

Atelier betterave sucrière bio 2021



Vendredi 26 novembre 2021, de 08h45 à 15h45

Restaurant Löwen, 3270 Aarberg, Murtenstrasse 17

À partir de 14.30 visite de la sucrerie Aarberg (Radelfingenstrasse 30)

Contenu

La demande en betteraves à sucre bio suisse est importante et l'évolution des prix aux producteurs rendent cette production intéressante. Cette culture peut s'insérer sans difficulté dans la rotation mais elle est une culture exigeante, principalement au niveau de la régulation des adventices. Cet atelier est l'occasion de réunir les acteurs de la filière du sucre bio en Suisse et en France, mais en particulier les agriculteurs - rices qui ont déjà de grandes connaissances.

Cet atelier veut renforcer les échanges entre les producteurs et encourager le développement de surfaces supplémentaires. Nous aborderons également la situation du marché et son avenir avec des représentants de Sucre Suisse SA. Les expériences de la vulgarisation et de la recherche en Suisse et en France seront également présentées.

Programme du vendredi 26 novembre 2021

Heure	Thèmes	Intervenant-e
08.45	Accueil	Milo Stoecklin, FRI
09.00	Mise en valeur de la récolte suisse 2021, qualité et prévisions 2022 Situation et prévision du marché du sucre bio	Sebastian Sieber, Sucre Suisse Simon Krähenbühl, Sucre Suisse
09.30	Aperçu de la sélection	Basile Cornamusaz, CBS
09.50	Situation de la production betteravière bio en Suisse	Raphael Charles, FiBL
10.10	Pause	
10.30	Situation de la recherche betteravière bio en France	Ghislain Malatesta, Institut Technique de la Betterave
11.15	Expériences et itinéraires techniques en France	Michel Butscha, Cristal Union
11.45	Résultat des essais pratique 2021 (robot Farmdroid, autres essais FiBL)	Maxime d'Hautheville, BFH Hansueli Dierauer, FiBL
12.10	Repas dans le restaurant Löwen	
13.15	Résultat des essais pratique 2021 en plantation de betterave (JU/VD)	Milo Stoecklin, FRI Raphael Charles, FiBL
13.45	Echange d'expérience, témoignages producteurs Essais planifiés pour 2022	Divers producteurs
14.15	Visite de la sucrerie	
15.45	Fin de l'atelier	

Les organisateurs se réservent de droit de modifier le programme si nécessaire

Intervenantes et intervenants

- Sebastian Sieber, Sucre Suisse SA
- Simon Krähenbühl, Sucre Suisse SA
- Basile Cornamusaz, Centre betteravier suisse
- Ghislain Malatesta, Institut Technique de la Betterave – France
- Michel Butscha, Cristal Union France
- Milo Stoecklin, FRI Courtételle Jura, conseiller bio
- Raphael Charles, Hansueli Dierauer FiBL

Responsable du cours

Hansueli Dierauer, FiBL

hansueli.dierauer@fibl.org ou 062 865 72 65

Coûts

Repas du midi Fr. 30.- au restaurant

Inscription:

Inscription en ligne:

<https://anmeldeservice.fibl.org/nD4dv>

Renseignement

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113 / Postfach 219

CH-5070 Frick

Tel. +41 62 865 72 74, Fax +41 62 865 72 73

kurse@fibl.org, www.fibl.org

Covid : Règlement 3 G dans le restaurant, masque obligatoire pour la visite de la sucrerie