

Et si, pour une fois, la vache du riche mangeait autre chose que la nourriture du pauvre ?

La vache est faite pour manger de l'herbe et du foin...

... et non pas du soja brésilien et des céréales. Élémentaire, mais pourtant dans la pratique ce n'est pas si simple de revenir à une alimentation des bovins basée presque exclusivement sur les fourrages riches en fibres (herbe, foin, ...) que notre pays produit en suffisance. Les organisations bio et l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) y travaillent actuellement dans le cadre du projet « Feed No Food ». Notons que les vaches labellisées Bio Suisse mangent déjà au minimum 90 % de fourrages riches en fibres et au maximum 10 % de fourrages concentrés tels que le soja et les céréales. Le projet Feed No Food permettra de diminuer à beaucoup moins que 10 % la part de fourrages concentrés.



Et les porcs et les poules ?

Ces animaux mangent aussi des céréales et du soja ! Contrairement aux bovins, ils ne peuvent manger qu'un tout petit peu d'herbe et de foin ! Or nous produisons en Suisse très peu de céréales et de soja destiné aux animaux. Nous en importons la plus grande partie !



Importations de fourrages riches en protéines (par ex. soja) (2008, chiffres valables pour toute l'agriculture suisse)

Importations = 250 000 t
= 85 % des besoins
= 10 fois plus qu'en 1990

Environ 41 % de 250 000 t sert à nourrir les vaches, et 59 % les autres animaux

En bio, la dépendance des importations est encore plus forte: les importations représentaient 97 % des besoins en 2007.

Des solutions, il y en a et nous y travaillons !

Bio Genève, les autres organisations bio et le FiBL travaillent aux solutions suivantes :

- Chercher de nouveaux producteurs bio pour augmenter la production indigène de fourrages concentrés bio ;
- Produire davantage de farine d'herbe séchée, qui est un fourrage concentré ;
- La Confédération doit encourager davantage la culture de plantes servant de fourrages concentrés en Suisse, en particulier celle du pois protéagineux, de la féverole et du soja ;
- Il faut maintenir des prix à la production élevés pour ces cultures ;
- La recherche agronomique doit travailler davantage à la recherche de solutions facilitant la culture du pois protéagineux, de la féverole et du soja ;
- Une des pistes les plus prometteuses est de développer la culture associée de pois et de féverole.

Si nous ne voulons plus que l'animal soit un concurrent pour l'homme, il faut également travailler à diminuer la consommation de viande dans les pays riches, même si c'est difficile !

La culture associée, ça marche !

Vous semez du pois et de l'orge en même temps dans un champ. Que se passe-t-il ?

- l'orge va servir de tuteur au pois, pour que celui-ci ne verse pas ;
- le pois va fournir à l'orge un élément nutritif précieux qu'il a fabriqué tout seul, à savoir l'azote ;
- l'orge et le pois ensemble vont mieux concurrencer les mauvaises herbes, le champ sera plus propre à la récolte ;
- le rendement global sera meilleur et plus stable d'année en année.

Les agriculteurs bio ont rapidement compris l'intérêt de la culture associée et ils s'y sont mis. En 2011, il y a environ 100 ha de cultures associées en Suisse romande dont 15 à 20 ha à Genève.

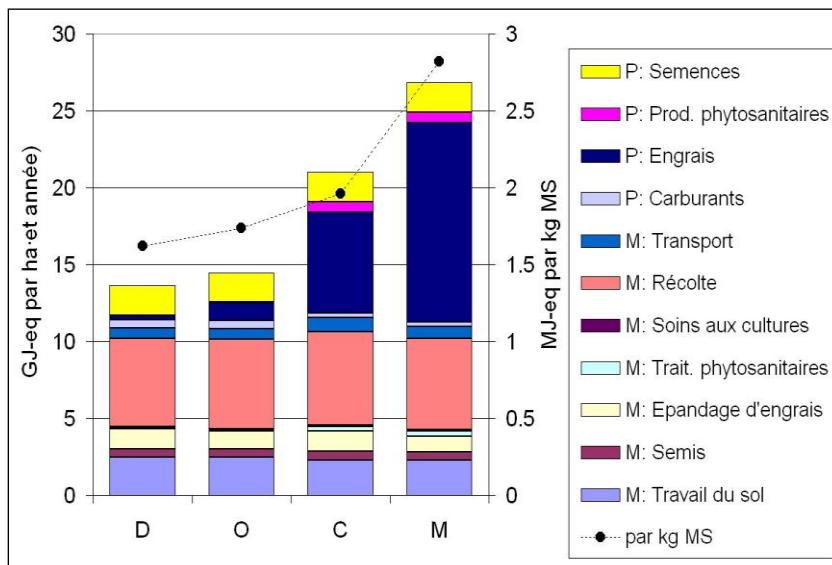


Culture associée de pois et d'orge, Vandoeuvres, 10.05.2010

Ressortie de l'oubli en Suisse, la culture associée est pratiquée depuis toujours par des centaines de millions de petits paysans des pays du Sud, qui produisent ainsi beaucoup avec peu.

Et si en même temps on économisait l'énergie ?

Les entreprises bio utilisent entre 30 et 50 % d'énergie en moins par ha, et entre 15 à 25 % d'énergie en moins par kg de nourriture produite. Le renoncement aux engrais chimiques, dont la fabrication est très gourmande en énergie (voir schéma), est la raison principale pour laquelle le bio a dans la plupart des cas un meilleur bilan énergétique. Sur le plan mondial on fabrique environ 100 mio de tonnes d'azote synthétique, qui consomme à lui seul 1 % des énergies fossiles utilisées. Or le recours plus fréquent à la culture de plantes de la famille des légumineuses (comme le pois ou la féverole) permettrait de produire 140 mio de tonnes d'azote supplémentaires sans nuire à l'environnement. Les cultures associées de pois et d'orge sont un pas dans cette direction.



Consommation d'énergie par ha et par kg de matière sèche de 1985 à 1998. Essai de longue durée DOC, Therwil BL, débuté en 1978. D = biologique-dynamique, O = biologique-organique, C = conventionnel, M = conventionnel uniquement avec fumure minérale.
(Source: Nemecek, T., Huguenin-Elie, O., Dubois, D., Gaillard, G., *Ökobilanzierung von Anbausystemen im schweizerischen Acker- und Futterbau. Schriftenreihe der FAL 2005, Agroscope FAL Reckenholz: Zürich, p. 155.*)

Un jour, qui sait...

...vous pourrez peut-être acheter à Genève des œufs et de la viande de porcs produite en grande partie avec des fourrages produits localement. Vous saurez alors pourquoi !

Genève, le 13.05.2011

René Stalder, président de Bio Genève, 80, Rte de Choulex, 1253 Vandoeuvres, tél. 079 599 89 15,

ferme.stalder@bluewin.ch

Maurice Clerc, FiBL, Av. des Jordils 3, 1000 Lausanne 6, tél 021 619 44 75 ou 076 444 25 28,

maurice.clerc@fibl.org, www.bioactualites.ch