

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

9 | 15
NOV





amw.ch KA 1815

LANDOR Desical

Produit pour l'hygiène d'étable

Ses buts

- Réduit les taux cellulaires durant toute l'année
- Améliore la propreté des mamelles et des pis
- Améliore l'hygiène dans les logettes et les couloirs
- Améliore le climat d'étable
- Combat les maladies des onglons

La solution de LANDOR se nomme Desical

Admis en agriculture biologique



Appel gratuit
0800 80 99 60
0800 LANDOR
landor.ch

LANDOR, fenaco société coopérative
Rte de Siviriez 3, 1510 Moudon
Tél. 058 433 66 13
Fax 058 433 66 11
E-Mail info@landor.ch



www.landor.ch



topsnap

La souricière pour l'intérieur.

- Facile à employer
- Évacuation des souris mortes sans les toucher
- Sûr pour les animaux et les utilisateurs
- Capture, capture et capture encore ...



www.topsnap.ch

SWISS MADE



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

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 Bourgeois
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
Labels: Blauer Engel, Nordic Swan

Rédaction

Markus Spuhler / *spu* (rédac-
teur en chef), Petra Schwing-
hammer / *psh*, Susanna Azevedo /
saz (Bio Suisse), Fran-
ziska Hämmerli / *fha*, Theresa Reb-
holz / *tre*, Andreas Basler / *aba* (FiBL)
redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig (FiBL)

Traduction

Manuel Perret

Concept graphique

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.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-9
Mot de passe: ba9-2015

Page de couverture: La famille Böhler de Mellikon AG fait des essais
d'engraissement de remotes mâles de races laitières. Photo: Elia Böhler

Veaux cherchent acheteurs

C'est en prenant une décision unilatérale que le secteur du lait et de la viande réagit à la critique au sujet de la manière de traiter les veaux mâles des races laitières. On peut comprendre que les producteurs de lait cherchent à diminuer leurs coûts – surtout avec le prix du lait conventionnel. Le fait qu'ils sélectionnent des vaches toujours plus purement laitières et déroutent le moins possible de ressources pour l'allaitement des veaux est dans la logique de l'économie de marché. Il est par contre douteux que cette règle des 21 jours, dont le coût sera intégralement porté par les producteurs de lait, apporte l'effet escompté. S'il n'y a toujours pas de perspectives économiques pour ces veaux mâles après ces fameux 21 jours, cette décision de l'interprofession pourrait bien surtout inciter les éleveurs à se débarrasser le plus vite possible de ces animaux, ce qui se reflétera inévitablement – on n'ose y penser – dans l'augmentation du nombre de veaux soi-disant mort-nés.

Le fait que ce n'est pas aux veaux de trinquer pour une défaillance commerciale est je crois une évidence pour les éleveurs bio. Le secteur bio doit donc élaborer une possibilité d'écoulement respectueuse des animaux, écologique et économiquement rentable pour les veaux mâles issus de la production laitière. Que ce soit avec de nouveaux programmes d'engraissement pour les races laitières ou avec de meilleurs avantages de prix pour les races à deux fins, il faut des acheteurs qui paient un prix suffisant pour ces animaux, c'est-à-dire un prix qui soit au moins aussi intéressant pour les éleveurs que la livraison du lait.



Markus Spuhler, Rédacteur en chef



Table des matières

Production

Bovins

6 **L'idéal est de sevrer soi-même ses veaux**

8 **Diarrhées des veaux: Que faire?**

Production de champignons

10 **Risques avec et sans importations de substrats**

Engraissement des volailles

11 **Des poulaillers fixes pour plus de flexibilité**

Cultures spéciales

12 **Professionalisation de la culture du sureau**

Transformation et commerce

Reconnaissance bio entre la Suisse et les USA

14 **Exporter des produits laitiers sans antibiotiques**

Bio Suisse et FiBL

16 *Bio Suisse*

18 *FiBL*

Rubriques

2 *Impressum*

4 *Brèves*

17 *Politique*

19 *Brèves / Petites annonces*

20 *Brèves*

21 *Relève*

22 *Agenda*

23 *Le dernier mot*

Dit



«Il est possible d'élever sans antibiotiques des remontes d'engraissement issues de la production laitière, mais il ne faut pas sous-estimer le travail supplémentaire.»

Hans Braun, Rothrist AG
→ Page 7

Compté

900

Tonnes de substrats pour champignons ont été importées au mois d'août 2015. À l'Union Suisse des producteurs de champignons USPC, les avis divergent sur la déclaration de provenance – suisse ou étrangère – pour les champignons concernés.

→ Page 10

Vidéos, diaporamas et plus: Le Bioactualités numérique

Vous trouvez dans le magazine numérique des vidéos, des photos supplémentaires et des liens actifs. Si vous cliquez p. ex. sur un lien d'une publicité, vous atterrissez sur le site internet correspondant. Le magazine numérique se trouve sur www.bioactualites.ch sous «Magazine». Il vous faut alors le login ci-dessous, qui se trouve aussi toujours dans l'impressum du Bioactualités:

→ www.bioactualites.ch > Magazine
> Télécharger le magazine complet

Utilisateur: bioactualites-9
Mot de passe: ba9-2015



Les vétérinaires de l'agriculture biologique devraient renoncer tout de suite aux produits à base de PMSG

La production conventionnelle des gorets recourt à des produits à base d'hormones pour synchroniser les chaleurs. Comme la protection zurichoise des animaux l'a découvert récemment, la matière première de l'hormone PMSG (Pregnant Mare Serum Gonadotropin) est apparemment fabriquée en Afrique du Sud avec du sang de juments portantes qui sont élevées dans des conditions atroces de maltraitance animale. La RTS en a informé un large public début octobre dans ses émissions «Kassensurz» et «Espresso» et a montré des images très choquantes de chevaux maltraités.

Si le Cahier des charges de Bio Suisse interdit par exemple la synchronisa-

tion hormonale des chaleurs ou les transferts d'embryons, il autorise par contre de traiter les animaux malades avec des hormones. Bio Suisse étudie l'introduction au 1er janvier 2016 d'une interdiction totale des produits hormonaux incriminés car leur fabrication ne correspond évidemment pas du tout à la philosophie de l'agriculture biologique. Cette interdiction toucherait les produits PG 600 et Folligon. Bio Suisse appelle donc les éleveurs à ordonner à leurs vétérinaires de ne plus utiliser ces produits dès maintenant et jusqu'à nouvel ordre. En plus des autres traitements possibles et d'un renforcement de la sélection animale, des produits de synthèse sont aussi à disposition. *spu*

Éviter de tuer les poussins mâles – comment?

Les poussins mâles sont un produit secondaire indésirable de l'élevage des poules pondeuses et ils sont éliminés le jour même de leur éclosion – un procédé au minimum douteux sur le plan éthique. La détermination du sexe dans l'œuf est une solution possible puisqu'elle permettrait de diriger les œufs mâles vers la consommation. Cette technique est malheureusement encore trop chère pour être utilisée à grande échelle. En attendant, Kagfreiland milite pour l'engraissement des coquelets.

Mais pourquoi pas pour une poule à deux fins? Kagfreiland est contre parce que l'engraissement des coquelets atteint une meilleure efficacité. Les coquelets de races de ponte ont certes besoin d'une longue durée d'engraissement, mais le bilan global est meilleur que celui des races à deux fins parce que la prolongation de l'engraissement des coqs s'accompagne d'une nette diminution des performances de ponte. *rs*



Photo: KAGfreiland



On cherche des fermes à faire visiter

L'Union suisse des paysans USP cherche des familles paysannes qui aiment la communication et qui permettraient pendant au moins une année à la population de visiter leurs stabulations. Les fermes doivent être facilement accessibles, donc près de zones urbaines ou de chemins de randonnée. Les familles paysannes intéressées peuvent s'annoncer jusqu'au 30 novembre sur www.visitesdetables.ch ou auprès de l'interlocuteur pour leur région. *spu*

Kassensturz compare le bio et le conventionnel

L'émission Kassensturz de mi-octobre était consacrée à la comparaison de la production biologique et conventionnelle. Les modérateurs Ueli Schmezer et Kathrin Winzenried avaient visité plusieurs entreprises agricoles. Le bio et le conventionnel ont été comparés sur le plan des prix, de la production animale et du goût. Quatre membres de la rédaction ont par ailleurs effectué un autotest en se nourrissant pendant une semaine uniquement avec des produits conventionnels puis dix jours seulement avec des produits bio, et leurs urines ont été analysées: les teneurs en résidus de pesticides étaient deux fois plus élevées après le régime conventionnel qu'après l'alimentation bio. Mais pourquoi y a-t-il des résidus après avoir mangé bio?

Selon une expertise mandatée par Bio Suisse, la période intermédiaire est trop courte pour que les résidus de pesticides qui proviennent du régime conventionnel et qui sont présents dans le corps puissent être totalement dégradés. À propos des différences de prix, Kassensturz a reposé la vieille question des marges absolues ou proportionnelles. L'exemple des œufs a permis de montrer que le commerce des œufs bio réalise la même marge proportionnelle mais une marge absolue deux fois plus élevée qu'avec les œufs conventionnels: 40 centimes pour les œufs bio et 22 centimes pour les œufs conventionnels. Pas étonnant puisque le prix à la production est de 41 centimes par œuf en bio et de 21 centimes en conventionnel. *saz/spu*

Bio 3.0: Participez à la discussion sur l'avenir

Un groupe de travail international a publié un document stratégique sur la poursuite du développement de l'agriculture biologique. À quoi doit ressembler la prochaine étape, dont on discute en l'appelant Bio 3.0? Le groupe d'auteurs, qui comprend le directeur du FiBL Urs Niggli, le président de Bio Suisse Urs Brändli, le directeur de Bio Suisse Daniel Bärtschi et des représentants des fédérations bio autrichiennes et allemandes, fournit des idées à ce sujet. *spu*

→ www.bioactualites.ch > Formation > Bio 3.0

Vu

Accès au magasin en self-service de la ferme avec scanner d'empreintes digitales: Pour la famille paysanne Gamp-Vogel de Kölliken, ce gros investissement de 1800 francs est difficile à rentabiliser par quelques vols évités. Mais les cinq années de stress psychique permanent de se demander si c'est un client honnête ou malhonnête qui est en train de se servir sont derrière puisque seuls les clients connus ont accès au magasin en dehors des cinq heures d'ouverture dans la semaine. Le scanner d'empreintes digitales ne fonctionne cependant pas sans problème avec tout le monde et il faut montrer une entrée alternative aux clients frustrés. Et après trois ans les 100 entrées disponibles sont pleines – quelles sont les empreintes que l'on peut effacer parce qu'elles ne sont plus utilisées? *cg/jha*





Daniel Böhler de Mellikon AG engraisse actuellement des remontes des races SF et ROB. Photo: Elia Böhler

Veaux: *L'idéal est de sevrer dans sa ferme*

Selon une récente décision de l'ensemble de la branche, les veaux doivent rester 21 jours dans la ferme où ils sont nés. Bio Suisse vise même 4 mois, mais il faut d'abord définir des conditions-cadres économiques.

Depuis le 1er novembre, tous les petits veaux de Suisse doivent passer leurs 21 premiers jours de vie dans la ferme de naissance. Un groupe de travail placé sous la direction de Proviande et comprenant aussi des représentants des producteurs suisses de lait et de l'Union suisse des paysans avait annoncé fin septembre une telle solution, la branche réagissant ainsi aux articles de presse négatifs sur le traitement des veaux mâles dans la production laitière. La protection des animaux critiquait le manque fréquent de soins. La pression sur les prix et la spécialisation ont provoqué ces derniers temps une augmentation des morts de veaux mâles dans les premiers jours de vie bien qu'ils apparaissent comme mort-nés dans les statistiques.

Le but en agriculture biologique: 4 mois dans la ferme de naissance

La règle des 21 jours est aussi valable pour les producteurs bio, mais ils sont déjà sensibilisés. Même si les veaux mâles des races laitières partent souvent très tôt aussi en bio. Vu que le Bœuf de Pâture Bio et le Naturabeef Bio veulent un minimum de 50 % de génétique de race d'engraissement, les veaux des races laitières finissent le plus souvent dans des exploitations d'engraissement conventionnelles (voir le Bio-actualités 6/2014, «Veaux bio dédaignés»). La solution adoptée par la branche va dans le sens de Bio Suisse selon le président Urs Brändli et Urs Flammer de la commission technique Lait. Ils estiment que la plupart des fermes bio pourront facilement respecter cette nouvelle règle. Du point de vue de la santé des animaux, ces 21 jours sont cependant encore trop peu. L'idéal serait de sevrer les veaux dans la ferme de naissance (voir ci-contre).

Bio Suisse aimerait attaquer le problème à la racine

«Le secteur bio doit élaborer des solutions qui offrent aux producteurs de lait un revenu pour le sevrage des veaux mâles de races laitières au moins égal à celui qui est obtenu en livrant le lait», dit Urs Brändli. Un projet pour le sevrage des veaux dans la ferme de naissance va donc démarrer début 2016. Bio Suisse soutiendra cet effort en versant 150 francs pour les 100 premiers veaux. Hans et Sandra Braun de Rothrist AG ont déjà élevé 30 veaux mâles de Tachetée rouge suisse jusqu'à un âge de 4,5 à 5,5 mois. «Cela permet de se passer d'antibiotiques, mais il ne faut pas sous-estimer le travail supplémentaire», dit Hans Braun. Ces remotes sont engraisées en ce moment chez Daniel Böhler de Mellikon AG pour le créneau du Bœuf de Pâture Bio.

Il faut des programmes d'engraissement attractifs pour les remotes. Le FiBL a clôturé le projet de la Migros «Mast von fleischbetonten Milchrassen» (engraissement de races laitières charnues, n.d.t.). Daniel Böhler, qui a engraisé des remotes dans le cadre de ce projet, en tire un bilan positif. «Le défi reste cependant l'état d'engraissement pour un poids-cible de seulement 280 kg PM comme pour le Bœuf de Pâture Bio.» Il espère que les bons résultats de ce projet permettront d'ouvrir de nouveaux créneaux commerciaux pour les veaux mâles des races laitières charnues.

Une autre idée serait l'engraissement de bœufs lourds pour le créneau de la viande de transformation qui manque encore d'animaux. Un projet pilote est en cours de planification. Le but serait que les veaux mâles de races laitières charnues qui ont été sevrés dans leur ferme de naissance soient engraisés jusqu'à 350 à 400 kilos PM. «Ce type d'engraissement peut aussi utiliser des fourrages extensifs puisqu'il n'y a pas de limite d'âge et que les bêtes plus âgées sont même souhaitées», dit Franz J. Steiner de l'organisation commerciale Pro Beef. On cherche maintenant des engraisseurs intéressés. «Les perspectives d'écoulement sont bonnes, les deux grands distributeurs ont annoncé leur intérêt», dit-il encore. *Franziska Hämmerli, Markus Spuhler*

→ Résultats du projet «Mast von fleischbetonten Milchrassen»: www.bioaktuell.ch



Quel est le meilleur moment pour changer de ferme?

Le colostrum confère aux veaux une certaine protection immunitaire pendant trois à quatre semaines après la naissance. Vient ensuite une phase sensible pendant laquelle l'immunité contre les microbes environnants doit se développer et qui n'est terminée qu'après trois à quatre mois. Le veau est ensuite robuste. Le FiBL planifie en ce moment un travail de recherche pour déterminer le moment idéal pour le transfert des veaux de lait. Il est possible que le vingt-deuxième jour tombe exactement pendant la phase sensible, c.-à-d. au moment où la protection du colostrum est la plus faible et où l'immunité individuelle n'est pas encore développée. Changer de ferme implique pour le veau du stress à cause du transport, de l'acclimatation au nouveau troupeau et à une nouvelle flore microbienne. Cela déclenche souvent des maladies qui doivent être traitées avec des antibiotiques. Choisir intelligemment le moment du transfert devrait donc permettre d'éviter cela.

Cours du FiBL sur ce thème

Engraissement des vaches (en allemand):

Le FiBL organise le 20 janvier 2016 un cours sur l'engraissement des vaches. Fritz Salzmann d'Esslingen ZH parlera de ses expériences. Le marchand de bétail René Lindenmann parlera du courtage des vaches d'engraissement, Ernst Rutz de la coopérative Nutz- und Schlachtviehgenossenschaft de Flawil du marché public des vaches de réforme de Wattwil et Eric Meili des conditions d'élevage, de l'alimentation, de la génétique et de la rentabilité.

Élevage des remotes d'engraissement

(en allemand): Il y aura le 8 mars 2016

un cours sur l'élevage des remotes d'engraissement dans les fermes laitières. Le prix du lait est bas, les bêtes d'élevage sont difficiles à vendre et il y a une forte demande pour la viande de transformation, donc il peut être intéressant de sevrer les veaux et de les vendre comme remotes d'engraissement. *fha*

→ www.agenda.bioaktuell.ch > Tierhaltung



Les veaux peuvent ne pas avoir de diarrhées dans les élevages en groupes si l'hygiène et l'allaitement jouent. Photo: Johanna Probst

Diarrhées des veaux: *Identifier et traiter tout de suite*

Avoir une étable exempte de diarrhées – c'est ce que tout paysan souhaite pour ses veaux. Le vétérinaire du FiBL Christophe Notz explique comment les protéger contre les infections intestinales.

Cachés dans la litière de paille souillée, ils attendent, prêt à attaquer: Les rotavirus et coronavirus, les colibacilles et les parasites intestinaux unicellulaire. Le veau nouveau-né est à peine arrivé que commence la course contre la montre qui va décider entre santé et la maladie – voire même entre vie et mort du jeune animal. Le veau n'a en effet pratiquement pas reçu d'anticorps via le placenta de sa mère et il est encore totalement sans protection. L'enjeu de la course est de savoir qui va arriver en premier dans l'intestin – les anticorps du colostrum ou les agents pathogènes de l'étable?

Colostrum: Le moment et la qualité sont décisifs

«Le veau doit recevoir au moins trois litres de la première traite dans les deux à quatre premières heures de sa vie», recommande le vétérinaire du FiBL Christophe Notz. «Le plus étant le mieux.» Mais tous les colostrums ne sont pas aussi efficaces. S'il ne contient pas suffisamment d'anticorps spécifiques à la ferme (voir encadré), Notz recommande d'ajouter au lait de la mère un colostrum de bonne qualité tiré de la banque de colostrum de la ferme. 5 dl suffiraient déjà à son avis. Le meilleur colostrum est produit par des vaches en bonne santé qui vivent depuis longtemps dans la ferme. Il vaut

donc la peine de congeler leur colostrum en bouteilles de PET de 5 dl. Mais attention lors de décongélation: les températures de plus de 55 °C détruisent les anticorps.

Élevage individuel ou en groupes?

Arriver à donner assez de colostrum au bon moment ne garantit cependant pas encore que les veaux n'aient pas de diarrhées. Les parasites intestinaux sont en effet partout à l'affût: dans les abreuvoirs mal nettoyés, les réservoirs d'eau, les matelas de paille. L'hygiène est donc essentielle. Le Service sanitaire bovin recommande de placer les veaux le plus vite possible dans des iglous individuels qui viennent d'être nettoyés – et de les y laisser pendant les premières semaines en leur permettant de voir mais pas de lécher leurs congénères. Et il est important de nettoyer les iglous à fond à la haute pression après chaque série. Christophe Notz a une vision plus pragmatique: «Les très jeunes veaux peuvent aussi être élevés en groupes si les âges ne sont pas trop mélangés. Cette formule est clairement plus conforme à l'espèce bovine.»

Régime lacté: Beaucoup de lait mais peu à la fois

En plus d'un environnement propre, un régime d'allaitement correct est décisif pour la bonne santé des veaux. «Dans la nature, les jeunes veaux tètent en huit à dix fois 10 litres de lait au total – soit près de 20 pourcent de leur poids», explique Christophe Notz. Sa recommandation est donc de donner le plus possible de lait en le répartissant si possible en quatre à cinq rations de deux litres. Si le déroulement du travail ne le permet pas, il vaut mieux diminuer un peu la quantité totale que donner des trop grandes rations à la fois. «Les veaux de-

vraient en fait absorber chaque jour une quantité de lait correspondant au maximum à 10 pourcent de leur poids.» Et il faut respecter scrupuleusement la température de 38 à 40 °C... et ne pas utiliser de bidons à lait pendant les premières semaines! «Seuls les seaux à tétine accrochés correctement permettent aux veaux d'avoir une position naturelle pour la tétée», dit encore Notz.

Ne jamais arrêter le lait

Si malgré toutes les précautions un veau a l'intestin malade, il faut s'en apercevoir rapidement et traiter tout de suite. La diarrhée prive en effet les veaux de beaucoup de liquide corporel, et la cause des décès en cas de diarrhée est presque toujours un collapse circulatoire dû à la déshydratation. Une solution de réhydratation aide à récupérer l'eau perdue, mais le veau malade a quand même toujours besoin d'un approvisionnement énergétique constant assuré par le lait, affirme le vétérinaire du FiBL. Il déconseille donc les boissons diététiques complexes actuellement recommandées pour remplacer le lait. «Le mieux est de répartir aussi bien la solution isotonique que la quantité habituelle de lait en trois portions chacune», dit Notz. Et il ne faut pas oublier que la solution d'électrolytes doit être tempérée et donnée de manière hygiénique.

L'homéopathie peut aussi aider les veaux qui ont la diarrhée. Calcium Carbonicum est un remède typique pour les veaux diarrhéiques. «On peut aussi l'utiliser en prévention», explique Notz. Un autre remède typique des diarrhées est Podophyllum: «Il est adapté au cas des veaux qui expulsent les fèces en jets liquides puissants.» Ceux qui veulent en savoir plus sur l'utilisation de l'homéopathie trouveront des ensembles de symptômes et des remèdes dans le guide «Médecine complémentaire vétérinaire».

Une recette phytothérapeutique très simple à réaliser soi-même a aussi fait ses preuves: la soupe de carottes (voir encadré ci-contre). «La carotte constipe et calme les muqueuses de l'intestin», explique le vétérinaire. Mais les meilleurs remèdes ne peuvent pas compenser les erreurs d'hygiène et d'allaitement. *Ursina Galbusera*



Christophe Notz. Photo: FiBL



Il y a colostrum et colostrum!

Les colostrums ...

- de vaches en première lactation;
 - de vaches qui ont des mammites;
 - de vaches qui ont été tarées pendant trop peu de temps (moins de 5 semaines);
 - de vaches qui n'ont pas vécu dans la ferme pendant au moins quatre semaines avant le vêlage ...
- ... offrent une protection insuffisante. *ug*

Fabriquer soi-même une solution isotonique

Il n'y a pas besoin de produits électrolytiques chers. Il est facile de préparer soi-même une solution isotonique:

1 l	d'eau
3,5 g	de sel de cuisine
1,5 g	de chlorure de potassium
2,5 g	de bicarbonate de soude
20 g	de sucre de raisin

Les ingrédients sont disponibles en pharmacie et se conservent longtemps. *ug*

Phytothérapie: Recette de soupe à la carotte

Faire cuire pendant une à deux heures 0,5 kg de carottes dans un litre d'eau, rajouter de l'eau pour avoir de nouveau 1 litre, ajouter 3 g de sel de cuisine, mixer, administrer la bouillie à la bouteille.

Quand faut-il appeler le vétérinaire?

Si le veau a perdu trop d'eau, seule une perfusion faite par le vétérinaire pourra le sauver. Pour savoir si on a atteint ce stade, il faut faire ce qu'on appelle le test du pli cutané, c.-à-d. plisser la peau et la relâcher: si le pli de peau met plus de deux secondes à s'effacer, il faut appeler le vétérinaire. *ug*

ProBétail: Une visite d'étable consacrée à la diarrhée des veaux

Pour ceux qui parlent allemand et voudraient en profiter pour voir d'autres collègues, Christophe Notz donnera le 25 novembre 2015 à Altdorf UR une conférence consacrée à la diarrhée des veaux.

Informations et autres séances ProBétail:

→ www.bio-suisse.ch > Producteurs > Élevage > ProBétail

On importe beaucoup de substrats – Mais le bio mise sur la marchandise suisse

L'Union Suisse des producteurs de champignons USPC hésite sur la question de la swissness des substrats. Producteur de champignons bio, Sepp Häcki craint que les consommateurs se sentent trompés.

Les producteurs suisses de champignons importent beaucoup de substrats. Neuf cents tonnes rien que pour le mois d'août 2015. Différents chiffres – de 40 à plus de 50 % – circulent au sujet de la proportion de substrats importés. Les champignons produits sur du substrat importé peuvent être vendus comme produits suisses. C'est ce que disent aussi bien les directives du label privé «Suisse Garantie» que la nouvelle législation sur la Swissness que le Conseil fédéral a promulguée en septembre et qui entrera en vigueur début 2017, qui considère les champignons comme un produit naturel: Le produit final peut être déclaré suisse tant qu'il est récolté en Suisse – comme les légumes produits avec des plants importés.

Il est possible de produire du substrat en Suisse

La comparaison avec les légumes est quand même boiteuse: Les plants maraîchers importés poussent dans des sols suisses et se nourrissent sur place de lumière, d'eau et d'éléments nutritifs. Les champignons forment par contre toute leur substance à partir des substrats qui proviennent jusqu'ici souvent de France ou des Pays-Bas. À part le fait qu'une étape importante de la création de valeur ajoutée se fait ainsi à l'étranger, il serait plus écologique de ne pas transporter ces lourds substrats sur d'aussi longues distances.

Voilà pourquoi les producteurs suisses de champignons biologiques Fine Funghi AG et Kernser Edelpilze AG misent sur des substrats suisses pour leur production. Ces entreprises ont par ailleurs des avis un peu différents sur la swissness.

Sepp Häcki de Kernser Edelpilze trouve problématique de vendre comme produits suisses des champignons qui ont poussé sur du substrat étranger et craint que «les consommateurs puissent se sentir trompés». La question de la provenance des substrats le tarabuste depuis longtemps, et, après plusieurs années d'expérimentation, il a développé un procédé pour fabriquer un substrat à base de pellets de bois de feuillus suisses. Il a aussi construit une machine qui emballe automatiquement le substrat dans une feuille de plastique qui est aussi de sa conception. Il avait reçu pour cela l'AgroPrix d'innovation agricole en 2014.

Risques pour la communication et la production

Malgré l'automatisation, le substrat de champignonnière produit par Häcki est plus cher que l'importation et ne lui apporte aucun avantage publicitaire pour ses produits. «Le secteur du champignon devrait cesser de prendre des risques et trouver une solution crédible pour la déclaration de provenance», dit-il. Patrick Romanens, de Fine Funghi et coprésident de l'USPC, veut aussi éviter les risques, mais il les voit ailleurs: «Si la production Suisse Garantie n'est possible qu'avec du substrat suisse, les pénuries ou les problèmes de fabrication des substrats représenteront un danger existentiel pour les producteurs de champignons.» Il base donc la stratégie de l'USPC sur une définition de la Swissness analogue à celle pour les plants de légumes. «Le secteur du champignon fait en outre des efforts sérieux pour améliorer la production suisse des substrats», cette remarque étant valable aussi bien pour la production biologique que conventionnelle des champignons.

Häcki propose quant à lui une solution analogue à la stratégie d'importation de Bio Suisse: «On ne devrait pas pouvoir importer des substrats tant que la production suisse couvre la demande, et si on importe des substrats, les champignons qu'ils ont permis de produire ne devraient plus pouvoir être déclarés comme champignons suisses.» Markus Spuhler

La société Kernser Edelpilze produit elle-même le substrat pour sa production. Photo: Kernser Edelpilze, Urs Stettler





Le système de poulailler d'engraissement fixe de Laurent Godel permet une alimentation automatique. Photos: Susanna Azevedo

Autonomia: Moins de dépendance dans l'aviculture d'engraissement

Le producteur fribourgeois de poulet bio Laurent Godel a développé un système de poulailler d'un nouveau genre qui respecte le Cahier des charges de Bio Suisse et diminue un peu le travail.

Le but de Laurent Godel est de convaincre davantage d'agriculteurs d'engraisser des volailles pour qu'il soit possible de couvrir la forte demande de poulet bio. À Domdidier FR, sa ferme comprend six poulaillers mobiles usuels et six poulaillers fixes de 500 poulets chacun. Godel a conçu et réalisé ces poulaillers l'année passée en collaboration avec la société apenzelloise de construction Inauen Holzbau AG.

Alimentation automatique et emplacement fixe

D'après le Cahier des charges de Bio Suisse, les poulaillers doivent disposer d'une surface de parcours qui dépend du nombre de volailles plus d'une surface de pâturage qui doit être changée après chaque série pour régénérer le gazon et le sol et pour prévenir les transmissions de maladies. Pour respecter ces exigences on recourt à des poulaillers mobiles qui sont déplacés sur un autre pâturage après chaque série d'engraissement. Ce déplacement des poulaillers occasionne aux paysans bio un gros travail supplémentaire et les empêche d'installer une alimentation automatique.

L'engraissement des poulets bio dure entre 77 et 80 jours, ce qui permet cinq séries par année. Au début, les 3000 poussins passent entre 20 et 28 jours dans le poulailler de préengraissement chauffé, après quoi ils sont engraisés 55 jours – beaucoup plus que le total de 35 à 45 jours du conventionnel.

Les poulaillers fixes de Godel sont entourés par un pâturage de 30 ares divisé en trois parcs, ce qui lui permet de changer facilement de zone de picorage après chaque série. Chaque poulailler comprend un silo et une installation d'abreuvement à pilotage électronique. Le courant est fourni par une installation photovoltaïque posée sur le toit du poulailler. Le silo doit être rempli deux fois par série, et Godel utilise une centaine de tonnes d'aliments pour les 15 000 poulets produits par année. Il produit lui-même la moitié du maïs nécessaire.

Chauffage autonome et aération passive

La construction ouverte du toit permet une aération passive. L'air froid s'engouffre par le toit, est réchauffé par la chaleur corporelle des poulets, remonte et s'échappe par les ouvertures du toit. La chaleur corporelle des poulets suffit en général aussi à chauffer le poulailler en hiver, ce qui permet à Godel d'économiser sur les frais de chauffage.

Les poulaillers sont nettoyés après chaque série. «Il ne me faut que dix minutes pour sortir toutes les installations intérieures du poulailler, puis je sors le fumier et nous sommes déjà prêts pour la prochaine série», dit Godel. Il économise donc beaucoup de temps et de travail, ce qui améliore la rentabilité de la production de poulet bio. Godel trouve cependant que les poulaillers habituels ont aussi des avantages puisque les surfaces de pâturage des volailles peuvent être utilisées pour les grandes cultures, ce qui n'est pas possible avec les poulaillers fixes.

Ce nouveau système de poulailler très intéressant à tous points de vue est un prototype qui peut encore être optimisé, mais Laurent Godel avait néanmoins été nommé avec cette invention pour l'AgroPrix d'innovation agricole de cette année. Susanna Azevedo

Sur la voie de la professionnalisation

Le FiBL étudie chez plusieurs producteurs les facteurs de réussite de la culture du sureau. Des résultats ont déjà été obtenus au sujet de la fumure et de la gestion de la strate inférieure.

Dame Holle habite selon les vieux mythes dans un buisson de sureau. Elle peut aussi être considérée comme l'incarnation de Perséphone, la déesse des morts et des semences qui dorment dans la terre. Rien d'étonnant à cela puisque le sureau a depuis toujours été considéré comme un pont vers l'au-delà – et depuis longtemps comme une plante médicinale et sacrée. Cette croyance est aujourd'hui disparue, mais la confiance grandissante des hommes dans les vertus curatives des plantes locales redonne au sureau une nouvelle place dans notre quotidien.

Des fleurs et des fruits pleins de possibilités

Avec sa forte teneur en vitamines et en antioxydants, le sureau figure parmi les remèdes de bonne femme (du latin «de bone fame», de bonne réputation) contre les refroidissements, les maladies des reins, les infections urinaires et pour améliorer la circulation. Les baies donnent un goût délicieux aux confitures, et les fleurs sont utilisées pour faire des tisanes et des sirops. La société Ricola utilise depuis 80 ans des fleurs de sureau dans son mélange de plantes, et depuis 25 ans elles sont exclusivement de qualité bio.

Il n'y a actuellement que peu d'informations sur les possibilités de stabiliser les rendements en agriculture biologique.

Une étude comparative de deux vergers de sureau menée de 2009 à 2013 a fourni des premiers résultats.

Essais de fumure et d'enherbement

Les premiers essais de culture du sureau menés par l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) avec le soutien de Ricola ont été réalisés de 2009 à 2013 dans les fermes des familles Kohler et Bärtschi à Weier im Emmental. Leurs parcelles de sureau, qui se trouvent sur un sol argilo-limoneux, avaient été seulement mulchées jusqu'au début de l'essai pour lequel les mêmes six combinaisons différentes de fumure et de travail du sol ont été intégrées dans les deux fermes. L'essai a donc testé trois niveaux de fumure, chacun avec et sans travail du sol: pas de fumure, 60 kg d'azote à l'hectare (kg N/ha) et 90 kg N/ha (Landor N Bio, teneur en azote = 10 %). Dans les parcelles avec travail du sol, la terre a été ouverte avec un rotovator sur une largeur de 1,5 à 2 mètres dans l'interligne à 50 centimètres des arbres. Dans les procédés sans travail du sol, l'enherbement a été laissé mais mulché (c.-à-d. fauché en laissant la coupe sur place) plusieurs fois par année. Six procédés – trois niveaux de fumure multipliés par deux variantes de travail du sol – ont donc été testés dans chaque ferme.

La dose de 60 kg N/ha semble idéale

La fumure et le travail du sol, qui avaient été effectués une fois au printemps, ont déjà produit des effets – contradictoires – après la première année: Une des fermes a obtenu de meilleurs rendements sans travail du sol tandis que l'autre a eu des résultats nettement meilleurs avec le travail du sol. Les résultats se sont cependant égalisés au cours des années suivantes et les deux fermes ont eu en moyenne de meilleurs

Le but du projet du type FiBL-On-Farm est d'obtenir un rendement de 5,6 kilos de fleurs par arbre. Photos: Ignazio Giordano





Bineuse Ladurner en plein travail.



Les trois variantes de travail du sol dans le verger d'essai de Melchnau.

rendements sur les sols travaillés. Et c'est le niveau de fumure avec 60 kilos d'azote à l'hectare qui s'est en moyenne révélé idéal dans les deux fermes. La fumure avec 90 kilos d'azote à l'hectare a quelquefois fourni des meilleurs résultats, mais les différences de rendements n'étaient cependant pas significatives. Les résultats montrent aussi la possibilité d'utiliser davantage d'engrais et de laisser de côté le travail du sol. Il semble en outre que des chaulages faits avec 5,5 t/ha d'Agro-Kalk (Landor, 38 % de calcium) ont une influence fortement positive sur les rendements.

Un des deux producteurs avait des rendements 50 pourcent plus faibles au début de l'essai, mais ses récoltes ont augmenté pour atteindre près du double en 2013 grâce au travail du sol, aux chaulages et à la fumure avec 60 kilos d'azote à l'hectare.

Rendement visé: 5,6 kg de fleurs par arbre

Un nouveau verger d'essai a été installé au printemps 2014 dans la ferme de Franziska Schärer à Melchnau pour vérifier les résultats sur une plus longue période. Cette plantation de sureau fait maintenant office de verger de démonstration et a aussi pour but de fournir de nouvelles connaissances sur les méthodes d'arrosage et de travail du sol – les études ne portent plus sur les différents niveaux de fumure et toute la parcelle reçoit la même fertilisation. Ce projet financé par Ricola est dirigé par Ignazio Giordano, technicien d'essai à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) pour les cultures de fruits et de petits fruits, avec l'aide de Thomas Aeschlimann, expert en plantes médicinales chez Ricola.

Le but de l'essai est d'atteindre un rendement moyen d'environ 5,6 kg de fleurs (fraîches) par arbre. C'est maintenant les conditions météorologiques, le moment idéal pour la fumure et le travail du sol, la taille des arbres, l'arrosage et les installations de protection contre les rongeurs qui sont à l'étude.

Trois types de travail du sol – avec et sans arrosage

Trois méthodes de travail du sol sont testées dans trois parcelles: Sol ouvert, sol enherbé, sol couvert avec des bandes de bâche tissée. L'ouverture du sol favorise sa minéralisation. On passe pour cela plusieurs fois par année une bineuse (machine: Ladurner) afin que le sol reste ouvert en permanence.

La méthode avec enherbement protège le sol contre l'érosion puisqu'il n'y a pas de travail du sol. En outre les herbes qui poussent autour des troncs ne sont pas en concurrence avec les arbres de sureau. Pour ce procédé, la cheffe d'exploitation

Franziska Schärer a semé le mélange UFA «Mulching humide» en combinaison avec le mélange UFA «Vertibord humus». Dix kilos de chaque mélange ont été semés sur l'ensemble de la surface de 23 ares. Le mulchage se fait plusieurs fois par année avec une tondeuse à gazons sans bac de ramassage pour restituer au sol des éléments nutritifs importants.

Les bandes de bâche tissée en polypropylène assurent une couverture du sol de 50 cm de largeur qui empêche les mauvaises herbes de pousser autour des troncs et donc la concurrence pour les éléments nutritifs. Cela diminue aussi l'évaporation et influence positivement l'humidité du sol.

Ignazio Giordano espère que ce verger d'essai va permettre de confirmer et d'élargir les résultats déjà obtenus. Car il faut, comme il dit, «que les études faites dans les cultures pluriannuelles durent au moins 4 à 8 ans pour obtenir des résultats sûrs et utiles». Nous attendons maintenant avec impatience les résultats à long terme qui seront fournis par ce verger d'essai de culture du sureau. *Andreas Basler et Franziska Hämmerli*



Les baies de sureau donnent au jaune d'œuf une belle couleur jaune foncé. C'est ce qu'a observé Andreas Klose de la ferme Alpermühle quand les baies mûres tombent en automne là où picorent ses poules.
→ www.hof-alpermuehle.de



La pression négative de 100 à 150 hPa affichée par le tensiomètre montre qu'il faut démarrer l'arrosage. Le sol est de nouveau assez humide quand il atteint 0 hPa.

Quoi de neuf? Marché US pour la production bio sans antibiotiques

La production animale sans antibiotiques pourrait recevoir un élan – grâce à la reconnaissance mutuelle des normes suisses et US pour les produits bio intervenue en juillet 2015.

De nombreux paysans bio suisses élèvent déjà leurs vaches volontairement sans antibiotiques. Et pourtant ce lait particulier ne peut que rarement être commercialisé à part. Actuellement en effet, le lait des vaches bio sans antibiotiques n'est en général pas transformé à part. Le travail supplémentaire de ces producteurs reste donc le plus souvent impayé. Or un nouveau créneau pourrait s'ouvrir pour eux car l'accord d'équivalence conclu entre la Suisse et les USA pour la reconnaissance mutuelle de nos normes bio (voir encadré) simplifie l'accès du secteur biologique suisse au marché bio des USA.

Possibilités d'exporter du fromage bio

Pour les Américains, la production sans antibiotiques est un des principaux arguments pour acheter bio. Car la certification biologique suisse des produits laitiers et carnés n'est reconnue aux USA comme «certified organic» que si les animaux ont été élevés sans antibiotiques. Il y a déjà une douzaine de firmes qui importent du fromage suisse aux USA. L'une d'entre elles est le commerce de fromage de Caroline Hostettler (voir l'interview ci-contre).

Il se passe donc quelque chose sur le marché suisse du lait bio puisque l'exportation est maintenant facilitée. À part le fromage, le lait pour le chocolat bio entre aussi en ligne de compte. La Commission technique Lait de Bio Suisse est donc en train de clarifier combien de paysans Bourgeon produisent déjà du lait sans antibiotiques et si on arrive à en réunir une assez grande quantité pour développer une filière ad hoc.

En tant que fédération des paysans bio de notre pays, Bio Suisse limite les importations de différentes manières. Par exemple, des denrées alimentaires ne sont importées que s'il n'y a plus de marchandise suisse. Or c'est rarement le cas pour

les produits laitiers et carnés. Et Bio Suisse n'accepte que rarement qu'un produit soit entièrement fabriqué à l'étranger. En cas de pénurie de légumes ou de fruits, les besoins sont évalués par les product managers et les groupes spécialisés avec la participation des producteurs avant qu'une autorisation d'importation Bourgeon ne soit octroyée. Pour les céréales, dont les récoltes sont plus faciles à estimer, il existe un accord sectoriel qui garantit la prise en charge des céréales biologiques suisses.

Risques d'invasion de produits bio des USA?

Les producteurs Bourgeon sont donc protégés jusqu'à un certain point contre la concurrence des produits étrangers, mais des produits bio non-Bourgeon peuvent aussi être importés des USA. Là il n'y a que les taxes douanières qui peuvent effrayer les importateurs si le contingent de produits qui peuvent être importés au tarif douanier réduit est épuisé. La quantité de produits de ce genre qui sont importés des USA n'est pas connue car la douane ne fait pas de différence entre le bio et le conventionnel. *Franziska Hämmerli*

Le projet de vulgarisation «ProBétail» informe entre autres sur la diminution des antibiotiques. Les réunions sont annoncées sur Internet:

→ bioactualites.ch > Agenda

Conseils du FiBL pour la diminution des antibiotiques dans les élevages:

→ fibl.org > Team > Notz Christophe



Bientôt davantage de fromage à base de lait de troupeaux sans antibiotiques? *Photo: Marion Nitsch*



Commerce bio entre la Suisse et les USA

Depuis le 10 juillet 2015, les produits biologiques certifiés en Suisse peuvent être vendus aux États-Unis comme «certified organic» – et inversement. Il y a deux exceptions:

- ① Les vins doivent respecter les règles de vinification et d'étiquetage du pays de destination.
- ② Dans le cas des exportations de produits laitiers et carnés, les entreprises agricoles doivent avoir cessé d'utiliser des antibiotiques dans leurs troupeaux depuis au moins 12 mois. Si un animal reçoit des antibiotiques, il doit être séparé du troupeau qui produit pour les USA sinon c'est tout le troupeau qui perd son statut de «sans antibiotiques». *fha*

Informations sur les dispositions en vigueur et les autorisations nécessaires:

→ Bio.inspecta.ch

Philippe Schärrel, tél. 062 865 63 00

«Les Ricains apprécient la qualité unique des fromages suisses»

L'émigrante Caroline Hostettler vit aux USA depuis 19 ans. Elle y ouvre une brèche pour le délicieux mais onéreux artisanat fromager des petits producteurs suisses.

Pourquoi les Américains veulent acheter des produits bio?
Caroline Hostettler: À part les nombreux Américains qui mangent régulièrement du fast-food industriel, il y en a toujours plus qui veulent savoir d'où viennent leurs aliments, comment les sols sont cultivés et comment les animaux sont élevés. Pour eux, «organic» (bio) est vraiment en vogue. Les supermarchés bio et les marchés de plein air marchent à fond.

Que signifie la nouvelle reconnaissance mutuelle des normes bio pour vos importations de fromage?

Le Bio CH ne peut pas encore être vendu comme «Organic Certified». Les moulins de la loi moulent lentement... mais comme il y a un fort intérêt pour les produits «propres», nous étiquetons les produits biologiques suisses en tenant compte de ça et nous leur donnons le surnom de «Swiss Bio». Et de nombreuses nouvelles portes s'ouvriront pour des produits bio comme le fromage ou le beurre dès que nous pourrons travailler officiellement avec la déclaration «Organic Certified».

Aux USA, la vente du lait cru fait lever le drapeau rouge. Est-il possible d'y vendre des fromages au lait cru?

La vente du lait cru n'est interdite que dans certains états. Certains magasins contournent l'interdiction en déclarant le lait cru «For pet consumption only» (seulement pour les animaux domestiques). Cela montre qu'il y a un marché. Quant

«Les Américains veulent entendre des histoires sur les familles qui font les fromages et sur leurs animaux.»

Caroline Hostettler

au fromage fabriqué avec du lait cru, la règle générale est qu'il doit avoir au moins 60 jours. Les fromages à pâte dure ne sont donc pas un problème, mais c'est plus délicat pour les fromages jeunes à pâte molle.

Comment présentez-vous nos fromages suisses aux Ricains?

Je raconte des histoires. J'ai remarqué que les Américains aiment les histoires. Peut-être parce que la leur est encore récente? Les fromages que je propose me sont proches et je peux en parler valablement. Je connais les gens qui les produisent, leur philosophie et les animaux avec lesquels ils travaillent. J'adore nos fromages suisses – surtout les fromages d'alpage. Et les gens le sentent.



Caroline Hostettler. Photo: Daniel Hostettler

Le fromage suisse n'est-il pas trop cher?

Les gens disent souvent: «Caroline, vos fromages sont merveilleux, mais si chers!» Je les convaincs alors en parlant des familles qui les fabriquent, de leurs animaux. Je dis tout ce qu'ils font et combien ils doivent gagner pour pouvoir vivre. Je transmets aussi des contacts directs avec des fermes. Et il y a maintenant des producteurs d'ici qui fabriquent des fromages «artisanaux». Or ces produits sont généralement plus chers que les fromages importés.

Interview: Bettina Springer, Inforama Bioberatung Kanton BE



Portrait

Caroline Hostettler a déménagé aux USA en 1996 avec sa jeune famille. Elle y travaillait d'abord comme journaliste alimentaire pour différents médias imprimés suisses et allemands. Au cours d'un téléphone avec l'affineur et marchand de fromage Rolf Beeler, elle a commencé à parler de l'assortiment de fromages américains et il a répliqué qu'elle ferait bien d'importer du fromage... et quelques mois plus tard elle partait pour un voyage de deux semaines avec une glacière et trois gros morceaux de fromages de Beeler pour présenter sa sélection aux cuisiniers les plus célèbres des States. La première commande l'attendait sur son fax quand elle est rentrée à la maison. Caroline Hostettler est aujourd'hui considérée comme une sommité dans le domaine des fromages suisses haut de gamme. Sa société Quality Cheese est une petite entreprise sans envie de grosse croissance – car la qualité passe avant la quantité.

→ www.qualitycheese.net > contact



Les modifications du règlement sur les antibiotiques n'entreront pas en vigueur le 1. 1. 2016. Photo: spu

Diminution des antibiotiques: *Recours*

Bio Suisse veut améliorer le choix des matières actives des antibiotiques, mais le règlement ad hoc doit être rediscuté.

Bio Suisse a promulgué une série de nouveaux règlements pour le 1er janvier prochain. Les organisations membres (OM) avaient jusqu'à fin septembre pour recourir contre certains règlements. Un seul a fait l'objet de plus de trois recours, le règlement sur l'utilisation des antibiotiques dans la production animale. Le texte disait que les éleveurs Bourgeon ne pourraient utiliser pour des premiers traitements que des antibiotiques qui ne contiennent pas de principes actifs fortement critiques du point de vue des résistances. Et une analyse bactériologique du lait serait devenue obligatoire en cas de traitements des mamelles.

Bio Jura, Bio Nordwestschweiz, Bio Ostschweiz, Bio Liechtenstein, Bioring Appenzell et Bio Vaud ont cependant fait recours contre cette modification du Cahier des charges. Justification: la responsabilité du choix des principes actifs ne doit pas être transférée du vétérinaire aux producteurs et on craint une augmentation des contrôles.

Des représentants de la Commission de labellisation agricole (CLA), du secrétariat et des vétérinaires rencontreront en décembre les représentants des organisations membres recourantes pour discuter de leurs doutes. Les OM ont d'ailleurs fait dans leurs recours des propositions pour adapter le règlement en allant dans leur sens. Le Comité décidera ensuite s'il veut promulguer le règlement avec d'éventuelles modifications ou si le projet doit être soumis à la décision de l'Assemblée des délégués. Thomas Pliska, le responsable du secteur de l'agriculture de Bio Suisse, explique: «Il ne s'agit pas de créer un nouveau motif de sanctionnement mais de sensibiliser les éleveurs et les vétérinaires à ce problème.» spu

Grandes cultures: *À vos projets!*

Bio Suisse octroiera au printemps 2016 des contributions pour les projets de développement des grandes cultures bio.

Cette année, les contributions pour les grandes cultures Bourgeon ont de nouveau permis de soutenir différents projets pour la poursuite du développement des grandes cultures bio. Des projets sur l'approvisionnement en protéines, la qualité du blé, le travail du sol, le colza et les pommes de terre ont été poursuivis et d'autres ont démarré sur la culture du sarrasin ou la prévention de la fatigue du sol.

Il y a chaque année quelque 220 000 francs à disposition pour la poursuite du développement des grandes cultures Bourgeon. Cet argent provient des contributions de 20 francs par hectare de terres ouvertes versées par les producteurs. La Commission technique Grandes cultures de Bio Suisse a défini pour 2017 de nouveaux critères d'évaluation des demandes de soutien pour les projets:

- Importance des surfaces concernées ou nombre de producteurs bio concernés en Suisse
- Besoin de recherche sur les défis des grandes cultures
- Demande sur le marché et potentiel commercial
- Importance pour la diversification des rotations culturales
- Importance pour l'image de marque

C'est la Commission technique Grandes cultures qui étudiera les demandes de projets, puis les décisions seront prises par la Commission du Savoir. Les projets peuvent être annuels ou pluriannuels. Une demande doit être déposée chaque année pour ces derniers. *Andreas Messerli, Bio Suisse*



L'essentiel pour le dépôt des projets

Procédure: Les projets sont toujours acceptés au printemps pour l'année suivante. Les projets peuvent être déposés jusqu'au 5 février 2016. La Commission du Savoir de Bio Suisse décidera au printemps 2016 quels projets seront soutenus en 2017.

Conditions: Les projets doivent porter sur des questions concrètes concernant les grandes cultures bio et remplir quelques-uns des critères mentionnés. La contribution de Bio Suisse est toujours versée après la réception et la validation du rapport annuel sur le projet.

Documents: Toutes les demandes doivent être faites avec le formulaire prévu à cet effet et qui peut être obtenu à l'adresse ci-dessous. am

→ www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Projets grandes cultures
Bio Suisse, Andreas Messerli, PM Grandes cultures,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
→ andreas.messerli@bio-suisse.ch

Plus à droite, jusqu'où le nouveau Parlement soutiendra-t-il le bio?

Les élections fédérales de cette année auront donc surtout profité aux partis de droite. Or on n'y trouve que relativement peu de soutien pour les requêtes de l'agriculture biologique.

Bio Suisse, l'organisation faîtière de l'agriculture biologique suisse, est indépendante des partis et essaie de représenter les intérêts de la branche au niveau politique sans se préoccuper de logique partisane. D'ailleurs, les paysannes et paysans bio qui font de la politique appartiennent à différents partis. Avec Markus Ritter (PDC), Maya Graf (Verts), Erich von Siebenthal (UDC) et Hansjörg Hassler (PBD), nous avons au Parlement des interlocuteurs éminents. À l'exception de Hansjörg Hassler qui s'était retiré, ils ont tous été honorablement réélus.

La plupart des soutiens sont au PS

L'enquête menée par Bio Suisse auprès des plus de 3000 candidates et candidats fournit une première impression sur les nouveaux rapports de force en présence au Parlement. Pas moins de 723 candidat-e-s avaient répondu aux quatre questions sur la politique agricole, et 627 y ont répondu dans le sens de Bio Suisse.

Sur les 227 conseillers déjà élus au moment de la clôture de rédaction, 70 conseillères et conseillers nationaux et 5 conseillères et conseillers aux États de huit partis, soit un tiers, se sont déclarés pour le bio. La plupart des soutiens de l'agriculture biologique se trouvent au PS (34 conseillers sur 43). Chez les Verts, 10 des 11 conseillers élus se sont déclarés pour l'agriculture biologique. À l'UDC il y en a aussi 10, chez les Verts libéraux 7, au PDC 6 et chacun 2 au PBD et au PRD.

Fortement contre les OGM, faiblement pour le bio

Deux tiers des conseillers élus n'ont pas participé à l'enquête ou ne sont que partiellement dans la ligne bio. On le voit p. ex. avec l'ingénierie génétique. Une forte majorité de 70 pourcent est selon Smartvote en faveur de la prolongation du moratoire sur les OGM. Une autre question de Smartvote a malheureusement révélé une massive dégradation: «Est-ce que les paiements directs pour l'encouragement de la production bio doivent être augmentés au détriment des exploitations agricoles conventionnelles?». Bien que les contributions bio ne représentent toujours que moins de deux pourcent des paiements directs, les réponses positives sont passées de 55 pourcent (2011) à 34,5 pourcent. Il faudra donc fournir un très gros travail d'information si le bio ne veut pas être la victime du glissement à droite. *Martin Bossard*

Les listes complètes des conseillers élus qui soutiennent le bio et les réponses détaillées des sondés se trouvent sur notre site internet:

→ www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Politique > Élections parlementaires 2015



Aucun nouveau paysan bio n'a réussi à se faire élire au Parlement. Les trois qui y siégeaient déjà ont été réélus: Maya Graf (Verts) ...



... Markus Ritter (PDC) ...



... et Erich von Siebenthal (UDC). Hansjörg Hassler (PBD) s'était retiré. Photos: m. à d.

«Champs de Savoir»: Des écoliers font de la recherche dans des fermes



Des élèves de classes d'école en train de rassembler in situ chez les agriculteurs des données sur la biodiversité, la pollinisation, les caractéristiques des sols et le comportement ruminatoire des vaches. Photo: Globe

Les concernés (neuf producteurs, dix classes d'école et cinq jeunes chercheurs) tirent un bilan positif après la phase pilote du projet d'éducation à l'environnement «Champs de Savoir».

Le projet d'éducation à l'environnement «Champs de Savoir» doit permettre aux écolières et aux écoliers de découvrir les thèmes de la biodiversité et du changement climatique dans le contexte de l'agriculture. Dans les fermes, ils apprennent en dialoguant avec des producteurs et des jeunes chercheurs.

«Moments eurêka» pendant la phase pilote

Les agriculteurs avaient pour tâche de présenter leur ferme aux jeunes et de leur expliquer des faits tirés de la pratique concernant des thèmes étudiés. Les jeunes chercheurs ont fourni l'arrière-plan scientifique et les enseignants ont assumé leurs rôles d'organiseurs et de pivots. La plupart des classes d'école vivaient là leur première visite dans une ferme. Les élèves, mais aussi les paysans et les chercheurs, ont tous eu leurs «moments eurêka» pendant ces études. «Les élèves ont compté les vers de terre dans mes champs, c'était très intéressant pour moi», dit ainsi Christian Sierts du Schipferhof à Zürich. Alfonsa Wolf, de la ferme Vajeb à Buchen dans le Prätigau GR, explique: «Ce qui m'a intéressée, c'est les données relevées par les écoliers sur le comportement ruminatoire de nos vaches.» Il est vrai que les visites des classes d'écoles ont donné du boulot aux producteurs: «J'ai passé beaucoup de temps pour la visite préparatoire et pour tester la méthode avec l'enseignant, mais en contrepartie la classe a ensuite travaillé de manière indépendante», explique Christian Sierts. «Finalement je n'ai pas eu trop de travail.»

Au cours de leurs expériences dans les champs et les étables, les écoliers ont expérimenté l'approche holistique et les différentes phases du travail scientifique: formuler des questions, réaliser des études, présenter, interpréter et commenter des résultats. Eric Wyss, codirecteur de Globe Suisse, commente: «Nous sommes plus que contents quand les écoliers arrivent à transposer des résultats méthodologiquement corrects dans un contexte plus vaste et à en discuter avec les agriculteurs et les chercheurs.»

Les agriculteurs doivent être motivés

Edy Müller, du domaine maraîcher «Biogemüsehof» à Ottikon ZH, a apprécié la collaboration avec l'enseignant. «Les personnes sont l'alpha et l'oméga de la réussite.» En plus de la rémunération financière, la participation au projet doit aussi fournir des satisfactions personnelles aux agriculteurs: «Le plus important est d'éveiller l'enthousiasme et de favoriser le rapprochement entre l'agriculture et la nature», dit par exemple Roger Gündel de la Biogärtnerei Birchhof à Oberwil-Lieli AG. Kathrin Huber, FiBL



Large soutien

«Champs de Savoir» est soutenu par l'Office fédéral de l'environnement OFEV, la Fondation Mercator Suisse, la Fondation Avina et la 5i-Förderorganisation. Le projet a pour partenaires le département des sciences herbagères de l'EPFZ, le FiBL, la Haute École Spécialisée de la Suisse du Nord-Ouest et l'Académie suisse des sciences naturelles. Coordination du projet: Globe Suisse. kh

Pour en savoir plus (en allemand seulement):
→ www.globe-swiss.ch > Angebote > Lernfeld

Autoconstruire ses machines

De nombreux paysans bio sont novateurs et développent des solutions personnelles pour les défis techniques. Ces innovations restent cependant souvent confinées dans les fermes. «L'Atelier paysan» s'est donné pour but de changer ça. Cette coopérative française regroupant des paysans, des paysannes et d'autres acteurs soutient les agriculteurs qui construisent ou transforment des machines et des bâtiments. Cette coopérative s'investit aussi pour que les connaissances ne soient pas privatisées et brevetées par des entreprises. Elle documente dans les règles de l'art les solutions adaptées aux fermes bio qui ont été développées en commun et les publie sur www.latelierpaysan.org sous forme de guides d'autoconstruction qui sont aussi discutés sur le forum du site. Il y a déjà plus de 400 documents à disposition sur des autoconstructions pour le travail du sol, le désherbage, les semis, les récoltes, le stockage, la transformation etc.

«L'Atelier paysan» propose chaque hiver des cours d'autoconstruction de machines qui durent plusieurs jours et sont organisés dans toute la France et notamment en Alsace près de Wintzenheim. En collaboration avec l'ITAB et ADABio, le collectif a même publié en 2012 un livre intitulé «Guide de l'autoconstruction – Outils pour le maraîchage biologique» (ISBN-10:2746642611). *mk/tr*

→ www.latelierpaysan.org

Certains fruits bio manquent

Le marché demande surtout des cerises, des prunes, des framboises d'été et des pommes à cidre d'arbres haute-tige.

Les fruits biologiques sont de plus en plus appréciés et la demande augmente de plus de dix pourcent par année. Alors que la demande de fruits à pépins peut être couverte par la production suisse quand les récoltes sont bonnes, les autres sortes de fruits ne sont pas produites en assez grande quantité et les pénuries sont parfois importantes.

Il y a eu ces dernières années dans ces secteurs des améliorations des techniques de production qui ont renforcé la sécurité des rendements et la rentabilité des branches de production. Dans la production de cerises de table par exemple, l'utilisation de protections contre les intempéries et de filets permet de réguler efficacement la moniliose et la mouche de la cerise. Il y a aussi des améliorations pour les framboises d'été (cultures plus courtes, sur buttes et sous protections contre les intempéries) et les fraises (variétés remontantes, cultures plus précoces et plus tardives). Cela ouvre donc de nouvelles chances de production aussi bien pour les fermes bio qui voudraient se diversifier que pour des producteurs prêts à faire la reconversion.

Pour que les fruits qui manquent sur le marché puissent être produits de plus en plus par des fermes Bourgeon suisses, Bio Suisse soutient le développement de ces cultures par des recherches et des conseils mis sur pied avec le FiBL. *ah*

Les intéressés peuvent s'adresser à Andreas Häseli, vulgarisateur du FiBL pour l'arboriculture, la viticulture et la protection phytosanitaire.

→ andreas.haeseli@fibl.org

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

Possibilités publicitaires gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques:

L'association BioConsommActeurs, plus de 2 500 membres et un site internet très visité, veut faire savoir où se trouvent les produits bio. Renseignez-vous!

tél. 024 435 10 61, fax 024 435 10 63
courriel info@bioconsommacteurs.ch
www.bioconsommacteurs.ch



Il y a de très bonnes perspectives d'écoulement pour différentes sortes de fruits bio. Photo: Andreas Häseli

Les amis des vaches à cornes se sont rencontrés à Reichenbach dans le Kandertal

La cinquième Fête suisse des cornes organisée par la Communauté d'intérêts Vache à cornes s'est déroulée le dimanche 11 octobre dans le Kandertal à Reichenbach BE. Selon le communiqué, plus de 200 hôtes ont écouté dans la ferme de Niklaus Hari et d'Erika Hänni les nombreux discours, exposés et présentations comme l'orchestre de cornes de Roland Schwab ou une passionnante légende d'Andreas Weissen. Anet Spengler, qui fait des recherches sur la santé des vaches, a raconté sa découverte que les vaches écornées forment des crânes plus allongés. La paysanne Priska Welti a parlé de ses expériences sur l'écorne des bovins et la communication entre les animaux. C'est Martin Ott qui a conduit le programme de la fête dont

le couronnement était la remise des prix du concours des montagnes cornues. 334 montagnes suisses portent en effet des noms qui contiennent le mot corne, cor, corno, corna, corn, horn ou hörnli. C'est Mirjam Meier de Winterthour qui a deviné le nombre le plus proche. Elle a gagné deux nuits dans un hôtel 5 étoiles avec vue sur le Cervin.

Les visiteurs ont pu reprendre des forces à midi avec des cornettes au hachis, et l'après-midi ils ont pu suivre la visite guidée de la ferme de Niklaus Hari et d'Erika Hänni. Selon le communiqué, cette fête a redonné de l'élan pour le dernier round de la récolte de signatures. *comm.*

→ www.hornkuh.ch



Sur les aires de repos ouvertes, les parois de séparation protègent peu les bêtes de rang inférieur

Les stabulations libres avec des aires de repos sans logettes comme les litières profondes, les litières sur plan incliné ou les litières biomâîtrisées offrent aux vaches les meilleures conditions de repos, mais, dans les situations conflictuelles, les vaches de rang inférieur peuvent moins bien éviter les confrontations que dans les logettes. Les essais ont montré que des groupes de trois parois en bois, opaques et aussi hautes que les vaches disposées en Y peuvent prolonger les temps de repos. Mais seu-

lement pour les bêtes de rang supérieur ou moyen. Les vaches ont eu moins de comportements sociaux hostiles, mais il y avait en même temps une augmentation du nombre de blessures faites par les cornes lors de bagarres car les éléments structurels représentent des obstacles où surviennent des blessures parce qu'il est plus difficile d'esquiver les confrontations. *Claudia Schneider, FiBL*

→ www.bioactualites.ch > Elevages > Bovins
> Structurer les aires de repos

Prix de référence 2015-2016 des fourrages bio

Agridea et Bio Suisse ont de nouveau rassemblé tous les prix des fourrages grossiers du catalogue des prix d'Agridea. Seules certaines sortes de fourrages ont des prix bio. Ces prix de référence doivent servir de source d'informations et de base de négociation entre vendeurs et acheteurs. Le mieux est de baser les calculs sur les poids en MS. *am*

→ www.bioactualites.ch > Marché
> Fourrages grossiers

Mals s'oppose au lobby de l'agrochimie

Mals (I), près de la frontière suisse du Tyrol du Sud, est la première commune d'Europe sans pesticides. L'année passée, une votation avait révélé que 70 pourcent des 75 pourcent de votants voulaient une telle interdiction. Il s'agit maintenant de mettre en œuvre ce principe d'une commune sans pesticides. Le maire Ulrich Veith s'engage à fond dans ce projet et doit maintenant résister à l'opposition de la fédération agricole et de l'industrie chimique. Une plainte judiciaire munie de 150 signatures a déjà été déposée pour mettre en doute la compétence de la commune à promulguer une interdiction des pesticides, écrit la «NZZ». Le maire est convaincu que l'ordonnance ne sera pas suspendue et pourra entrer en vigueur d'ici au jugement définitif. Un autre point positif est le fait que la population a développé une sensibilité pour les thèmes environnementaux, qu'elle est devenue politiquement plus responsable et qu'elle voit qu'elle est capable de s'opposer au puissant lobby de l'agrochimie, complète la «NZZ». *saz*





Henrik Georg Hoeren sur le domaine «Randenhof» à Siblingen SH. Son deuxième nom, Georg (Georges) signifie agriculteur. Photo: Susanna Azevedo

Henrik – Longue route pour être bio

À 31 ans, Henrik Hoeren a commencé cet été sa deuxième année d'apprentissage dans la ferme Demeter Randenhof à Siblingen SH. Il veut en effet devenir agriculteur biodynamique.

Même s'il n'est pas forcément attiré par l'anthroposophie, Henrik Hoeren affirme qu'il se sent comme un poisson dans l'eau dans cette formation biodynamique qui apprend à traiter avec soin les animaux et les plantes et qui enseigne aux hommes à s'adapter aux rythmes de la nature. La pratique est exigeante et demande beaucoup de sensibilité intuitive.

Le jeune agriculteur a vu le jour et a grandi dans une famille intellectuelle d'un petit village jurassien situé près de la frontière linguistique. Pendant ses années d'école, il passait son temps libre dans des fermes du Jura et c'est là qu'il a eu ses premiers contacts avec l'agriculture. Il considère aujourd'hui cette période comme le germe de sa passion pour le travail dans les champs et les étables.

Du bureau de Bienne en passant par New York ...

Pendant et après sa formation d'économiste d'entreprise spécialisé dans les finances suivie à la Haute école spécialisée de Neuchâtel, il a travaillé pendant six ans comme assistant financier à Bienne. Pris par la fièvre de l'aventure, il a ensuite vécu un an à New York. Entre la vie des affaires et le mal du pays il a voyagé en Amérique centrale et du Sud puis il est revenu en Suisse. Il a travaillé quelque temps au Valais comme gardien de skilift et il y a aidé un ami à construire sa maison. C'est à cette époque qu'il a pris conscience qu'il s'ennuyait de l'activité physique dehors en plein air. Après une

digression comme chef du personnel d'une société de développement de programmes informatiques, il s'est décidé par conviction et passion pour un apprentissage dans l'agriculture biodynamique. «Je voulais être avec les vaches qui ont des cornes», dit-il en riant.

... jusqu'à Siblingen dans la ferme «Randenhof»

Il a trouvé sa place d'apprentissage grâce à un contact d'un ami de sa famille. La communauté agricole Demeter de Siblingen SH comprend deux unités. Au pied de la pente se trouve la ferme «Hof am Stei» dirigée par Anno Lutke Schipholt, le fils du chef d'exploitation. Ce mécanicien agricole de profession s'occupe de l'engraissement et de l'élevage des bovins ainsi que des grandes cultures et des cultures fourragères. À quelques kilomètres de là se trouve la ferme «Randenhof Siblingen» dirigée par le père Herman Lutke Schipholt. Quand il fait beau, on a une vue magnifique jusqu'à la chaîne des Alpes. Cette ferme s'occupe des vaches et des veaux et assure la production, la transformation et la commercialisation du lait.

L'apprentissage est très diversifié et Henrik n'a pas d'occupation préférée en tant qu'apprenti, mais il apprécie particulièrement le contact avec les animaux. Le futur agriculteur bio souligne qu'en fait tous les travaux lui plaisent – que ce soit laver les fromages dans la cave ou poser des clôtures sous la pluie. Car tout fait partie du tout et doit être fait. Une fois qu'on a conscience de ça, chaque tâche a sa justification.

Il rêve pour son avenir d'une grande ferme communautaire diversifiée, riche en biodiversité, dirigée par des amis et la famille et où chacun pourrait trouver sa place, travailler et vivre sa passion – qu'il soit agriculteur ou non. Avec des amis il est déjà à la recherche d'une propriété adéquate. Susanna Azevedo •

Agenda

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

Formation initiale

Cours d'introduction à l'agriculture biologique

Cours sur deux jours, obligatoire pour les reconversions pour avoir la certification Bio Suisse

Dates, horaires et lieu
Mercredis 6 et 13 janvier 2016, de 9 h à 16 h
EMTN, Cernier NE

Contenu
Buts de l'agriculture biologique, exigences et directives, organisation des contrôles

Renseignements et inscriptions
Audrey Hediger, Conseillère et enseignante, Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV)
Route de l'Aurore 4, 2053 Cernier
tél. 032 889 36 54
audrey.hediger@ne.ch

Grandes cultures

Journées annuelles des légumineuses à graines

Thèmes
Cultures associées: technique culturale, résultats d'essais.
Comment remplacer le soja bio Bourgeon de Chine? Les digestats, une bonne chose pour le bio?
Composts, engrais de ferme, engrais organiques du commerce.
Marché des grandes cultures bio – premiers signes de saturation?
Autres questions actuelles.

Dates et lieux
Jeudi 14 janvier 2016
IAG, Posieux FR
et
Jeudi 21 janvier 2016
FRI, Courtételle JU

Renseignements
Maurice Clerc, FiBL,
tél. 021 619 44 75
fax 021 617 02 61
mobile 079 501 55 12
maurice.clerc@fibl.org

Inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
fax 062 865 72 73
cours@fibl.org
www.inscription.fibl.org

Journée suisse des Grandes Cultures Bio 2016

Thèmes
Blé, pommes de terres, colza, légumes pour l'industrie, Grandes cultures fourragères, Démonstrations de machines, Commercialisation des produits biologiques.

Cette manifestation d'envergure nationale et bilingue (français-allemand) s'adresse aussi bien aux agriculteurs bio que non bio.

Date et lieu
Jeudi, 9 juin 2016
Brütten ZH

Renseignements
Hansueli Dierauer, FiBL
tél. 062 865 72 65
hansueli.dierauer@fibl.org
et
Markus Johann, Sativa Rheinau
tél. 079 636 53 64
m.johann@sativa-rheinau.ch

Site internet
www.grandes-cultures-bio.ch

Maraîchage

Journée annuelle du maraîchage bio

Thèmes
Rencontre annuelle de la filière des légumes bio. Echange d'informations et de réflexions concernant le marché, la politique et les organisations professionnelles.

Date et lieu
Mercredi 13 janvier 2016, 9 h à 16 h
FiBL, Frick AG

Renseignements
Martin Koller, FiBL, Cultures maraîchères
tél. 062 865 72 34
martin.koller@fibl.org

Inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
fax 062 865 72 73
cours@fibl.org
www.inscription.fibl.org

Viticulture

Journée annuelle de la viti-viniculture bio

Thèmes
Présentation des nouvelles tendances en viticulture et vinification. L'occasion d'échanger entre vigneronnes et vignerons de toute la Suisse.

Date et lieu
Mercredi 2 mars 2016
Neuchâtel

Renseignements
Dominique Léville, FiBL
tél. 062 865 72 48
dominique.levite@fibl.org

Inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
fax 062 865 72 73
cours@fibl.org
www.inscription.fibl.org

Foires et marchés

Grande foire agricole biologique

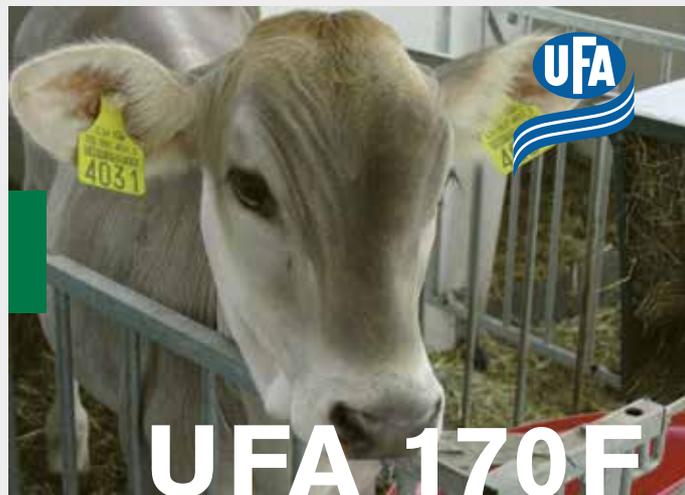
Thèmes
Le programme sera très diversifié: Un grand marché de produits bio, des démonstrations de machines anciennes et modernes tirées par des tracteurs ou des chevaux, des informations techniques et de fond fournies par les institutions de recherche et de vulgarisation, un marché de bétail, un marché de plantons ProSpecieRara. Et bien sûr beaucoup d'animations!

Dates et lieu
Samedi 7 et dimanche 8 mai 2016, Site d'Agrilogie, Grange-Verney, Moudon VD

Organisation
Association BioVaud

Responsable
Frank Siffert, BioVaud
tél. 079 210 75 41
info@coudre.ch

Renseignements et formulaires à remplir pour tenir un stand
www.biovaud.ch > Foire Agricole Romande



UFA 170 F

Aliments d'élevage floconnés

- digestibilité élevée
- ingestion précoce
- minéralisé et vitaminisé
- exempts de poussière et de germes

Rabais Fr. 5.-/100 kg
du 23.11.15 au 16.01.16

ufa.ch

Dans votre
LANDI

Je vous le dis!

Monnaie parallèle – Un système financier adapté à l'agriculture?

J'ai rencontré Ernst Frischknecht lors de la Journée suisse des Grandes Cultures Bio. Il m'a dit qu'au début le mouvement bio avait été un mouvement plutôt politique et qui s'intéressait à de nombreuses thématiques. Le Mouvement des Jeunes paysans était même représenté au Parlement par six sièges au Conseil national, et il s'associait aussi avec les syndicats. Lors de la crise économique des années 30, ils ont même essayé de faire passer en politique l'idée de Silvio Gesell de recourir à une monnaie parallèle. Mais apparemment sans succès. «Allez donc en Russie», tel a été jusque dans les années 70 l'argument qui mettait K.O. toutes les idées de ce genre.

Aujourd'hui nous sommes plus libéraux, plus réseautés, plus tolérants et plus démocratiques. Je trouve qu'il serait temps de reprendre le fil des idées de l'époque. Pourquoi?

Le paysan avec sa vache de race laitière dont on ne peut pas engraisser le veau mâle, la grande horticulture bio qui se blottit tout contre la PI, l'agriculteur sans bétail: Ils disent tous qu'ils sont forcés de travailler comme ça pour des raisons financières. Au lieu de forcer ces producteurs à travailler de manière durable, nous devrions nous préoccuper des règles de fonctionnement de notre économie et essayer de les aménager autrement.

L'«industrie de la finance» se comporte comme un facteur qui ouvre les lettres, les lit, écrit quelque chose dedans et finit comme bon lui semble par les livrer ou pas à leurs destinataires. L'idée d'une monnaie parallèle veut remettre l'argent au service de l'économie réelle. Il faut pour cela adapter la quantité d'argent au mouvement des marchandises. Le but est une grande vitesse de circulation, pas de thésaurisation, de la stabilité, pas d'obligation de croissance, et enfin protéger la nature. De 1150 à 1450, une sorte de monnaie parallèle a été en Europe centrale la cause d'une prospérité économique générale dans laquelle tous avaient du travail et suffisamment pour vivre. Pourquoi? Parce que, vu que l'argent subissait régulièrement une décote, on voulait s'en redébarrasser le plus vite possible. Il n'était donc pas thésaurisé mais restait en circulation.



Ce qui est pour moi incompréhensible dans tout ça, c'est pourquoi un système monétaire qui a visiblement développé des effets aussi bien-faisants dans toute une série de cas et d'exemples – et qui ne connaît que des gagnants – ne pourrait pas être réintroduit de nos jours.

Le thème dépasse évidemment large-

ment le cadre de cette discussion. Pour vous inciter à approfondir la question: L'histoire du «centime de Joseph» («Josephspennig» en allemand) montre clairement que les intérêts n'ont pas d'avenir. Et l'Initiative pour la monnaie pleine veut que seule la Banque Nationale crée de la monnaie. L'effet sur l'économie serait comme une abondante pluie d'orage après une longue sécheresse.

Il serait très souhaitable – et d'ailleurs urgent – de créer une plateforme d'échanges ou un groupe de travail pour étudier cette question: «Qu'est-ce qui doit se passer pour que l'argent soit de nouveau notre serviteur et pas l'inverse?».

Les paysans bio n'ont pas besoin d'engrais chimiques. Nous sommes ceux qui peuvent intervenir crédiblement en faveur d'un argent durable. Et vivement que nous puissions de nouveau nous consacrer entièrement à notre travail quotidien!

Rochus Schmid, Bonfol JU

Avez-vous quelque chose que vous brûlez d'impatience de nous communiquer? Alors annoncez votre proposition de thème à redaction@bioactualites.ch. Les articles imprimés sous la rubrique «Je vous le dis!» sont rémunérés 150 francs.

Lettre de lecteur

Autoriser le spermasexing

À propos de la future décision de l'Assemblée des délégués sur l'autorisation du spermasexing dans les élevages laitiers

Le potentiel de l'innovation et des hautes technologies est aussi important pour l'agriculture biologique, a souligné le directeur du FiBL Urs Niggli il y a une année lors de sa conférence devant l'Assemblée des délégués de Bio Suisse. La séparation des spermatozoïdes est à mon avis aussi de la haute technologie même s'il s'agit d'une intervention purement mécanique. L'utilisation de sperme sexé nous permettrait de recevoir davantage de descendants femelles de nos familles de vaches qui ont la plus grande longévité. Et puisque les vaches qui conviennent moins bien pour la sélection bio pourraient être inséminées avec du sperme de races à viande, il y aurait davantage de bêtes F1 pour le Bœuf de Pâturage Bio et l'engraissement des veaux, ce qui diminuerait l'utilisation de poudre de lait dont la fabrication consomme beaucoup d'énergie. Et cela permettrait aussi de désamorcer un peu la critique à propos du traitement réservé aux veaux mâles de races laitières. On serait heureux d'avoir des solutions aussi simples pour les poules pondeuses! Le spermasexing n'exclut d'ailleurs pas la sélection de bêtes résistantes et l'utilisation de races à deux fins, il les soutient.

Reto Betschart, Schwyz

Labinor N 10

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

- 10 % Azote, 70 % MO animale
 - Pour céréales, maïs, colza, maraichages, vignes...
 - En bigbag 500 kg ou en sacs (palettes 25 x 40 kg)
- Prix intéressant: demandez une offre à vitistim@vitistim.ch ou chez Mühle Rytz AG



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



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 vous 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 remontes 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.



Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:
Marmelades, fruits, légumes, ...

Bocaux de formes et de grandeurs différentes
de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.

Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.

Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com

NOUVEAU **Esparcette BIO** – le «sainfoin»: en pellets, contribue au contrôle alternatif des parasites internes, teneur en tannins condensés certifiée (voir articles spécialisés ou appelez nous pour plus d'informations)

- **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 pour chevaux BIO** qualité constante, format maniable: 48 petites balles d'env. 25kg sur palette
- **Foin d'épeautre BIO** déshydraté, coupé, en grosses balles carrées: pour jeune bétail, vaches taries, chevaux
- **Produits de maïs BIO:** ensilage, déshydraté, grains
- **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 **exclusivement chez nous** fourrages grossiers "concentrés" Power Pellets d'environ 20% et High Power Pellets de 23-24% - « luzerne pure » avec garantie
- **Pulpe de betterave BIO** deshydratée, en granulés
- **Tourteaux de lin, tournesol, colza BIO:** protéines savoureux de la pression d'huile à froid suisse
- **Mélasse de betterave BIO:** énergie visqueuse

***PAILLE** BIO e conventionnelle

☎ 079 562 45 00

info@agrobio-schönholzer.ch

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

30 années d'expérience dans le marché bio

Notre offre complète :

- Aliments
- Sels minéraux et seaux à lécher
- Semences
- Engrais organiques
- Centres collecteurs de céréales

Nous vous conseillons volontiers.

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch
et votre conseiller régional **PROVIMI KLIBA**