesintrants.ch. On trouve aussi à cet endroit les modes d'emploi et les codes QR pour la liste des intrants pour la vinification et la liste exhaustive pour les petits jardins bio qui ont été publiées récemment. *tre*



Scanner le code QR et arriver directement sur la recherche en ligne de la Liste des intrants pour l'agriculture biologique.

📄 www.listedesintrants.ch

Nouvelle publication

Depuis septembre 2021, les farines d'insectes sont autorisées dans l'UE aussi pour l'alimentation des volailles et des porcs. La présente publication «La farine d'insectes dans les aliments destinés aux volailles et aux poissons» donne un aperçu entre autres sur la possibilité d'utiliser certaines farines d'insectes dans les aliments fourragers. Elle peut être téléchargée gratuitement depuis la boutique du FiBL. *tre*

📄 shop.fibl.org > N° art. 1597



Fenouil doux biologique produit en Suisse

Le fenouil doux est utilisé surtout sous forme d'infusion comme médicament, mais aussi comme épice. Vu que cette plante a besoin de chaleur, elle était



Tino Hedrich du FiBL lors d'un test de variétés de fenouil doux pour la culture bio en Suisse.

cultivée surtout dans des pays comme l'Égypte et la France, mais il y a une demande pour du fenouil doux cultivé en bio en Suisse. Pour les agricultrices et agriculteurs d'ici, cette culture est liée à un certain risque – à cause du climat et du peu de variétés adéquates. Le FiBL et Agroscope mènent donc dans le projet «Biologischer Süßfenchelanbau in der Schweiz» des essais de culture pour savoir si et comment la culture biologique du fenouil doux est possible et rentable en Suisse. Ce projet financé par la Coop aimerait contribuer à augmenter la sécurité de la culture, à trouver des variétés adéquates et productives, à optimiser la technique de culture et à trouver des fermes bio pour produire du fenouil doux. *Tino Hedrich, FiBL*

📄 www.fibl.org > Sujets/Projets > Base de données des projets > Rechercher: «25131» (DE)

Bio Suisse actualise sa protection des données

Une Loi sur la protection des données (LPD) renforcée est entrée en vigueur le 1^{er} septembre 2023. Bio Suisse a donc dû revoir sa déclaration de protection des données et l'inclure dans le Cahier des charges (CDC) comme partie du contrat avec les producteurs et les preneurs de licences (Partie I, chap. 2, ann. 1 & 2). La nouvelle LPD renforce l'obligation des organisations et des entreprises et augmente la protection des données personnelles. Cette déclaration et les annexes du CDC se trouvent en ligne. *schu*

 www.bio-suisse.ch/protection-des-donnees

 www.bio-suisse.ch/cahierdescharges

Alimentation des ruminants

L'alimentation des ruminants doit depuis 2022 contenir 100 pour cent de fourrages suisses et au maximum 5 pour cent de concentrés. Bio Suisse est consciente que cette décision prise en 2018 par l'Assemblée des délégués pose de hautes exigences. Surtout en zone de montagne. C'est pour cette raison qu'elle a institué un groupe de



Des prescriptions d'affouragement difficiles pour certaines fermes. *Photo: René Schulte*

travail sur l'alimentation des ruminants (GTAR) qui doit rassembler des informations pour évaluer et comprendre la situation dans toutes les régions. Une enquête auprès de toutes les fermes laitières est prévue. Le GTAR aimerait qu'on trouve ensemble une voie praticable. Les fermes qui cherchent de l'aide peuvent s'annoncer au FiBL ou à Bio Suisse. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

→ nathaniel.schmid@fibl.org
→ agriculture@bio-suisse.ch

Une récolte mitigée



En 2022/2023, les quantités de certaines céréales panifiables comme l'épeautre ont été inférieures à celles de l'année précédente. *Photo: Robert Flogaus-Faust / Wikimedia*

Céréales panifiables

Les quantités de céréales panifiables Bourgeon transformées ont atteint 54 178 t en 2022 / 2023, soit une augmentation de 3,6 % (1872 t) par rapport à l'année précédente. Voici les modifications pour les différentes cultures: augmentation de 6,4 % (+ 2784 t) pour le blé (total 45 691 t); diminution de 17,2 % (- 389 t) pour le seigle, baisse de 7,6 % (- 523 t) pour l'épeautre. La part importée varie entre 50 et 60 % selon les cultures. La part indigène provisoire fixée pour l'année céréalière 2023/2024 (blé 68 %, seigle 70 %, épeautre 104 %) sera vérifiée après le recensement de la récolte suisse.

Fatos Brunner, Bio Suisse

Pommes de terre

Cette année les pommes de terre précoces ont pu être plantées dans de bonnes conditions. À cause du printemps humide, les premières pommes de terre suisses ne sont arrivées sur le marché qu'à la mi-juin. Le premier prix était de 230.15 Fr./dt. Le début d'été sec et les mois de juillet et août en partie très chauds ont mis la culture à l'épreuve. De nombreux champs sont en retard, les tubercules sont plutôt petits, et il faut s'attendre à une récolte tardive des pommes de terre de garde. Le prix final pour les pommes de terre précoces bio a donc été ramené à 150.15 Fr./dt jusqu'à mi-septembre.

Ilona Stoffel, Bio Suisse

BIO Actualites.ch

La plate-forme des agricultrices et agriculteurs bio

Élections parlementaires 2023 – *le bio peut construire des ponts*

La Suisse élira le 22 octobre 2023 un nouveau Parlement qui déterminera pendant quatre ans les destins politiques de notre pays. Tour d’horizon des opinions.

Après les élections, l’Union suisse des paysans (USP) invite toujours un cercle choisi à la Conférence des parlementaires agricoles. Ceux qui veulent en faire partie doivent être agriculteurs ou agricultrices, porter la coresponsabilité d’une exploitation agricole ou entretenir professionnellement des liens très étroits avec l’agriculture. Au début de la législature en cours, l’USP y avait ajouté une trentaine de personnes qui endossent des positions dans des commissions importantes et dont l’une a même été élue au Conseil fédéral.

Les partis dominants sont l’UDC et le centre, mais le PRD et les Verts comptent aussi chacun trois «agrariens». Il y a étonnamment beaucoup de paysannes et paysans bio: Christine Badertscher, Kilian Baumann, Maya Graf, Alois Huber, Markus Ritter et Erich von Siebenthal. De nombreux autres sont également importants car ils prônent un secteur agricole et alimentaire durable et apportent aussi des perspectives des consommatrices, des consommateurs et de la nature. Les âpres discussions qui ont eu lieu en particulier autour de diverses initiatives concernant l’agriculture ont provoqué beaucoup de blessures et de divisions. Ces élections offrent la possibilité d’un nouveau départ. Le bio revêt ici une fonction importante et peut construire des ponts entre les partis.

On cherche des parlementaires de la montagne et de la plaine, de la ville et de la campagne et ayant des vues larges et un esprit ouvert sur le monde – du champ à l’assiette. Et des gens qui voient les problèmes mais s’y attaquent et les résolvent ensemble. On attend décidément beaucoup de nos représentantes et représentants du peuple ...

Transformation de l’agriculture et de l’alimentation

Il y a deux grands leviers pour plus de sécurité alimentaire et d’autoapprovisionnement ainsi que pour une meilleure santé et pour préserver l’environnement. Le gaspillage alimentaire doit passer de 35 à 10 pour cent. Et notre nourriture devrait mieux correspondre à la pyramide alimentaire, donc contenir plus de produits végétaux et moins de produits animaux. La politique se concentre ici plus sur le commerce et la consommation et moins sur l’agriculture. Et c’est bien.

Nos futurs élus doivent convaincre les consommatrices et consommateurs de la justesse des constatations scientifiques. Et favoriser les environnements alimentaires qui augmentent la consommation de végétaux et diminuent le gaspillage alimentaire. Ils doivent aussi éviter que la production du pays et les pollutions se délocalisent à l’étranger. Et

les agricultrices et les agriculteurs ainsi que la nature doivent ressortir comme les gagnants de cette transformation.

Changement climatique et énergie

Même ceux qui ne croient pas que l’homme joue un rôle important doivent s’adapter aux changements du climat. Et même ceux qui ont de la benzine dans le sang ne doivent pas enrichir davantage les magnats du pétrole ou Poutine ni trouver bien que les effluves du pétrole de 100 supertankers finissent chaque jour dans l’atmosphère. L’agriculture doit se libérer de la dépendance aux énergies fossiles et aux engrais très énergivores. Et en plus maîtriser toujours plus de risques de sécheresse, de mauvais temps et de ravageurs.

Nos futurs représentants et représentantes du peuple aident les agricultrices et agriculteurs, et ces derniers produisent plus – aussi d’énergie. Ils remplacent le diesel étranger par de l’électricité indigène propre, referment les cycles des engrais, laissent les plantes fixer l’azote et stockent l’eau de pluie pour pouvoir l’utiliser pendant les sécheresses.

La Suisse en Europe

Il est plus que temps de combler durablement notre retard sur l’UE. Entre autres pour garantir la sécurité alimentaire et énergétique grâce à des relations commerciales stables. Notre taux d’autoapprovisionnement n’est que de 50 pour cent. Et l’agriculture est plus fortement dépendante de la libre-circulation des personnes que d’autres branches. Et il est dommage pour elle que la recherche suisse ne joue depuis 2020 plus qu’un rôle accessoire dans le plus grand programme mondial de recherche «Horizon».

On veut donc des représentantes et représentants du peuple qui combleront courageusement les fossés et tendent la main à l’UE, car elle en fait beaucoup et plus vite que la Suisse. Cela ira mieux pour tout le monde si nous travaillons ensemble. On ne peut pas se contenter d’un strapontin, il faut un accord-cadre.

Coexistence dans la diversité

L’agriculture biologique s’est fortement développée, et conformément à sa philosophie nous voulons de la diversité aussi en politique. Différents systèmes comme le bio, la PI ou les PER doivent pouvoir se côtoyer et s’épauler mutuellement. Il y a les problèmes de la dérive des pesticides de synthèse et de l’introduction probable de plantes et d’animaux génétiquement modifiés (OGM). Les consommatrices et les consommateurs ont le droit d’exiger des produits sans pesticides ni OGM. Les productrices et les producteurs ont le droit de refuser d’utiliser des substances et organismes problématiques, mais les productrices et producteurs bio ont beaucoup de frais pour se protéger des contaminations car ce n’est pas le pollueur qui paie.

Nos futurs parlementaires sont appelés à créer de bonnes règles de coexistence et à exiger que les autorités les appliquent. *Martin Bossard, Responsable des affaires politiques, Bio Suisse* •



De grandes questions attendent le nouveau Parlement: Qu'est-ce que nous produirons et mangerons? Que faire du changement climatique? Quel rapport voulons-nous avec l'UE? Comment assurer la diversité agricole malgré l'ingénierie génétique et la dérive des pesticides?



Recommandations de Bio Suisse pour les élections

- Élisez des personnes et des partis qui s'engagent pour l'agriculture et la consommation bio. Ils peuvent être de la paysannerie ou de toute autre profession.
- Élisez des personnes qui peuvent construire des ponts: entre production, commerce et consommation, ville et campagne, gauche et droite, pain et fleurs.
- Élisez diversifié, car il faut des opinions différentes pour avoir des bonnes solutions.

Aide pour les élections

Diverses plateformes en ligne proposent des informations sur les candidats, les partis et les élections.

 www.smartvote.ch

 www.ecorating.ch > Ratings >

Choisir la catégorie:

«Promesse électorale fédérale»

choisir le rating «Promesse électorale élection fédérale 2023»

 www.ch.ch > Élections fédérales 2023

 www.sbv-usp.ch

Agenda

La liste complète des événements se trouve sur www.bioactualites.ch
Actualités > Agenda
Prière de vous informer en ligne sur les modifications à court terme pour les cours. Nous publions aussi volontiers vos dates. Renseignements à la fin de l'agenda en ligne et au secrétariat des cours: cours@fibl.org.

Cultures

Introduction à l'arboriculture biologique 3/3

La production de fruits biologiques représente un défi important. Les participants seront en mesure d'anticiper les problématiques liées à la reconversion en bio ainsi que de mettre en place de nouvelles cultures. Chaque jour de cours peut être suivi séparément. Partie 3/3

Dates et lieu
JE 2 novembre 2023
8h30-16h30
Canton de Vaud

Organisation
Union fruitière lémanique et Robin Sonnard, FiBL

Informations
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Inscription
Union fruitière lémanique
info@ufl.ch

Transformation, commercialisation

Lactofermentation

La lactofermentation est une méthode simple de conservation et de valorisation des légumes. Le cours présente les bases théoriques de la fermentation et son application dans le cadre légal bio. Les participantes et participants mettent en pratique les connaissances en réalisant leurs bocaux de légumes lactofermentés.

Dates et lieu
ME 25 octobre 2023
Lieu à confirmer

Organisation
Ludivine Nicod, FiBL

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

ProBio: Réseaux sociaux

Les réseaux sociaux pour la vente directe, ça marche comment? Quel réseau convient le mieux? Comment commencer? Quel contenu poster et comment? Comment combiner qualité et efficacité? L'atelier répondra à ces questions en livrant des trucs et astuces sur comment rendre une exploitation bio visible sur les réseaux sociaux de manière à encourager la vente directe de ses produits.

Date et lieu
MA 7 novembre 2023
9h-10h45
En ligne via Zoom

Organisation
Juliette Aymon, Bio Suisse

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

ProBio: Formation pour l'animation

Ce cours s'adresse aux agriculteurs et agricultrices bio qui sont intéressés à animer un groupe d'échanges ProBio. Le cours d'introduction de deux jours permet d'acquérir les bases de l'animation, de se sentir à l'aise dans son rôle et de s'exercer à l'aide d'exemples pratiques. Le travail d'animateur ProBio est défrayé par Bio Suisse.

Dates et lieu
MA 7 novembre, 10h
au ME 8 novembre 2023, 16h
Lieu à définir

Organisation
Léa Sommer, Bio Suisse

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

ProBio: Ateliers vente directe

Comment s'inscrire sur Biomondo et utiliser la plateforme? Biomondo est le marché en ligne de l'agriculture bio en Suisse. Il vous permet d'acheter et de vendre du matériel, des animaux et des produits en gros entre exploitations bio, de vendre vos produits directement aux consumma-

Petites annonces

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à publicite@bioactualites.ch
Conditions: www.bioactualites.ch > Actualités > Magazine > Annonces > Données média



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

CHERCHE

Berger professionnel avec beaucoup d'expérience cherche **petit alpage** avec cabane à louer pour 200 moutons. Région Vaud, Fribourg, Valais.
Contact: Tél. 079 847 52 20

teurs-trices et sert de vitrine sur l'activité de votre exploitation. Depuis juillet 2023, Biomondo permet aussi la recherche directe d'exploitations ou restaurants bio dans les environs. Lors de l'atelier les participant-e-s seront accompagné-e-s à travers la création en direct d'un profil d'entreprise et des premières annonces pour leurs produits.

Dates et lieu
LU 13.11.2023, 15h-16h30
MA 14.11.2023, 8h-10h
En ligne via Zoom

Organisation
Juliette Aymon, Bio Suisse;
Olivier Steiner, Bio Genève

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Divers, Rencontres

Journée des haies

Lors de la Journée nationale des haies, nous aimerions de nouveau réunir des gens et planter de nombreuses haies sauvages.

Date et lieu
SA 28 octobre 2023
Toute la Suisse

Informations
heckentag.ch (FR)

Concept d'autocontrôle

Concept d'autocontrôle pour la transformation à la ferme: Quiconque produit, transforme, stocke et vend des denrées alimentaires dans le cadre de la transformation à la ferme doit respecter certaines dispositions de la législation alimentaire. Cela implique un concept d'autocontrôle incluant une analyse des risques (HACCP).

Dates et lieu
ME 22 novembre 2023
Lieu à confirmer

Organisation
Ludivine Nicod, FiBL

Sommet bio

Thème: valoriser les flux secondaires, ou comment les déchets favorisent l'innovation. Du champ à l'assiette - ou de la production aux consommatrices et consommateurs. Le Bio-Gipfel (Sommet Bio) s'adresse intercanтонаlement à tous les participants de la filière de création de valeur bio et offre l'espace et la possibilité d'avoir des réseaux dans la branche et de participer à la conception du marché.

Date et lieu
VE 3 novembre 2023
8h30-16h45
HAFL, Zollikofen BE

Informations, inscription
www.bio-gipfel.ch (DE)
info@bio-gipfel.ch

Symposium Bio

Thème du Symposium Bio 2023: Systèmes alimentaires durables. Des représentantes et représentants de la transformation et du commerce ainsi que de la recherche montrent dans des exposés d'introduction où ils voient des points d'approche. Les inputs du plénum nourriront la table ronde finale, qui sera dirigée par Daniela Lager de la RTS.

Date et lieu
JE 30 novembre 2023
8h30-16h15
Kursaal, Bern

Organisation
bionetz.ch, bio.inspecta,
Bio Suisse, Demeter, FiBL,
IG Bio

Renseignements
Ursula Kretzschmar, FiBL
ursula.kretzschmar@fibl.org

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualites > Agenda
inscription.fibl.org

Offres en allemand

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

Tierhaltung, Tiergesundheit

Schweinetagung

Fütterung, Gesundheit, Zucht und Haltung von Bioschweinen werden diskutiert und aktuelle Forschungsprojekte vorgestellt. Am Nachmittag findet die

Generalversammlung der IG BSS (Interessengemeinschaft Bioschweine Schweiz) statt.

Wann und wo
DO 7. Dez. 2023
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Mirjam Holinger, Barbara Früh,
FiBL
mirjam.holinger@fibl.org
barbara.frueh@fibl.org

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

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch tausch Gemüsebau

Onlinekurse.
Die Kurse können gesamthaft oder einzeln besucht werden.

**Erfahrungsaustausch
Gemüsebau 1/3:**
Fachreferate und Praxisbeiträge zu den Themen Pflanzenschutzmittel, Pflanzenstärkungsmittel und Grundstoffe, Zulassungsprozess und Betriebsmittelliste.
MI 8. Nov. 2023

**Erfahrungsaustausch
Gemüsebau 2/3:**
Fachreferate und Praxisbeiträge zum Thema Microfarming.
MI 15. Nov. 2023

**Erfahrungsaustausch
Gemüsebau 3/3:**
Fachreferate und Praxisbeiträge über Lagergemüse und Lagerkrankheiten.
MI 22. Nov. 2023

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

Obstbau, Beeren

Biobeerentagung

Fachreferate und Praxisvortrag zu den Themen Beerenmarkt, Sorten, Pflanzenschutz, Verarbeitung, Terminkulturen.

Wann und wo
DI 21. Nov. 2023
FiBL, Frick AG

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

Verarbeitung, Vermarktung

Essigkurs

Kurs für die Direktvermarktung. Im Kurs werden die Grundlagen zur Herstellung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt. Der Jurapark Aargau stellt Strategien zur Direktvermarktung vor. Betriebsbesichtigung, Erfahrungsaustausch.

Wann und wo
MO 24. Okt. 2023
FiBL, Frick AG, und Obstbau
Bründler, Wittnau AG

Kursleitung
Ivraina Brändle, FiBL, in Zusammenarbeit mit Jurapark Aargau
ivraina.braendle@fibl.org

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

Veredelung von Schweinefleisch

In diesem Kurs werden Sie Blut-, Leber- und Bratwürste herstellen

sowie Rohfleisch zur weiteren Veredelung bearbeiten. Diese Methoden sind geeignet für die Verarbeitung und Veredelung von Fleisch alternativer Schweinerassen, zum Beispiel aus dem Zuchtprojekt «Unser Haus-schwein».

Wann und wo
DO 2. Nov. 2023
Hof Silberdistel, Obere Wies,
Holderbank SO

Kursleitung
Anna Jenni, FiBL; Cäsar Bürgi,
Hof Silberdistel
anna.jenni@fibl.org

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

Vermarktung von Schlachtvieh

Maximalgewicht, Ausmastgrad, Alter und mehr: Die Vorgaben für Schlachtvieh sind zum Teil sehr strikt. An der Tagung wird aufgezeigt, was es zu beachten gilt. Für die Direktvermarktung wichtige Punkte sind die Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Portionengröße. Erfahrene Hofverarbeiter und Direktvermarkterinnen informieren.

Wann und wo
DO 23. Nov. 2023
Biohof Brandegg
Egg bei Einsiedeln SZ

Kursleitung
Franz Josef Steiner,
Rennie Eppenstein, FiBL
rennie.eppenstein@fibl.org
franzj.steiner@sunrise.ch

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

Labinor N 10

Engrais organique Azoté, provenant de substances animales riches en kératine (poils, crins, etc. ...) présenté sous forme de **granulés**, totalement assimilables.

- 10 % Azote, 70 % MO
- Pour céréales, maïs, colza, maraichages, vignes
- Epannage propre, prix intéressant

Demandez une offre à

Vitistim Sàrl, rue du Rhône 12, 1963 Vétroz
Tél. 079 628 39 56
vitistim@vitistim.ch
(ou chez Mühle Rytz AG)



Bocaux - pots avec couvercle + bouteilles

Pour toutes sorte de nourritures
Marmelades - confitures - fruits - légumes - sirop
jus de fruits - lait - spiritueux et bien plus encore

Bocaux - pots + bouteilles
de différentes grandeurs - formes

Pour le ménage professionnel - privé
Échantillons gratuits + liste des prix

☎ 091 647 30 84

Crivelli Emballages

crivelliemballaggi@hotmail.com

21 kg production par jour de vie
Sondanella



Propriétaire: BG Aeberhard et Rösch, 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 veste outdoor UFA
dès l'achat de 200 kg
de MINEX 980/composés
minéraux UFA
(jusqu'à épuisement du stock)

Valable jusqu'au 10.11.23

ufa.ch



Engrais organiques

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

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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

BIO

Actualités

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

Prénom / nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:

Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch