

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

6 | 15
JUIL





ACTION

Démarrage réussi avec UFA 455-4

- Adaptation précoce à l'alimentation solide
- Moins de pertes de porcelets
- Décharge la truie

Aliment du mois

Rabais Fr. 7.-/100 kg

jusqu'au 29.08.15

ufa.ch

Dans votre
LANDI

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
trouvez des informations acutelles
pour les clients et les fournisseurs!

www.hosberg.ch

KAG freiland



BIOSUISSE

Votre
partenaire pour
semences BIO

Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Pour les semis après la récolte

Bio 1000: Mélange annuel pour cultures dérobées
Bio 2000: Mélange trèfles violet-raygrass bisannuel
Bio 3000: Mélange graminées-trèfles 3 ans
BIOLUZ: Mélange luzerne-graminées 3 ans avec ray-grass hybride
Bio 4000: Mélange longue durée graminées-trèfles
Bio 4400 Turbo: Mélange longue durée
Bio Allround: Mélange pour les zones non favorables au ray-grass

Mélange vert de trèfle d'hiver bio:
Spécialement pour les semis tardifs

Turbo-graminées pour verdissement hivernal

Grand choix de:
semences de dérobées et engrais
verts: colza, navette, radis, moutarde,
phacélie, ALEXPP, N-Plus

Terra-FIT - Mélanges pour engrais vert
- accumulation d'humus
- ameublissement du sol grâce aux plantes à racines pivotantes
- augmentation de l'activité du sol (vers de terre, microorganismes)
- rendements supérieurs comparé aux semis purs

Demandez notre catalogue des semences,
Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch



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.lsag.ch

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition:

Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Christian Obrecht, Paspels GR	079 339 24 78
Maria Schmid, Altikon ZH	078 820 79 19
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27

Votre chance de participer à longue terme dans la production des porcs BIO

Nous cherchons:

- des exploitations de porcs d'élevage BIO et ceux en période de reconversion
- des exploitations de porcs d'engraissement BIO

Profitez :

- d'une production réglée au moyen d'un contrat d'achat de vos animaux
- de notre consultation/coaching dans le domaine porcs d'élevage BIO et porcs d'engraissement BIO
- de notre vaste et longue expérience dans le domaine marchandisation d'animaux BIO

En tant que votre partenaire pour le label Bio Weide-Beef nous mettons à disposition les résultats de l'engraissement et des analyses par le biais d'un accès à notre site d'internet.

D'actualité nous cherchons des remotes pour le label Bio Weide-Beef, des veaux BIO lait, des vaches BIO, des porcs d'engraissement, des porcelets et des truies, tout en qualité BIO.



BIOSUISSE



Nouveaux créneaux commerciaux en mains des producteurs

Internet et les médias sociaux ont ouvert ces dernières années de nouvelles voies et possibilités pour la vente directe. Ils permettent de communiquer efficacement et directement avec les clientes et les clients pour organiser les ventes. La distance géographique entre le producteur et le consommateur perd en importance. Les exemples présentés à la page 19 de ce numéro pour le secteur de la viande offrent des solutions pour des défis spécifiques dans l'agriculture. Les gérants de www.kuhteilen.ch arrivent par exemple à vendre des bovins entiers à des clients directs en moins d'une semaine, et cela avant même que les bêtes soient abattues.

Dans les deux cas présentés ce ne sont en fait pas les producteurs qui font eux-mêmes la vente directe mais des tiers, ce qui fait tout de même courir le risque de créer de nouvelles structures commerciales intermédiaires avec leurs marges et leurs coûts administratifs. Dans certains cas, par exemple pour les boutiques en ligne, une reprise par de grosses structures commerciales comme les grands distributeurs du commerce de détail n'est pas totalement exclue en fin de course. La vente directe a cependant pour objectif principal que les gains de marges et les bénéfices des plus-values créées – que ce soit dans l'écologie, la régionalité ou la durabilité sociale – reviennent aux producteurs.

Les initiatives «Mein Schwein» (Mon Cochon) ou «Kuhteilen» (Partager une Vache) montrent à quoi la vente directe de la jeune génération pourrait ressembler, mais les producteurs doivent aussi s'activer eux-mêmes et développer des idées pour utiliser les nouveaux médias pour la vente directe.



Markus Spuhler, Rédacteur en chef

Impressum

24ème année 2015

Bioactualités: 10 numéros par an
 Numéros doubles: décembre/
 janvier et juillet/août
 Magazine en allemand: Bioaktuell
 Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 6846 exemplaires
 Français: 765 exemplaires
 Italien: 316 exemplaires
 (Certifié WEMF en 2014)

Distribution: Aux producteurs et
 preneurs de licences Bourgeon
 Abonnement annuel Fr. 53.-
 Abonnement pour l'étranger Fr. 67.-

Éditeurs

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
 CH-4052 Bâle
www.bio-suisse.ch
 et
 FiBL, Institut de recherche
 de l'agriculture biologique,
 Ackerstrasse 113, Postfach 219,
 CH-5070 Frick
www.fibl.org

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

Refutura, certifié FSC
 Label éco: Blauer Engel

Rédaction

Markus Spuhler /*spu* (rédacteur en
 chef), Petra Schwinghammer /*psh*,
 Carmen Büeler /*cbu* (Bio Suisse),
 Adrian Krebs /*akr*, Theresa Reb-
 holz /*tre*, Deborah Rentsch /*drt*
 (FiBL)

Mise en page

Simone Bissig (FiBL)

Traduction

Manuel Perret

Concept graphique

Büro Haeberli
www.buerohaeberli.ch

Publicité

Erika Bayer, FiBL,
 Postfach 219, CH-5070 Frick
 Tél. +41 (0)62 865 72 00
 Fax +41 (0)62 865 72 73
publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
 Peter Merian-Strasse 34,
 CH-4052 Bâle
 Tél. +41 (0)61 204 66 66
edition@bioactualites.ch

www.bioactualites.ch

Utilisateur: bioactualites-6
 Mot de passe: ba6-2015

Table des matières

Bio Suisse

- 6 **Les OM doivent-elles recevoir plus d'argent de Bâle?**
Professionalisme grâce à la centralisation ou crédibilité grâce aux initiatives de la base. Bio Suisse discute en ce moment pour savoir où se trouve l'équilibre pour la répartition des moyens financiers disponibles.



Production

Grandes cultures

- 10 **Une belle Journée des Grandes Cultures Bio 2015**

Sélection végétale

- 11 **La sélection végétale biologique est enfin définie**

Obtentions végétales

- 12 **Vitabella fera jurisprudence pour Bio Suisse**

Grandes cultures

- 14 **L'avoine alimentaire est une culture intéressante**

Bovins

- 15 **L'abattage au pâturage suscite nombre de réactions**

Cochons

- 16 **Porcelets: l'anesthésie remise en question**

Transformation et commerce

Commercialisation de la viande

- 18 **Les médias sociaux au secours de la vente directe**
Les principes du financement participatif sont susceptibles de redynamiser la vente directe. Tour d'horizon.

Représentation d'intérêts

- 20 **Le GI Bio veut des normes pour les résidus**

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 21 **Brèves**

- 22 **Nombreux produits intéressants primés**

FiBL

- 24 **Est-ce que l'esparcette arrivera à s'imposer?**

Rubriques

- 3 **Impressum**

- 5 **Brèves**

- 17 **Brèves**

Politique

- 26 **Biodiversité: L'OFAG rame à contre-courant**

- 27 **Relève**

- 28 **Agenda / Petites annonces**

- 29 **Brèves**

- 30 **Devinette**

- 31 **Le dernier mot**

La citation



«Quand le changement de génération sera terminé, c.-à-d. dans environ 20 ans, la production bio sera la norme.»

Marc Güntert du domaine BioCave à Miège VS

→ Page 27

Le nombre

1

Il faut en général une semaine à l'équipe de «kuhtellen.ch» pour vendre directement aux consommateurs un bœuf charolais prêt pour l'abattage.

→ Page 19

La photo



Voyons quelle est la bonne machine! Avec 1800 visiteurs, la Journée suisse des Grandes Cultures Bio 2015 a battu un nouveau record d'affluence. La foule était particulièrement compacte lors des démonstrations de machines.

→ Page 10

Utilisez l'e-journal du Bioactualités



L'e-journal du Bioactualités vous donne dès maintenant la possibilité de lire l'édition imprimée du Bioactualités dans son layout original sous forme de version en ligne enrichie. Suivez les indications suivantes pour ouvrir une session.

→ www.bioactualites.ch > Magazine
> Accès abonnés

Utilisateur: bioactualites-6

Mot de passe: ba6-2015

Le mot de passe se trouvera toujours dans l'impressum de chaque numéro.

Tous avec les jeunes agriculteurs à Fulda!

Le congrès annuel des Jeunes agriculteurs bio se déroulera de nouveau à Fulda (D) – ce sera du 13 au 15 novembre. «Nous nous préoccupons des défis que les paysans de demain devront relever», dit Max Schlarb, un des organisateurs. On trouve parmi les quelque 150 participants non seulement des jeunes agriculteurs mais aussi des étudiants, des apprentis, des jardiniers, des fromagers. «Ce serait bien qu'il y ait davantage de jeunes agriculteurs suisses et autrichiens parmi les participants», affirme Schlarb. «Car plus il y aura de points de vue de personnes et de régions différentes mieux ce sera.» *spu*
→ www.oeko-junglandwirte-tagung.de

Les meilleurs estimateurs sont connus

84 086 et 83 925. C'est les nombres de lettres, de points, de signes et d'espaces que contiennent respectivement le Bioaktuell 5/15 et le Bioactualités 4/15. L'équipe de rédaction avait demandé aux visiteurs de son stand à la Journée des Grandes cultures Bio d'estimer ces nombres. Les meilleurs estimateurs sont donc maintenant connus, il s'agit d'Anton Bucher de Stüsslingen SO et de Rochus Schmid de Bonfol JU, qui étaient les plus proches des bons nombres avec 80 000 et 66 666 signes. Les deux gagnants reçoivent chacun un bon d'achat d'une valeur de 300 francs de Landi Agro. L'équipe du Bioactualités félicite les deux lauréats. *drt/spu*



Le bon résultat financier excite les convoitises

Après le bon résultat financier réalisé par Bio Suisse en 2014, les régions veulent plus de moyens pour leur travail. Grisonnais, Glaronnais et Fribourgeois ont pour la prochaine AD une motion dans ce sens.

Lorsque le Comité de Bio Suisse avait renvoyé lors de la dernière Assemblée des délégués (AD) du printemps une motion qui demandait une augmentation du soutien pour les régions, l'ambiance devint inhabituellement agitée. Vitus Schafer, le président de Bio Fribourg, avait alors accusé le président Urs Brändli de déni de démocratie. Un reproche que ce dernier n'avait pas pu accepter. Les flots se sont calmés après un time-out accepté par la majorité des délégués.

Administration centrale ou régionale?

Cette petite collision montre que la question doit absolument être discutée. La fédération basée à Bâle a dernièrement pu comptabiliser de très bons résultats financiers; des réserves de 650 000 francs ont été créées rien que pour 2014. Les 32 organisations membres (OM), dont une bonne vingtaine d'organisations régionales comme Prokana, Biofarm, Bergheimat ou Bioforum, disposent souvent de budgets assez maigres qui permettent rarement de payer un secrétariat et imposent beaucoup de bénévolat. Et en même temps les besoins pour la commercialisation décentralisée augmentent: les transports courts et le marketing régional font partie des mégatendances du secteur alimentaire. Les OM organisent des marchés et des événements paysans pour promouvoir leurs produits et revendications et convaincre en même temps de nouveaux consommateurs et de nouveaux producteurs.

Une coalition de mécontents s'est donc formée spontanément ce printemps: Bio Fribourg, Bio Grischun et Bio Glarus ont rédigé ensemble cette motion (voir encadré) intitulée «Moins de bureaucratie, plus d'utilité pour les régions». Elle avait toutefois été déposée trop tard et sera à l'ordre du jour de l'AD de l'automne prochain.

Les motionnaires veulent pour les OM 4 % du budget au lieu de 2

La motion exige que, à partir de 2016, la part du budget de Bio Suisse consacrée au renforcement des régions et des OM passe de 2 à 4 %. Concrètement, la motion préconise de supprimer les deux fonds de Bio Suisse «montants forfaitaires provenant des fonds affectés pour le renforcement des organisations membres» et «projets pour le renforcement des organisations membres» et d'allouer chaque année directement aux OM l'argent qu'ils contiennent, environ 115 000 francs. Comme le titre le dit bien, les motionnaires en espèrent une diminution de la bureaucratie. Pour obtenir de l'argent de ces deux fonds, il faut actuellement déposer une demande l'année d'avant, ce qui diminue la spontanéité absolument nécessaire pour l'utilisation des fonds, comme le dit Vitus Schafer à Urs Brändli lors de la conversation retranscrite aux pages suivants. Urs Brändli trouve en revanche qu'une répartition de ces fonds sans critères mènerait à un principe de l'arrosoir qui n'aurait nullement pour conséquence automatique une augmentation des activités. Il craint au contraire que les petites OM qui ont peu de membres en affiliations prioritaires ne puissent plus obtenir les moyens nécessaires au financement de leurs activités. *Adrian Krebs*



Le texte de la motion des Grisonnais, Glaronnais et Fribourgeois

«À partir de 2016, 4% du budget de Bio Suisse est utilisé pour le renforcement des régions / organisations membres (jusqu'ici env. 2%). Ces fonds sont attribués aux organisations membres régionales proportionnellement au nombre d'affiliations prioritaires (montant de base pour chaque organisation membre: Fr. 5000.- / jusqu'ici Fr. 3000.-).

Le versement de ces fonds est soumis aux conditions suivantes:

- Les fonds sont utilisés pour l'encouragement de l'agriculture biologique en tant que système agricole respectueux de l'environnement, de l'animal et de l'homme et pour l'augmentation de la demande et de l'offre de produits issus de l'agriculture biologique suisse (par analogie aux statuts de Bio Suisse).
- Les organisations membres doivent rendre compte à leurs membres de l'utilisation de ces fonds.»

Les organisations membres régionales contribuent fortement à la notoriété du Bourgeon, p. ex. en organisant des marchés bio régionaux. *Photo: Flavia Müller, Bio Suisse*

Centrale en désaccord avec la base: *Faut-il plus d'argent pour les OM?*



Le président de Bio Suisse Urs Brändli et celui de Bio-Fribourg Vitus Schafer en discussion. Photos: Markus Spuhler

Principe de l'arrosoir ou moyens nécessaires contre trop de bénévolat? Urs Brändli et Vitus Schafer sont en désaccord à propos de la nécessité que les OM reçoivent davantage d'argent de Bâle.

Bio Suisse a pu comptabiliser en 2014 un excédent de recettes de 1,7 million de francs, à peu près autant que l'ensemble des cotisations annuelles des paysans. Environ 300 000 francs sont allés aux organisations membres (OM). Est-ce que ce n'est pas une différence crasse?

Urs Brändli: Bio Suisse a certes un gros budget, mais elle finance ainsi de nombreuses prestations comme la publicité pour le Bourgeon, le développement du Cahier des charges, le travail de lobbying politique ou le Bioactualités – des tâches dont les OM ne doivent plus s'occuper, mais la comparaison est boiteuse. Les OM ont aussi d'autres recettes comme les cotisations de leurs membres. Des fonds sont versés par Bio Suisse directement aux OM seulement depuis 2009. Se pose donc la question générale de savoir comment obtenir la meilleure efficacité pour l'agriculture biologique. La publicité dans les médias est à mon avis plus efficace si elle est coordonnée par la centrale, sans compter que Bio Suisse a plus facilement accès aux fonds marketing de la Confédération que les OM.

Mais ça ne parle pas encore contre une augmentation des contributions allouées aux OM puisqu'il y a trop d'argent.
Brändli: Toutes les organisations devraient mettre quelque chose de côté quand ça marche bien. Nous avons un secrétariat avec une cinquantaine d'employés dont nous avons besoin.

C'est un point décisif pour la poursuite du développement de l'agriculture biologique, et même sur le plan international on nous envie cette force de frappe.

Monsieur Schafer, la prévoyance est une vertu, votre motion n'enterre-t-elle pas les réflexions économes de Bio Suisse?

Vitus Schafer: Nous sommes bien sûr dans la même situation. Si nous voulons obtenir de l'argent de la Confédération pour le marketing, nous devons financer nous-mêmes la moitié et nous devons avoir pour cela un bon pécule. Si nos caisses

«J'aimerais quand même qu'on face un peu confiance dans le travail fait par les OM pour la base.»

Vitus Schafer

étaient un peu mieux remplies, nous pourrions parfois allouer spontanément de l'argent à une activité régionale et cela nous permettrait de multiplier les effets de nos activités. La procédure compliquée que nous devons suivre pour obtenir de l'argent du fonds de Bio Suisse pour les projets est presque encore plus problématique que le manque de moyens financiers.

Obtenir des fonds prend donc trop de temps?

Schafer: C'est cela. Surtout parce que nous devons annoncer les projets trop longtemps à l'avance – ça rend le tout très rigide. Ce serait parfois utile de pouvoir utiliser spontanément 1000 francs pour un projet inattendu. Or il n'y a même pas besoin d'essayer puisque les projets doivent être déposés au plus tard en octobre de l'année d'avant.

Ne pourrait-on pas simplifier quelque chose?

Brändli: Il est bon que les conditions d'octroi de ces fonds soient identiques pour toutes les OM puisque les moyens sont limités. Le délai de fin octobre pour le dépôt des demandes permet au Comité de décider sur la base d'une présélection pour que les fonds soient disponibles dès le mois de janvier.

Monsieur Schafer, quelle alternative proposez-vous?

Schafer: Nous proposons de dissoudre ce fonds et d'en distribuer l'argent directement aux OM.

Est-ce que ça ne va pas vers un principe de l'arrosoir?

Schafer: Je ne trouve pas ça uniquement négatif, au jardin on peut donner de l'eau aux plantes qui en ont besoin. Je serais pour que la répartition de l'argent de Bio Suisse accorde plus de poids aux cotisations des membres des différentes OM, car cela permettrait d'éviter une répartition selon le principe de l'arrosoir.

Si Bio Suisse augmente ses contributions sans prestations préliminaires des OM, elles risquent de diminuer leurs cotisations sans augmenter leurs activités.

Schafer: J'aimerais quand même qu'on face un peu confiance aux OM pour le travail qu'elles font pour la base.

*«Si on procède comme ça,
les actifs auront toujours trop peu et
les passifs trop d'argent.»*

Urs Brändli

Brändli: Je comprends bien que les OM engagées manquent d'argent, mais si on procède comme la motion le propose, les actifs auront toujours trop peu et les passifs trop d'argent – et je trouve ça dommage. Je ne veux pas classer les OM entre actives et passives car il s'agit souvent de vagues d'activités qui sont fortement influencées par certaines personnes. Les



Urs Brändli: «Comment obtenir la meilleure efficacité?»



Vitus Schafer: «Comment finançons-nous le marché?»

grandes OM qui ont des ressources en personnel peuvent mieux rester dans le coup que les petites qui ont souvent des difficultés même pour se rencontrer régulièrement.

Mais vous refuseriez quand même la motion telle qu'elle?

Brändli: Oui, elle n'est à mon avis pas assez mûre. Le doublement de 2 à 4 % et la dissolution du fonds pour les projets nous empêchera de soutenir certains projets. Le Comité avait déjà communiqué à la Conférence des Présidents avant la motion qu'il voulait faire analyser les coûts et les effets du système de répartition des fonds. La HAFL a donc reçu un mandat d'évaluation dont les résultats ne sont pas attendus avant la fin de l'année, donc le Comité viendra à l'AD de l'automne avec une motion de report d'une année pour le vote de la motion.

Monsieur Schafer, pourriez-vous accepter un report?

Schafer: En fait nous devons avoir cet argent tout de suite. Nous avons des nouveaux jeunes gens motivés dans les comités qui s'attaquent avec enthousiasme au travail, et nous devons leur donner l'espace et les moyens nécessaires. Les contributions allouées aux OM en 2009 représentaient certainement un bon 4 % du budget d'alors, mais elles n'ont jamais été réadaptées. Il serait faux de reporter encore le vote puisque le rapport entre les revenus des licences Bourgeon et les cotisations des paysans devrait rester à peu près le même.

Brändli: J'espère que les paysans profitent bien du Bourgeon et des bons prix de vente, je pense que le compte doit y être.

Schafer: Oui, le compte y est, c'est vraiment super que nous soyons un des rares secteurs de l'agriculture qui marche bien. On doit exploiter cette dynamique. La régionalité prend toujours plus d'importance. Nous devons convaincre les gens des avantages de l'agriculture biologique et être présents partout où des paysans conventionnels apparaissent en public, cela demande beaucoup de travail et nous le faisons gratuitement. Il en va exactement de même pour les projets développés à Bâle et réalisés dans les régions comme ProBétail par exemple.

Brändli: C'est justement faux pour ProBétail puisque les paysans sont dédommagés pour les événements.

Schafer: Bon d'accord, mais il y a beaucoup de travail bénévole jusqu'au déroulement d'un événement.

Interview: Adrian Krebs

Un jour pour les grandes cultures bio

La 4^{ème} Journée des Grandes Cultures Bio offrait un riche programme. Démonstrations de machines et visites de cultures, mais aussi échanges entre collègues.

Il doit faire chaud aujourd'hui, mais la température est encore agréable. Les derniers préparatifs battent leur plein. On accroche les posters, on met en place les machines, on prépare les piles de programmes. Et voilà déjà les premiers visiteurs. Quelque 1800 agricultrices et agriculteurs vont venir aujourd'hui voir la Journée des Grandes Cultures Bio sur le domaine d'Yvette Fleury à Courtételle JU. Ils sont tous attendus par un riche programme.

Du temps pour les questions

Plusieurs postes thématiques permettent de discuter des grandes cultures bio. Les experts répondent aux questions des visiteurs et donnent des renseignements sur les différentes cultures. Le poste numéro 1 permet de voir des cultures associées: soja et seigle, féverole et avoine, pois et orge... aussi bien des combinaisons encore à l'étude que celles qui sont déjà à l'épreuve de la pratique. Les cultures associées sont intéressantes parce que la Confédération encourage dans la PA 14-17 celles qui ont une proportion de légumineuses d'au moins 30 pourcent. Matthias Klaiss et Maurice Clerc du FiBL ainsi que Sarah Hofmann de DSP mènent à bien leur exposé, puis les auditeurs commencent par être encouragés à prendre un petit moment pour aller voir les cultures, et ensuite les trois spécialistes répondent directement à leurs questions. Ces dernières tournent autour du semis, des différents stades de maturité et des avantages des cultures associées.

Il est maintenant midi et il fait vraiment chaud. Les visiteurs cherchent de l'ombre sous la tente de fête et se réconfortent avec de l'émincé et du gratin de pommes de terre. La cantine est très bruyante, on rit et discute beaucoup – la Journée des grandes cultures bio est aussi une bonne occasion pour échanger avec les collègues. Après ces conversations,

l'heure est à la visite de la grange où les firmes et les organisations de tout le secteur bio présentent leur travail. À côté des stands de Bio Suisse et du FiBL, le Bioactualités avait aussi le sien. Forte affluence dès la fin du repas de midi – les visiteurs reçoivent une glace bio du fabricant Luna Llena de Berne offerte par notre magazine.

Discussion souhaitée

L'après-midi se poursuit avec les démonstrations de machines où les exposants présentent les leurs. Cultivateurs, charrues et charrues déchaumeuses doivent démontrer les possibilités de diminuer le travail du sol. Une machine après l'autre, les visiteurs font la haie et regardent avec intérêt les résultats que fournissent les différents systèmes. Le tracteur est à peine passé devant eux qu'ils quittent leur place pour examiner de plus près comment le sol a été travaillé. Toutes les machines ne parviennent pas à les convaincre et les opinions divergent parfois fortement. Le «Geohobel» en est un bon exemple: certains sont impressionnés par son travail car la machine permet de détruire une prairie sans pour autant la mulcher: l'herbe est broyée par des lames et mélangée avec de la terre. Ce matériau finement émincé reste sur place et rend son azote au sol. Le tapis qui se forme alors a cependant des désavantages, trouve un visiteur qui pense que, en cas de pluie, l'eau pourrait moins bien pénétrer dans le sol.

La Journée des Grandes Cultures Bio 2015 se termine lentement. Certains rentrent à la maison tandis que d'autres restent encore manger une saucisse grillée. Les visiteurs sont contents de leur journée et leurs réactions sont positives: «Le programme était moins serré que l'année passée et on a eu plus de temps pour voir les différents postes, et la vue d'ensemble était plus claire, ce qui m'a beaucoup plus», dit par exemple Sabina Tschumi. Et Daniel Fröhlich, conseiller bio de Thurgovie, trouve lui aussi que la manifestation est une réussite: «Un nombre appréciable de stands, un bon choix de présentations de machines et de nombreuses cultures. Il n'y a guère que la possibilité de discuter de thèmes controversés qui manque un peu», dit-il en ajoutant que «ce serait pourtant intéressant de discuter du futur développement de l'agriculture biologique.» *Carmen Büeler, Deborah Rentsch*



La sélection végétale biologique est enfin officiellement définie



Les cultures de choux rouges utilisent déjà une majorité de variétés totalement bioconformes. Photos: Martin Koller, FiBL

Les directives sur la sélection végétale biologique entreront en vigueur en 2016. Il faudra encore beaucoup d'engagement pour que les objectifs qu'elles définissent puissent être atteints.

Les directives de Bio Suisse sur la sélection végétale biologique entreront en vigueur au début 2016. Elles fournissent enfin une définition claire pour l'application des principes bio dans le domaine de la sélection végétale.

Les directives contiennent entre autres des exigences générales comme l'interdiction d'intervenir au niveau de la cellule ou celle du brevetage. Elles définissent aussi les méthodes autorisées pour la production de variation génétique, la sélection, la multiplication et les types de variétés.

Pas encore d'obligation exhaustive

Ces directives n'excluent cependant pas toutes les autres variétés à partir de 2016, mais elles correspondent à un objectif. Il n'y a en effet de loin pas pour toutes les cultures des variétés qui remplissent les critères. L'article 2.2.2 de la partie II du Cahier des charges contient une liste de priorités pour l'utilisation du matériel de multiplication. L'idéal, s'il y en a, sont les semences Bourgeon suisses de variétés issues de sélection biologique, et dans le cas le plus extrême le matériel non bio étranger est autorisé en cas de preuve de l'absence d'alternatives.

Problèmes surtout dans les cultures maraîchères

Certaines cultures de légumes utilisent encore de nombreuses variétés créées à l'aide de la fusion cellulaire (voir le Bioactualités 6/2013 et ci-contre). Ce procédé est depuis deux ans sous le feu de la critique. Le public le considère souvent comme très proche des manipulations génétiques. Il ne respecte pas

le Cahier des charges de Bio Suisse puisqu'il ne respecte pas l'intégrité de la cellule. Le blé est par contre une culture où il y a déjà de nombreuses variétés conformes aux directives. Les variétés de la Sélection Céréalière de Peter Kunz mettent en effet à disposition du matériel qui correspond aux principes bio depuis la sélection jusqu'à la multiplication. Markus Spuhler.

→ www.bio-suisse.ch/fr/promulgations.php



Maraîchage: Déjà beaucoup de variétés EFC

Les fédérations bio allemandes interdisent déjà la fusion cellulaire pour les choux et les endives. Une telle interdiction poserait plus de problèmes en Suisse parce que les exigences du commerce de détail sont plus grandes (voir le Bioactualités 7/2013). Le FiBL a élaboré cette année une liste exhaustive des sortes de choux pour lesquelles on peut déjà recommander la culture de variétés exemptes de fusion cellulaire (EFC). Un sondage a révélé que certaines cultures comme le chou rouge utilisent déjà une majorité de variétés EFC. Pour d'autres comme le chou-fleur ou le brocoli ce n'est pas encore le cas. Le FiBL a donc commencé des essais variétaux dans les conditions de la pratique dans le cadre d'un projet financé par Bio Suisse et d'autres partenaires (p. ex. la Coop). Les premiers résultats sont attendus pour la fin de l'année. La proportion de marchandise commercialisable est un grand défi car elle est généralement plus faible pour les variétés EFC, ce qui augmente les coûts de production et diminue l'efficacité des ressources. spu

Fiche technique «Variétés exemptes de fusion cellulaire pour les crucifères»:

→ www.shop.fibl.org > Numéro de commande 1672

Vitabella: La polémique enfle mais n'ira pas jusqu'à l'explosion

Bio Suisse étudie actuellement comment la nouvelle directive sur l'exclusivité des obtentions végétales va être appliquée. Le cas de la variété de pomme de terre Vitabella fera jurisprudence.

La variété de pomme de terre Vitabella, ou plutôt sa commercialisation exclusive par la société Terralog, a échauffé l'année passée les esprits dans le secteur de la pomme de terre bio. L'histoire a finalement débouché sur une modification du Cahier des charges du Bourgeon qui exige que le matériel de multiplication doit être à disposition de tous les producteurs Bourgeon. Cette clause entrera en vigueur au début 2016.

On ne sait pas encore comment cette règle devra être appliquée et contrôlée dans la pratique. La Commission de labellisation agricole (CLA) de Bio Suisse élabore en ce moment les règlements correspondants. Il n'y aura certainement pas de solution praticable avant 2017. Difficile donc d'évaluer quelle influence la nouvelle directive aura sur la commercialisation de la variété de pomme de terre Vitabella et sur la disponibilité des plantons de cette variété. Le cas de Vitabella fera cependant jurisprudence pour l'application pratique de la directive.



«Nous n'excluons pas d'élargir plus tard la commercialisation de Vitabella.»

Ernst Arn, directeur de Terralog

Une exclusivité qui n'est pas gravée dans le marbre

Comment la culture et la commercialisation de Vitabella vont évoluer jusque-là a été le thème d'une table ronde qui a réuni ce printemps le secteur de la pomme de terre bio.

La société Terralog détient le monopole d'importation de Vitabella en Suisse. «Le fait que la société Rathgeb ait été jusqu'ici la seule à recevoir des plantons a entre autres quelque chose à voir avec le peu de marchandise à disposition et avec le fait que Rathgeb s'intéresse à cette variété depuis plusieurs années», affirme Ernst Arn, le directeur de Terralog, qui n'exclut cependant pas d'écouler plus tard Vitabella aussi dans d'autres canaux si le marché l'exige et si c'est judicieux du point de vue stratégique pour Terralog AG.

Vitabella doit cependant encore prouver sa vraie valeur dans les conditions pratiques de l'agriculture biologique suisse. Contrairement à ce qui avait pu être annoncé auparavant, le FiBL étudie de nouveau Vitabella cette année dans ses essais variétaux. Ce revirement a été motivé par la décision attendue contre l'exclusivité variétale prise par l'Assemblée des

délégués (AD) de ce printemps. «Rappelons aussi qu'une nouvelle variété doit être testée pendant au moins deux ans avant qu'elle puisse figurer sur la liste des variétés recommandées par Swisspatat», complète Hansueli Dierauer du FiBL. Ce n'est qu'ensuite que tous les obstacles peuvent être levés pour une multiplication en Suisse.

Cette variété est-elle vraiment aussi bonne que ça?

Ces essais variétaux se font aussi de nouveau chez des producteurs de Biogroupe, la concurrence directe de Rathgeb Bio. Biogroupe aura l'accord de Terralog pour commercialiser la récolte de ces essais variétaux. La question de l'intérêt futur de Biogroupe pour Vitabella est encore ouverte. «Nous allons observer comment la variété se comporte dans nos conditions», explique Martin Lichtenhahn, conseiller agricole de Biogroupe et directeur de l'Association des producteurs de légumes bio APLbio.



«Une nouvelle variété doit être testée pendant au moins deux ans avant de pouvoir figurer sur la liste.»

Hansueli Dierauer, FiBL

La société Rathgeb Bio est quant à elle toujours intéressée par la variété. «Jusqu'ici elle fournit des bons résultats, mais elle a quand même quelques problèmes», dit Christian Rathgeb. «Nous ne misons donc pas tout sur ce même cheval, nous continuons de tester aussi d'autres variétés.» L'exclusivité de la culture et de la commercialisation n'est en poutre pas un critère important pour lui. «Cette variété nous intéresse pour des raisons agronomiques. Qu'il y en ait ou non d'autres qui en produisent ou en commercialisent n'a pas d'importance pour nous. C'est l'affaire de la société Terralog.»



«Cette variété doit d'abord faire ses preuves dans les conditions agricoles suisses.»

*Martin Lichtenhahn
Association des producteurs de légumes bio*

La Fédération suisse des producteurs de semences Swissem est fondamentalement critique à l'égard des variétés dont la commercialisation fait l'objet d'exclusivités. Dans le cas de Vitabella, l'essentiel serait que – si cette variété doit vraiment être cultivée à grande échelle – la multiplication des plantons



Le FiBL teste la variété de pommes de terre controversée Vitabella une année de plus dans ses essais variétaux. Photo: René Stefani

se fasse en Suisse. Dans le cas d'autres variétés protégées par une marque comme Amandine ou Celtiane, cela est possible grâce à un accord avec la représentante des variétés, Apnal (Association des producteurs de pommes de terre nouvelles de l'arc lémanique). «Le point décisif sera les résultats de Vitabella dans les essais variétaux», dit aussi Adrian Krähenbühl de Swissem.

L'attitude à adopter à l'égard des variétés protégées est en cours de discussion au sein de l'interprofession Swisspatat.

Pas d'actions juridiques en vue

Bien qu'il y ait des chances de réussite, aucun des concernés ne semble actuellement intéressé à déposer plainte contre le dépôt de la marque Vitabella. Il semble que personne n'ait envie de soulever davantage de poussière.

Or, Terralog a le monopole sur le matériel de multiplication de Vitabella même sans marque protégée puisqu'elle se base en dernier recours sur l'enregistrement de la protection de la variété dans l'Union européenne. Grâce à ses bonnes relations avec le sélectionneur KWS et le multiplicateur Plantera, Terralog a de facto le droit exclusif d'importer du matériel de multiplication de Vitabella. Un recours en annulation du dépôt de

la marque «VITABELLA» ne serait même pas vraiment gênant pour Terralog. Un tel cas de jurisprudence pourrait en effet aussi faire vaciller la protection des marques d'autres variétés comme Celtiane ou Amandine. Markus Spuhler

Son utilisation alimentaire rend la culture de l'avoine intéressante

L'avoine alimentaire est attractive: elle est peu exigeante, très demandée et ne transmet pas de maladies de rotation.

Le champ est encore vert, à fin mai les panicules ne sont pas encore visibles. «Je m'étonne toujours de la lenteur du développement de l'avoine par rapport à d'autres cultures de céréales», dit Andreas Buri. Propriétaire du champ d'avoine, ce paysan bio de Grafenried BE est cependant globalement satisfait de l'état du développement de la culture: «Elle suit le calendrier.» Et fin juillet on y sera, l'avoine pourra être moissonnée.

Une alternative pour remplacer le blé

L'avoine de Buri ne sera pas utilisée pour le bétail ou la semence mais transformée en flocons. Pour atteindre la qualité nécessaire, l'avoine doit présenter un poids à l'hectolitre d'au minimum 54 kilogrammes. «La variété d'automne Wiland marche bien», dit Buri. Et il s'y connaît en avoine, tant il est vrai qu'il en cultive depuis dix ans. Il en vend depuis deux ans à Biofarm comme avoine alimentaire. La coopérative de Kleindietwil a fortement contribué au développement de la production d'avoine en Suisse. Biofarm est le lien entre le producteur et le consommateur. Elle conclut avec les paysans des contrats de prise en charge de leurs produits et mène les négociations avec les grands distributeurs. Un des buts de Biofarm est d'encourager la culture de l'avoine pour contribuer à l'augmentation de la diversité des cultures de céréales. Elle a conclu des contrats avec 60 agriculteurs qui lui fournissent au total dans les 400 tonnes d'avoine par année.

Avant, Biofarm vendait les produits à base d'avoine uniquement sous sa propre marque dans le commerce biologique spécialisé, mais la coopérative fournit aussi la Migros depuis 2012. Ce grand distributeur a en effet des flocons d'avoine bio de production suisse à son assortiment. «Cela a provoqué une

grosse augmentation de la demande», explique Dieterich Bögli, product manager Céréales chez Biofarm. Des 100 tonnes vendues en 2012, les ventes d'avoine alimentaire sont passées à 400 tonnes en 2014.

Plus de 100 hectares supplémentaires nécessaires

Le gruau d'avoine bio, un autre produit de la Migros, était jusqu'ici fabriqué avec de l'avoine importée. Le grand distributeur veut aussi utiliser de l'avoine biologique suisse pour ce produit à partir de 2016. «Cela signifie que nous devons produire plus du double d'avoine alimentaire», calcule Bögli. Il faudra donc cultiver plus de 100 hectares d'avoine alimentaire supplémentaires pour couvrir cette demande. «Nous cherchons des producteurs et des surfaces», annonce Bögli. L'augmentation des surfaces doit être assurée par des producteurs actuels d'avoine fourragère qui passent à l'avoine alimentaire, mais aussi par de nouveaux producteurs. «L'avoine est une culture assainissante», fait encore remarquer Bögli. Cela signifie que l'avoine ne transmet pas de maladies de rotation. La décision de cultiver ou non de l'avoine peut aussi dépendre du prix: «Avec 77 francs par décitonne d'avoine, l'agriculteur reçoit moins d'argent qu'avec du blé», explique Bögli. Le calcul n'est toutefois pas si simple. «L'avoine est une culture intéressante qui offre une alternative au blé.» L'avoine est par exemple peu exigeante et peut être cultivée dans des régions où le blé ne pousse pas. Elle a besoin de peu d'éléments nutritifs. «Je n'achète jamais d'engrais pour l'avoine», confirme Buri. Il couvre une partie des besoins de la culture avec du fumier de cheval de la ferme et le reste avec un engrais vert.

La Suisse ne produit pas assez d'avoine alimentaire de qualité bio. Il en faudrait 1000 hectares pour couvrir l'ensemble de la demande. Or il n'y a en Suisse que 120 hectares d'avoine alimentaire bio. «Nous voulons clairement une augmentation», explique Bögli. *Deborah Rentsch*

Le producteur d'avoine alimentaire Andreas Buri.

Buri examine le stade de développement de son avoine bio. *Photos: drt*





Nils Müller est convaincu des avantages de l'abattage au pâturage pour les animaux et pour la qualité de la viande. Photo: G. Müller

Le coup d'envoi de l'abattage au pâturage Suscite énormément de réactions

La présentation du projet d'abattage au pâturage du paysan bio Nils Müller, du FiBL et de Quatre Pattes remue l'opinion publique, mais les médias ont dans l'ensemble réagi très positivement.

Il est rare que des histoires venues de l'agriculture biologique fassent les unes des quotidiens nationaux et se taillent une place à l'édition principale du journal télévisé de la SSR. Or il y a eu les deux quand les producteurs de la ferme «Zur Chalte Hose» de Forch ZH, Nils Müller et Claudia Wanger, ont présenté récemment aux médias leur projet d'abattage au pâturage, qui est depuis le début suivi par le FiBL et cofinancé par Quatre Pattes. On en a depuis beaucoup dit et écrit sur l'étourdissement par un coup de fusil tiré dans un enclos spécial.

Comme le montre les très nombreuses réactions sur tous les canaux et les centaines de commentaires postés sur les forums en ligne, cette méthode d'abattage – qui est encore interdite dans notre pays – semble avoir touché un nerf sensible chez les consommateurs et dans les médias. Alors que l'opinion publique se focalisait jusqu'ici sur les conditions d'élevage des animaux dont on mange les produits, l'abattage au pâturage pratiqué à Forch a réveillé l'intérêt pour les derniers instants des animaux agricoles.

Bonne concentration nécessaire

Vu que les médias n'ont pas pu assister à l'opération par égard pour les animaux et pour assurer la tranquillité de l'abattage, Thomas Alföldi, du FiBL, a tourné pour eux lors du troisième abattage sur les dix autorisés un petit film qui montre la motivation du chef d'exploitation et le déroulement de la chose. Ce film a été diffusé intégralement par de nombreux portails

d'actualités et a suscité plus de 20 000 clics en 24 heures. Ce film devrait avoir contribué à l'accueil positif réservé par le public à l'abattage au pâturage car il réfute les arguments avancés par les opposants. Il ne s'agit en effet pas de tirer sur des bovins ensauvagés comme dans l'Ouest sauvage mais de recourir, dans un environnement contrôlé et avec beaucoup de concentration, à un procédé qui ne peut fonctionner que si la relation homme-animal est bonne.

Prochaine étape: une autorisation permanente

Le procédé semble évident et naturel, mais il ne convient pas partout ni à tout le monde. La ferme doit être équipée des infrastructures nécessaires.

En plus de l'enclos et de l'affût perché, il faut aussi une remorque spécialement construite pour le transport de l'animal abattu et saigné. Le tireur doit en outre être en possession d'une formation de chasseur. Et même après avoir réuni toutes ces conditions, Nils Müller et le vulgarisateur du FiBL Eric Meili ont dû faire un immense travail de persuasion jusqu'à ce que le service vétérinaire du canton de Zurich finisse par délivrer une autorisation tout d'abord limitée. Il a par exemple fallu fournir une description du procédé de 40 pages qui règle jusque dans les moindres détails le déroulement de l'abattage au pâturage.

Les partenaires du projet espèrent que plus rien ne s'opposera à une autorisation permanente si les prochains abattages se déroulent aussi bien que les trois premiers. Dans le but de rendre les expériences qui ont été faites accessibles à d'autres producteurs intéressés et de leur aplanir le chemin qui mène à cette méthode d'abattage très respectueuse des animaux, Müller et Meili prévoient de créer prochainement un groupe d'intérêts pour l'abattage au pâturage.

Adrian Krebs



→ www.bioaktuell.ch > Filme (Le film est en suisse-allemand)



Après l'anesthésie par injection, les porcelets sont hébétés et doivent être placés dans un nid à porcelets protégé et chauffé jusqu'à ce qu'ils soient complètement réveillés. Photo: Barbara Früh

Porcelets: Anesthésies critiquées

Le Cahier des charges du Bourgeon est très exigeant en matière de bien-être animal, mais une étude montre que les producteurs de porc bio peuvent se retrouver sous le feu de la critique.

Dans le cadre d'une thèse de doctorat, Andrea Enz a étudié à la faculté Vetsuisse de l'université de Zurich l'effet de l'anesthésie lors d'une narcose par inhalation pour la castration des porcelets. Elle a constaté que 14 pourcent des porcelets avaient des mouvements de défense pendant la castration et qu'ils émettaient des sons vocaux bien qu'ils aient été anesthésiés avec du gaz isoflurane. Et l'anesthésie était même insuffisante dans 34 pourcent des narcoses par injection.

Pour la Protection suisse des animaux, ces fortes proportions de porcelets mal anesthésiés ne sont plus compatibles avec les dispositions légales. Or les petits producteurs préfèrent la narcose par injection parce que l'acquisition d'un inhalateur n'entre pas en ligne de compte pour eux. Il y a en agriculture biologique de nombreux producteurs qui n'élèvent qu'un petit nombre de truies (voir encadré). Il se peut donc qu'il y ait des anesthésies insuffisantes même dans les fermes bio. La castration chimique est interdite en agriculture biologique et l'engraissement des verrats n'est actuellement praticable que par un petit nombre de producteurs qui font de la vente directe.

La protection des animaux est alarmée

L'anesthésie par injection ne peut être faite que par un vétérinaire. Les vétérinaires ont la stricte interdiction de fournir le narcotique aux agriculteurs. Selon le vétérinaire Felix Goldinger, la dose d'anesthésiant recommandée pour la castration des porcelets doit absolument être respectée: «Seule l'utilisation combinée d'azapéron (Stresnil 5 mg/kg), de

butorphanole (0,2 mg/kg) et de kétamine (15 mg/kg) permet d'effectuer une castration sans douleur», écrit-il dans une réponse à un éleveur de truies bio intéressé.

Doser correctement l'anesthésiant

Les porcelets doivent être pesés avec précision pour que l'anesthésiant puisse être dosé correctement. «Et un endroit chaud pour la phase de réveil d'environ trois heures devrait aussi aller de soi», précise Goldinger. Un surdosage peut avoir de lourdes conséquences: «Si les porcelets ne se réveillent pas à temps ils ne peuvent pas boire assez – ils sont en général allaités toutes les heures», explique l'éleveur de cochons Peter Haldemann de la Commission technique Viande. Il a donc été un des premiers producteurs à acheter un inhalateur en 2008, parce que cette méthode d'anesthésie est plus maniable, plus flexible et moins invasive pour les porcelets. Michèle Hürner •



Beaucoup de petits producteurs

41 pourcent des producteurs de porcelets bio n'ont qu'une ou deux truies, et les trois quarts des éleveurs de truies bio ne possèdent qu'un quart des truies bio. Il n'y a que 17 fermes bio (10 pourcent) qui ont plus de 40 truies, mais cela représente plus de la moitié de l'ensemble des truies bio.

L'engraissement des verrats régresse dans l'UE

En Suisse, la castration des porcelets n'est plus permise depuis 2010 que sous anesthésie. L'interdiction doit aussi venir dans l'UE à fin 2018. Selon un journal spécialisé, l'engraissement des verrats régresse pourtant de nouveau à cause des difficultés de commercialisation. Selon le LID il en va de même en Hollande bien que les Pays-Bas soient considérés comme les pionniers de l'engraissement des verrats. L'année passée, environ un tiers des producteurs en sont revenus à la castration chirurgicale parce que leurs acheteurs avaient des difficultés à l'exportation. mh

Mahrer succède à Held chez Bio Test Agro AG

Il y a eu un changement de personnel au sein de l'organisme de contrôle Bio Test Agro AG. Le membre de la direction Hans-Ulrich Held a quitté l'organisation à la fin juin. Après 15 années passées dans les contrôles et 13 années chez Bio Test Agro AG, il cherche de nouveaux défis professionnels et souhaite se consacrer provisoirement à son propre domaine agricole. Dominique Mahrer lui a succédé le 1 juillet 2015 en reprenant la direction du secteur de l'agriculture. Elle travaille depuis avril 2014 au secrétariat de Bio Test Agro en tant que vice-directrice de secteur. *spu*



Dominique Mahrer Photo: adi

Création d'un forum de la recherche bio

Une plateforme nationale va fonctionner comme instance consultative pour les institutions de recherches qui sont actives dans le domaine de l'agriculture biologique. Les objectifs de cette nouvelle plateforme sont d'éviter les doublons et de profiter des synergies. Ce forum de la recherche bio doit regrouper une quarantaine de membres de la recherche, de la pratique, de l'administration et l'agriculture. Un service de coordination est prévu dans lequel Bio Suisse sera représentée par Urs Guyer, le responsable de la formation, de la recherche et de l'innovation au secrétariat de notre Fédération. La Commission de direction est constituée d'Urs Niggli pour le FiBL, de Paul Steffen pour Agroscope et de Daniel Bärtschi pour Bio Suisse. Ce sera une direction tournante. *spu*

Les maraîchers exigent-ils une réglementation douanière plus stricte à cause de Rathgeb Bio?

Les légumes cultivés à l'étranger en zone frontalière ne doivent plus être considérés comme suisses. Une motion allant dans ce sens a été suivie fin avril par la majorité des délégués qui participaient à l'Assemblée des délégués de l'Union maraîchère suisse UMS. Les légumes produits dans les fameuses zones frontalières ne devraient donc plus pouvoir être vendus avec le logo de Suisse-Garantie. La décision finale devra cependant être prise par la propriétaire de la marque, la société Agro-Marketing Suisse (AMS). Mais pourquoi la majorité des producteurs suisses de légumes veut-elle justement maintenant être plus stricte? Le journal local «Landbote» écrit que la motion vise avant tout la plus grande entreprise de la section zurichoise de l'UMS, Rathgeb Bio à Unterstammheim ZH. La société

loue en effet quelque 60 hectares sur sol allemand pour cultiver des légumes et des pommes de terre bio. Un maraîcher zurichois a affirmé au «Landbote» que les consommateurs ne comprennent pas que des légumes Suisse-Garantie soient cultivés en Allemagne. «Il s'agit en fait de produits allemands qui sont naturalisés.» Et il s'agit quand même aussi un peu d'embêter la concurrence. Walter Koch, chef de projet chez Rathgeb, oppose à cela que le niveau un peu plus bas qu'ici des loyers payés en Allemagne est insignifiant par rapport aux coûts de production importants des légumes. Et les plants, les engrais et tous les autres intrants viennent de Suisse. «L'ensemble du personnel est engagé à Unterstammheim», souligne Koch. Les seules choses qui viennent d'Allemagne sont le sol et l'eau. *spu*

Les prix des céréales fourragères ne changent pas

Grâce aux bons rendements, les céréales fourragères biologiques suisses ont atteint en 2014 une part de marché de près de 50%. Les céréales fourragères restent donc très recherchées. Les prix de référence des céréales fourragères Bourgeon restent pour la moisson 2015 au même haut niveau que l'année passée. Les prix des céréales fourragères bio sont à peu près deux fois plus élevés que ceux des céréales conventionnelles. Les conditions de prise en charge 2015 correspondent aux dispositions de l'interprofession swiss granum.

À cause des mauvaises conditions météorologiques pendant la récolte 2014, la proportion de céréales germées était exceptionnellement haute avec plus de 2 800 tonnes. Le soutien des cultures de légumineuses à graines a permis une nouvelle augmentation des

quantités récoltées. Les contributions d'encouragement pour les légumineuses restent pour 2015 au même niveau que l'année passée, 10.- Fr./dt pour la féverole et le pois protéagineux et 15.- Fr./dt pour le soja et le lupin.

Prix de référence à la production, Fr./dt:

Orge	83.-
Avoine	67.-
Triticale	82.-
Blé fourrager	86.-
Maïs grain	86.-
Pois protéagineux	98.- ¹
Féverole	87.- ²

¹ 88.- Prix réf. + 10.- contribution

² 77.- Prix réf. + 10.- contribution comm.

→ www.bioactualites.ch > Grandes cultures > Céréales fourragères > Prix





Vendre les bêtes *avant*
qu'elles soient pendues
au crochet du boucher

La fidélisation à long terme des clients aide à commercialiser les bêtes comme prévu. Les médias en ligne peuvent aider à surmonter la distance entre la ville et la campagne.

Pour ceux qui font de la vente directe, une période agitée commence quand la bête part chez le boucher. Ils doivent livrer rapidement une grande quantité de viande aux clients, et pas seulement les filets et les côtelettes, mais tout: cou, jarrets, tri-paille – toute la bête doit loin. Et il n'est pas rare que, à la fin, quelques kilos finissent dans le congélateur déjà trop plein de la ferme. L'idéal serait de pouvoir vendre les bêtes du groin à la queue avant même qu'elles soient tuées. Une bonne planification avec listes de téléphones, circulaires informatiques et formulaires de commande en ligne y contribue – de même bien sûr qu'une vaste clientèle bien fidélisée

«Nous offrons aux clients un contact étroit avec leur nourriture»

L'entrepreneur de Suisse orientale Guido Leutenegger vend depuis des années ses bêtes avant l'abattage. Les propriétaires de ses «actions nommées Lotti» ont droit à une certaine partie des veaux de la vache mère qui porte ce nom. Des gens pleins d'idées ont depuis lors développé d'autres systèmes novateurs qui visent le même but: vendre la viande avant qu'elle soit pendue au crochet de la boucherie. Il y a par exemple le désigner industriel Fabio Müller avec son concept «Mein Schwein» (mon cochon): Les consommateurs «conquièrent» leur propre porc de plein air – en février les porcelets pour les grillades de l'été et en juillet les «porcs d'automne» pour le rôti de la St-Martin. Leurs «propres» porcs engraisent chez un des trois agriculteurs qui font actuellement partie du projet. Ils mettent chacun un demi-hectare de terrain à disposition et surveillent la quinzaine de cochons qui s'y ébattent. Les «propriétaires» peuvent venir voir leurs cochons quand ils veulent et même assister à leur abattage. «Nous offrons aux clients un contact étroit avec leur nourriture qui s'est perdu dans le monde actuel de la consommation anonyme», dit Fabio Müller. Avoir connu la bête qu'on mange est un souhait important pour de plus en plus de consommateurs. Le succès de «Mein Schwein» lui donne raison: ses porcs de plein air sont toujours plus demandés, et Müller cherche des pâturages supplémentaires pour l'année prochaine. Une petite cinquantaine de porcs d'été se rapprochent en ce moment de l'abattage – et les commandes pour les porcs d'automne battent leur plein.

Des bœufs qui ne sont tués que quand il sont entièrement vendus

Ce que Müller fait avec des cochons, deux jeunes Bernois le font avec les bœufs Charolais d'un producteur Bourgeon de la région. Moritz Maier et Xavier Thoné se partagent des vaches. Voilà comment ça se passe: les bêtes à partager se succèdent sur le site www.kuhteil.ch. En ce moment c'est au tour du bœuf «Joke». Les personnes intéressées peuvent commander de la viande de «Joke» par paquets de mélange d'au moins 4 kg. Un graphique animé montre que «Joke» est vendu à 85 pourcent. Il sera abattu lorsque les clients se le seront entièrement réparti, et chacun recevra sa part par la poste. Puis ça redémarre avec la prochaine bête. Les deux Bernois ont ainsi réparti plus d'une dizaine de bovins depuis le démarrage en automne passé. Ils appellent leur modèle «Crowdbutchering»: l'abattage («butchering») se fait quand la quantité de clients («crowd») est assez grande. Grâce aux nouveaux médias comme Facebook ou Twitter, il ne faut en général pas plus d'une semaine pour partager un bœuf. Il n'y a donc pas de problèmes pour prévoir la date de l'abattage.

Que ce soit avec des titres de participation, les médias sociaux ou les relations classiques avec la clientèle, les exemples de commercialisation de la viande montrent qu'une bonne planification fait plus de la moitié de la vente. *Ursina Galbusera* •



Vente directe: Vue d'ensemble Crowdbutchering

Fonctionne par Internet comme le crowdfunding. Un projet – ici l'abattage – n'est réalisé que quand suffisamment de gens se sont engagés en ligne pour le financement.

Titres de participation

Ils aident à trouver des fonds et à assurer l'écoulement des produits. Vu que les intérêts sont payés en nature, les investisseurs profitent d'une relativement forte rentabilité et les producteurs d'une meilleure garantie d'écouler leurs produits.

Achat anticipé

Les animaux sont vendus (entièrement ou partagés) avant leur installation dans la ferme. Les propriétaires peuvent aller les voir quand ils veulent à la ferme.

Clients clés

La commercialisation passe par des clients essentiels comme des restaurants ou des cantines. Les entreprises adaptent mutuellement leur production. Les relations avec les clients sont assurées par un dialogue personnel.

Autres possibilités

Vente à la ferme, service de livraison, par la poste. Communication et commandes toujours via un shop, une circulaire, une lettre, etc. *ug*

→ www.mein-schwein.ch

→ www.kuhteil.ch

Les amateurs de viande de porc peuvent acheter à Fabio Müller un porcelet qu'il va faire engraisser chez un agriculteur. *Photo: www.mein-schwein.ch*

Le GI Bio veut des valeurs limites pour les contaminations par des résidus

Le GI Bio – le groupement d'intérêts du marché alimentaire suisse bio – fondé par des transformateurs est en train d'élaborer une convention collective qui doit définir des valeurs limites contraignantes pour les résidus.

Un groupement d'intérêts des transformateurs, importateurs et distributeurs bio a récemment été créé au niveau suisse (voir le Bioactualités 5/15). Sa création a été motivée par les incertitudes au sujet des valeurs limites pour les résidus des substances interdites dans les produits bio. L'Ordonnance bio dit seulement que les produits bio doivent être exempts de certaines substances. L'augmentation de la précision des appareils d'analyse et la petitesse du territoire suisse font cependant qu'il est quasiment impossible de garantir que les produits bio soient totalement exempts de résidus.

Les chimistes cantonaux veulent de la clarté

Les chimistes cantonaux traitaient les cas de résidus dans les produits bio assez diversement à cause du manque de réglementation. C'est pourquoi la Conférence des chimistes cantonaux a pressé la Confédération de trouver une solution uniforme, ou plutôt de définir des valeurs limites contraignantes. La branche a maintenant décidé de s'attaquer proactivement à ce problème et de ne pas attendre que la Confédération impose une réglementation, comme le dit sur demande Daniel Bärtschi, le directeur de Bio Suisse.

Tout a démarré par une discussion entre Ueli Steiner (bio.inspecta), Urs Niggli (FiBL), Christian Burtscher (Demeter) et Daniel Bärtschi. Il a ensuite été décidé lors d'une réunion de lancement de créer un groupement d'intérêts, le GI Bio. Il regroupe plus de 40 entreprises. L'organisation repose déjà sur des bases assez larges, dit Bärtschi. Le GI compte de nombreuses PME du secteur bio, mais aussi entre autres les entreprises de transformation de la Coop et de la Migros. bio.inspecta, Bio Suisse et Demeter ne sont pas membres mais sont montées à bord en tant qu'observatrices.

La première tâche du GI est maintenant, sous la présidence de Niklaus Iten (Bio-Familia), d'élaborer une convention collective contenant des valeurs limites contraignantes et de la soumettre aux chimistes cantonaux.

Selon Bärtschi, les différents scandales de ces dernières années prouvent bien que la principale problématique est celle des céréales – surtout importées. Voilà pourquoi les meuniers et les grandes boulangeries sont très bien représentés dans le GI, mais la liste des membres comprend aussi des transformateurs de lait et de viande.

Bärtschi mentionne les alcaloïdes tropaniques dans le millet comme exemple de substance problématique sans valeur limite définie. Cette substance provient par exemple du datura



Les matières premières bio doivent être exemptes de substances interdites. La pratique a besoin d'avoir des valeurs limites pour les résidus. Photo: oekolandbau.de

stramoine. Lorsque l'orge est moissonnée, le poison passe des adventices sur la céréale et finalement dans les produits transformés.

Le directeur de Bio Suisse précise qu'il y a bien sûr aussi des problèmes avec des résidus de pesticides car on ne peut pas partir de l'idée que la contamination des champs bio par les productions conventionnelles voisines soit égale à zéro.

Les paysans n'y sont pas mais peuvent en profiter

Il est expressément prévu que les transformateurs fermiers ne siègent pas dans cette nouvelle instance. Ce n'est pas dans l'intention de les exclure des processus décisionnels, dit Bärtschi, mais il y a un déséquilibre entre les coûts et les bénéfices. La cotisation annuelle se monte en effet à 800 francs, ce qui est considérable. Bärtschi souligne que, à l'inverse, les paysans pourront profiter des résultats du travail du GI.

Adrian Krebs

Déposer les projets de recherche maraîchère

Les producteurs de légumes ont jusqu'au 01.09.2015 pour déposer des demandes de projets auprès du Forum Recherches Légumes (FRL) pour le programme de recherche 2016. Les demandes peuvent porter sur des thèmes concernant les cultures en plein air ou sous abri ou sur des questions qui se posent avant ou après les récoltes. En plus des problèmes phytosanitaires (usages mineurs) et des demandes générales de la pratique (extension), les thèmes peuvent aussi être économiques. Le FRL est le service de contact et de coordination pour les demandes de la production, du commerce, de la transformation et de la vulgarisation pour la recherche dans le domaine du maraîchage, donc aussi du maraîchage bio. *Ilena Meier*

→ www.szg.ch > Prestations
> Forum Recherches Légumes

Collaborer avec le réseau d'agriculture urbaine

Le réseau bâlois d'agriculture urbaine (RBAU) et Bio Suisse aimeraient se soutenir mutuellement dans le domaine de la communication. C'est ce que les deux organisations ont décidé dans le cadre d'une convention orale. Le réseau bâlois d'agriculture urbaine réseaute et réalise à Bâle une série de projets dans le domaine de l'agriculture écologiquement et socialement durable, dont entre autres différentes initiatives de production de légumes, une coopérative d'achat de denrées alimentaire ou un bistrot bio. Ce genre d'initiatives sont importantes pour favoriser la compréhension de la population citadine pour l'agriculture et continuer le développement de la commercialisation régionale», dit Daniel Bärtschi, le directeur de Bio Suisse. Le RBAU est une initiative citoyenne indépendante organisée en association qui mise sur le bio: ses statuts stipulent que les membres qui produisent des denrées alimentaires doivent respecter le Cahier des charges de Bio Suisse. *spu*

→ www.urbanagriculturebasel.ch

Le Comité de Bio Suisse réorganise ses dicastères

Lors de sa séance de fin mai, le Comité de Bio Suisse a redéfini les dicastères et réorganisé leur répartition. Le nouveau dicastère de la communication a été attribué à la nouvelle membre Christina de Raad Iseli. Christian Butscher reprend le dicastère de la qualité et Wen-

del Odermatt celui du savoir. Le marché est repris par Milo Stoecklin, et Claudio Gregori s'occupera du dicastère des membres. Les finances vont à Monika Rytz – et Christina de Raad Iseli reprend la vice-présidence. Le Président est toujours Urs Brändli. *spu*



De gauche à droite: Milo Stoecklin, Danielle Rouiller (remplacée par Christina de Raad Iseli), Claudio Gregori, Monika Rytz, Urs Brändli, Wendel Odermatt et Christian Butscher. *Photo: Bio Suisse*

Délai de recours contre les nouveaux règlements

Diverses adaptations et compléments de la réglementation du Bourgeon entreront en vigueur au début 2016. Toutes les modifications prévues dans les règlements seront postées sur le site internet de Bio Suisse à partir de fin juillet. Les organisations membres de Bio Suisse peuvent déposer des recours contre ces modifications, et les membres peuvent agir individuellement en motivant leur organisation membre à faire recours. Un recours doit être déposé par au moins trois organisations membres pour prendre effet. Le délai de recours est fixé au début octobre. *spu*

→ www.bio-suisse.ch > Producteurs > Cahier des charges & règlements > Promulgations

Le matériel d'enseignement bio se fait attendre

La parution du nouveau support d'enseignement pour la formation de base en agriculture biologique prend du retard. Il est à moitié réalisé pour la première et la deuxième année, nous a répondu par écrit la LMZ. Pas une ligne n'a encore été écrite pour la troisième année. Cela est dû à une révision partielle du plan de formation pour la formation agricole de base qui pourrait provoquer des modifications de la répartition des leçons. «La répartition des leçons sera assez bien clarifiée en automne pour que le travail de rédaction et de réalisation du nouveau support d'enseignement puisse reprendre», écrit encore la LMZ. Ce nouveau support d'enseignement est cofinancé par la LMZ, Bio Suisse et les cantons. *spu*



Pour eux la qualité est quelque chose qui va de soi: les lauréats du Bourgeon Bio Gourmet 2015. Photos: Dominik Baur

Pain, viande et poisson *sur la table du jury*

Petit artisan ou grande multinationale – le concours de distinction de la qualité de Bio Suisse est ouvert à tous ceux qui transforment des produits bio selon les directives du Bourgeon.

Lieli est un paisible village paysan dans le Seetal lucernois. Prairies, vergers haute-tige, du maïs et un peu de céréales marquent le paysage du versant ouest du Lindenberg. Les quelque 200 habitants vivent avant tout de l'agriculture.

Bio en petit, un à la fois ...

Comme d'ailleurs la famille d'Andreas Peter sur la Bachhalde. Ici, il faut se montrer novateur si on veut pouvoir vivre correctement d'une ferme de grandeur moyenne de 18 hectares. Andreas Peter, qui a reconverti sa ferme au bio en 2011, a bien un peu plus de travail pour ses 2,5 hectares de céréales, mais il en obtient un prix bien meilleur. Son fils Simon a décidé de franchir un pas de plus pour augmenter la création de valeur ajoutée sur le domaine, et il s'est installé un petit fournil dans la ferme bio de ses parents. Il vend le pain qu'il fait directement dans la région. Et ce jeune boulanger-pâtissier semble bien connaître son métier: Simon Peter a en effet obtenu avec

son pain au levain le maximum de six points et même une des sept distinctions spéciales du Bourgeon Bio Gourmet lors du concours de distinction de la qualité de Bio Suisse.

... Bio en grand, quatre d'un coup

Un autre lauréat des distinctions spéciales a eu tout autant de succès tout en étant structuré de manière toute différente. Le groupe Bell fait partie des leaders européens de la transformation de viande. Dans des emplacements bien desservis en Europe, quelque 6300 personnes transforment la viande en produits frais et de convenance. Un tel groupe exploite l'efficacité et les effets d'échelle, des processus mûrement réfléchis et une multitude de professions, de cerveaux et de bras engagés. Le chiffre d'affaires annuel de cette entreprise cotée en bourse atteint fièrement 2,6 milliards de francs. Mais même ici on s'y connaît en artisanat bio, et c'est pas moins de quatre produits fabriqués par Bell qui peuvent maintenant porter le Bourgeon Bio Gourmet – et sa saucisse à rôtir de veau a rapporté à Bell une des sept distinctions spéciales.

Petits et grands créent de la valeur ajoutée

Ces deux entreprises sont typiques du secteur biologique suisse. Toutes deux transforment des marchandises Bourgeon en respectant le Cahier des charges de Bio Suisse, qui n'autorise par exemple ni colorants ni arômes artificiels. Toutes deux uti-

lisent les plus-values du bio pour créer davantage de valeur ajoutée dans un secteur toujours sous pression malgré la protection douanière. Et toutes deux fabriquent des produits de haute qualité capables de convaincre à l'aveugle des analystes sensoriels professionnels et indépendants.

82 produits avaient été déposés pour cette distinction de la qualité. Les spécialistes des denrées alimentaires placés sous la direction de l'analyste sensoriel et journaliste gastro Patrick Zbinden ont commencé par une dégustation à l'aveugle de tous les produits selon les critères suivants: apparence, goût, odeur et impression générale. Et le millésime 2015 a encore dépassé le haut niveau des années précédentes puisque 43 des 82 produits candidats ont rempli les hauts critères de qualité du Bourgeon Gourmet et peuvent maintenant porter ce label complémentaire pendant trois ans.

Sept distinctions spéciales ont été octroyées

Lors d'un deuxième tour, quatre cuisiniers célèbres et le directeur de l'édition de «Salz & Pfeffer», Stefan Schramm, ont redégusté – toujours sous la direction de Patrick Zbinden – les produits primés qui ont eu la note maximale et ont attribué les sept distinctions spéciales suivantes:

- Bell AG, Bâle: Saucisse à rôtir de veau Bourgeon Naturaplan
Commentaire du jury: Très belle couleur et forme, arôme harmonieux et goût équilibré.
- Fleischrocknerei, Churwalden: Jambon cru
Commentaire du jury: Très bon produit, aromatique et de bonne préparation.
- Lukas Meier, Hägglingen:
 - ① Jambon cru séché à l'air
Commentaire du jury: Très belle couleur et forme, parfum intense.
 - ② Fromage d'Italie à cuire soi-même
Commentaire du jury: Arôme équilibré, tendre, parfum équilibré.
- Panetteria Mella, Brione: Treccia al Burro (tresse au beurre)
Commentaire du jury: Tressage régulier, parfum de beurre frais avec un léger arôme de vanille.
- Regio Fair, Zell: Viande séchée
Commentaire du jury: Arôme frais de viande avec une note discrète de levure, consistance fine, bien fondante.
- Simon Peter, Lieli: Pain au levain
Commentaire du jury: Forme régulière avec une belle croûte dorée, odeur de grillé avec une légère note de miel et un arôme acidulé doux et équilibré.

Cornelius Speinle, du restaurant Dreizehn Sinne im Huswurz à Schlattingen TG, a été enthousiasmé par les deux jambons crus Bourgeon. «Ils n'ont absolument rien à envier aux bons jambons de Parme», affirme la découverte Gault et Millau de l'année 2014. Sven Wassmer, du restaurant Silver de l'Hotel 7132 à Vals GR, est particulièrement séduit par le pain au levain. «Il a une consistance excellente et une douce acidité.» Et le chef de cuisine décoré de 17 points Gault et Millau Nenad Mlinarević, du restaurant Focus du Parkhotel de Vitznau LU, loue les produits Bourgeon Bio Gourmet: «Nous pourrions utiliser chacune de ces distinctions spéciales dans

notre cuisine.» Et pour Fabian Fuchs, d'Equitable St.Meinrad à Zurich, les produits bio vont de toute façon de soi «et c'est génial s'ils sont de cette qualité».

Remise des prix avec la cuisinière bio Vreni Giger

De nombreuses personnalités de la restauration et de la transformation ont participé à la remise des prix à la salle des événements escherwys de Zurich. La manifestation a été animée par Dominik Flammer, qui s'occupe depuis 30 ans de l'histoire de l'alimentation et dont les livres invitent à redécouvrir des spécialités régionales. La célèbre cuisinière Vreni Giger, 17 points Gault et Millau, a régalé les invités avec un menu exclusif pour lequel elle a utilisé une sélection de produits Bourgeon Gourmet. Bio Suisse a présenté et fait déguster les nouveaux produits Bourgeon Gourmet du 19 au 21 juin au Bio Marché de Zofingue, le plus grand marché bio de Suisse. *Stephan Jaun, Bio Suisse*



Le président du jury et expert en analyse sensorielle Patrick Zbinden explique comment on déguste du pain.



Le Bourgeon Bio Gourmet

Bio Suisse décerne chaque année son Bourgeon Bio Gourmet pour attirer l'attention des consommateurs sur des produits particulièrement délicieux. Ce label garantit la haute qualité gustative et la transformation douce des produits qu'il distingue, et les produits particulièrement excellents reçoivent une distinction spéciale. Cette année ce sont des produits des secteurs du pain, de la viande et du poisson qui ont participé au concours. *sja*

→ www.bio-suisse.ch/fr/produitsprims.php

L'esparcette est bonne contre les parasites mais difficile à cultiver

Sept paysans bio cultivent de l'esparcette en Suisse depuis 2014, dont deux en vendent sous forme de granulés ou de foin. Cette plante fourragère agit contre les parasites gastro-intestinaux.

L'esparcette était anciennement utilisée comme plante fourragère importante et nutritive pour les chevaux de trait. Elle est depuis lors quelque peu tombée en désuétude. Cette plante étonnante suscite pourtant de nouveau plus d'attention. Dans les projets de longue durée auxquels le FiBL a participé, les chercheurs ont trouvé que les tannins contenus dans l'esparcette ont un effet inhibiteur sur les parasites gastro-intestinaux des petits ruminants. En tant que partie d'une stratégie globale, l'esparcette peut contribuer à faire diminuer la pression des parasites dans un troupeau. Cette plante fourragère offre la possibilité de diminuer l'utilisation des vermifuges chimiques contre lesquels de plus en plus de parasites sont résistants.

Fermes spécialisées dans cette culture

Le projet du FiBL et de Mediplant «L'esparcette, une plante fourragère importante pour l'agriculture suisse» a pour but, en collaboration avec les cantons de Fribourg, du Valais et des Grisons et avec le soutien financier de l'Office fédéral de l'agriculture et d'autres sponsors, d'encourager cette alternative végétale aux vermifuges chimiques. Le projet a démarré en 2014 avec sept agriculteurs bio. Il s'agit d'une part de mettre sur pied une production indigène d'esparcette de bonne qualité par des producteurs spécialisés pour développer un commerce régional, et d'autre part les paysans qui donneront de l'esparcette à leurs bêtes seront suivis par des petits essais d'affouragement. Car l'intégration dans la gestion de la ferme



«Nous avons retourné le foin quand il était plein de rosée pour perdre moins de feuilles.»

Max Stalder

est importante. Ça ne marche pas partout. Par exemple, Reto Fivian, de Villarepos FR, a renoncé à affourager de l'esparcette à ses bêtes. Ce paysan bio avait participé à un précédent essai d'affouragement. «J'éleve des moutons mais ne fais pas de grandes cultures. Je dois donc pouvoir faucher mes prairies et y faire pâturer les moutons», explique Fivian. S'il achète de l'esparcette en plus, il a trop de fourrage et sa gestion des pâtures ne joue plus. Et cultiver soi-même cette plante est dif-

ficile. L'esparcette est en effet peu concurrentielle pendant la première année. «Il faut la cultiver seulement dans des sols calcaires avec une faible pression des mauvaises herbes», explique Matthias Klaiss, collaborateur du FiBL et du projet.

Max Stalder le sait aussi: «Il faut traiter cette plante comme des œufs crus», dit-il. Ce paysan bio de Viège VS en cultive sur quatre hectares. Il participe à l'actuel projet du FiBL avec les autres paysans de sa communauté d'exploitations. Comme le dit Stalder, les sols plutôt secs conviennent bien pour la culture de cette plante délicate. Il a une bonne opinion de l'esparcette et il loue ses effets. «Nous en donnons à nos veaux et nous sommes très contents du résultat», dit Stalder. La pression parasitaire de ses bêtes a diminué. Stalder est un des deux seuls producteurs biologiques suisses qui cultivent et commercialisent cette plante fourragère à grande échelle. Les autres agriculteurs qui participent au projet utilisent eux-mêmes l'esparcette qu'ils produisent. Foin, ensilage ou granulés sont analysés par le FiBL avant leur utilisation pour connaître leur teneur en tannins. Vu que – en tout cas selon



«L'esparcette aime nos sols qui ne sont pas trop acides.»

Sylvie Bonvin

les connaissances que nous avons actuellement – l'efficacité dépend du dosage, on peut s'attendre à un meilleur effet avec les fortes teneurs. Voilà pourquoi l'esparcette devrait être cultivée en culture pure. Max Stalder fournit de l'esparcette dans toute la région. Cette approche est recommandée par le collaborateur du FiBL responsable du projet, Steffen Werne: «Cette spécialisation est une bonne chose vu que c'est une culture difficile.» L'année passée, Stalder a vendu quasiment toute sa récolte d'esparcette sous forme de foin à d'autres agriculteurs du Valais. Cette année il a déjà fait la première coupe. Cette récolte va aussi être vendue. De nombreux agriculteurs sont intéressés, «mais le marché doit encore s'organiser», dit Stalder.

Produire des granulés au lieu de foin

Sylvie Bonvin est la deuxième productrice qui commercialise de l'esparcette. Cette paysanne bio de Rueyres-les-Prés dans le canton de Fribourg a aussi eu cette idée grâce au projet du FiBL. Son exemple montre qu'une bonne intégration de la production et de l'affouragement de l'esparcette peut être intéressante. L'année passée elle a fait des balles d'ensilage avec toute la récolte de ses deux hectares d'esparcette. Les grosses balles n'ayant cependant pas trouvé preneur, elle les a affouragées à ses propres chevaux et a été contente du résul-



Le meilleur moment pour récolter l'esparcette est quand elle est en pleine floraison. Photo: Matthias Klais

tat: «Ça a très bien marché.» Cette année elle veut par contre produire des granulés d'esparcette. Elle espère que ça se vendra mieux sous cette forme plus concentrée et plus maniable. La première coupe de cette année lui a déjà permis d'en produire 8300 kilos qu'elle a pu vendre à un paysan qui les utilise pour son troupeau de moutons et de brebis laitières. Elle n'a jusqu'ici pas eu de difficultés avec les exigences particulières de l'esparcette. «Je n'ai eu aucun problème avec cette culture. L'esparcette aime nos sols qui ne sont pas trop acides», explique-t-elle. Ce printemps, elle a même augmenté sa surface d'esparcette de 0,6 hectare.

Des bonnes teneurs en tannins ont été trouvées dans les granulés malgré les fortes températures qui règnent pendant la fabrication. Les collaborateurs du projet pensent donc que l'efficacité des tannins reste intacte dans les granulés. Ce produit pourrait donc être une alternative au foin et au silo. En effet, le silo n'entre pas en ligne de compte pour de nombreux producteurs de lait, et la fenaison et le pressage de l'esparcette provoquent des pertes de feuilles. Vu que les tannins et les éléments nutritifs se trouvent surtout dans les feuilles, cela signifie une grosse diminution de la qualité. L'année passée, Max Stalder a souvent travaillé de nuit pour cette raison. «Nous avons retourné le foin quand il était plein de rosée pour perdre moins de feuilles», explique-t-il. Puis le foin a fini de sécher dans le séchage en grange. Mais, cette année, Stalder produira aussi des granulés.

Soutenir une alternative

Les deux producteurs d'esparcette Sylvie Bonvin et Max Stalder ont fait œuvre pionnière en adoptant la production d'esparcette de qualité comme branche de production. Stalder est en fait producteur de luzerne. Il a fait de bonnes expériences avec cette plante qui est semblable à l'esparcette, mais il n'avait encore jamais essayé cette dernière avant le lancement du projet. «Je trouve qu'il est important de diminuer les vermifuges chimiques en agriculture biologique, donc je veux soutenir activement la culture de cette alternative végétale», dit-il pour expliquer sa motivation. Sylvie Bonvin trouve que c'est une culture intéressante, et elle s'est volontiers embarquée dans cet essai pour développer ce créneau. «Et en plus, les champs d'esparcette en fleur sont très beaux», trouve-t-elle. Deborah Rentsch



La plante

L'esparcette est une légumineuse fourragère avec des valeurs nutritives comme celles de la luzerne. Elle contient en plus une certaine quantité de tannins qui dépend notamment de la variété et de la date de la fauche. Les tannins se trouvent surtout dans les feuilles. Ils n'agissent pas seulement contre les parasites mais peuvent aussi diminuer les émissions de méthane des ruminants et empêcher le tympanisme. Steffen Werne

Contre les parasites

Les tannins font diminuer le nombre d'œufs pondus dans leur hôte par les parasites adultes et empêchent les larves nouvellement ingérées de s'installer facilement. Une partie des parasites peuvent être détruits après une longue période d'affouragement avec de fortes teneurs en tannins. La meilleure efficacité est obtenue en combinant pâturage et affouragement d'esparcette. Pour les chèvres et les brebis laitières, cela peut se faire en donnant des granulés dans la salle de traite. Il est aussi possible de donner du foin ou du silo quand les bêtes sont dans la stabulation. Ce sont les pâturages proches des stabulations qui sont le plus infestés de parasites. Vu que l'effet dépend de la dose, la proportion d'esparcette dans la ration ne devrait pas être trop petite, et l'affouragement des granulés ne doit pas trop diminuer les fourrages grossiers afin de garantir un bon fonctionnement de la panse et une bonne rumination. Pour les petits ruminants adultes, on recommande une dose journalière d'environ 800 g. Diminuer la dose en fonction des quantités de fourrages ingérés par les jeunes bêtes d'engraissement ou d'élevage. Il est difficile de recommander une durée de traitement car on manque encore de données expérimentales. Steffen Werne

Pour en savoir plus

→ Sylvie Bonvin, tél. 079 778 38 21

sylvie.bonvin@bluewin.ch

→ Max Stalder, tél. 079 220 73 24

max.stalder@bluewin.ch

→ www.esparsette.ch

Encouragement de la biodiversité – l'OFAG rame à contre-courant

Les banderoles de la PA 14-17 proclamaient qu'il fallait davantage de biodiversité. Or l'ordonnance doit de nouveau être modifiée – dans le sens d'une nette régression de la biodiversité.

La politique agricole 2014-2017 (PA 14-17) est appliquée depuis une bonne année. Elle avait été présentée entre autres comme ayant pour but de protéger plus efficacement les ressources vitales naturelles et les paysages cultivés et d'orienter les paiements davantage vers les prestations non commerciales de l'agriculture. Or l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) revient en arrière. Le paquet automnal des modifications des ordonnances propose en effet de diminuer de 10 % les contributions pour les surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) du niveau de qualité I – et même de 30 % dans les régions d'estivage. Car les buts de la PA 14-17 pour les SPB de basse qualité seraient déjà atteints selon l'OFAG.

Un domaine ne pourra en outre toucher des contributions pour la biodiversité que sur au maximum 50 % de ses surfaces. Cela permettrait d'économiser 30 millions de francs dans le domaine de l'encouragement de la biodiversité.

État insatisfaisant de la biodiversité

Les plans de l'OFAG sont à l'opposé du rapport sur l'état de la biodiversité en Suisse en 2014, dans lequel les scientifiques de 30 institutions suisses de renom attestent d'un état insatisfaisant de la biodiversité dans notre pays.



Le domaine du Landschaftshof Sutz s'est spécialisé dans la culture des surfaces de biodiversité. Photo: Regina Bösiger

Pour Lukas Pfiffner, expert de la biodiversité au FiBL, les diminutions prévues sont incompréhensibles. «Les mesures de la PA 14-17 sont un pilier important. Cette approche orientée vers davantage de qualité est décisive pour le maintien de la diversité des espèces et des multiples prestations écosystémiques.» Ce concept détaillé d'encouragement a été développé en permanence au point de devenir un modèle pour l'Europe, explique Pfiffner. «Les multiples prestations sociétales de l'agriculture doivent être honorées équitablement et d'après les résultats.»

Marcel Liner, de Pro Natura, critique lui aussi acerbement non seulement les modifications mais également le procédé: «Les paysans ont le droit que les conditions légales ne changent pas chaque année.» Il dénonce aussi le fait que la modification de l'ordonnance ne soit pas passée comme d'habitude par une consultation des offices avant l'audition générale. «Sans compter que les modifications proposées sont insuffisamment fondées et qu'elles agissent contre la décision du Parlement de renforcer les régions de montagne.»

Exploitations en fin de course

Les plans de l'OFAG sont un rude coup pour les producteurs qui se sont spécialisés dans la création et l'entretien des SPB. «Il va nous manquer 40 000 francs si nous recevons des contributions seulement pour la moitié de nos surfaces», explique Peter Bösiger du Landschaftshof Sutz au bord du lac de Biemme. Cela signifierait la mort de notre ferme.» Voilà 20 ans que le domaine cultive des surfaces de biodiversité. Les animaux et les machines y sont adaptés et le savoir-faire s'est développé au fil des ans. «Nous venons de faire des investissements considérables», raconte Bösiger, «et bien sûr en tenant compte des paiements directs.» Selon Marcel Liner, la clause des 50 % touchera 1830 producteurs. Le Conseil fédéral décidera au début de l'automne s'ils devront subir ces énormes pertes. Theresa Rebholz



Rapport sur l'état de la biodiversité en Suisse

→ www.sciencesnaturelles.ch > Organisations
> Forum Biodiversité > Publications
> État de la biodiversité en Suisse en 2014

Les modifications prévues dans l'ordonnance

- Limitation des surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) à 50 % des surfaces d'une exploitation qui auraient droit aux contributions (OPD, art. 55 al. 4bis)
- Diminution des paiements directs pour les SPB de niveau de qualité I de 10 % en général et de 30 % dans les régions d'estivage (OPD, Annexe 7). *tre*

→ www.ofag.admin.ch > Thèmes > Train d'ordonnances agricoles d'automne 2015



On voit souvent Marc Güntert dans les vignes, mais il laisse volontiers la cave à son père. Photo: m. à d.

De menuisier à vigneron

Marc Güntert est au milieu de sa formation de technicien viticole HES. Il pourra bientôt utiliser ses nouvelles connaissances puisque le domaine paternel va changer de génération.

Le domaine viticole de Marc Güntert et de ses parents se trouve à Miège, dans les environs de Sierre VS. À 28 ans il raconte fièrement que le domaine «BioCave» respecte le Cahier des charges de Bio Suisse depuis 1989. Les Güntert cultivent ainsi trois hectares de vigne répartis dans tout le Valais central. Ils vinifient tout eux-mêmes et élèvent 21 vins. La plus grande partie de leurs vignes sont du Pinot noir. «Rien qu'avec ce cépage nous faisons neuf vins différents», explique Marc Güntert en ajoutant que «nous allons faire davantage de Cornalin, d'Humagne rouge et d'autres cépages intéressants.» Il n'a pas de cépage préféré, mais il apprécie les anciens cépages valaisans.

Une profession de rêve et un vignoble

«J'ai toujours voulu être ébéniste, c'était la profession dont je rêvais.» Mais la vie en va souvent autrement. Après ce premier apprentissage, il a fait la maturité professionnelle en un an. Il travaillait de temps en temps sur le domaine paternel et a trouvé plaisir à ce travail. Et le fait qu'un changement de génération est bientôt nécessaire et que la succession doit être réglée a confirmé Marc Güntert dans sa décision de suivre une formation accélérée de vigneron CFC.

Pour pouvoir diriger correctement le domaine, à 25 ans il s'est décidé à suivre une formation en cours d'emploi de technicien viticole HES. Cette formation de quatre ans exige be-

aucoup de lui car elle porte non seulement sur la vigne et la vinification, mais aussi sur le marketing, la vente et la gestion. En tout cas il sera bien préparé pour la reprise de l'entreprise.

Production de vins véganes

Marc Güntert est déjà fortement impliqué dans l'entreprise familiale. On le voit souvent dans les vignes alors qu'il laisse volontiers la cave à son père. Ça lui a toujours plu d'être dehors et de suivre les différentes étapes de la planification à la récolte en passant par les plantations. La plupart des vignes sont sur des terrains en pente. À propos de la fertilisation des sols de ces pentes raides, Marc Güntert répond qu'ils ont «passé toute leur production de vin en mode végane depuis le millésime 2014.» La viti-viniculture végane renonce à toutes les substances d'origine animale, donc on ne peut pas mettre des animaux dans les vignes ni utiliser des engrais contenant des produits animaux.

«Le bio sera la norme dans 20 ans»

Quand Marc Güntert reprendra totalement l'entreprise, probablement en 2017, il conservera l'orientation du domaine. «Il y aura peut-être quand-même quelques ajustements de détail, par exemple dans la vente ou à la cave», ajoute-t-il. Il est évident pour lui que son père a misé sur le bon cheval en choisissant le bio il y a plus de 25 ans. Même s'il sera à peu près le seul vigneron bio des environs.

Et pourtant ses collègues de formation s'intéressent réellement au bio, mais ils manquent bien-sûr de savoir-faire. «Les opinions sont en train de changer et la production bio n'est plus rejetée comme avant.» Et il rajoute après une pause: «Je suis certain que, quand le changement de génération sera terminé, c.-à-d. dans environ 20 ans, la production bio sera la norme.» Carmen Büeler

Agenda

Nous publions volontiers vos événements dans le magazine et sur www.bioactualites.ch. Prière de s'adresser au secrétariat des cours du FiBL pour tout renseignement: tél. 062 865 72 74, cours@fibl.org.

Visites de terrain sur la biodiversité

Région: Fribourg

Dates, horaires et lieux
Jeudi 13 août 2015, 09.30 h
Chez Stéphane et Sylvie Vial-Colliard
Chemin de la Gurla 41
1618 Châtel-St-Denis FR

Région: Vaud

Dates, horaires et lieux
Mardi 18 août 2015, 09.30 h
Chez Corentin Tissot
Rue du Café des Chasseurs 1
1304 Allens VD

Thèmes

Quels éléments structurels choisir pour la revalorisation des surfaces de compensation écologique?

À quoi est-ce que je dois faire attention lors des nouveaux semis de prairies fleuries riches en espèces? Quelles autres mesures du catalogue de Bio Suisse peuvent être réalisées?

Ces questions et de nombreuses autres seront abordées lors de la visite sur le terrain puis discutées entre collègues: Les participant-e-s pourront échanger leurs trucs et astuces pour la réalisation des mesures d'encouragement de la biodiversité, pour les programmes cantonaux d'encouragement de la biodiversité et pour le catalogue de Bio Suisse.

Après la visite, les participants sont invités à un petit en-cas.

Intervenant-e-s

Chef-fe d'exploitation du domaine modèle
Véronique Chevillat (FiBL)
Pascal Olivier (Bio Suisse)
Lisa Pagani (Conseillère agricole)

Inscriptions

Une inscription n'est pas nécessaire

Renseignements

Après de Sara Gomez, Bio Suisse
sara.gomez@bio-suisse.ch

Pour en savoir plus

www.bio-suisse.ch/fr/producteurs/biodiversite/

Agro-Forum 2015

Thema

Innovation vs. Tradition
In der Lebensmittelproduktion ist Innovationsmanagement von entscheidender Bedeutung. Der Anlass richtet sich an alle Interessierten der Agrar- und Lebensmittelbranche und dient neben der persönlichen Weiterbildung auch dem Networking.

Wann und wo
Freitag, 4. September 2015
Feusi-Bildungszentrum, Bern

Information
OK Agro-Forum
www.swissagroforum.ch
Matthias Zurflüh
Tel. 078 803 92 45
mz@swissagroforum.ch

Anmeldung
www.swissagroforum.ch > zum Anmeldeformular

Ackerbau

Feldrundgang mit Friedrich Wenz

Feldrundgang mit Friedrich Wenz und kleine Maschinendemos (Direktsaat, Stoppelbearbeitung, Umbruch, Ansäen von Gründüngungen).

Wann und wo
Dienstag, 11. August
9 bis 16.30 Uhr
Hof am Stei, Sibilingen SH

Information
Anno Lutke Schipholt
Tel. 078 828 47 66
www.ackerbauring.ch

Plantahof-Feldtag

Themen

In den Bergwiesen von Obermatten zeigen wir Mäher, die für sehr steile Lagen geeignet sind. Pro Natura stellt die Zusammenarbeit mit den Landwirten vor. Ausserdem werden Heuschieber und Seilwinden für die Futterbergung hangaufwärts demonstriert.

Wann und wo
Donnerstag, 20. August, 10 Uhr
Plantahof, Obermatten GR

Information, Anmeldung
www.plantahof.ch
Teilnahme ist kostenlos, keine Anmeldung erforderlich

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Bioring Hochstamm

Betriebsbesuch auf verschiedenen Betrieben im Raume Wädenswil.

Themen
Feuerbrand- und Mäusestrategie im Hochstammobstbau, Projekt «1000 Biomostbirnbäume», Hochstammobstbau in der AP 2014-17, Informationen aus dem FiBL, der FK Bioobst und dem Produktzentrum Mostobst SOV, Mostobsternte 2015.

Wann und wo
Montag, 24. August
9.15 bis 16 Uhr
Treffpunkt Bahnhof Wädenswil

Leitung
Andi Häseli, FiBL

Information, Anmeldung
Hans Brunner, Hauptstr. 2,
Steinmaur, Tel. 044 853 15 55

Permakultur-Obstgarten-Woche

Obstplantagen einmal anders - ganz natürlich. Eine neue Dimension in Permakultur, Biolandbau und Vertragslandwirtschaft. Mit Stefan Sobkowiak aus Kanada.

Wann und wo
Freitag, 13. November bis
Donnerstag, 19. November
Vortrag: 13. November,
19.10 bis 21.30 Uhr,
Workshop:
Für Laien: 14./15. November
Für Profis: 18./19. November
Uni Luzern und Malers LU.

Information
www.permakultur-beratung.ch

Petites annonces

Ici vos annonces gratuites!

Les petites annonces publiées sur cette «Place du marché» sont limitées à 400 signes y. c. espaces et ne coûtent rien. Prière d'envoyer les textes de vos annonces à: Erika Bayer, FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick, ou par courriel à publicite@bioactualites.ch tél. 062 865 72 72

Bourse Bio

Vous trouverez sur www.boursebio.ch de nombreuses autres annonces concernant l'agriculture biologique, et vous pouvez aussi y mettre gratuitement des annonces.

OFFRE

A louer dans une ferme bio à la Chaux-de-fonds: appartement de 140 m² 5 pces avec possibilité d'avoir des animaux (chevaux ou autres). Anouk et Christian Marchon
La Joux-Perret 27
2300 La Chaux-de-Fonds
tél. 032 968 2060

Possibilités publicitaires gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques: L'association BioConsommActeurs, bientôt 2000 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 info@bioconsommacteurs.ch www.bioconsommacteurs.ch

CHERCHE

La Fondation des fermes communautaires libres cherche pour la Bergerie de Froidevaux, dans le Clos du Doubs, 2887 Soubey, plusieurs personnes responsables pour les projets autour D'une agriculture en bio-dyn D'un troupeau de mouton D'une tannerie De la rénovation des bâtiments On se réjouit! Till et Claudia tél. 032 955 15 04 079 953 55 95 contact@ecodoubs.ch

La banane est le fruit bio que les consommateurs préfèrent

Selon le Bulletin du marché de l'office fédéral de l'agriculture, il s'est vendu en 2014 dans le commerce de détail suisse 32 874 tonnes de fruits bio pour une valeur de 153 millions de francs. Par rapport au marché des fruits de table, ces chiffres correspondent à une proportion de quelque 10 % du chiffre d'affaires total et de près de 9 % des quantités vendues. C'est la banane qui caracole en tête du classement des fruits bio: 17 145 tonnes en ont été vendues l'année passée, ce qui représente plus de la moitié des fruits bio de l'ensemble du commerce de détail suisse. On trouve au deuxième rang les pommes (3950 tonnes), suivies par les citrons (2080 tonnes) et les oranges (1516 tonnes). *drt*



Rathgeb Bio en fête

La société Rathgeb Bio, un des plus grands acteurs du marché suisse des légumes bio, fête plusieurs jalons: 20 ans de reconversion au bio, 40 ans de déménagement au nouveau siège de l'entreprise, 10 ans de création des sociétés Rathgeb BioLog et Rathgeb BioFresh, et enfin l'agrandissement de l'entreprise après 10 ans de planification. Ces journées festives des portes ouvertes se dérouleront les 29 et 30 août. *spu*

→ www.rathgeb-bio.ch

Un changement dans l'équipe de rédaction

Après six mois de congé maternité, Theresa Rebholz a réintégré en juin l'équipe du Bioactualités. Elle renforce donc de nouveau la rédaction de notre magazine et elle écrit des articles pour le journal. En plus de son travail pour le Bioactualités, elle œuvre aussi au FiBL pour la rédaction internet. Le travail pour le Bioactualités prend par contre fin pour Carmen Büeler, qui a terminé son stage et va maintenant faire à l'université de Bâle un master en sociologie et en sciences des médias. L'équipe du Bioactualités leur souhaite tout de bon. *red*

La directrice adjointe du FiBL s'en va

La directrice adjointe du FiBL, Dominique Barjolle, quitte le FiBL pour des raisons personnelles et travaillera depuis début octobre 2015 pour le service de l'agriculture du canton de Vaud où elle reprendra la direction de la division des paiements directs et de l'agroécologie. Dominique Barjolle avait repris de nombreuses tâches de la direction du FiBL. Elle a aussi développé les activités de recherche et de vulgarisation dans plusieurs régions francophones et fait avancer la collaboration avec des instituts de recherches français. Il a par exemple été possible de passer un contrat avec l'INRA (Institut national de la recherche agronomique). Le développement de la collaboration au Maroc, des mandats d'expertises pour le Bioeconomy Panel de la Commission européenne et la direction de projets de l'UE et de la FAO ont été d'autres de ses activités importantes. *akr/drt*



Essai DOC:

Plus on continue plus il est précis

Voilà maintenant 37 ans que l'essai DOC compare entre eux les trois systèmes agricoles biodynamique, organobio et conventionnel. Cet essai de longue durée conserve toute son actualité. Il s'est transformé en plateforme internationale de recherche et continue de fournir des résultats. Le FiBL organise chaque année avec Agroscope une Journée DOC pour informer sur les plus récents essais et projets. Hans-Martin Krause (sur la photo) participe à l'un des 16 projets actuellement en cours. Doctorant au FiBL, il étudie

comment l'incorporation des résidus de récolte de la culture précédente influence les émissions de gaz hilarant de la culture suivante. Le rapport carbone-azote des résidus de récolte influence les émissions de gaz hilarant, explique-t-il. «Si une grande quantité de matière organique rapidement dégradable est enfouie dans le sol, il faudrait suivre avec des cultures qui absorbent rapidement l'azote libéré», conseille-t-il. *drt*

→ www.filme.bioaktuell.ch



Devinette en images *Quel paysan va avec quelle paysanne?*



Solution à la page 31. Photos: Petra Schwinghammer

BIO Actualités

Le magazine du mouvement bio

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros, Fr. 53.- / étranger Fr. 67.-
- J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit du Bioactualités
- J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- Je suis en formation et reçois le Bioactualités au tarif réduit de Fr. 43.- par année (seulement en Suisse, au max. 3 ans). Prière de joindre un justificatif.

Prénom / nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:

Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle

Tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch

Offres spéciales sur www.bioactualites.ch

Lettres de lecteurs

«Plus de régionalité, plus de Bio Suisse, moins de bureau»

À propos de l'encouragement des activités régionales de Bio Suisse

«Je suis au stand de Bio Suisse», dit dans son portable une visiteuse de l'Agrischa de cette année bien qu'elle soit en fait au stand de Bio Grischun (voir la photo). Voilà qui montre bien que l'engagement des organisations membres (OM) sert à la notoriété de Bio Suisse. Beaucoup de choses se sont passées dans la région depuis l'introduction du soutien financier des OM par Bio Suisse en 2009. Ces contributions ont par exemple permis d'encourager la production sans antibiotiques, d'augmenter les surfaces de grandes cultures bio, de faire avancer la sélection de vaches laitières adaptées aux conditions locales ou d'intensifier les relations publiques. On peut dire en résumé que beaucoup a été fait avec relativement peu de moyens financiers pour la poursuite du développement du Bourgeon et pour l'amélioration de son ancrage dans les régions.

Le renforcement des régions a actuellement deux défauts qu'il s'agira de supprimer lors de la prochaine Assemblée des délégués. Premièrement, une quantité d'argent beaucoup trop faible revient dans les régions alors que c'est là que bat le pouls du bio et là qu'il doit continuer de battre de plus en plus fort. Une augmentation des contributions de 2 à 4 pourcent du budget de Bio Suisse est supportable, raisonnable et nécessaire.

Deuxièmement, le travail bureaucratique nécessaire pour obtenir des fonds est trop important. L'effort bureaucratique devrait en fait être considéré comme accompli dès lors que les fonds

sont utilisés pour la promotion de l'agriculture biologique et l'augmentation de la demande pour les produits Bourgeon suisses. Le principe «plus de responsabilité et moins de paperasserie» déchargerait les OM et le secrétariat d'une grande quantité de travail administratif. La révision proposée permettrait aux OM de ne pas se triturer le chou pour concevoir des projets et de lancer rapidement et simplement des actions pour renforcer la production Bourgeon dans leur région. Que les fonds soient ensuite utilisés pour la publicité pour les produits bio de la région, pour un projet de recherche visant à résoudre un problème régional ou comme fonds propres obligatoires pour les projets de promotion des ventes, leur utilisation devrait être laissée à la responsabilité de la base – donc des OM. En effet, de même que la base accorde à la centrale lors de chaque Assemblée des délégués d'automne sa confiance pour son gros budget, la centrale devrait aussi nous accorder sa confiance pour nos petits budgets.

Andi Schmid, Directeur de Bio Grischun



Solution de la devinette

Domaine agro-viticole en biodynamie cherche successeurs

Nous cherchons des successeurs pour notre domaine vitivinicole implanté de longue date à Mergoscia: environ 7 ha de terrain plus 2 ha de forêt, avec plusieurs „rustici“ à louer aux touristes ou pour des projets sociothérapeutiques ou communautaires. Nous garantissons une bonne introduction dans notre exploitation.

Documentation détaillée et contact:
www.andrej-schindler.de/ca-di-ciser



1C Stefan et Helen Schreiber, Wegenstetten AG



2D Beatrice et Erwin Kalt avec leur petite-fille, Zuzgen AG



3A Käthi et Hans Metzger, Möhlin AG



4B Käthi et Edi Hilpert, Möhlin AG

FOURRAGE

- **Foin de luzerne BIO en grosses balles carrées:** protéines et fibres digestibles améliorent les rations, contenu de MA sélectionnable (4^{ème} à 6^{ème} coupe)
- **«Misto» BIO:** mélange luzerne/ray-grass déshydraté
- **Foin/Regain BIO:** ventilé, déshydraté, séché au sol
- **Foin d'épeautre/avoine BIO:** pour jeune bétail, vaches taries, chevaux - ventilé ou déshydraté, coupé
- **Produits de maïs BIO:** ensilage ou déshydraté
- **Cubes de céréale plante entière BIO:** blé ou épeautre, contenu constant, équilibré, énergie rapide
- **Cubes de luzerne BIO:** pellets de 15-16% en MA, et *disponible chez nous en exclusivité* Power Pellets d'environ 20% et High Power Pellets de 23-24% – fourrages grossiers "concentrés"
- **Pulpe de betterave BIO:** deshydratée, en granulés
- **Pommes de terre et carottes fourragères**

CONCENTRÉS

- **Tourteaux de lin, tournesol, colza BIO:** protéines savoureux de la pression d'huile à froid suisse
- **Maïs-grain BIO**
- **Aliment d'élevage «Projunior» BIO:** sans soja
- **Mélasse de betterave BIO:** énergie visqueuse

PAILLE BIO e conventionnelle

 **079 562 45 00**
 info@agrobio-schönholzer.ch



contient: Coniothyrium minitans

Contans® WG

La force de la nature contre le sclérotinia



Andermatt Biocontrol

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

**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
 crivelliemballaggi@hotmail.com

TARITRAL BIO
Tarissement naturel

• Une méthode naturelle pour tarir immédiatement!
 • Régénération du tissu mammaire
 • avec ortie, sauge et prêle  **026 913 79 84**
 www.lgc-sa.ch

BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio

**UFA Helvetia
 Highspeed®**

Nouveau!

Le mélange longue durée trèfles-graminées pour des attentes élevées

- **stabilité de rendement**
- **appétissant**
- **persistant**



UFA 50 ANS
 SAMEN | SEMENCES

www.semencesufa.ch