

bioactualités ^{7/13}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

SEPTEMBRE



Les paysans bio ont besoin d'une formation spécifiquement bio Page 4

Les animaux bio ont besoin d'une gestion sanitaire spécifiquement bio Page 7

Les variétés bio ont besoin d'une sélection spécifiquement bio Page 12



Otto
Hauenstein
Semences SA

Tel. +41 24 441 56 56

Fax +41 24 441 21 82

orbe@hauenstein.ch

www.hauenstein.ch

Les conseillers semences



Otto
Hauenstein
Semences SA

Votre fournisseur de semences biologiques



Aliment démarrage
UFA 174 F/274

aux oligoéléments organiques

- Disponibilité rapide et effective
- Renforce les défenses immunitaires
- Bonne fécondité et santé du pis

Rabais Fr. 4.-/100 kg sur assortiment UFA bio pour vaches laitières valable jusqu'au 12.10.13

ACTION

ufo.ch

Dans votre **LANDI**



®marque enregistrée par W. Neudorff GmbH KG
contient 3% phosphate ferrique

SLUXX®

Nouvel appât biologique contre les limaces

- nouveau mode d'action
- attractivité élevée
- densité élevée d'appâts
- bonne tenue à la pluie

Andermatt Biocontrol SA
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Andermatt
Biocontrol



LINUS SILVESTRI AG

Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

Email: kundendienst@lsag.ch

Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen

Jakob Spring, Kollbrunn

Michael Burkard, Zillis

Natel 079 222 18 33

Natel 079 406 80 27

Natel 079 339 24 78

Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO®

Nous cherchons toujours

- Remontes d'engraissement provenant de troupeaux allaitants ou laitiers avec prime de qualité intéressante en fonction des résultats d'abattage
- Nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO pour les formes de production suivantes: achat de remontes d'engraissement pour engraissement de finition, production laitière ou troupeau allaitant avec engraissement de finition (cf. www.lsag.ch)
- Éleveurs de vaches mères pour la production d'Aubrac

Vos avantages:

Intéressantes possibilités d'écoulement dans le programme Bœuf de Pâturage BIO.

Nous commercialisons:

Reproducteurs Aubrac, génisses F-1 pour vaches mères, remontes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



L'agriculture biologique exige une formation spécifiquement bio

La formation agricole est comme le reflet de la politique agricole. Elle est donc aussi imprégnée du but d'améliorer la productivité du travail, de limiter les dégâts dans le domaine de l'écologie et d'atténuer les problèmes sociaux. L'agriculture biologique poursuit quant à elle les principes de la durabilité. Les techniques de production de l'agriculture biologique sont



déliçates et exigent une connaissance approfondie des écosystèmes agricoles ainsi que de l'ontologie des sols, des plantes, des animaux et des hommes. La compétence professionnelle comprend la maîtrise et le développement continu des techniques de

production (savoir comment), mais aussi des connaissances sur les principes et les bases de l'agriculture biologique (savoir pourquoi).

Vu que les agricultrices et les agriculteurs doivent travailler avec des êtres vivants, il est capital d'être au clair sur l'essence même de ces organismes vivants: La vache est-elle un outil fait pour produire le plus possible de lait le moins cher possible? Ou est-elle un être vivant qui a une âme et qui veut avoir des conditions de vie, une alimentation et des soins conformes à son essence? L'ambition de produire le plus possible par heure de travail investie conduit à remplacer la main-d'œuvre humaine par des machines. Après le robot de traite vient l'affouragement automatique même pour les fourrages de base. Jusqu'où le tout à fait souhaitable allègement des travaux de force doit-il aller? Quand la distance entre l'homme et les autres êtres vivants devient-elle trop grande? Combien d'énergie externe peut-on utiliser dans une ferme? Les réponses à ces questions continueront de varier d'une ferme bio à l'autre, mais il reste essentiel de se préoccuper de ces thèmes et de prendre des décisions pertinentes pour sa propre ferme. Idéalement, la plus grande partie du bagage nécessaire est acquise chez ses parents, mais les fermes d'apprentissage et les écoles professionnelles sont appelées à percevoir l'importance de ce mandat de formation.

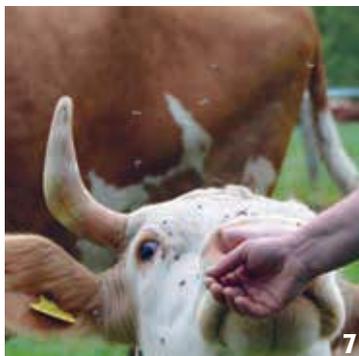
R. Obrist

Robert Obrist,
Service de la formation de Bio Suisse

bioactualités



6



7



12



14

FORMATION PROFESSIONNELLE

4 La bonne formation pour les agriculteurs bio

La qualité de la formation professionnelle détermine la qualité de l'agriculture biologique de demain.

PRODUCTION ANIMALE

7 Diminuer les antibiotiques

Le renoncement aux antibiotiques commence par la santé animale. Et pour ça il faut que tout s'accorde bien dans la ferme.

GRANDES CULTURES

10 Maintenir la fertilité des sols bio

Une étude montre que l'agriculture biologique peut maintenir la fertilité à long terme de ses sols.

PRINCIPES

12 La sélection bio doit combler son retard

Les cultures de chou-fleur et de brocoli ne pourront pas se passer du jour au lendemain des variétés CMS.

BIO SUISSE

14 Impossible de couvrir la demande de yogourts aux petits fruits sans les importations

16 Prouver la provenance des bêtes de boucherie bio à l'aide des vignettes Bourgeon

16 Bio Suisse continue de développer l'offre de sa boutique en ligne

RUBRIQUES

17 Transformation et commerce

18 Brèves

20 Agenda

22 Conseils

23 Impressum

23 Petites annonces

23 Le dernier mot

Photo de couverture: Urs Siegenthaler, chef d'exploitation du domaine bio du Schwand, avec l'apprenti David Wagner.

Photo: Monika Flückiger



Une société entraînante: La classe des premières formations de l'École Bio 12/13 du Schwand à Münsingen.

Photo: Bioschwand

Diversité florissante de la formation en agriculture biologique

À en croire les commentaires de quelques étudiants, la nouvelle formation en agriculture biologique fait tout à fait ses preuves. Des voix critiques émanant de la branche déplorent cependant le manque de liberté dans le choix des écoles entre les cantons. Et il manque encore un support d'enseignement, mais il est en cours de réalisation.

Depuis 2008, tous les apprentissages du «Champ professionnel de l'agriculture et de ses professions» – sauf la profession de caviste – peuvent être faits dans

le domaine spécifique «production biologique». Au moins la moitié du temps de formation doit se passer dans une ferme d'apprentissage reconnue qui respecte

les principes de l'agriculture biologique. La formation théorique est donnée dans les écoles professionnelles cantonales. Le plan de formation concerné propose que

Max Fuchs, 18 ans, première formation: Grange-Verney et Marcelin

J'ai choisi la formation d'agriculteur, que j'ai commencée directement après l'école obligatoire à 15 ans, car j'allais souvent en vacances dans une ferme avec des chèvres laitières où je pouvais participer à la traite dès mes 6 ans. La spécialisation bio m'a tout de suite parue logique et pleine d'avenir. J'ai fait mon apprentissage dans 3 fermes différentes dont 2 en production biologique. Pour la 2ème année: ferme Bio de 22 ha, maraîchage, œufs, viande bovine, grandes cultures et marché à la ferme: J'ai trouvé intéressant de voir que, avec une surface relativement petite, nous arrivions à faire vivre environ 20 personnes. La formation s'est très bien déroulée pendant ces trois ans et elle correspondait à mes attentes. Je dirais cependant que la spécialisation bio n'est pas très connue dans les écoles et mériterait une meilleure communication des informations aux élèves



Nikita Passiouk, 31 ans, deuxième formation: Courtemelon, première formation: Master en écologie microbienne

Après avoir fait des études en écologie microbienne (niveau Master) à Lyon, en France, j'ai décidé de me reconverter dans l'agriculture et notamment l'agriculture biologique. J'ai effectué cette formation agricole en Suisse. J'ai choisi d'effectuer la formation bio parce que, lors de ma formation en microbiologie, je me suis beaucoup intéressé aux impacts de l'agriculture conventionnelle et intensive sur la microflore des sols et j'ai réalisé l'ampleur des impacts négatifs que ce système pouvait avoir. La formation a été pour moi intéressante du point de vue du nombre de sujets différents abordés. J'ai trouvé dommage de ne pas avoir assez de temps pour les approfondir pendant les cours, mais les nombreux intervenants ont donné assez d'éléments pour creuser soi-même les divers sujets.



Ramona Lerch, 19 ans, première formation: Bioschwand

Je me suis décidée pour la spécialisation en agriculture biologique bien que mes parents aient une exploitation conventionnelle. Je veux travailler avec la nature pour la prochaine génération et je suis convaincue qu'il y a de nombreux consommateurs qui sont pour et apprécient beaucoup les produits bio. J'ai surtout aimé que les enseignants nous aient donné la possibilité de co-organiser l'enseignement. Si c'était à refaire, je choisirais de nouveau cette formation. Ce que je trouve dommage, c'est que les cantons ne collaborent pas un peu mieux. Dans ma classe par exemple, les difficultés de communication ont empêché certains de savoir s'ils avaient réussi leur examen, et mon bulletin ne contenait pas les notes de la deuxième année d'apprentissage que j'avais faite en Suisse romande. Mon prochain but est la maturité professionnelle.



l'enseignement sur la production végétale et animale biologique soit si possible proposé dans des classes séparées. Cela n'est cependant possible que dans les cantons dotés d'un vaste bassin versant, concrètement Berne (Bioschwand), Zurich (Strickhof) et Grisons (Plantahof).

Pour que la formation pratique dans les fermes bio puisse être complétée par l'école professionnelle pendant les deux premières années d'apprentissage, les apprentis doivent suivre pendant cette période au moins 80 leçons dans leur spécialisation. Cette règle a pour conséquence que les apprentis vont plus à l'école pendant les deux premières années que leurs collègues de la filière conventionnelle. Cela ne marche pas bien pour diverses raisons et pourrait être un des motifs qui font que les apprentis qui choisissent la formation en agriculture biologique sont moins nombreux que prévu. La future révision du plan de formation devra corriger ce point.

La formation diffère beaucoup selon les cantons

La formation pour le certificat fédéral de capacité en agriculture biologique diffère énormément selon les écoles professionnelles cantonales, ici fleurit la diversité. Elle s'exprime sous forme d'une offre très hétérogène aussi bien du point de vue de la forme que du contenu. Cela est dû à la compétence des cantons pour la formation de base et à leur responsabilité pour l'assurance-qualité. Les écoles qui ont

un grand bassin versant (BE, GR, ZH) proposent l'enseignement théorique de la troisième année d'apprentissage dans des classes séparées. Les enseignants sont alors choisis avant tout pour leurs compétences en agriculture biologique.

En Suisse romande, certains cantons se sont regroupés pour pouvoir proposer un enseignement séparé sous forme de blocs de cours pour chacune des trois années d'apprentissage. D'autres cantons ont développé des formations intégrées pour atteindre les 160 périodes d'enseignement sur l'agriculture biologique prévues pour la 3ème année. Les enseignants traitent alors souvent les buts de formation en agriculture biologique pendant leur enseignement «normal».

Cette diversité n'est pas forcément mauvaise, mais, pour satisfaire les différentes exigences des apprentis et de leurs parents, il faudrait qu'il soit possible de choisir librement son école professionnelle indépendamment du lieu de la ferme d'apprentissage. «Notre but n'est pas d'enlever des élèves à d'autres cantons», dit par exemple Niklaus Messerli, le responsable de la formation à Bioschwand. Son but est simplement qu'on garantisse cette liberté de choix aux élèves. Aujourd'hui, pour se prémunir contre la diminution du nombre d'élèves, de nombreux cantons essaient de lier les apprentis à leur école cantonale pour toute la durée de leur apprentissage en leur faisant signer des contrats à l'avance. Cette discussion n'est d'ailleurs pas inconnue au sein du mouvement bio.

Nouveau support d'enseignement bio à partir de 2014

Deux supports d'enseignement sur la production animale et végétale biologique sont en travail. Deux groupes de travail composés de représentants de Bio Suisse, d'éditionlmz et d'enseignants sont en train d'élaborer les bases, puis une équipe d'auteurs les rédigera. La publication est prévue pour juillet 2014 sous forme imprimée et électronique. Dans un deuxième temps, Bio Suisse prévoit d'autres offres comme des films et des plateformes en ligne qui soutiendront la formation. Des moyens supplémentaires sont disponibles pour ce travail grâce à une contribution de la Coop dans le cadre des 20 ans de Naturaplan.

dba/spu

La création de la nouvelle école biodynamique à la Rheinau (voir page 6) a suscité ici ou là des réserves sur l'affaiblissement d'autres lieux de formation bio. Cette offre de formation spéciale devrait cependant attirer avant tout des personnes qui sinon ne suivraient pas une formation agricole.

La majorité des prestataires et des élèves sont cependant très satisfaits de l'offre. La spécialisation a apporté à la formation en agriculture biologique la stabilité nécessaire pour assurer une bonne formation professionnelle, affirme Niklaus Messerli. Ce qui n'empêche pas qu'il y ait encore des lacunes. Le support d'enseignement bio (voir encadré) est par exemple attendu avec impatience. L'enseignement de l'agriculture biologique utilise en partie des ouvrages «conventionnels». Et se contente alors de rajouter comment on fait en agriculture biologique.

Robert Obrist et Adrian Krebs

Noëmi Töndury, 23 ans, deuxième formation: Bioschwand, première formation: maturité

J'ai interrompu mes études à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) de Zollikofen pour faire l'apprentissage. Je me suis décidée pour la spécialisation en agriculture biologique parce que cette voie n'est abordée que très frileusement à la HAFL. Les gens qui font ça en deuxième formation le font par conviction et ça se remarque à la bonne ambiance et à la motivation générale. J'ai beaucoup profité de la formation proche de la pratique. Nous avons visité beaucoup de fermes, mais nous aussi eu des cours donnés par des paysans et une vétérinaire. Il était un peu malheureux que je doive parler de la protection phytosanitaire chimique à l'examen pratique alors que c'est un sujet que je n'ai pratiquement pas traité pendant ma formation.



Thomas McAlavey, 18 ans, première formation: Strickhof

Je n'ai pas grandi dans une ferme, mais j'ai toujours voulu devenir agriculteur bio. J'ai fait la deuxième et la troisième années à la Rheinau chez Fintan donc j'ai dû aller au Strickhof pour ma formation alors que j'aurais en fait préféré aller à Bioschwand. Le Strickhof nous a fourni de très bons enseignants, mais le bilan est un peu mitigé. À part une parcelle bio, le domaine du Strickhof est en effet entièrement conçu pour la production conventionnelle – y compris pour la production animale. La formation pratique dispensée au Strickhof n'est donc pas tellement en rapport avec le bio même si nous avons été voir la parcelle bio plusieurs fois avec Fredi Strasser. Ce qui était positif, c'était d'être une petite classe de seulement huit élèves.



Plasch Caviezel, 25 ans, deuxième formation: Strickhof, première formation: menuisier charpentier

À la maison nous avons une ferme bio, et c'était clair pour moi que j'allais choisir cette spécialisation. Pas seulement parce que je suis totalement convaincu par le bio, mais aussi pour que je n'aie pas besoin de suivre plus tard des cours séparés. J'ai choisi le Strickhof parce que je voulais en savoir plus sur les grandes cultures, mais j'attendais davantage de cette formation. Dans la classe bio, nous avons utilisé les mêmes supports de cours que les collègues qui suivent la formation conventionnelle, et les différences spécifiques du bio étaient examinées en plus, ce qui fait qu'on ne savait parfois plus très bien ce qu'on devait apprendre: comme c'est dans le livre, ou comme cela a été dit? À posteriori je préférerais suivre la formation normale et suivre des cours bio plus tard.



L'école de biodynamie veut élargir l'offre de formation

Une bonne douzaine d'apprentis commencera cet automne la nouvelle formation biodynamique à la Rheinau. Le projet a été suscité par la Fondation Fintan. La première classe suivra les cours dans une ancienne auberge, mais le directeur de l'école Martin Ott rêve déjà d'une vraie école.

Dans la cuisine de la vénérable auberge «Löwen» de Rheinau, c'est le calme avant la tempête. Martin Tenüd répartit des macaronis dans des grandes lèche-frites pour faire des «Äplermagronen». Anna, sa femme, prépare la salade. Les tables sont déjà mises. On attend ce midi deux douzaines d'étudiants en agronomie et en écologie affamés venant de 15 nations qui participent au premier étage à un séminaire sur la durabilité dans l'agriculture biologique.

Les Tenüd, qui cherchaient un nouveau défi après de longues années à l'auberge «Lauf» à Wald ZH, auront depuis décembre une nouvelle clientèle régulière et tout aussi affamée, celle de la première classe de l'école de biodynamie de Rheinau.

Les fermes Demeter ont besoin de jeunes chefs

Pour Martin Ott, qui se retire lentement

de la direction du domaine agricole de la Fondation Fintan, c'est encore une fois une tâche d'envergure qu'il s'est assignée de tout son enthousiasme. C'est avec des mots fleuris qu'il décrit le besoin d'une formation indépendante: «Nous avons besoin d'une forge à cadres pour l'agriculture biodynamique», dit-il en expliquant que les fermes Demeter auront besoin de près de 80 nouveaux gérants dans les dix prochaines années à cause des départs à la retraite.

Il espère que la nouvelle école sera comme un nouveau «drive» pour la formation biodynamique. «Nulle part ailleurs les conditions sont aussi bonnes», s'emballe Ott, qui dirigera l'école avec Hans Braunwalder. «Le grand domaine agricole qui s'ouvre juste devant la porte permettra de déplacer n'importe quand l'enseignement dans les champs ou les stabulations et de s'y exercer.» La formation sera aussi nettement moins chère que

l'ancienne (1500 au lieu de 5600 francs par année). Ça s'explique par un mandat d'enseignement du Strickhof, qui participe aux coûts. Des dons privés assurent le reste du financement et plus rien ne semble pouvoir se mettre en travers du démarrage prévu cet hiver.

Les élèves viennent à l'école biodynamique quatre fois par année pour trois semaines. L'enseignement leur est donné sous forme d'«époques» pendant lesquelles on vit toute l'exigence d'une agriculture holistique. Ott et le collège d'enseignants complètent la formation paysanne pratique par l'entraînement de cette perception qui est décisive pour la biodynamie. La formation dure quatre ans, ce qui doit donner aux élèves la possibilité d'observer leur environnement naturel et d'avoir plus de temps pour eux-mêmes. L'examen pour le certificat fédéral de capacité se déroule donc après trois ans et non deux comme dans la formation conventionnelle.

Aux voix qui critiquent cette nouvelle possibilité, Ott oppose qu'il ne faut pas considérer cette école comme concurrente mais comme complémentaire. Les élèves potentiels sont semble-t-il du même avis. Pour cette première année, l'état des inscriptions montre que 13 futurs biodynamistes, dont la moitié de femmes, vont se lancer dans cette formation.

Complémentaire, pas concurrente

Ott ne serait pas Ott s'il ne pensait pas déjà à construire une vraie école. Le «Löwen» n'est en effet qu'une solution transitoire. La Fondation Fintan possède du terrain à bâtir au lieu-dit «Chorb», situé au pied de son vignoble. Les premières études architectoniques sont faites, le financement est en cours. Il ne manque plus qu'une meilleure flexibilité des cantons pour le choix des écoles. En effet, pour assurer la survie de leurs propres écoles, ils mettent les jeunes aux fers: «C'est un esprit de clocher totalement dépassé», commente Ott.

Adrian Krebs

Photo: Adrian Krebs



Martin et Hanna Tenüd s'occupent du bien-être physique des élèves de la nouvelle école biodynamique dirigée par Martin Ott (à droite) dans les locaux du «Löwen» de Rheinau.



Corinne et Markus Wyss n'ont quasiment pas de problèmes sanitaires dans leur troupeau de vaches laitières, et un seul traitement antibiotique a été nécessaire l'année passée.

Photos: Markus Spuhler

«Tout doit concorder si on veut avoir des animaux en bonne santé»

Les antibiotiques sont contre nature pour Corinne Wyss. Et le doublement des délais d'attente n'y change rien. Cette agricultrice Bourgeon n'utilise donc les antibiotiques qu'en dernier recours pour ses vaches laitières et n'a pourtant pratiquement pas de problèmes de santé dans son troupeau. Ceci grâce à la structure de la ferme, où les conditions d'élevage, la base fourragère et la génétique sont idéalement harmonisées les unes avec les autres. Elle accorde aussi une grande valeur à l'observation soigneuse des animaux et aux conditions respectueuses de leurs besoins. Et elle a volontairement diminué un peu le rendement laitier après la reconversion. Elle est cependant convaincue que c'est en fin de compte payant grâce à la baisse des coûts.

Curieuses, les vaches s'approchent de la clôture et nous suivent d'un œil vif quand on s'approche de la ferme de Corinne et Markus Wyss à Weissenbach, près de Buttwil dans le Freiamt argovien. Ces 16 vaches FT cornues avec une forte proportion de sang Simmental donnent une forte impression de santé et de vitalité. Et Corinne Wyss de confirmer, non sans fierté: «Nous avons peu de frais de vétérinaire parce que nous devons faire très peu de traitements.» L'année passée elle n'a dû recourir à des antibiotiques qu'une seule fois, c'était pour une césarienne. «Notre but est de ne pas devoir traiter nos animaux.» Et si c'est nécessaire, les Wyss donnent – si possible – la priorité à l'ho-

méopathie. «Mais même l'homéopathie n'est en fin de compte qu'une intervention de pompiers qui devient nécessaire parce que quelque chose a mal marché avant.»

Wyss utilise régulièrement l'homéopathie pour les vêlages et pour les veaux après leur naissance. Le tarissement, par exemple, fonctionne généralement sans traitements, mais les vaches qui laissent couler du lait reçoivent toujours des obturateurs de trayons.

Aucun scrupule à éliminer les vaches inadéquates

Elle est convaincue que la santé des animaux commence très loin en amont. «Par les fourrages, mais en fait déjà bien avant,

par le sol et la génétique.» Il faut simplement que tous les éléments du domaine soient accordés les uns avec les autres. Pour y arriver il faut très bien connaître soi-même les conditions de sa ferme et ses

Portrait du domaine

Famille Corinne et Markus Wyss, Weissenbach, Buttwil AG, 650 m alt., ferme Bourgeon depuis 2003. 17 ha SAU dont 3 à 4 ha de terres ouvertes avec du blé, du triticale et du maïs d'ensilage, 6 ha de prairies temporaires, 7 ha de prairies permanentes, 160 arbres haute-tige et, depuis peu, 80 ares de cerisiers. 16 vaches laitières, avec cornes, stabulation libre, remontes en partie en zone de montagne, droit de livraison de 100'000 kg de lait. 16 truies mères.

animaux. «Chez nous, après la reconversion au bio en 2003, la priorité était d'adapter la génétique aux nouvelles conditions. Nous avons dû immédiatement diminuer le rendement laitier.» Wyss a donc introduit à cet effet de la génétique simmental pure dans son troupeau FT pour ramener le rendement laitier des 7500 kg de la moyenne d'écurie d'origine à environ 6000 kg actuellement. Trouver une génétique adéquate pour la production laitière biologique est un défi, mais pas une impossibilité. «On ne doit avoir aucun scrupule à éliminer systématiquement les vaches qui ne présente pas les conditions adéquates.» Wyss base sa sélection sur la longévité. «Chez nous, une vache doit arriver à une performance de vie d'au moins 50'000 kg.» Elle recherche pour cela des bons membres, une bonne santé mammaire et une bonne valorisation des fourrages. Les vaches ne doivent pas être trop grandes et présenter de bonnes valeurs de fitness.

Fourrages grossiers avec assez de structure et de protéines

«Les 6000 kg de lait par vache viennent presque totalement des fourrages de base», souligne Wyss. «Nous n'utilisons pas de concentrés de production, seulement un peu de concentré protéique

pour compléter, mais nous essayons de réduire ça le plus possible en donnant une ration riche en légumineuses.» En été les vaches mangent beaucoup d'herbe jeune au pâturage, plus du foin et de l'herbe à l'étable. «Nous veillons à ce que les fourrages récoltés apportent assez de structure et de protéines dans la ration. Les vaches mangent ainsi volontiers aussi bien au pâturage qu'à l'écurie.» L'approvisionnement en minéraux est aussi très important pour la santé animale. «Je cherche à produire un fourrage de base riche en minéraux parce que c'est sous cette forme qu'ils sont le plus facilement consommés et valorisés», affirme Wyss. Elle calcule toujours les apports de sels minéraux en fonction des analyses du tas de foin faites en automne.

Observer régulièrement ses animaux

Wyss trouve important que les vaches aient suffisamment de place dans la stabulation. Hors de question pour elle de viser l'occupation maximale. Même les exigences minimales du Bourgeon sont à son avis trop justes. «Il est aussi décisif que les vaches puissent décider le plus possible de choses elles-mêmes, car c'est elles qui savent le mieux quand elles veulent se tenir

où.» Elles n'ont donc pas de stress inutile et on remarque beaucoup plus vite les comportements particuliers. Wyss trouve que les stabulations libres ont fait d'énormes progrès dans ce domaine. «L'observation des animaux est un point central si on veut pouvoir maîtriser la santé de ses bêtes.» Wyss investit beaucoup de temps dans ce domaine. «Je peux voir beaucoup de choses au cours des travaux normaux comme traire, sortir les fumiers, affourager ou lâcher les vaches.» L'homéopathie est d'une très grande aide: «On apprend à observer et à évaluer soigneusement les animaux. Pas seulement leur état de santé, mais aussi leur caractère. On ne peut identifier rapidement les comportements inhabituels que si on connaît bien chaque bête.» Wyss recommande de noter ce genre d'observations, surtout pour les veaux. On oublie en effet assez vite quel animal ça concernait. L'observation attentive des bêtes aide aussi dans les cas aigus. «Cela permet d'appeler le vétérinaire à temps, une demi-heure plus tôt ou plus tard est souvent décisive.»

Estimer quand on peut renoncer à un traitement

Il faut parfois avoir le courage de ne pas intervenir en cas de maladie. De nombreux agriculteurs feraient ainsi l'erreur d'intervenir trop rapidement avec des antibiotiques en cas de fièvre par exemple. Wyss est convaincue que «la fièvre est pourtant une réaction naturelle qui aide le corps à lutter contre les agents pathogènes. Tant que l'animal est encore relativement actif et mange, on peut très bien attendre avec les antibiotiques et miser plutôt sur des méthodes alternatives.»

Wyss accorde aussi beaucoup d'importance à la flore microbienne de la ferme. Surtout dans la stabulation, mais aussi dans le fumier, le lisier et le sol. «Les antibiotiques ne tuent pas seulement les bactéries pathogènes, mais aussi celles qui sont inoffensives», dit-elle. Or la disparition de ces dernières facilite grandement la tâche des pathogènes. Wyss est donc aussi sceptique à l'égard des produits désinfectants et des efforts d'hygiène exagérés. Elle préfère utiliser des Microorganismes Efficaces (EM) non seulement dans l'étable, mais aussi dans le fumier et le lisier.

Les truies sont plus difficiles à observer

Diminuer les antibiotiques s'avère plus difficile avec les truies d'élevage. «Ici le risque est beaucoup plus grand en cas de



Corinne Wyss remarque très vite les comportements anormaux parce qu'elle observe régulièrement ses bêtes.



Dans la ferme de Corinne et Markus Wyss, le bien-être des animaux est la clé de leur bonne santé.

renoncement aux traitements», affirme Wyss. Des portées entières peuvent périr en cas de manque de lait causé par la fièvre. Sans compter que l'observation des animaux est beaucoup plus difficile avec les cochons. D'une part parce que les différentes formes d'expression sont plus difficile à reconnaître chez les porcs, et d'autre part parce que la base génétique est plus étroite, ce qui diminue les différences entre les individus. «Heureusement, le se-

vrage fonctionne sans antibiotiques en ce moment», se réjouit Wyss. Elle doit quand même utiliser des antibiotiques deux ou trois fois par année pour les truies, le plus souvent lors des mises-bas.

Pour les vaches laitières, la stratégie globale suivie par Corinne et Markus Wyss pour assurer une bonne santé animale avec le moins possible d'antibiotiques est une réussite. «À part le lait dont nous avons besoin pour les veaux, nous

pouvons livrer pratiquement chaque kilo produit.» Elle admet que d'autres fermes produiraient ses 100'000 kg de droit de livraison avec moins de 13 ha de surface fourragère et moins de 16 vaches. «Mais le résultat comptable est meilleur à cause des coûts de production plus bas puisque nous avons moins de concentrés, moins de médicaments et des performances de vie plus élevées.»

Markus Spuhler

Bio Suisse modifie ses règlements sur la santé animale

Un groupe de travail composé d'agriculteurs intéressés et de représentants de Bio Suisse et du FiBL s'est préoccupé ces deux dernières années de savoir comment les fermes Bourgeon pourraient favoriser la santé animale et diminuer le nombre de traitements avec des médicaments vétérinaires.

«L'observation attentive des animaux peut contribuer fortement à l'amélioration de la santé animale et donc à la diminution des traitements médicamenteux», dit Thomas Pliska, le responsable du secteur de l'agriculture de Bio Suisse. «Nous offrirons donc aux éleveurs à partir de 2014 un instrument d'autoévaluation de la situation sanitaire dans leur ferme.» Cette checklist en cours d'élaboration par le FiBL doit aider à identifier les points faibles dans la production animale. Différents critères d'évaluation sont énumérés pour chaque catégorie animale et pour les principaux problèmes et maladies, ce qui permet

d'évaluer soi-même la situation sanitaire des animaux de sa ferme. La check-list montre pour quels problèmes sanitaires la ferme se trouve dans le vert et où des mesures sont recommandées ou doivent être prises le plus vite possible. Ce bilan sanitaire contient donc une liste des causes possibles et des mesures recommandées pour améliorer la situation.

«Ce bilan sanitaire est en principe facultatif, mais il sera obligatoire pour les fermes qui dépassent un certain nombre de traitements par année et par catégorie animale», explique Pliska. Dans ce cas, ce bilan permettra au chef d'exploitation d'identifier les secteurs problématiques et de prendre des mesures d'amélioration.» En plus de ce bilan sanitaire, Bio Suisse veut favoriser la santé animale en adaptant la sélection. La production laitière devra ainsi utiliser davantage de taureaux qui ont la feuille de trèfle car ils conviennent particulièrement bien en agriculture biolo-

gique à cause de leurs bonnes caractéristiques de santé et de fitness.

Ces changements font partie du paquet de modifications des règlements que le Comité de Bio Suisse a envoyé en consultation au début août. Les organisations membres peuvent déposer des recours jusqu'au 10 octobre.

La prochaine étape consistera pour Bio Suisse à atteindre une utilisation mieux ciblée des différents groupes de matières actives antibiotiques à disposition, le but étant par exemple d'éviter les matières actives très importantes pour la médecine humaine et celles qui présentent de grands risques de développer des résistances. Les matières actives de ce genre ne devraient en effet pas être utilisées comme premier médicament mais seulement s'il est prouvé que d'autres matières actives ne sont plus efficaces contre la maladie en question.

spu

La fertilité du sol peut être garantie à long terme

Agroscope a étudié sur des domaines agricoles comment la fertilité du sol évolue en cas de pratique à long terme de l'agriculture biologique. Cette étude a montré que, si on prend les bonnes mesures, il est possible de maintenir la fertilité à un haut niveau et de stabiliser les rendements même longtemps après la reconversion.

La fertilité du sol revêt une importance capitale pour toutes les stratégies agricoles. Elle garantit en effet une utilisation durable du sol et des rendements stables. Mais à quels changements faut-il s'attendre dans le sol après la reconversion et après de nombreuses années d'agriculture biologique? À quoi faut-il plus particulièrement faire attention? Pour recevoir des réponses à ces questions, Agroscope a étudié pendant deux ans la fertilité des parcelles de grandes cultures de 34 domaines agricoles en mesurant différents paramètres. Il a aussi été analysé si les rendements se modifient au fil du temps de la pratique biologique. L'étude a comparé des parcelles de domaines PER et bio, et les parcelles bio ont été classées en quatre groupes en fonction de la durée depuis la reconversion (voir tableau). L'étude a porté en 2011 sur le maïs et en 2012 sur le blé d'automne (voir encadré).

Pas de problèmes là où il y a assez d'engrais de ferme

Pour conserver la fertilité du sol, il est important de garantir à long terme l'approvisionnement en éléments nutritifs et une haute teneur en humus. La question de savoir si la disponibilité des éléments nutritifs diminue avec le temps dans les sols de l'agriculture biologique est controversée dans les milieux spécialisés. L'approvisionnement ne semble pas être un gros problème dans les fermes bio étudiées car elles ont toutes leurs propres

engrais de ferme. Aucune des parcelles étudiées ne présentait un sous-approvisionnement en phosphore, en potassium ou en magnésium. Il semble donc que les engrais de ferme riches en éléments nutritifs permettent de garantir une bonne disponibilité des éléments nutritifs même après de très nombreuses années d'agriculture biologique.

Le fumier et le compost sont importants pour le bilan humique

Il en va de même pour la teneur en humus. L'évaluation du bilan humique, c.-à-d. la différence entre la formation et la décomposition de l'humus, est positive pour presque toutes les parcelles. Les rotations culturales diversifiées avec des prairies temporaires pluriannuelles et des cultures intercalaires sont des mesures généralisées qui favorisent le renouvellement de l'humus. Le plus efficace pour le bilan humique reste les apports de fumier ou de compost pour nourrir l'édaphon (l'ensemble des êtres vivants du sol sauf les parties souterraines des plantes). L'étude n'a ainsi trouvé qu'une seule ferme, sans bétail bovin, qui avait un bilan humique négatif. Les engrais azotés organiques, le lisier et les digestats liquides ne permettent pas de compenser la proportion de matière organique apportée sous forme de fumier ou de compost. Le bilan humique des fermes sans bétail pourrait être amélioré en laissant les résidus de récoltes

Vaste étude sur 34 parcelles

Agroscope a mesuré pendant 2 ans des paramètres directs et indirects des rendements et de la fertilité des sols des parcelles de grandes cultures de 34 domaines agricoles des cantons d'Argovie, de Zurich et de Thurgovie. L'étude portait sur chaque domaine sur 1 parcelle sur laquelle il y avait du maïs d'ensilage en 2011 et du blé d'automne en 2012. Le précédent du maïs était de la prairie temporaire sur la majorité des parcelles. Toutes les analyses ont été effectuées dans les 10 mètres de rayon autour d'un point du champ marqué au moyen d'un GPS. Les fermes de l'étude ont été classées en 4 groupes en fonction du nombre d'années écoulées depuis la reconversion à l'agriculture biologique: Exploitations PER (groupe de contrôle), fermes bio «très jeunes» (2 à 4 ans), fermes bio «jeunes» (10 à 14 ans) et fermes bio «anciennes» (plus de 15 ans) (voir tableau 1).

dans les champs, en cultivant des engrais verts et en faisant des apports généreux de composts de déchets verts.

Les sols étudiés sont micro-biologiquement très actifs

Les organismes du sol jouent un rôle important dans la fertilité de la terre. Pour que la minéralisation des éléments nutritifs soit optimale, il faut une quantité suffisante d'organismes du sol adaptés et performants. Les organismes du sol permettent en particulier de révéler les modifications de la fertilité du sol. Les paramètres pédomicrobiologiques dépendent des caractéristiques de chaque sol. Cela signifie que des valeurs comme la teneur en humus, en argile et en sable ou le pH influencent la quantité et l'activité des organismes du sol. Il est donc nécessaire de comparer les données récoltées avec les valeurs suisses de référence. Du point de vue des quantités de biomasse microbienne trouvées, les parcelles de

Classement des domaines agricoles étudiés en fonction de la durée de la pratique de l'agriculture biologique.

Groupe	Description	Durée en bio (déc. 2012)	Année de la reconversion bio
PER	Groupe de contrôle	–	–
BIO «très jeunes»	Fermes récemment reconverties	2 – 4 ans	2009–2011
BIO «jeunes»	Fermes en bio depuis moins de 15 ans	10 – 14 ans	1999–2003
BIO «anciennes»	Fermes en bio depuis plus de 15 ans	16 – 33 ans	1980–1997



Photo: R. Wittwer

Une fertilité du sol optimale est absolument indispensable si on vise une utilisation du sol durable et des rendements stables.

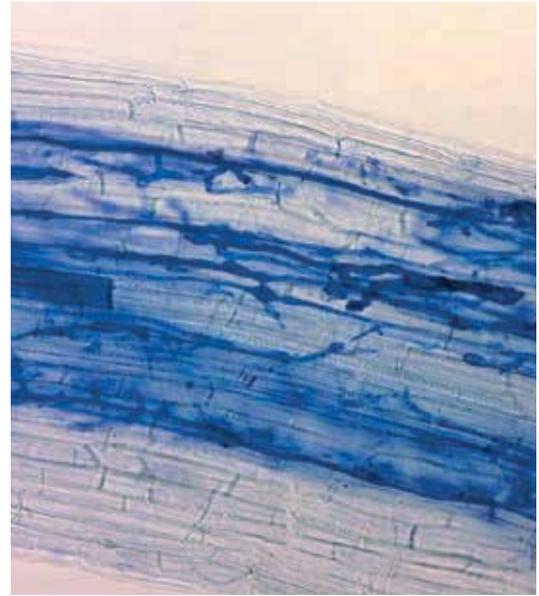


Photo: D. Hegglin

Racine de céréale vue au microscope. On voit, coloré en bleu, le mycélium des champignons mycorrhiziens.

l'étude sont en bonne position dans cette comparaison nationale (voir graphique 1). La plupart des parcelles présentent des valeurs positives «normales» et même quelquefois «hautes». La plus haute valeur a été trouvée dans le sol de la parcelle qui avait comme précédent une prairie permanente et pas une prairie temporaire. Sur ce plan les parcelles bio diffèrent peu des PER. La durée depuis la reconversion n'a presque pas d'influence non plus. On n'a pas pu identifier une tendance à la modification de la biomasse microbienne avec l'augmentation de la durée de la pratique de l'agriculture biologique.

L'utilisation de compost conduit souvent à une augmentation de la quantité et de l'activité des organismes du sol par rapport aux parcelles de référence sans apports de compost. L'importance des prairies temporaires pour le développement d'une riche pédomicroflore se voit dans les parcelles où le précédent n'était pas une prairie: Ces parcelles présentent des valeurs plus basses pour la biomasse microbienne même si son activité est quelquefois forte.

Davantage de symbioses mycorrhiziennes sur le blé bio

Il y a encore d'autres facteurs qui influencent indirectement la fertilité des sols. Les mycéliums des champignons utiles du sol forment avec les racines de la plupart des plantes cultivées des symbioses appelées mycorrhizes. Les filaments mycéliens approvisionnent les plantes avec du phosphore, de l'eau et d'autres éléments nutritifs et assument en partie les

fonctions des poils radiculaires. Ils permettent donc aux plantes d'exploiter un plus grand volume de terre. Les plantes cultivées de toutes les parcelles étudiées étaient colonisées par des champignons de ce genre. Alors qu'il n'y avait pas encore de différences entre les différents groupes pour le maïs d'ensilage, l'effet positif de l'agriculture biologique s'est révélé en deuxième année dans les cultures de céréales. Les plantes de blé des parcelles biologique étaient colonisées par nettement plus de champignons mycorrhiziens.

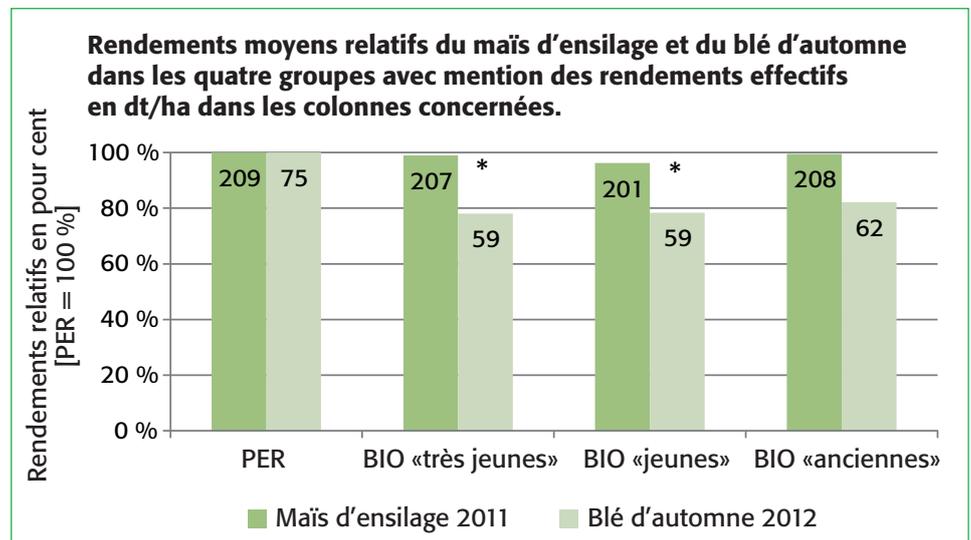
Les rendements restent stables au fil du temps

Le rendement reste la plus importante mesure indirecte de la fertilité du sol. Les rendements du maïs d'ensilage et du blé d'automne n'ont pas diminué au fur et à

mesure que la durée depuis la reconversion bio augmentait. C'est un autre signe que la fertilité du sol des parcelles étudiées est garantie à long terme.

Les rendements du maïs d'ensilage des fermes bio étaient même tout à fait comparables à ceux des exploitations PER. Les rendements en blé d'automne étaient par contre en moyenne 20 % plus bas que ceux des PER. La culture biologique des céréales reste cependant économiquement intéressante grâce aux meilleurs prix du marché et aux paiements directs supplémentaires pour les grandes cultures bio, et les bénéfices sont même plus élevés qu'en PER.

Adrian Honegger, Hans-Rudolf Oberholzer, Raphaël Wittwer, Urs Zihlmann, Django Hegglin et Marcel van der Heijden, Agroscope Reckenholz-Tänikon ART



* Rendements significativement plus bas que sur les parcelles PER

Renoncer aux CMS dès que les conditions le permettront

En Allemagne, plusieurs organisations de producteurs bio ont interdit les hybrides dits CMS, c.-à-d. obtenus par fusion de cytoplastes. Bio Suisse prévoit d'interdire les CMS dans la sélection lors de la prochaine modification de son Cahier des charges. Une interdiction de mise en culture est en discussion pour le long terme. L'application pratique est extrêmement difficile, surtout pour certaines cultures de légumes. Il faut d'abord développer de nouvelles variétés non-CMS qui correspondent aux exigences qui ont fortement augmenté ces dernières années.

Les hybrides issus de la fusion de cytoplastes (voir encadré) suscitent depuis longtemps la controverse en agriculture biologique. Les esprits critiques y voient trois problèmes supplémentaires par rapport aux hybrides normaux: «La limite entre les espèces n'est pas respectée lors de la fabrication des hybrides CMS artificiels vu que la fusion de cytoplastes sert à introduire des gènes venus d'une autre espèce végétale», dit par exemple Amadeus Zschunke, le directeur de Sativa Rheinau. «En plus, l'intégrité de la cellule n'est pas garantie.» Ce n'est certes pas considéré comme une manipulation génétique, mais Zschunke trouve que c'est incompatible avec la pensée bio.

Ces hybrides CMS produisent en outre du pollen stérile qui les rend inutilisables pour la sélection amélioratrice, ce qui fait craindre, particulièrement pour les espèces de légumes concernées, un renforcement de la monopolisation

de la sélection et de la production des semences.

Des fédérations déclarent la CMS non biocompatible

En Allemagne, les organisations d'agriculture biologique Naturland, Bioland, Gäa et Demeter ont interdit les hybrides CMS issus de fusion de protoplastes. Actuellement, Bio Suisse les autorise encore pour les légumes. Au printemps 2013, l'Assemblée des délégués a adopté pour la sélection végétale biologique une directive qui «considère que les variétés basées sur la CMS artificielle ne sont pas compatibles avec la pensée bio», dit Martin Bossard, le responsable des affaires politiques de Bio Suisse. Si les fusions cellulaires comme la fusion de cytoplastes ne sont plus tolérées dans la sélection, cela devrait aussi être le cas pour la culture des variétés correspondantes. Dans une prise de position de janvier

2013, la Commission technique Légumes de Bio Suisse s'est clairement prononcée contre une interdiction des variétés issues de CMS artificielle parce que les alternatives manquent et que l'interdiction serait difficile à contrôler. Bossard explique: «Le moment et la manière choisis par Bio Suisse pour exclure les variétés de choux ou d'endive dotées d'une CMS artificielle seront discutés prochainement en même temps que d'autres questions de détail en rapport avec la sélection biologique.»

Dans les cultures de choux et d'endive, on utilise depuis des années des hybrides CMS issus de fusion de cytoplastes. Il n'y a pas de CMS naturelle pour ces deux types de plantes, et les hybrides CMS ne peuvent être produits que par la controversée fusion de cytoplastes. Une interdiction de la CMS artificielle aurait des conséquences dévastatrices pour les producteurs. «Les exigences de qualité optique sont beaucoup plus élevées en Suisse qu'en

Qu'est-ce que la stérilité mâlecytoplasmique (CMS)?

Lors de la fabrication des semences hybrides, les producteurs de semences doivent empêcher l'autofécondation des plantes mères par leur propre pollen. Ils veulent en effet polliniser les plantes mères d'une lignée homozygote avec les plantes pères d'une autre lignée homozygote. Il y a différentes possibilités pour éviter l'autofécondation. Dans la production des maïs hybrides par exemple, on enlève les anthères mécaniquement. Dans d'autres cas on utilise des produits chimiques qui empêchent la formation du pollen. Les systèmes CMS sont une autre de ces possibilités. CMS est l'abréviation (anglaise et donc universelle...) de «stérilité mâlecytoplasmique». Une plante CMS ne peut pas produire du pollen fertile parce que certains gènes défectueux l'en empêchent.

«Cytoplasmique» signifie que les gènes pour la stérilité mâle ne se trouvent pas sur les chromosomes dans le noyau cellulaire

mais dans les organites qui se trouvent dans le liquide cellulaire, le cytoplasme. La CMS ne peut donc être transmise aux descendants que par la plante mère puisque le plasma cellulaire de la plante parentale ne peut arriver dans les graines que via un ovule. La CMS est le résultat de la combinaison de gènes du noyau et de gènes du cytoplasme. Des systèmes CMS sont apparus spontanément chez de nombreuses plantes comme l'oignon, la carotte ou le tournesol. Dans ces cas la fertilité mâle peut être réactivée par des gènes ad hoc du noyau cellulaire, les gènes restaurateurs (restorer en anglais). Si on féconde des plantes CMS à pollen stérile avec les gènes restaurateurs correspondants, les descendants sont de nouveau mâles-fertiles. Les entreprises de sélection ont introduit ces dernières années des systèmes CMS artificiels dans de nombreuses espèces végétales, p. ex. dans différentes sortes de choux. La technologie néces-

saire pour cela est la fusion de cytoplastes, une opération qui consiste à combiner le cytoplasme CMS d'une plante donneuse avec les gènes du noyau de la plante receveuse. Pour y arriver, on isole des cellules et on détruit leur paroi cellulaire tandis qu'on détruit les noyaux des cellules de la plante donneuse, p. ex. en les irradiant. Une impulsion électrique fait ensuite fusionner les cellules donneuses sans noyau avec les cellules de la plante receveuse. La cellule fusionnée contient maintenant des éléments des cytoplastes des deux parents, mais seulement le noyau de la plante receveuse. Cette cellule est ensuite régénérée sur des milieux nutritifs pour devenir une plante complète mâle-stérile. Pour les choux la CMS vient du radis, et pour l'endive elle vient du tournesol. Les gènes restaurateurs correspondants n'ont cependant pas été transférés, donc la fertilité de ces variétés CMS ne peut pas être réactivée. spu



Les plantes CMS comme ce brocoli forment des fleurs sans pollen dites mâles-stériles.

Allemagne. Dans la grande distribution, l'aspect des légumes bio doit soutenir la comparaison directe avec la marchandise conventionnelle», explique Martin Koller, conseiller en maraîchage du FiBL. «En Suisse, 90 pour cent des légumes bio sont écoulés par la Coop et la Migros. En Allemagne, la majorité des légumes des fermes de ces fédérations sont vendus dans les magasins bio.»

Le problème des très hautes exigences

Si les progrès de sélection réalisés ces dix dernières années dans les différentes sortes de choux repose presque exclusivement sur des variétés CMS, c'est parce que presque toutes les entreprises de sélection ne travaillent plus qu'avec des variétés CMS. Les producteurs de légumes bio manquent donc souvent d'alternatives aux variétés CMS. Les anciennes variétés hybrides ne peuvent plus régater avec les hybrides CMS. «Ils sont en outre beaucoup plus hétérogènes, ce qui diminue les rendements à la récolte et augmente les frais de production», fait remarquer Koller.

Amadeus Zschunke en est conscient: «Une interdiction immédiate de la CMS artificielle pénaliserait trop fortement les

producteurs, et ce n'est en aucun cas ce que nous voulons.» Si la branche bio veut pouvoir se passer un jour des hybrides CMS, elle doit fournir aux producteurs les conditions-cadres nécessaires.

Manque d'alternatives pour le brocoli et le chou-fleur

Cela comprend d'une part les exigences en matière de qualité optique et d'autre part la sélection de nouvelles variétés. «Nos travaux de sélection avancent assez vite pour le chou chinois et le chou-pomme, et nous pourrions proposer dans quelques années des variétés-populations capables de satisfaire aux exigences de la production biologique professionnelle suisse», affirme Zschunke. Il n'en va pas de même pour le brocoli et le chou-fleur: «Nos travaux de sélection, qui visent des variétés-populations, sont ici plus difficiles que prévu.» L'entreprise de sélection hollandaise Bejo propose encore des variétés de brocoli et de chou-fleur sans CMS, mais ce sont quand même toujours des hybrides. Pour Zschunke il serait donc pensable que l'agriculture biologique puisse renoncer progressivement aux hybrides CMS dès qu'une culture dispose de conditions-cadres acceptables pour tous les partenaires de la filière. «Le travail ne

peut pas reposer seulement sur la sélection», affirme Zschunke. «Le commerce de détail doit absolument revenir un peu en arrière sur ses exigences en matière de qualité optique.»

La CMS n'est qu'un début

«Il est important de tirer de la discussion sur la CMS des leçons pour l'avenir», trouve Zschunke. Le fait que ces variétés sont déjà établies en bio complique le débat. «Le mouvement bio aurait déjà dû réagir il y a vingt ans en encourageant la sélection biologique d'alternatives variétales.» Pour ne pas refaire la même erreur, il faut surveiller les développements des méthodes de sélection. «Les sélectionneurs conventionnels utilisent déjà aujourd'hui différentes nouvelles méthodes qui sont incompatibles avec la pensée bio», avance Zschunke. «Et ça va continuer avec des méthodes qui s'apparenteront de plus en plus à des manipulations génétiques.»

Les variétés correspondantes vont bientôt arriver sur le marché sans devoir être déclarées spécialement. S'il n'y a pas d'alternatives équivalentes sélectionnées en bio, l'agriculture biologique sera de nouveau obligée de tolérer ces variétés pendant longtemps. Markus Spuhler

Des fermes polonaises produisent des petits fruits Bourgeon

Pourquoi y a-t-il des petits fruits étrangers dans les yogourts Bio Suisse alors qu'on peut aussi en produire en Suisse? Et la production étrangère de petits fruits Bourgeon est-elle vraiment équivalente à la production suisse?

Les yogourts aux fruits contiennent très souvent des fruits étrangers. «Selon le type de petits fruits, 10 à 20 pour cent des baies transformées viennent de Suisse. Le reste est importé depuis des pays européens parce que les paysans suisses produisent trop peu de petits fruits», affirme Benedikt Domeyer, le product manager Fruits, légumes et plantes aromatiques de Bio Suisse.

Bio Suisse suit le principe de donner la priorité à la production suisse par rapport aux importations, donc elle doit limiter les importations. «Nous faisons chaque année une enquête sur l'offre et la demande de fruits Bourgeon. Nous calculons la proportion de production suisse par rapport au total des besoins, et tous les acheteurs de fruits Bourgeon doivent respecter cette proportion de fruits suisses dans leurs achats», explique Benedikt Domeyer.

Prix trop bas pour les petits fruits suisses

Bio Suisse soutient des projets de recherche et de vulgarisation pour développer la production suisse de petits fruits.

Selon Domeyer, la mise en réseau des producteurs de petits fruits pour favoriser les échanges d'expériences est aussi très importante.

La raison principale du manque d'intérêt pour cette production en Suisse reste pourtant le niveau des prix. Les prix bas proviennent avant tout du fait que les producteurs étrangers bénéficient de coûts de production plus bas et peuvent produire meilleur marché. Domeyer en est convaincu: «Un yogourt aux fruits 100 % suisse n'est cependant pas impossible si les consommateurs s'y intéressent.» Le commerce de détail émet déjà des signaux positifs dans ce sens. Les consommateurs peuvent acheter des produits locaux pour soutenir les filières régionales de mise en valeur et donc aussi la production suisse.

Le respect du Cahier des charges de Bio Suisse

Ceux qui pensent que les petits fruits étrangers proviennent d'exploitations industrielles se trompent. La plus grande partie des petits fruits importés provient de Pologne et de Slovaquie, où ils sont

produits par de petites fermes familiales professionnelles. Laura Spring et Andrea Seiberth, du département des importations de Bio Suisse, connaissent la situation en Pologne. Elles ont récemment visité différentes fermes qui produisent des petits fruits selon le Cahier des charges de Bio Suisse pour des yogourts suisses aux fruits. Elles ont alors rencontré plusieurs organismes de contrôle bio, suivi des contrôles et effectué des audits. Elles ont visité pendant trois jours les producteurs de la région de Lublin avec la société de contrôle bio «Ekogwarancja». «La collaboration avec cet organisme de contrôle polonais est très bonne, ils montrent beaucoup de compréhension pour nos procédures et pour le Cahier des charges de Bio Suisse. Cela se voit aussi bien dans la qualité de la documentation que dans le déroulement des contrôles et des audits», explique Spring.

Petits domaines familiaux en Pologne

La première visite a conduit les collaboratrices de Bio Suisse sur un petit domaine



Contrôle dans un champ de framboises: Laura Spring et Andrea Seiberth de Bio Suisse, Jerzy Rozyk, producteur, et Marek Bankowski, contrôleur d'Ekogwarancja.



La famille Latek dans sa ferme avec un petit-fils.

agricole biologique d'à peine 10 hectares. La famille Rosyk y cultive 4 hectares de fraises et de framboises et, sur le reste de la surface, du poireau, des céréales fourragères et des légumineuses. La ferme a encore 2 vaches, 18 poules et un jardin potager d'autoapprovisionnement. Il y a aussi des prairies extensives, des zones humides et des haies. Le sarrasin sert d'engrais vert. Pour la récolte des petits fruits, la famille peut compter sur l'aide du voisinage et des parents. «C'est en fait comme ça dans toutes les fermes que nous avons vues», dit Spring.

Fort engagement pour le bio en Pologne

Une autre visite de ferme a eu lieu chez Ewa Wojtowicz. Elle cultive une surface agricole utile de neuf petits hectares. Cette paysanne énergique cultive aussi sur trois hectares des framboises et des fraises de qualité Bourgeon pour l'exportation. Wojtowicz a utilisé des plants de fraisiers de sa propre production. La ferme comprend en outre 3 truies et leurs porcelets, deux douzaines de poules qui vivent dans le verger, et un jardin potager. La surface restante est utilisée comme pâturage et pour produire des fourrages. Des bandes de jachères florales assurent la biodiversité. Les parcelles sont petites et il y a des haies partout. «Il y a beaucoup d'oiseaux, de papillons, d'abeilles et d'insectes de toute sorte dans les champs», racontent ces deux collaboratrices de Bio Suisse.

Cycles respectés en combinant fraises et moutons

«Le domaine agricole d'Eugeniusz Latek est aussi très intéressant car il possède un cycle des éléments nutritifs fermé», explique Spring à propos d'une autre ferme visitée en Pologne. La fumure se fait exclusivement avec le fumier des moutons de la ferme, qui d'ailleurs pâturent dans les parcelles de fraises après la récolte. Il n'y a donc pas besoin de tailler les fraisiers pour qu'ils repoussent et la parcelle reçoit en même temps sa fumure. Le domaine cultive au total douze bons hectares de framboises, de fraises et d'associations de légumineuses et de céréales pour l'affouragement des moutons. L'encouragement de la biodiversité est assuré par une prairie permanente extensive et par un verger bien entretenu avec des arbres haute-tige de tout âge.

Transformateur pour tiers au top de la qualité

Une autre visite a mené les collaboratrices de Bio Suisse chez Bimiz Food, un transformateur à façon local. Les producteurs de petits fruits Bourgeon livrent leurs fruits à Bimiz, qui les congèle et les emballe. Chez Bimiz, les producteurs sont répartis en groupes de trois à cinq. Les petits fruits des producteurs d'un groupe sont mélangés lors de la transformation. Des échantillons pour analyses de résidus sont prélevés dans tous les groupes pour chaque livraison, et des analyses de feuilles sont faites une fois par année chez tous les producteurs. «Bimiz nous a impressionnées par son professionnalisme», raconte Spring. La visite s'est déroulée à un moment où justement on emballait des fraises Bourgeon. «La séparation des flux des marchandises fonctionne, les fraises sont étiquetées lors de la livraison avec un code et les inscriptions dans l'entrepôt sont irréfutables.»

Transparent et équitable de la Pologne à la Suisse

À la fin, Spring et Seiberth ont encore inspecté Bio Berry, une société commerciale qui achète les petits fruits bio des producteurs en passant par Bimiz et les livre en Suisse. Chez Bio Berry, un système enregistre les quantités achetées aux producteurs. On ne peut donc pas vendre plus de marchandise qu'il n'y en a dans le système sinon il bloque la vente. Bio Berry et tous ses fournisseurs sont certifiés Bio Suisse et Naturland, et l'ensemble de la filière est contrôlée et certifiée selon la directive «social et équitable» de Naturland.



La ferme d'Eugeniusz Latek et le champ de fraises.

Les producteurs et marchands polonais travaillent en Suisse depuis des années avec un gros partenaire du commerce biologique et une grosse laiterie bio. Tous les concernés trouvent que ça fonctionne bien. Ils soulignent qu'une collaboration stable et à long terme est plus importante pour eux qu'un bon prix, car c'est la seule possibilité de planifier durablement la production des petits fruits.

Petra Schwinghammer



La paysanne Ewa Wojtowicz dans son champ de framboises

Identification des bêtes de boucherie Bourgeon

En collant les vignettes Bourgeon sur les documents d'accompagnement de l'OVF, l'éleveur atteste qu'une bête de boucherie provient de sa ferme Bourgeon. Les frais matériels sont couverts par les taxes d'abattage de Bio Suisse. Explications de Michèle Hürner de Bio Suisse.

bioactualités: Qu'est-ce que les vignettes Bourgeon et à quoi servent-elles?

Michèle Hürner: Les vignettes des producteurs Bourgeon sont un instrument simple de déclaration lors de la commercialisation d'animaux Bourgeon. La vignette est collée dans le champ de l'adresse du document officiel d'accompagnement pour animaux à onglons. Une copie de ce document doit aussi être pourvue d'une vignette.

Qui a besoin de ces vignettes?

Toutes les fermes Bourgeon et en reconversion qui vendent des bêtes de bou-

cherie doivent coller les vignettes correspondantes sur les documents d'accompagnement de l'OVF (office vétérinaire fédéral). Nous recommandons d'utiliser ces vignettes aussi pour le commerce d'animaux agricoles, p. ex. des vaches.

Qu'est-ce qu'elles coûtent aux producteurs?

Les frais sont couverts par les taxes d'abattage perçues par Bio Suisse. Les commandes de vignettes sont donc gratuites pour les fermes Bourgeon et en reconversion.

Est-ce que ceux qui commencent la reconversion peuvent utiliser ces vignettes?

Les producteurs peuvent commercialiser leurs bêtes avec le Bourgeon de reconversion à partir du 1er mai de la première année de reconversion. Il y a pour cela des vignettes spéciales, mais elles ne sont pas fournies automatiquement et doivent être commandées pendant la 1ère année. Les fermes en 2ème année de reconversion peuvent utiliser ces vignettes immédiatement.

Et si une bête ne peut pas être commercialisée avec le Bourgeon ou le Bourgeon de reconversion?

Si une bête ne peut pas être vendue comme bio, le Bourgeon (ou le Bourgeon de reconversion) doit être découpé de la vignette. Les fermes de Bio Suisse peuvent si nécessaire commercialiser leurs bêtes Bourgeon avec le label d'AQ Viande Suisse. L'affiliation à AQ Viande Suisse n'est donc plus nécessaire au plus tard à partir de la 2ème année de reconversion.

Que faut-il faire si la commercialisation d'une bête est soumise à des conditions?

En collant la vignette, le producteur atteste la provenance et le statut des bêtes concernées. Si une bête n'a pas ou plus le statut Bourgeon, il est absolument indispensable d'enlever le Bourgeon de la vignette en le découpant.

Où puis-je commander ces vignettes Bourgeon?

Auprès de ma collègue Jacqueline Martin, tél. 061 204 66 45, courriel pmfleisch@bio-suisse.ch.

Bio Suisse



Photo: Michèle Hürner

Si la bête qu'il vend ne peut pas être commercialisée avec le Bourgeon, l'éleveur doit enlever le logo Bourgeon de la vignette.

Toujours de nouveaux moyens publicitaires pour la vente directe

De nombreux producteurs qui font de la vente directe utilisent déjà la boutique en ligne de Bio Suisse, dont l'assortiment s'élargit constamment pour encourager et renforcer la vente directe. Bio Suisse s'oriente souvent en fonction des réactions et des propositions des producteurs pour faire correspondre l'offre à leurs besoins. Allez ou retournez voir la boutique en ligne de Bio Suisse et achetez ou louez-y confortablement votre matériel publicitaire, d'information et d'emballage!

Les nouveaux articles suivants peuvent être commandés dès maintenant:

Petit caba en papier avec anses

- Grandeur: 22 x 28 x 10,5 cm (largeur x hauteur x profondeur)
- Résistant à l'eau

- Imprimé des deux côtés
- Cartons de 100 pièces

Le grand caba en papier (32 x 41 x 17 cm, comme dans les supermarchés) est toujours disponible.

Brochures d'information

Les brochures ont été complètement révisées et illustrées de nouvelles photos. Elles peuvent être utilisées par exemple pour des promotions, des stands de marché ou le magasin de la ferme.

- Nouveaux thèmes: Vin, céréales, lait
- Autres thèmes: Généralités, légumes, fruits, viande, oeufs
- Format: A6, 16 pages chacune
- Liasses de 100 pièces

Vous pouvez réaliser très simplement des brochures individualisées avec le programme en ligne Web2Print. Pour en sa-



Photo: Flavia Müller

voir plus: biosuisse.openmedia.ch/index.php (sans www).

Voici comment trouver la boutique en ligne de Bio Suisse:

- Directement: shop.bio-suisse.ch (sans www);

- En suivant le chemin www.bio-suisse.ch → «Producteurs» ou «Transformateurs & Commerçants» → Matériel promotionnel.

Des questions ou des problèmes avec la boutique en ligne? Sylvia Gysin, tél. 061 204 66 26, courriel sylvia.gysin@bio-suisse.ch, vous aidera volontiers.

Bio Suisse

Gerber Biscuits GmbH, 3770 Zweisimmen

Daniel Gerber est le troisième du nom à diriger l'entreprise traditionnelle Gerber Biscuits. Une boulangère professionnelle est responsable de la production et de la qualité avec l'aide de quatre à cinq employé-e-s à temps partiel. Gerber oscille quant à lui entre ses deux professions, la photographie et la boulangerie.

1 Vous transformez des produits bio, quelle est votre motivation?

Dans notre entreprise familiale, la diététique a été déterminante pour nos biscuits depuis les années cinquante. Nous avons reconverti notre production au bio quand nous avons changé de distributeur il y a quelques années, trois produits en 2006 et le reste de l'assortiment en 2007.

2 Transformez-vous uniquement des produits biologiques?

Il y a un client allemand pour qui nous faisons des biscuits qui contiennent des ingrédients biologiques et conventionnels. Ce client reçoit des biscuits avec une forte proportion de matières premières biologiques, qui sont déclarées comme telles bien que le produit final soit considéré comme conventionnel.

3 Quels produits transformez-vous?

Les composants principaux de nos biscuits sont entre autres la farine et les flocons d'avoine et de millet, la farine de seigle et le quinoa. La fabrication est un grand travail parce que nous utilisons parfois jusqu'à 15 ingrédients dans une recette. Nous sommes liés à certains de nos fournisseurs, et cela peut parfois nous limiter.

4 Quels nouveaux produits feriez-vous volontiers en bio?

Nos archives contiennent des recettes très anciennes que nous pourrions reprendre pour en faire de nouveaux biscuits. Nous essayons aussi d'utiliser moins de sucre et de le remplacer par exemple par du concentré de poire ou des raisins secs.

5 Comment avez-vous acquis les connaissances nécessaires pour transformer des produits bio?

J'ai grandi dans la boulangerie et je cuisine aussi très volontiers dans le privé, mais pour la fabrication des biscuits j'ai engagé une boulangère professionnelle.

Elle connaît la musique, aussi les prescriptions d'hygiène et cætera.

6 Quelle est pour vous la différence entre la transformation des produits bio et conventionnels?

Il n'y a en fait pas de différences en ce qui concerne les matières premières. Nos vieilles recettes sont écrites avec des ingrédients conventionnels que nous avons remplacés par des matières bio. La qualité des produits biologiques et conventionnels est souvent différente, comme par exemple pour la noix de coco râpée ou le millet. Et la provenance joue aussi un rôle.

7 Y a-t-il des difficultés avec l'approvisionnement en matières premières et ingrédients biologiques? Ou avec les recettes?

Nous recevons le plus souvent ce dont nous avons besoin. L'huile d'écorce de citron de Sicile doit être commandée une année à l'avance parce que la récolte est

limitée. Il n'y a malheureusement pas encore de canneberges de qualité Bio Suisse. Je ne sais pas de quoi ça vient. Nous avons une dérogation pour en utiliser de qualité Bio-UE.

8 Connaissez-vous vos consommateurs? Quelles sont leurs exigences?

Oui, en partie. Je vais très volontiers au Bio Marché. Les échanges sont directs. La plupart trouvent que nos produits premiums sont bons. Il y a des critiques concernant la graisse de palme, et nous essayons de voir si nous pouvons la remplacer.

9 Que demanderiez-vous à Bio Suisse ou au FiBL?

Bonne question, je n'y avais encore jamais réfléchi! En fait je n'en sais rien. La collaboration est intensive pour le développement des produits, Bio Suisse a été très coopérante et nous a bien aidés. La collaboration se fait ensuite avec l'organisme de contrôle.

Interview: Irène Böhm



Daniel Gerber à son stand au Bio Marché de Zofingue en train de parler avec une cliente.



Présentez vos produits dans le magazine oliv

Le magazine pour les consommateurs «oliv», bilingue, présente chaque mois des nouveaux produits pour les magasins bio avec une photo et un petit texte. Comme «oliv» nous le signale, il cherche continuellement de nouveaux produits. La publication est gratuite. La condition est que le produit Bourgeon soit nouveau sur le marché et disponible dans les magasins bio en Suisse. Envoyez une brève description du produit avec des photos haute résolution et des renseignements sur sa distribution à:

Bossert und Richter AG, Redaktion Zeitschrift oliv/FS, Staufferstrasse 2, 5703 Seon ou par courriel à agnes.puebla@br-marketing.ch

Pour en savoir plus sur oliv: www.oliv-zeitschrift.ch spu

Une fondation soutient la construction de stabulations libres pour vaches avec cornes

La fondation «Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe» alloue aux fermes bio des contributions à fonds perdus pour les nouvelles stabulations libres pour vaches avec cornes. Les exigences spéciales pour leur bon fonctionnement, p. ex. plus de place par vache, doivent être prévues dès le début de la planification. Il faut ensuite adapter la gestion du troupeau et adopter un comportement adéquat avec les bêtes cornues.

Les agriculteurs intéressés peuvent adresser leurs demandes à: Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe, Ackerstrasse 115, Postfach 147, 5070 Frick, tél. 062 865 63 71, www.biofamilienbetriebe.ch akr

Le Comité de Bio Suisse promulgue des règlements

Bio Suisse modifie de nombreux points de sa réglementation pour le 1er janvier 2014. Le Comité a envoyé début août les règlements correspondants en procédure de promulgation aux organisations membres. Les modifications concernent les importations ainsi que la transformation et le commerce, mais avant tout l'agriculture. Par exemple, les fermes avicoles ne pourront avoir chacune que deux unités avicoles qui peuvent abriter chacune au maximum 4000 poulettes ou 2000 poudeuses. D'autres modifications concernent l'utilisation des médicaments vétérinaires, la santé animale et la sélection bovine (voir l'encadré de la page 9) ainsi que la fertilisation. Le Comité de Bio Suisse a décidé que les fermes Bourgeon continuent de ne pas pouvoir céder des engrais de ferme à des exploitations non bio. Le but est d'empêcher les fermes bio d'avoir des cheptels exagérés et de «fourguer» leurs surplus d'éléments nutritifs à des exploitations conventionnelles, explique le Comité, qui s'est aussi prononcé contre des modifications des distances maximales pour les transports d'engrais. Les textes des modifications des règlements se trouvent sur www.bio-suisse.ch → Producteurs → Cahier des charges & règlements → Promulgations. Les organisations membres peuvent encore déposer des recours jusqu'au 10 octobre 2013. spu

Paiements directs 2014 – Que faut-il faire?

Les producteurs ressentiront les effets de la nouvelle politique agricole surtout dans les modifications des paiements directs. «Pour s'assurer une bonne planification, les producteurs devraient absolument utiliser le calculateur d'Agriidea», conseille Martin Bossard, le responsable des affaires politiques de Bio Suisse. «Il donne une grossière vue d'ensemble des paiements directs pour 2014.» Il y a trois points auxquels il faut faire particulièrement attention:

- Il faut s'attendre à de grands changements d'ici 2017 si les contributions à la transition sont très élevées. Il est alors vivement recommandé de faire appel à un conseiller bio.
- Des paiements directs considérables sont supprimés si la charge en bétail minimale n'est pas atteinte. Bien que des corrections politiques soient encore possibles dans ce domaine, il est fortement conseillé de discuter des solutions praticables avec un conseiller.
- Les contributions à la qualité du paysage peuvent augmenter fortement le budget des paiements directs, mais il n'y a pas partout des projets adéquats. Il faut demander rapidement au service cantonal quelles sont les possibilités dans la région. mbo/spu

Lien vers le calculateur d'Agriidea:

<http://www.focus-ap-pa.ch/fr-fr/outils.aspx>

Affaires internes: Adrian Krebs est le nouveau rédacteur du bioactualités au FiBL

C'est avec ce numéro du bioactualités qu'Adrian Krebs (akr) prend la succession de Markus Bär comme rédacteur du FiBL. Cet agronome EPF de 47 ans est d'origine bernoise, mais il habite depuis longtemps à Zurich. Avant son engagement au FiBL, Krebs a été pendant 13 ans rédacteur à la NZZ, dernièrement en tant que responsable de l'équipe Panorama. Il est aussi membre du comité de Journalistes Agricoles Suisses et il entretient un blog agricole. Au FiBL il sera rédacteur, interlocuteur pour les médias, journaliste interne et spécialiste des médias sociaux. Réd.



Les vers de terre aident à lutter contre les ravageurs

Des études très récentes montrent que les vers de terre favorisent le développement des organismes utiles dans le sol. Les vers de terre disséminent en effet dans le sol des nématodes (*Steinernema sp.*) et des champignons (*Beauveria bassiana*) insecticides, ce qui contribue à l'amélioration de la régulation naturelle des ravageurs du sol. Les espèces anéciques comme

le lombric ou le ver à tête noire, qui construisent des galeries permanentes, sont très précieuses à cet égard. Les spores de champignons survivent en effet au passage dans l'intestin des vers de terre et continuent ensuite de se multiplier dans leurs déjections. C'est ce qu'écrit dans le magazine «Biological Control» l'entomologiste David Shapiro-Ilan du ministère américain de l'agriculture uSdA. La nouvelle fiche technique du FiBL «Vers de terre – Architectes des sols fertiles» montre

FICHE TECHNIQUE

Vers de terre

Architectes des sols fertiles

Introduction

Entre un et trois millions de vers de terre vivent dans la terre en Suisse. C'est beaucoup de vers. Plus il y en a plus le sol est fertile. Les vers de terre aèrent le sol, déposent presque totalement dans les sols cultivés des quantités importantes de matière organique. Par ailleurs, un ver coupé en deux n'en produit pas deux autres, ce qui n'est pas le cas de la méduse. Ils mélangent la partie animale (poisson, coquilles, déchets végétaux) à la partie végétale (paille, compost) et favorisent ainsi la formation d'humus, ce qui est important pour la bonne fertilité des sols agricoles.



Un ver de terre adulte avec son chétillon bien visible.

Présence et mode de vie

En Europe, il existe 400 à 500 espèces de vers de terre. Ils sont hermaphrodites et se développent généralement dans les champs, mais peuvent aussi être trouvés dans les jardins. Leur durée de vie est comprise entre deux et huit ans selon l'espèce. Les vers de terre qui ont atteint leur maturité sexuelle se connaissent à un moment, un événement appelé le coït. Ils se réunissent dans le corps appelé chétillon. C'est au moment de ce coït que les vers de terre se fécondent et se reproduisent. Les vers de terre se déplacent dans le sol en créant des galeries. Ils se nourrissent de matière organique morte et de résidus végétaux. Ils sont très sensibles à la sécheresse et à la pollution. Ils ne vivent pas dans les sols très secs et chauds, les vers de terre se retirent dans la partie humide du sol. Ils se nourrissent de matière organique morte et de résidus végétaux. Ils sont très sensibles à la sécheresse et à la pollution. Ils ne vivent pas dans les sols très secs et chauds, les vers de terre se retirent dans la partie humide du sol. Ils se nourrissent de matière organique morte et de résidus végétaux.



Détail pour montrer aux périodes de sécheresse.

Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), Ardenne, CH-5070 Frick, Suisse
www.fibl.ch

comment vivent les vers de terre et comment on peut favoriser leur développement. Cette publication de 6 pages richement illustrée en couleur peut être téléchargée gratuitement depuis la boutique du FiBL ou commandée en version imprimée pour Fr. 4.50. Numéro de commande: 1619. ta

Relations commerciales équitables: Un court-métrage est en ligne

Bio Suisse et le FiBL viennent de réaliser un court-métrage sur le sujet des relations commerciales équitables. Jörg Schumacher, le responsable du projet «Relations commerciales équitables», ainsi que les concernés au sein de deux exemples modèles, la société Frischkäse AG d'Oberbüren SG et la plateforme de commercialisation pour la Suisse centrale RegioFair interviennent dans ce film. «Nous avons réalisé ce film dans le but d'éveiller l'intérêt pour ce thème et pour transmettre une idée des possibilités d'appliquer en pratique les principes des relations commerciales équitables», explique Jörg Schumacher.

Le film peut être visionné sur www.bio-suisse.ch → Producteurs → Développement durable → Relations commerciales équitables. spu



Des relations commerciales équitables pour assurer le succès commercial, à l'exemple de la Züger Frischkäse AG et de RegioFair Bio Zentralschweiz: le producteur de lait Josef Appert, Christoph Züger, le paysan bio Christian Meier et le directeur de RegioFair Bio Zentralschweiz Andi Lieberherr (de g. à d.).

La bourse des places d'apprentissage et de stage bio relie apprentis et fermes formatrices

Vous cherchez une place d'apprentissage ou de stage dans une ferme bio ou vous en avez une à proposer? La bourse des places d'apprentissage et de stage bio qui se trouve sur www.bioactualites.ch est à votre disposition gratuitement. <http://www.bioactualites.ch/fr/formation/apprentissagebio.html>



Nouvelle vidéo: Comparaison de charrues déchaumeuses

La Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) a organisé à la mi-août 2013 à Courfaivre/JU une démonstration de machines portant sur quatre charrues déchaumeuses différentes. Le bioactualités a tourné lors de cette manifestation une vidéo qui montre les charrues déchaumeuses suivantes: Bugnot 52 Rapidlab, OVLAC Mini-8, Escudero Adero et Vogel Noot M950 Vario Plus. Les quatre charrues déchaumeuses sont commentées par Milo Stoecklin, conseiller bio à la FRI. Le film se trouve sur www.bioactualites.ch → Films.

Les charrues déchaumeuses sont conçues pour travailler à faible profondeur. Contrairement aux charrues traditionnelles avec rasettes, le sol n'est pas complètement retourné mais décapé ou raboté avec des socs quasi perpendiculaires. Une béquille à roue permet de régler la profondeur de travail en continu. Il ne faudrait pas dépasser 10 cm pour bien ménager le sol, tandis que les charrues normales retournent le sol jusqu'à une profondeur de 15 à 30 cm en enterrant les chaumes et les mauvaises herbes. Les charrues déchaumeuses coupent et dégagent les mauvaises herbes et les chaumes sur toute la surface. La nouvelle PA 14-17 prévoit des contributions pour les mesures de protection du sol. Les charrues déchaumeuses se retrouveraient alors dans la catégorie des semis sous litière et dégageraient une contribution de 150.- Fr./ha. hud



Les charrues déchaumeuses suscitent beaucoup d'intérêt. Démonstration de machines à Courfaivre/JU.

Photo: Thomas Altéridi

BIODIVERSITÉ

Arbres et paysage

Date et horaire

Samedi 5 et dimanche 6 octobre 2013

Lieu

Au Domaine de Saint-Laurent à Château (France, dép. 71)

Programme

Arbres et paysage sont étroitement liés; aucun être vivant ne marque autant le paysage de sa présence. La démarche proposée au cours de la formation est de partir de l'approche sensorielle active intensifiée par quelques exercices d'observation pour découvrir les multiples ambiances du paysage de la ferme de Saint-Laurent.

Cette découverte aboutira à la réalisation d'une «carte d'ambiances paysagères». Puis nous chercherons à découvrir le caractère spécifique du paysage de la ferme.

Dans une deuxième partie, nous observerons plus en détail les arbres et arbustes dans le paysage pour découvrir les différentes essences et approcher leur rôle particulier dans le paysage.

Dans une troisième partie, partant de la carte nous donnerons des indications pour l'aménagement paysager avec arbres et arbustes. Cette formation est ouverte à toutes les personnes s'intéressant au paysage: agriculteurs, arboriculteurs, jardiniers, paysagistes, etc. Les exercices proposés sont transposables à d'autres lieux et même à un jardin amateur.

Intervenants

Avec Jean-Michel Florin, formateur au Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)

Coûts

120 € frais de formation (ajouter 20 € adhésion obligatoire)

Renseignements et Inscriptions

Pour les tarifs d'hébergement, nous contacter. Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, Pôle Formation, 5 place de la Gare, 68000 COLMAR, tél. 0033 389 24 36 41, fax 0033 389 24 27 41, courriel info@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org

HORTICULTURE ET JARDINAGE

Jardiner en biodynamie: travaux d'automne

Date et horaire

Les samedi 19 et dimanche 20 octobre 2013

Lieu

A Chatou dans les Yvelines (France, dép. 78)

Programme

- Jardiner avec la lune et le ciel
- Préparer l'hiver
- Le compost
- Les préparations biodynamiques
- Régulation des parasites et adventices
- Travaux pratiques

Intervenants

Avec Laurent Dreyfus, formateur au MABD, rédacteur en chef de la revue Biodynamis, auteur de «Faire son potager avec la lune», qui a pratiqué l'agriculture biodynamique sur une ferme en Alsace pendant 10 ans.

Coûts

140 € frais de formation (ajouter 20 € adhésion obligatoire)

Renseignements et Inscriptions

Pour les tarifs d'hébergement, nous contacter. Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, Pôle Formation, 5 place de la Gare, 68000 COLMAR, tél. 0033 389 24 36 41, fax 0033 389 24 27 41, courriel info@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org

SANTÉ ANIMALE

Actualisation en production ovine et caprine

Date et horaire

Jeudi 21 novembre 2013, 20.00

Lieu

Vallée de Delémont, lieu précisé ultérieurement

Contenu

Les productions ovine et caprine nécessitent une constante mise à jour des pratiques d'élevage. Le développement de résistances aux vermifuges menace la santé et la productivité des animaux. Cette séance vise à faire le point sur la prévention et la lutte contre les parasites des petits ruminants avec un spécialiste reconnu en la matière. Cours sur inscription.

Programme

Importance économique des parasites internes des pâturages et situation, en Suisse et à l'étranger, au niveau des résistances contre les vermifuges

- Étapes clé des cycles des parasites: importance pour leur maîtrise
- Stratégies pour mieux cibler l'emploi des vermifuges et limiter le développement des résistances
- Méthodes alternatives permettant de diminuer l'emploi des vermifuges

Intervenants

Dr Félix Heckendorn, FiBL, Frick, Pierre-Alain Juillerat, FRI

Organisation

FRI, Fondation Rurale Interjurassienne

Renseignements et Inscriptions

Inscription jusqu'au 11.11.2013, par tél. au 032 420 74 20, ou en ligne sur le site www.frij.ch/formation continue.

Renseignements: Véronique Frutschi, FRI, tél. 032 420 80 63

Aromathérapie: des huiles essentielles... essentielles en élevage

Date et horaire

Vendredi 13 décembre, 09.15 – 16.15

Lieu

Café restaurant de la Balance, Rue des Vacheries 9, 2345 Les Breuleux JU

Contenu

Grâce aux études modernes de biochimie, on peut attester des vertus thérapeutiques et conforter les usages traditionnels d'un grand nombre de plantes. Une sélection des 12 huiles essentielles les plus utilisées en élevage vous sera présentée, avec un accent particulier mis sur les critères de qualité et les applications pratiques. Cours sur inscription.

Programme

Rappels des grands principes de

l'aromathérapie: principes actifs, type chimique

- Présentation des critères de qualité, exemples pratiques
- Propriétés des huiles essentielles et précautions d'emploi
- Applications pratiques en élevage telles que post-vêlage, mammites, santé des veaux

Intervenants

Dr Françoise Heitz, GIE-zone verte, France, et Véronique Frutschi, FRI

Organisation

FRI, Fondation Rurale Interjurassienne

Renseignements et Inscriptions

Inscription jusqu'au 29.11.2013, par tél. au 032 420 74 20, ou en ligne sur le site www.frij.ch/formation continue. Renseignements: Véronique Frutschi, FRI, tél. 032 420 80 63

CUISINE, DIÉTÉTIQUE

Faire son pain:

approche biodynamique

Date et horaire

Du 11 au 13 octobre 2013

Lieu

A La Ferme de Baume Rouse à Cobonne (France, dép. 26)

Programme

Cette rencontre a pour objectif d'apporter, par une approche vivante et pratique, tous les rudiments de la panification adaptés au contexte individuel, familial ou associatif. A l'issue de ces deux journées, chacun pourra repartir avec son pain.

Intervenants

Avec Pierre Delton, boulanger en biodynamie pendant 30 ans et président de Demeter France

Coûts

140 € frais de formation/gratuit pour les agriculteurs à jour de leur cotisation vivea (ajouter 20 € adhésion obligatoire)

Renseignements et Inscriptions

Pour les tarifs d'hébergement, nous contacter. Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, Pôle Formation, 5 place de la Gare, 68000 COLMAR, tél. 0033 389 24 36 41, fax 0033 389 24 27 41, courriel info@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org

Cuisiner les céréales

Date et horaire

Samedi 19 et dimanche 20 octobre 2013

Lieu

Au Domaine de Saint-Laurent à Château (France, dép. 71)

Programme

- Notions élémentaires de diététique
- La place des céréales dans l'équilibre alimentaire selon les personnes

IMPRESSUM

bioactualités

22^{ème} année

Parution 10 fois par an (vers le 20 du mois, sauf en janvier et en août), aussi en allemand (bioaktuell) et en italien (bioattualità)

Tirage 684 exemplaires français, 6586 exemplaires allemands (certifié WEMF)

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse; Abonnement annuel Fr. 51.-, étranger Fr. 58.-

Éditeurs Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch

FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse 113, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Rédaction Markus Spuhler (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alföldi, Lukas Kilcher et Adrian Krebs (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch

Traduction Manuel Perret, CH-1412 Ursins

Maquette Daniel Gorba (FiBL)

Impression Brogle Druck AG, case postale, CH-5073 Gipf-Oberfrick, tél. +41 (0)62 865 10 30

Publicité Erika Bayer, FiBL, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, courriel publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition Bio Suisse, éditions bioactualités, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch

- Céréales complètes ou non?
- Les sept céréales: maïs, blé, seigle, orge, avoine, riz, millet et leurs qualités particulières
- Évocation de quelques grands plats de céréales, conseils
- La question du gluten selon l'alimentation dynamique, solutions pratiques
- Expériences de goûts, céréale raffinée, céréale complète.
- Les céréales crues, les céréales cuites conseils généraux.
- Atelier cuisine autour des galettes de céréales.

Intervenants

Avec Joël Acremant, formateur en alimentation saine

Coûts

140 € frais de formation (ajouter 20 € adhésion obligatoire)

Renseignements et Inscriptions

Pour les tarifs d'hébergement, nous contacter. Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, Pôle Formation, 5 place de la Gare, 68000 COLMAR, tél. 0033 389 24 36 41, fax 0033 389 24 27 41, courriel info@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org

VIGNE ET VIN

Domaine La Capitaine

Portes ouvertes

Lieu
Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins VD

Dates

2, 3 et 30 novembre

Programme

Portes ouvertes au domaine – dégustation + petit encas à midi (sur inscription)

Renseignements et inscriptions

Domaine La Capitaine, Famille Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins VD, tél. 022 366 08 46, courriel info@lacapitaine.ch, www.lacapitaine.ch

BIODYNAMIE

Cours sur les préparations biodynamiques avec Pierre Masson

Date et horaire

Lundi 7 octobre 2013
de 09.00 – 17.00

Lieu

À La Branche à Mollie-Margot VD (Plan d'accès: cf. PDF)

Programme

1. Accueil
2. Introduction et théorie
 - a. La bouse de corne élaboration, emploi et effets
 - b. La silice de corne élaboration, emploi et effets
 - c. Les préparations du compost et le compostage
3. Visite de la ferme et des préparations

4. Récapitulation et conclusion

Intervenants

Pierre Masson

Coûts

Frais de participation: 120.-/personne (Repas de midi et pause-café à la cafétéria de la Branche inclus).

Organisation

Association Romande de Biodynamie (ARB)

Renseignements et Inscriptions

Inscription jusqu'au 24 septembre 2013 auprès du secrétariat de Demeter Suisse, Burgstrasse 6, 4410 Liestal, courriel info@demeter.ch

MARCHÉS, FÊTES, FOIRES

Marché Bio de Morges

Date et horaire

Samedi 28 septembre,
09.00 – 17.00

Lieu

Place du Casino, Morges VD

Programme

Marché bio de Bio Vaud dans le cadre du grand marché d'automne de Morges.

Fruits, légumes, pains, fromages, viande, céréales, farines, vins, jus de fruits, plantons, semences, habits, savons: vous trouverez une vingtaine de stands tenus par des artisans et des agriculteurs bio et locaux. Et l'Association BioConsommActeurs sera aussi sur place, n'hésitez pas à passer à son stand! Une cantine permettra de déguster des produits bio de la région, et les enfants pourront profiter de différentes animations.

Renseignements

www.biovaud.ch



Photo: Bio Vaud

5^{ème} Concours Suisse des produits du terroir

Dates

Samedi 28 septembre et
Dimanche 29 septembre 2013

Lieu

FRI, Courtemelon

Contenu

Cette année, le Marché des terroirs suisses aura lieu les 28 et 29 septembre 2013 à Courtemelon, avec la proclamation directe des résultats du Concours suisse, samedi 28 septembre à 19h00. Les Ateliers du goût permettront de faire découvrir au public vos produits, par la complicité des cuisiniers Relais & Château, ainsi que des paysannes suisses (USPF). Les producteurs médaillés feront l'objet d'une campagne de communication dans la presse suisse.

Pour en savoir plus

<http://www.concours-terroir.ch/>

Bourse aux sonnaillies

Date et horaire

Du vendredi 11
au dimanche 13 octobre

Lieu

Romainmôtier VD

Programme

Stand de Bio Vaud partagé avec



Photo: M. Rozenne

le boulanger Marc Haller dans le cadre de la belle et sonnante foire d'automne et bourse aux sonnaillies de Romainmôtier. Ce sera l'occasion de découvrir des céréales anciennes et le processus de fabrication d'un pain au levain parfumé, savoureux et très digeste. Les céréales seront moulues avec un moulin à meule de pierre et le pain sera cuit au feu de bois sur place.

Renseignements

www.biovaud.ch

PETITES ANNONCES

Offre

Possibilités publicitaires gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques: L'association BioConsommActeurs, bientôt 2'000 membres et un site internet très visité, veut faire savoir où se trouvent les produits bio. Renseignez-vous! Tél. 024 435 10 61, fax 024 435 10 63, courriel info@bioconsommacteurs.ch, www.bioconsommacteurs.ch

Opportunité: Choisissez des **vaches mères Galloway** parmi toutes les nôtres, car nous les vendons pour cause de réorientation de notre ferme Bio Bourgeon. Les vaches sont au herdbook et portantes. Tél. 061 901 52 90, www.bauernschlau.ch

À vendre **vaches laitières bio cornues**. 5 Si, 3 SF, 1 SF x Brune et 2 SF tarées / droit de livraison: 90000 kg Bio-MiBA, tank à lait réfrigéré de 900 l avec récupération de la chaleur, 45 grilles de caillebotis en béton de 300 x 50 x 20 cm avec fentes de 30 mm, 23 grilles alvéolaires en fonte 30 mm 80 x 120 cm, cornadis autoblocant avec palissades en bois de 20 places à 110 cm, 100 m² de grilles de séchage en grange, cornadis autoblocant pour veaux de 10 places y. c. seaux et supports, installation de dosage SuMAG avec déclenchement automatique, tél. 079 476 58 16

Castrer correctement pour diminuer les souffrances

Des milliers d'animaux agricoles mâles sont castrés chaque année – aussi en agriculture biologique. Il y a bien sûr des porcs, mais aussi des bovins, des moutons et des chèvres. Des études montrent que les éleveurs peuvent améliorer la castration pour que les animaux souffrent moins.

Les animaux ressentent tout autant la douleur que les humains, cela a été prouvé par une étude d'Adrian Steiner de la faculté VetSuisse de l'université de Berne. Le sentiment de la douleur est aussi fort chez les jeunes animaux que chez les bêtes adultes. La castration sans anesthésie est interdite en Suisse depuis 2009. De nombreux producteurs castront leurs porcelets, veaux, agneaux et chevreaux eux-mêmes. Cela est autorisé sous anesthésie pendant les deux premières semaines de vie, et tous les producteurs qui veulent castrer eux-mêmes leurs animaux doivent produire un certificat de connaissances exigé par la loi. Les écoles d'agriculture proposent les cours correspondants.

Les élastiques sont les plus utilisés

L'étude d'Adrian Steiner montre que la castration avec un élastique et une anesthésie locale est de loin la méthode la plus fréquemment utilisée pour les ruminants. Un tiers des éleveurs de vaches mères castront leurs veaux mâles eux-mêmes de

cette manière. Un bon tiers des veaux sont castrés sous anesthésie avec l'aide d'un vétérinaire, le plus souvent avec une pince à clamper. Seul un petit tiers des veaux mâles de ces élevages ne sont pas castrés.

Élastiques: Enlever les tissus morts

Si un producteur castré ses bêtes avec un élastique, il doit faire une anesthésie locale 10 à 15 minutes avant l'intervention. Adrian Steiner, de la faculté VetSuisse, recommande de couper le scrotum mort après 8 à 10 jours juste en dessous de l'élastique et de retirer ce dernier. «Cela diminue fortement la douleur, les inflammations et la formation de pus», explique-t-il. Sans compter que la blessure guérit plus vite et que les accroissements journaliers des bêtes à l'engraissement sont plus élevés. Compléter l'anesthésie locale d'avant la castration par un calmant et un antidouleur à longue durée d'action diminue encore plus les douleurs. Cela a été prouvé par des études scientifiques.

Faites-nous part de votre expérience

Est-ce que vous renoncez à castrer vos ruminants? Comment pratiquez-vous dans votre ferme? Partagez vos connaissances avec les collègues en nous écrivant à: Rédaction du bioactualités, Peter-Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, ou par courriel à redaction@bioactualites.ch. Un article sur la castration des porcelets suit dans le prochain bioactualités.

psh

Prendre au sérieux et traiter les symptômes de douleur

Différents problèmes peuvent apparaître après la castration. Par exemple une inflammation du scrotum, de la fièvre ou une tétanie. Les comportements comme secouer les membres arrière ou frapper contre le ventre expriment la douleur. Les bêtes couchées avec les membres arrière tendus, étendues de tout leur long sur le côté, debout avec le dos incurvé, qui battent de la queue, se lèchent le ventre et les membres arrières ou perdent l'envie de boire et de manger sont des animaux qui ont mal. Il existe des antidouleurs qu'on peut administrer dans ce genre de cas.

Alternatives à la castration

Tous les producteurs devraient avoir pour but d'intervenir le moins possible sur les animaux et, dans l'idéal, de ne pas les castrer du tout. Les éleveurs devraient de temps en temps réfléchir à la réelle nécessité de castrer leurs animaux. Les méthodes de production et les conditions de la ferme jouent ici un rôle décisif. S'il est possible de se passer de la castration dans la production de Natura-Beef, où les bêtes doivent être abattues à dix mois, c'est par contre rarement le cas dans la production de Bœuf Bio de Pâturage puisque les bêtes ne sont abattues que vers 27 mois.

Certaines fermes ont la possibilité de séparer les mâles des femelles quand ils atteignent la maturité sexuelle. Cela pourrait être une alternative à la castration.

Petra Schwinghammer



Photo: Thomas Alfvödi



Photo: VetSuisse-Fakultät der Universität Bern

Une alternative à la castration consiste à séparer les animaux mâles ou à les abattre avant la maturité sexuelle (photo du haut). Le fait de couper le scrotum mort 8 à 10 jours après la pose de l'élastique accélère la guérison et diminue les douleurs ressenties par les animaux (photo du bas).

Tenir compte de l'intuition

» Quand le Conseil national débattait de l'interdiction de la notion même du bio en 1972, la critique portait surtout sur le manque de fondements scientifiques et donc de sérieux. Le FiBL a élaboré ces fondements scientifiques et mené le bio au succès. L'équipe du FiBL mérite un grand merci pour cela.

Tout pourrait donc être sur la meilleure voie si la pensée originelle de l'agriculture biologique n'était pas en train de céder lentement mais sûrement au besoin fondamental de la science. Quelle est donc la différence entre ces besoins originels? D'un côté se glissent dans les processus vitaux du sol, des plantes et des animaux pour identifier et supprimer les causes des désordres. Éliminer les maladies et les ravageurs et tout rendre calculable et prouvable pour arriver à «l'agriculture parfaite» de l'autre. Deux mondes différents qui se développent loin l'un de l'autre si le dialogue n'est pas recherché activement.

Si l'agriculture biologique était si difficile à comprendre au début, c'est parce que tellement de choses non mesurables étaient affirmées. Et qui pourrait tenir rigueur aux jeunes scientifiques de ne vouloir accepter, aussi en agriculture biologique, que ce qui peut être mesuré et prouvé à l'aide des paramètres scientifiques actuels. Le désir d'arriver à «La Suisse, Pays Bio» a ensuite induit une nouvelle adaptation aux habitudes alimentaires modernes et aux idées de l'industrie agroalimentaire. Cas typique, un nouveau paysan bio a écrit dans la Revue UFA: «Je ne me suis reconverti au bio que pour le prix du lait plus élevé. Dans ma tête je suis resté normal.»

Dans la rue, je suis de plus en plus souvent abordé par des gens qui me parlent de nouveaux livres sur la santé. On prône diététique et orthorexie, et on me demande ce que dit l'agriculture biologique à ce sujet puisqu'on trouve maintenant même des chips bio. Ma réponse: Les institutions ne sont pas à l'abri des points faibles. Elles doivent souvent travailler dur pour trouver la juste voie entre s'adapter et tenir leur propre cap. Je suis sûr que le mouvement bio saura voir avec le temps où il doit s'adapter et quelles voies détournées de la recherche officielle, de l'agronomie et de la diététique – mais aussi des autorités fédérales – il ne devrait pas emprunter.



Si, comme pour un attelage à deux chevaux, la science et la pratique font preuve du même engagement et tirent avec la même force la carriole du progrès, les mauvaises décisions qui découlent d'une trop grande étroitesse de vue ou d'une maximalisation à trop court terme des bénéfices pourront peut-être être empêchées plus facilement, mais en tout cas être identifiées plus rapidement. Pour les quarante prochaines années du FiBL, je souhaite aux scientifiques et aux paysans non seulement de cheminer ensemble sans exclure les questionneurs désagréables, mais aussi d'inclure dans leur stratégie l'intuition du cœur en plus de l'intelligence du cerveau.

Ernst Frischknecht, Tann ZH

Du blé de reconversion a aussi été panifié en Romandie

» Je me dois de réagir à un article publié dans le Schweizer Bauer du 17.07.2013 qui présentait les moulins Rytz et Mühlebach comme les premiers – et donc les seuls – moulins suisses à avoir réceptionné du blé panifiable de reconversion en 2012, avec panification dès 2013 pour le compte de la Migros. Et si on parlait quand même aussi de ce qui se fait en Romandie?

Suite à l'autorisation de Bio Suisse de panifier des blés reconversion, les Moulins Chevalier SA à Cuarnens/VD et à Chiètres/FR, en collaboration avec les producteurs Bio Bourgeon et en reconversion de la coopérative Progana Bio Romandie, ont séparé, lors de la récolte 2012, tous les blés de qualité Top produits par des domaines en reconversion pour réaliser le «Pain du Château» (conventionnel) de la Coop avec une farine de reconversion bio à laquelle on a incorporé des graines de tournesol et des gruaux de soja toastés provenant également de Bio Romandie.

Ce concept a donc été présenté à Coop Romandie, qui s'est tout de suite intéressée au projet et a lancé sur le marché, depuis le 1er mai 2013, le «Pain du Château en reconversion». Cette nouvelle spécialité 100 % Suisse et 100 % régionale puisque romande a immédiatement rencontré un succès fantastique – à tel point que la quantité va pouvoir doubler. On parle donc maintenant d'au moins une grosse centaine tonnes de blé

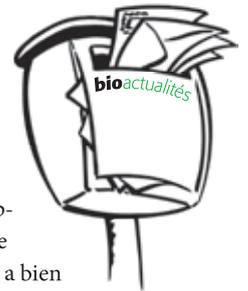
de reconversion qui vont permettre de fabriquer ces pains de 300 grammes. Et la récolte 2013 des blés de reconversion de qualité Top qui été réceptionnée permet dorénavant de garantir la continuité de ce projet qui veut soutenir le développement de l'agriculture biologique en Romandie ainsi que les filières régionales de création de valeur ajoutée.

Et pour faire suite aux discussions sur les teneurs en gluten nécessaire ou non pour faire du pain, il faut préciser que la faisabilité de la panification a été étudiée en laboratoire en fonction de la farine mise à disposition... et que, grâce à la volonté et au professionnalisme de l'équipe de production de la nouvelle boulangerie centrale de Coop Romandie à Aclens/VD, et cela malgré une teneur assez moyenne en gluten humide, un pain d'un bel aspect et d'une excellente qualité peut être fabriqué. Voilà qui prouve bien que la fabrication industrielle peut le plus souvent s'adapter – pour autant qu'elle le veuille bien – aux qualités que la nature a bien voulu nous donner.

Le Pain du Château en reconversion est produit selon la méthode dite de fermentation longue, ce qui lui assure une saveur, une texture et une conservation supérieures à la moyenne des pains de supermarché. Et toute la Suisse romande peut avoir la chance de le déguster si les Coop locales le prennent à l'assortiment.

Je tiens enfin à rappeler que les Moulins Chevalier SA fournissent depuis plus de 6 ans à Coop Romandie une farine 100 % Bio Bourgeon Romandie grâce aux producteurs de la coopérative Progana Bio Romandie créée il y a 35 ans et co-fondatrice de Bio Suisse, qui prouve ainsi qu'elle a été, est et reste un des acteurs principaux et reconnus du mouvement Bio en Suisse.

André Chevalier, Moulins Chevalier SA,
Cuarnens VD



Toujours le dernier mot!

Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. À vos stylos, à vos claviers!
Que toutes les régions se fassent entendre: il va de soi que les lettres écrites en français seront traduites et publiées en allemand!
Prière d'adresser vos lettres de lecteurs à: Rédaction du bio actualités, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73, courriel bioactualites@fibl.org.



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Nous cherchons des nouveaux producteurs bio pour :

Blé panifiable reconversion bio

- Prix: CHF 91.00 à 99.00 / 100 kg suivant la variété et la qualité
- Pour comparaison: prix du blé fourrager bio reconversion CHF 84.00

Nos centres collecteurs dans la Romandie :

- 3206 Biberen, Mühle Rytz AG
- 2805 Soyhières, Entrepôt de Bellerive
- 1323 Croy, Centre Collecteur de Croy

Nous vous conseillons volontiers.

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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader
du commerce
des œufs bio!



Visitez notre site internet: vous y trouverez des informations acutelles pour les clients et les fournisseurs!

KAG freiland
das tierfreundliche Bio-Lab

www.hosberg.ch



 **agrobio schönholzer ag** 
www.agrobio-schönholzer.ch

Complémentaire à la pâture

- ❶ **Cubes de céréale plante entière BIO:** comparable au maïs plante entière, meilleur rapport qualité-prix
- ❷ **Produits de maïs BIO:** ensilage, maïs-grain
- ❸ **«Misto» BIO Mélange de luzerne avec ray-grass:** en cours de l'enherbement naturel de luzerne pluriannuelle se constitue un foin équilibré et riche en fibres, grosses balles carrées avec part gramineuse de 30 -50 -70%
- ❹ **Foin/Regain BIO** séché au sol
- ❺ **Foin de luzerne BIO en grosses balles carrées:** fibres facilement digestibles améliorent les rations pauvres en structure
- ❻ **Cubes de luzerne BIO:** pellets de 16% en MA, *Power Pellets* 20%, *High Power Pellets* 24% analysés – fourrages grossiers "concentrés" **exclusivement chez nous**
- ❼ **Graines de pois protéagineux BIO:** fourrage concentré, teneur équilibrée en protéine et en énergie, 23% en MA analysés, dégradation ruminale à grande vitesse
- ❽ **Céréale plante entière BIO en grosses balles carrées:** coupé court ou plus long, s'intègre bien dans la ration du jeune bétail, des vaches tarées et des chevaux
- ❾ **Paille BIO et conventionnelle**

9217 Neukirch an der Thur
info@agrobio-schönholzer.ch
☎ 079 562 45 00
(lun-ven 10-12/13-14)

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:
Marmelades, fruits, légumes, ...
Bocaux de formes et de grandeurs différentes
de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.
Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.
Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com

Apéro bio, Boum bio, Certification bio, bioDynamique, bioEnergie, Fourrages bio, bioGaz, Horticulture bio, Importations bio, ..., Zootechnie bio.

Le monde BIO de A à Z sur

www.bioactualites.ch
LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

