

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

6 | 17
JUIL



**J'ai les goûts les plus simples du monde:
je me contente du meilleur.**

- Oscar Wilde -



**Nos activités ne se résument pas aux
aliments pour chevaux!**

**Chez nous vous êtes à la bonne adresse pour
tous les fourrages grossiers BIO, les composants
individuels BIO et la paille de tous types.**

**N'hésitez pas à consulter la bourse bio www.bioboerse.ch
"9217 Thurgovie" ou à prendre contact au 079 562 45 00.**

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition:

Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Christian Schneider, Aarwangen BE	079 302 11 13
Silas Länzlinger, Kesswil TG	079 653 55 96
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27

**Votre chance dans la production
SILVESTRI bœuf de pâturage bio aussi pour
des exploitations en reconversion**

Nous cherchons des producteurs SILVESTRI bœuf de pâturage bio pour un nouveau canal:

- base Bio Bourgeon
- Les bêtes sur les pâturages pendant la période de la végétation plus SST et SRPA en permanence
- prix intéressante

Vous êtes intéressé? N'hésitez pas à nous contacter.
Nous sommes heureux de vous soutenir.

**Nous cherchons régulièrement: Remontes pour engraisser
des exploitations Bio et en reconversion, petit veaux bio,
vaches de réforme bio, porcs bio, porcelets bio et en recon-
version, truies de réforme bio**



BIO SUISSE

Impressum

26^{ème} année 2017

Le Bioactualités paraît 10 fois par an avec un numéro double deux fois par année

Magazine en allemand: Bioaktuell

Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 6973 exemplaires

Français: 811 exemplaires

Italien: 305 exemplaires

Nombre total d'exemplaires

imprimés: 9176 (certifié en 2016)

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

PureBalance, certifié FSC

Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Katharina Scheuner /ks (réd. chef)

Franziska Hämmerli /fra

Christian Hirschi /hir

Tanja Hoch /tho

Theresa Rebholz /tre

Petra Schwinghammer /psh

Maurice Clerc (rédaction en ligne)

Tél. +41 (0)61 204 66 63

redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes

de Christian Hirschi)

Concept graphique

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Publicité

Erika Bayer, FiBL,

Postfach 219, CH-5070 Frick

Tél. +41 (0)62 865 72 00

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

Télécharger le magazine

www.bioactualites.ch > Magazine

Utilisateur: bioactualites-6

Mot de passe: ba6-2017

Page de couverture: Sauterelles en vue! Elles sont autorisées pour l'alimentation humaine depuis le mois de mai avec deux autres sortes d'insectes. Photo: Entomos AG

Cabri, ô mon cabri, dans ton pâturage

Voilà six mois que j'écris pour le Bioactualités. J'ai discuté avec des gens très différents qui sont actifs ou proches du secteur bio. C'est avec passion que j'ai écouté les histoires des praticiens et essayé de les retranscrire avec authenticité dans le Bioactualités.

Une de ces histoires me tient particulièrement à cœur. Elle a commencé quand j'ai parlé de l'entretien des pâturages avec des chèvres (Bioactualités 3/17). Un de ceux que j'interviewais, Josef Schuler d'Au-Fischingen, en Thurgovie, m'a à son tour posé une question. Il voulait savoir si je pouvais m'emparer de la problématique de la difficulté de la commercialisation de la viande de cabri: À part pour Pâques, la viande de cabri ne se vend qu'en direct. Je me suis tout de suite sentie interpellée – et pas seulement parce que les chèvres font partie de mes animaux préférés – et j'ai parlé de la question en séance de rédaction. Vous trouverez le résultat de mes recherches à la page 10.

Les histoires de ce genre sont une partie importante du Bioactualités. Nous désirons entendre vos demandes et en faire des articles. Nous désirons vous informer sur des questions qui vous intéressent vraiment et rechercher des idées de solutions qui vous soient réellement utiles.

J'étais le 8 juin à la Journée suisse des Grandes Cultures Bio, un lieu parfait pour les échanges de ce genre. Une rétrospective se trouve à la page 14. Là aussi, des gens sont venus vers nous avec leurs histoires – vous les retrouverez bientôt dans le Bioactualités.



Tanja Hoch, Rédactrice stagiaire



Table des matières

Production

Insectes

- 6 Grillons et sauterelles dans toutes les bouches
- 8 Le Bourgeon pour vers de farine & Cie
- 9 Les poissons mangeront bientôt de la farine d'insectes

Marché de la viande

- 10 Viande de chèvre au goût de bouc – la fin d'un mythe?

Grandes cultures

- 12 Une plante aux vertus (un peu trop) nombreuses

Journée suisse des Grandes Cultures Bio

- 14 Croissance Bio cherche nouveaux producteurs

Prix du Vin Bio 2017

- 16 Le Vigneron Bio de l'année travaille en biodynamie
- 17 Vins bio: Les gagnants des catégories

Transformation et commerce

Preneurs de licences

- 18 Les frères coqs sont très appréciés

Importations

- 19 Informatisation: Économies en vue

Bio Suisse et le FiBL

- 21 *Bio Suisse*

FiBL

- 22 Cultiver sans labourer: Bon pour le sol, bon pour le climat

Rubriques

- 2 *Impressum*
- 4 *Brèves*
- 20 *Marchés et prix*
- 23 *Agenda / Petites annonces*

Dit



«La politique de diabolisation du chanvre n'a fait que le confiner dans la clandestinité sous des lampes, mais il pousse très bien à l'extérieur.»

François Devenoge, Dizy VD

→ Page 12

Compté

9,3 %

des 600 personnes interrogées peuvent

s'imaginer inclure un jour des insectes dans leur alimentation. Et un de ces sondés sur trois a déjà goûté à des insectes.

→ Page 7

Vu



La roseraie de Judica Altmann, sur le domaine du Kardenhof, comprend quelque 300 rosiers différents ainsi que d'autres fleurs. Elle confectionne des bouquets et des cadeaux pour son magasin en ville de Berne. Elle utilise les pétales des roses les plus parfumées pour fabriquer des sirops et des élixirs. Les pétales sont alors mis par couches alternées avec du sucre dans un bocal qui sera exposé au soleil. «À la ferme, ma mère faisait déjà des conserves – aussi avec des fleurs.» Elle et Judica ont alors eu l'idée d'utiliser les fleurs comme aliments sous forme de confitures ou de sirops. Les roses bio peuvent être consommées sans problèmes. ks

 www.blumenflair.ch

Coccinelles de 25 ans

Le domaine viti-vinicole «Les Coccinelles» de La Béroche NE fête cette année ses 25 ans. Véritable pionnier de la viticulture biologique, son fondateur Maurice Lambert avait déjà planté des plantes compagnes dans ses vignes dans les années 60 pour favoriser la biodiversité et les auxiliaires. Aujourd'hui, son fils Pierre et sa belle-fille dirigent ce domaine de 20 hectares de vignes. Fan de géologie et d'écologie, Pierre Lambert développe des méthodes pour fixer du carbone dans le sol à l'aide de poudres de roches. Les vins du domaine sont élaborés à partir de 13 cépages différents par les Caves de la Béroche. hir

 www.domaine-coccinelles.ch

Recherche maraîchère

Le secrétariat du Forum Recherches Légumes (FRL) enregistrera jusqu'au 01.09.2017 vos propositions de projets pour le programme 2018. Entrent en ligne de compte des recherches par exemple dans les secteurs pleine terre, serres, pré- et post-récoltes. En plus des problèmes phytosanitaires, il est aussi possible de déposer des projets sur l'économie d'entreprise. Le FRL, qui est le point de contact pour les demandes de recherches de tout le secteur du légume, est géré par la Centrale suisse pour la culture maraîchère et les cultures spéciales (CCM). Ilona Meier, Bio Suisse

 mwww.szg.ch > Prestations > Forum Recherches Légumes

Nouveau logo pour le FiBL

Le FiBL a dès maintenant un nouveau logo qui conserve les caractères prégnants de l'ancien tout en les rafraîchissant. Le premier logo du FiBL était le Bourgeon dessiné par le fondateur du FiBL Philippe Matile, puis il a été offert en 1993 à la filiale du FiBL Bio Suisse. fra

FiBL

À partir de juillet 2017
Graphiste: Kurt Riedi

 **FiBL**

De 1993 à 2017
Graphiste: Ursula Stolzenburg



De 1974 à 1993
Graphiste: Philippe Matile

Spécialisation en viticulture biologique

Agrilogie Marcellin proposera à la rentrée une toute nouvelle formation avec sa «patente cantonale vaudoise de spécialisation en viticulture biologique». Elle se déroulera du 23 août 2017 à juin 2018 à raison d'un jour par semaine et comprendra un bloc de deux semaines. Cette patente s'adresse à tous les professionnels de la viti-viniculture intéressés à passer à l'agriculture biologique ou désireux de limiter l'utilisation des agents de synthèse. L'objectif est d'acquiescer les com-

pétences nécessaires à la conduite d'une exploitation viti-vinicole bio. Un CFC de viticulteur ou de caviste est requis pour l'admission (autres formations possibles, à définir avec la direction). Le coût s'élève à Fr. 1800.- pour 300 périodes de formation. Horaires: de 8h 30 à 16h 15. *hir*

Renseignements auprès du doyen de
→ Marcellin, Yves Pottu, tél. 021 557 92 50
yves.pottu@vd.ch
 www.agrilogie.ch



On gaspille même des légumes bio

Food waste dans le légume bio – des étudiants de l'Université de Berne ont organisé une table ronde sur ce thème dans le cadre de leur travail de projet «Développement durable». Près de la moitié du gaspillage d'aliments vient des ménages privés, mais les autres étapes de la filière provoquent aussi beaucoup de pertes pour un total général de 2,3 mio t par année. D'après les estimations du WWF, les légumes représentent environ 10 % des pertes dans l'agriculture. La table ronde qui réunissait des représentants de l'agriculture, du commerce et de la restauration a discuté de solutions possibles pour diminuer les pertes de légumes dans la production, la transformation et le commerce. Ils étaient d'accord sur le fait que chaque étape de la filière de création de valeur ajoutée doit fournir une contribution et qu'il est primordial de clarifier la situation. Tout est plus simple dans la vente directe et dans les restaurants gastro car ces créneaux ont du temps pour expliquer aux consommateurs pourquoi les légumes ont une autre apparence. Les légumes de deuxième choix peuvent même susciter des réactions de sympathie dans la vente directe. *Ilona Meier, Bio Suisse*



La graisse dans la poudre de lait pour les veaux

Bio Suisse: Huile de colza



Max. 1,5 % de graisse végétale. Seulement Bourgeon. Jamais de graisse de palme ou animale.

Coût: env. 7.- Fr./kg

Obligatoire: 3 mois de vrai lait de vache

Interdits: Succédanés de lait au lieu de lait

Bio UE: Graisse de coco



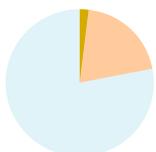
Env. 15 % de graisse de coco ou de palme. Pas de maximum. Jamais de graisses animales.

Coût: env. 6.- Fr./kg

Obligatoire: 3 mois de lait de vache / poudre

Interdits: Succédanés de lait au lieu de lait

Conventionnel CH: Graisses animales



Usuel: 20 % de graisse animale et 2 % de graisse de palme

Coût: env. 4.- Fr./kg

Autorisés: Succédanés de lait au lieu de lait

Conventionnel UE: Graisse de palme



Usuel: 16 % de graisse de palme et 4 % de graisse de coco. Interdites: Graisses animales

Coût: env. 2.- Fr./kg

Autorisés: Succédanés de lait au lieu de lait

 Lait en poudre, le plus souvent avec des céréales, des sucres, des vitamines et des minéraux

 Graisses végétales

 Souvent graisse de palme et de coco conventionnelle

 Souvent graisses animales

Graphique: Bioactualités

Bio Suisse autorise depuis 2011 de donner aux veaux de la poudre de lait bio pour compléter le lait de vache, mais de nombreux agriculteurs y renoncent pour des raisons de coûts. *fra*

Annoncer les projets OQuaDu d'ici au 31 août

L'organisation AgriQnet veut pouvoir soutenir plus simplement et plus judicieusement les projets novateurs et durables d'origine paysanne. La demande de soutien pour 2017 peut être téléchargée sur Internet et envoyée à l'OFAG en ligne ou par la poste d'ici au 31 août 2017. *ks*

 www.agriqnet.ch

Grillons et sauterelles *dans toutes les bouches*



Trois types d'insectes sont permis pour l'alimentation humaine en Suisse depuis le 1^{er} mai. Conséquences pour la consommation, la production, l'alimentation animale.

Des grillons dans le bircher, des vers de farine ou des criquets pèlerins enrobés de chocolat? Ces trois sortes d'insectes sont autorisées pour l'alimentation humaine en Suisse depuis le 1^{er} mai. Ce qui semble à priori débectant n'est pas si aberrant que ça au vu de l'histoire de l'Europe. Au XIX^{ème} siècle, la soupe de hannetons était un repas riche en protéines pour les pauvres. Dans le tome 3 du magazine étatique de pharmacologie de 1844, le médecin saxon Johann Schneider recommandait ce plat dont le goût rappelait celui de la soupe aux écrevisses comme «aliment exquis et fortifiant»: capturer 30 hannetons par personne, les laver, les broyer au mortier, rôti au beurre puis cuire au bouillon. Les écoliers mangeaient les hannetons «tels quels et crus après en avoir arraché les pattes», raconte encore cet homme de l'art en rajoutant «qu'on en trouve enrobés de sucre dans de nombreuses pâtisseries.»

Des insectes dans la cuisine? C'est à la fois efficient et sain

Tout a changé aujourd'hui. Sous nos latitudes, les insectes sont en général considérés comme de la vermine et des ravageurs. Dans le monde entier par contre, près de deux milliards d'être humains mangent régulièrement des insectes. Dans un rapport publié en 2013, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) plaide pour qu'on réfléchisse à l'idée de manger des insectes. Il y a de nombreuses bonnes raisons pour cela. L'humanité croît de plus belle et a besoin de toujours plus de protéines. Les insectes permettent d'en produire de manière plus efficiente et plus respectueuse du climat qu'avec des porcs et des bovins. Ces bestioles peuvent en effet être nourries avec des déchets agroalimentaires. Les insectes sont en outre sains: la plupart des espèces contiennent des acides gras polyinsaturés, des fibres alimentaires et des oligoéléments. Leurs maladies ne peuvent pas être transmises à l'homme – contrairement à la grippe aviaire ou à la vache folle (ESB).

Au secours, un insecte! Appelez le verminateur!

Malgré tous ces avantages, seuls à peine 10 % de la population suisse sont enthousiasmés à l'idée de manger des insectes. Tel est le résultat d'une étude réalisée l'année passée par la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) sous la direction de Thomas Brunner (voir encadré ci-contre). Env. 30 % attendent d'abord de voir venir. Cela fait quand même 40 % en tout, et cette proportion est suffisante pour lancer une production et une distribution. Il sera cependant essentiel de voir comment les produits plairont aux consommatrices et aux consommateurs cette année. S'ils les aiment ils en rachèteront et les recommanderont plus loin... sinon le marché suisse pourrait bien se refermer pour longtemps.

Qu'est-ce que mange ma nourriture? Des insectes!

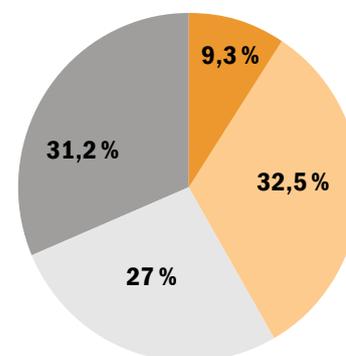
Le 1^{er} juillet devrait probablement voir la confirmation de l'autorisation des protéines d'insectes dans les aliments pour les poissons. Un projet est en procédure d'homologation auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Le FiBL a déjà fait des recherches là-dessus (voir page 9). Et mentionnons encore que la FAO pense qu'il y a ici un gros potentiel encore inexploité.

La question de la production d'engrais à base d'insectes est aussi dans l'air du temps. Les larves de la mouche soldat noire sont nourries avec des déchets végétaux et leurs excréments sont utilisés comme engrais. C'est ce que l'on peut lire dans le magazine d'Agroscope «Recherche Agronomique Suisse». Les résultats sont très prometteurs. Katharina Scheuner et Elmar Gschwend, futur agriculteur bio

Sauterelles au romarin sur un rizotto au citron: une recette du livre de recettes «Köstliche Insekten» d'Andreas Knecht et Edit Horvath, publié en 2017 par Fona-Verlag. Photo: m.à.d.



La population suisse et les insectes dans l'assiette



Volontiers! Oui mais
J'attends un peu Jamais de la vie!

Source: HAFL

9,3 % des quelque 600 personnes interrogées peuvent facilement s'imaginer inclure des insectes dans leur alimentation. Parmi elles, une personne sur trois a déjà goûté à des insectes.

32,5 % préfèrent attendre de voir venir. Les arguments de la durabilité et de la santé semblent convaincants. Parmi eux, une personne sur quatre a déjà mangé des insectes.

27 % peuvent comprendre les arguments mais n'aimeraient quand même pas manger des insectes. Ils sont d'ailleurs en général plutôt réticents à l'égard des nouveaux aliments.

31,2 % ne peuvent résolument pas s'imaginer manger un jour des insectes.

→ Thomas Brunner, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL
thomas.brunner@bfh.ch

Le Bourgeon pour *vers de farine & Cie*

Des demandes pour la production et la transformation d'insectes conformes au Cahier des charges du Bourgeon ont été déposées. Un nouveau défi pour la Fédération Bio Suisse.

Élever des insectes conformément au Cahier des charges bio – Bio Suisse a reçu la demande de la société Entomos AG en automne 2016. Succursale de la société pionnière de la lutte biologique contre les ravageurs Biocontrol Andermatt AG, Entomos s'occupe depuis 2009 de produire des insectes pour les animaux domestiques. «Nous avons depuis lors cessé cette production parce que la concurrence étrangère est trop forte», explique le directeur Urs Fanger. «La production d'insectes alimentaires conforme au Cahier des charges du Bourgeon nous permettra de nouveau de nous démarquer sur le marché.» Entomos a développé sa production d'insectes alimentaires de manière à ce qu'elle puisse être bio un jour.

«Des insectes peuvent être produits conformément aux principes généraux de Bio Suisse depuis le 1^{er} mai car les directives pour la production animale sont applicables par analogie», explique Sara Gomez du Secteur de l'Agriculture de Bio Suisse. Il n'y a pas encore de directives spécifiques pour les insectes et il va falloir en formuler, ce à quoi s'est attelée cette collaboratrice de Bio Suisse en collaboration avec les sociétés demandeuses.

Température, humidité de l'air, eau, lumière

Qu'est-ce qui distingue la production d'insectes selon les directives bio? «Les aliments bien sûr, mais aussi les substrats pour la ponte des œufs», explique Urs Fanger.

Les directives ad hoc s'appliquent à cette production hors-sol. Et que dire du bien-être des animaux? «On doit prendre conscience que les insectes ont un mode de vie totalement différent de celui des animaux habituellement

élevés en bio», raconte Urs Fanger. «Par exemple, les parcours et la surface disponible ne jouent aucun rôle: Même si les insectes ont beaucoup de place, ils vivent tous tout près les uns des autres.» Les insectes sont entièrement orientés vers quelques processus: manger beaucoup pour muer et se multiplier le plus vite possible. Ce qui est important pour leur bien-être, c'est par exemple de bonnes conditions d'hygiène qui empêchent les maladies de se propager.



Grillon, ver de farine et criquet pèlerin (de haut en bas). Photos: Entomos AG

Les conditions environnementales sont importantes: Température, humidité de l'air, eau, lumière. Alors que la plupart des animaux d'élevage ont besoin du plus possible de lumière, ce n'est pas le cas de tous les insectes. «Les sauterelles ont besoin de beaucoup de lumière», explique Urs Fanger, «mais les vers de la farine et les grillons préfèrent l'obscurité.» Et pour l'eau: «Les sauterelles absorbent l'eau des plantes, d'autres insectes celle de l'humidité de l'air», dit-il encore. Il n'y a pas de médicaments autorisés.

Le Cahier des charges du Bourgeon pose aussi des difficultés pour l'alimentation. «Nous sommes en train de développer des mélanges; certains substrats seraient bien mais ils ne figurent pas sur la Liste des intrants du FiBL», souligne-t-il. «Nous devons donc trouver des solutions puisqu'une alimentation optimale influence aussi le bien-être des animaux: plus l'alimentation se rapproche de la perfection et plus la croissance, le nombre d'insectes vivants et donc le rendement sont bons.»

Entomos veut pouvoir vendre ses insectes alimentaires de production bio entiers, en poudre, séchés ou lyophilisés.

Les insectes sont tués en les congelant le plus rapidement possible. Des dispositions d'application pour la production d'insectes Bourgeon seront disponibles au plus tôt en 2018.



Une start-up pour les burgers d'insectes

La start-up Essento travaille aussi depuis 2014 sur l'objectif d'établir en Suisse les insectes comme denrées alimentaires. Essento a beaucoup fait avancer le processus de légalisation – entre autres avec des burgers d'insectes pour les parlementaires du Palais fédéral. Essento prévoit de fabriquer et de distribuer des produits alimentaires à base d'insectes – si possible aussi avec le label Bourgeon. Katharina Scheuner •



Insectes au menu!

Entomos AG développe la production d'insectes alimentaires conformément au Cahier des charges du Bourgeon. La start-up Essento fabrique et commercialise des denrées alimentaires à base d'insectes.

 www.entomos.ch

 www.essento.ch

Des poissons qui mangent du poisson – bientôt fini avec la farine d’insectes

Certains poissons d'élevage ont besoin de farine de poisson. Les farines d'insectes seraient un ersatz intéressant.

Les poissons bio viennent toujours d'élevages en étangs ou en eaux courantes qui respectent leurs besoins. Les poissons herbivores ne reçoivent que des aliments végétaux ou pas du tout; les carpes, tilapias et autres pangasius bio conviennent donc bien à la clientèle désireuse de combattre activement la surpêche en mer. Par ailleurs, selon Fair-Fish, près d'un tiers des captures maritimes finissent dans les aliments pour poissons. En effet, les poissons carnivores (p. ex. truite, saumon, cabillaud) ont besoin d'aliments qui contiennent jusqu'à 50 % de protéines. La farine de poisson, qui peut en contenir jusqu'à 80 %, est donc un composant important qui peut représenter jusqu'à 50 % de leur alimentation. Pour les poissons carnivores, le Cahier des charges de Bio Suisse autorise des farines de poisson à base de déchets venant de la transformation de poissons comestibles ou de pêcheries certifiées durables.

La farine d'insectes est riche en divers nutriments

Les études faites par le FiBL montrent que les indices de croissance et de consommation des poissons restent constants si on remplace la moitié de la farine de poisson par de la farine d'insectes. À ce jour, de nombreux instituts de recherche ont testé avec succès des farines d'insectes avec divers poissons (saumon de l'Atlantique, truites arc-en-ciel, turbot, tilapia bleu et tilapia du Nil). Et leur chair ne change pas de goût. Un procédé de dégraissage mécanique a permis au FiBL de fabriquer, avec des larves de mouche soldat noire, une farine qui contient entre 50 et 60 % de protéines pour seulement 20 à 30 % de graisse – avec en plus beaucoup de calcium et d'autres minéraux importants. «Il faudra néanmoins encore du temps jusqu'à ce qu'on puisse remplacer complètement la farine de poisson par de la farine d'insectes dans les aliments bio», explique Timo Stadlander, expert aquacole au FiBL. «La quali-

té de la farine d'insecte est décisive pour les aliments pour poissons.» Or sa composition dépend fortement du substrat nutritif utilisé. Il y a encore de nombreuses questions au sujet des aliments pour les asticots et de la sécurité des produits



«La proportion de farine d'insectes dans les aliments piscicoles dépend fortement de sa qualité et de la sorte de poisson.»

Timo Stadlander, FiBL

(mycotoxines, métaux lourds) qui seront étudiées de 2018 à 2020 dans un projet de recherche de l'OFAG mené par le FiBL et l'EPFZ. De bons résultats ont déjà été obtenus au FiBL avec des drêches de brasseries ainsi qu'avec des déchets de fruits et de légumes, mais «cela provoque une concurrence alimentaire avec les volailles et les cochons», dit Jens Wohlfahrt, expert du FiBL pour la valorisation des insectes. «La législation ne nous autorise cependant pas à utiliser du fumier, des déchets d'abattoirs ou des restes de repas, tout ce qui convient parfaitement aux asticots, dont la digestion hygiénise même les déchets – en Afrique on le fait déjà.» Franziska Hämmerli et Timo Stadlander, FiBL •



Insectes bientôt autorisés pour les poissons

Les insectes sont encore interdits pour nourrir les animaux de production, mais l'UE va bientôt en autoriser pour les poissons. Quelques sociétés européennes proposent déjà des aliments pour poissons à base d'insectes. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) veut suivre et autoriser cet été sept espèces d'insectes pour les piscicultures. Il n'y a pas encore de réglementation bio.

Les poissons mettent très bien en valeur les aliments



1 200 g de larves de mouche soldat noire sont dégraissés à la mouture.

2 100 g de farine d'insectes en sortent – un tiers des pellets fourragers.

3 300 g de pellets bio (farines: insectes, poisson, sang et blé).

4 300 g de pellets pour 300 g de truite. Photo: Franziska Hämmerli

Viande de chèvre au goût de bouc – *Enfin la fin d'un mythe?*

La forte augmentation de la demande pour les fromages de chèvre implique des naissances régulières de chevreaux – mais l'écoulement de la viande caprine est encore à la peine.

«Il m'a fallu longtemps pour que le bouche-à-oreille fasse augmenter la demande pour la viande caprine dans ma vente directe. Ces bêtes, qui donnent de la bonne viande sans fourrages importés, luttent efficacement contre l'enfrichement des pâturages», raconte Josef Schuler d'Au-Fischingen TG. «Je me demande pourquoi il n'y a pas de véritable marché pour la viande de cabri en Suisse et comment on pourrait favoriser son écoulement.» Chaque habitant de notre pays ne mange en moyenne que 70 grammes de viande caprine par année. Or la demande pour les produits à base de lait de chèvre a énormément augmenté ces dernières années, ce qui signifie que les chèvres doivent régulièrement mettre au monde des cabris: sans chevreaux, pas de lait de chèvre. Mais la viande de cabri est un produit de niche qui ne se vend bien qu'à Pâques, et le principal créneau reste la vente directe.

Viande caprine au goût de bouc: Mythe bien vivant

Stefan Geissmann, membre du comité de la Fédération suisse d'élevage caprin (FSEC) et spécialiste des petits ruminants au Plantahof à Landquart GR, mentionne plusieurs raisons pour ce problème: «Le mythe de la viande de chèvre qui a le goût de bouc a la vie dure auprès des consommatrices et des

consommateurs. Or c'est faux: la viande chèvre n'a pas de faux goût.» Par exemple, la viande d'agneau et de mouton a un goût spécial beaucoup plus fort que celle de cabri et de chèvre. Le mythe de la viande de chèvre au goût de bouc vient des boucs à maturité sexuelle qui répandent de leur vivant une puanteur pénétrante.

Un autre aspect est l'âge de l'animal: Les petits chevreaux suscitent une réaction d'attendrissement et donc de refus de les manger... et les chèvres adultes souffrent du préjugé que leur viande serait sèche et dure.» De l'autre côté, il y a les boucheries. «Je ne connais pas beaucoup de bouchers qui aiment tuer des cabris ou des chèvres. Les chèvres laitières mettent peu de viande. La transformation est donc plus pénible et plus chère pour un rendement inférieur.» Josef Schuler confirme: «Je gagne davantage avec mes Natura-Beef qu'avec la viande de cabri. Les chevreaux donnent plus de travail pour les clôtures et le prix de la découpe au kilo est plus cher chez le boucher».

«L'inspiration vient lentement»

Heureusement que la clientèle d'aujourd'hui recherche des produits novateurs: «Je vois de plus en plus de burgers et de saucisses à toutes sortes de goûts, et aussi de la viande séchée de cabri et de chèvre, mais nous devons nous montrer encore plus novateurs», affirme Geissmann. Il est nécessaire de faire connaître ces goûts aux clients. «Les agriculteurs à titre accessoire ont davantage de temps et d'autres possibilités pour créer des produits intéressants, comme par exemple une saucisse de chèvre bien relevée ou une saucisse de cabri à l'ail des ours, et pour avoir le courage de trouver des marchés non conventionnels», esquisse Geissmann. «Mais les grands producteurs, ceux



Produire du lait de chèvre – en le liant à la viande de cabri et à la lutte contre les plantes problématiques. Photo: Herbert Volken, L.Z. Visp

qui ont 150 chèvres laitières, que font-ils de leurs 250 cabris par année? Ces fermes n'ont souvent pas le temps de vendre elles-mêmes un si grand nombre de cabris. C'est actuellement la demande qui manque.» Lui aussi fait activement connaître sa viande de chèvre: «Je propose des parrainages de chèvres et j'organise pendant la saison des grillades des events où je sers des produits à base de chèvre pour que les gens apprennent à connaître cette viande sans avoir besoin d'en acheter.»

Anne Casutt, de la ferme bio Casutt à Tenna GR, élève des chèvres pour son plaisir et commercialise ses cabris en lien avec l'agrotourisme. Ses quatre chèvres lui donnent chaque année huit chevreaux. Deux sont au pâturage jusqu'à fin juin et les autres sont abattus en automne. «Nous informons nos anciens visiteurs avant les abattages. L'offre vacancière nous fait connaître et permet de construire une relation personnelle entre hôte et clients qui peut ensuite se développer en une relation entre productrice et consommateurs.» Les petits-déjeuners comprennent du salsiz de chèvre pour que les hôtes fassent connaissance avec la viande caprine et remarquent qu'elle n'a pas le goût de bouc.

La meilleure stratégie pour améliorer la situation est sans conteste de faire connaître le produit individuellement à ses connaissances et au-delà. Geissmann pronostique: «Chaque producteur agit comme une petite agence publicitaire et collectivement, cela peut déboucher avec le temps sur une bonne efficacité. Il faut espérer que les premiers consommateurs et consommatrices demandent bientôt à Coop, Migros & Cie:



«Nous devons être encore plus créatifs pour vendre la viande de cabri. On recherche toujours des recettes inédites.»

Stefan Geissmann, Féd. suisse d'élevage caprin

«Est-ce que vous avez de la viande de cabri de pâture?» Geissmann plaide aussi pour qu'on se regroupe et s'aide mutuellement: «Cela permettra p. ex. de faire appel à un mandataire pour qu'il approche activement la clientèle potentielle dans une région. De bonnes idées permettront ensuite peut-être à la viande caprine de faire son entrée dans la restauration et chez les privés. Et pourquoi pas servir en automne du civet de chèvre de la région à la place de gibier importé?»

«Il n'y a pas de label pour la viande caprine»

Matteo Aepli est l'actuel directeur de la Suisag, le Centre de prestations pour la production porcine suisse. Auparavant, en 2012, il s'était occupé intensément de la recherche de l'EPFZ sur la demande en viande d'agneau et de cabri et il avait réfléchi aux possibilités d'améliorer cette commercialisation: «Je crois qu'il serait judicieux de créer un label pour la viande de cabri. Cela a assez bien marché avec le relativement nouveau label (Zentralschweizer Lamm) (agneau de Suisse centrale) et cela a fourni de nouvelles impulsions pour la commercialisation. Cela permettrait de communiquer simplement et en même temps tous les aspects positifs des cabris de pâturage: «Les bêtes sont suisses, pâturent beaucoup, restent longtemps auprès de leur mère et mangent très peu de concentrés mais



Laisser votre clientèle potentielle déguster – p. ex. des brochettes de chèvres au satay. Photo: Saesherra, Pixabay

beaucoup de fourrages grossiers – et même les buissons qui envahissent les pâturages et les alpages», complète Aepli. Il faut néanmoins veiller à ce qu'il n'y ait qu'un seul label et qu'il soit bien positionné avec un message clair. Il faut en même temps toute une série d'activités de marketing et de communication.

Franz Steiner, du FiBL, propose une alternative: «Et si au lieu de vendre de la viande de cabri, on laissait vivre les jeunes boucs pour entretenir les pâturages? Ces troupeaux de jeunes boucs pourraient même être loués pour être utilisés à bon escient! En fin de parcours, on peut aussi transformer les vieux animaux en salamis de bouc de pâture.» Steiner pense que la demande est forte pour les chèvres destinées à l'entretien des pâturages et qu'elle dépasse même l'offre.

Travailler à petite échelle jusqu'à la bonne solution

Ramón Gander, le porte-parole de la Coop, explique: «Nous sommes toujours intéressés par de nouveaux produits durables pour notre assortiment. Nous fournissons un marché de niche en vendant du cabri suisse à Pâques, mais nous n'avons pas encore de plans concrets pour développer notre offre dans ce domaine et nous ne pouvons donc pas donner de renseignements sur d'éventuels futurs projets.» Stefan Geissmann espère que la grande distribution fera preuve de courage: «Une plus grande ouverture pour la viande caprine serait souhaitable, au même titre que la volonté de la commercialiser activement. Il faut apprendre à la clientèle que sans cabris, il n'y a pas de fromage de chèvre et en même temps lui proposer des produits intéressants. Nous n'avons pas encore de solution parfaite, mais nous devons continuer d'y travailler et vendre avec fierté nos produits aux consommatrices et aux consommateurs. Qui sait ce qui ce qui peut se débloquent d'un coup!» *Tanja Hoch*



Visite de bergerie et nouveau groupe de travail

Une première visite de bergerie sera organisée (en allemand) cet automne dans le cadre de ProBétail dans le canton de Berne. Les informations détaillées suivront cet été dans l'agenda du Bioactualités. La création d'un groupe de travail pour les chèvres est aussi prévue. Les personnes intéressées sont priées de s'annoncer directement à Bio Suisse.

www.bioactualites.ch > Agenda

→ probetail@bio-suisse.ch

www.probetail.ch

Une plante aux vertus (un peu trop) nombreuses

Depuis l'apparition du «cannabis légal» en vente libre, la culture biologique du chanvre suscite un regain d'intérêt qui ferait presque oublier l'incroyable polyvalence de cette plante.

Le chanvre est assurément une plante particulière à maints égards. Bien sûr, sa réputation sulfureuse relative à la loi sur les stupéfiants le précède dans presque toutes les discussions. On oublie ainsi que bien qu'originnaire d'Asie, le chanvre est une culture traditionnelle sous nos latitudes et qu'il a fourni d'innombrables services à la population durant des siècles: fourrage pour le bétail, huile comestible, textile, cordes, papier, etc. Par ailleurs, il s'agit d'une plante robuste et peu sujette aux maladies, ce qui la prédispose à la culture biologique.

Ce sont les effets psychotropes du chanvre qui ont finalement entraîné son bannissement, bien que ce dernier semble avoir été habilement orchestré pour des raisons politiques et exploité par des filières concurrentes telles que celles du coton, du nylon ou même de l'économie forestière. «Les voiles et les cordages des bateaux de Christophe Colomb étaient en chanvre et on peut ainsi affirmer que sans cette plante, il n'aurait pas découvert l'Amérique», commente François Devenoge, agriculteur bio et chanvrier à Dizy VD, où il confectionne de l'huile et divers produits alimentaires à base de chanvre, commercialisés dans des paniers bio en agriculture contractuelle (3 Vallons et Jardin potager).



Le chanvre agricole couvre bien le sol et se passe souvent de tout désherbage. Photo: Hansueli Dierauer

Le taux de THC détermine la légalité

La législation suisse permet la culture et le commerce de chanvre pour autant qu'il ne soit pas cultivé en tant que stupéfiant et qu'il ne contienne pas plus de 1% de tétrahydrocannabinol (THC), la substance responsable de ses effets psychotropes. En clair, en culture agricole, seules les variétés figurant sur le «Catalogue des variétés de chanvre» édité par l'OFAG sont autorisées en Suisse. Ces dernières ne contiennent pas plus de 0.3% de THC (taux prévu par la législation européenne) et les semences sont majoritairement importées des pays de l'UE. «Il est toutefois très fortement conseillé de s'annoncer spontanément auprès de la police avant de cultiver du chanvre agricole en indiquant la variété choisie, la surface et l'affectation du produit», recommande François Devenoge. En effet, les parcelles de chanvre font quasiment toujours l'objet de dénonciations. Il est également utile de conserver les bulletins de livraison de la semence et de disposer d'un contrat de culture avec les acheteurs. Comme pour toute production «alternative», il est impératif d'assurer la commercialisation avant de se lancer dans la culture.

Il y a également d'autres aspects à prendre en compte avant de faire le pas. Même s'il est peu probable d'obtenir plus de 1% de THC dans du chanvre issu des variétés officielles, ce risque ne peut pas être totalement exclu lorsque la police fait des analyses sur des plantes ou des parties de plantes isolées. «Si le producteur est de bonne foi et qu'il peut prouver qu'il n'a pas voulu produire du chanvre à des fins de stupéfiant (p. ex. en présentant les bulletins de livraison des semences), il ne sera pas poursuivi pénalement. Par contre, sa culture devra être détruite et éliminée», précise Daniel Farine, Procureur général du Canton du Jura. Le chanvre agricole n'étant en apparence pas foncièrement différent de celui qui contient du THC, il faut également s'attendre à voir quelques déprédations et vols dans les cultures, surtout dans la production de cannabis légal.

A noter que, depuis 2005, il est totalement interdit en Suisse d'affourager du chanvre aux animaux sous quelque forme que ce soit et de l'utiliser comme litière. Les surfaces cultivées en chanvre ne donnent droit à aucun paiement direct.

Une plante aux multiples facettes

En plus de la production illégale que nous n'aborderons évidemment pas dans ces lignes, le chanvre peut être cultivé pour sa fibre, sa graine ou ses têtes, c'est-à-dire les inflorescences femelles non fécondées (cannabis légal). Suivant la finalité du produit, le parcours culturel est sensiblement différent. Pour des raisons de place, le présent article n'aborde pas les aspects culturels. En revanche, sur notre site Internet www.bioactualites.ch, vous trouverez un résumé des principaux paramètres agronomiques et différentes informations complémentaires sur le chanvre (cf. encadré en fin d'article).

Le «cannabis légal» fait un carton

Le cannabis légal contient moins de 1% de THC et met l'accent sur le CBD (abréviation de cannabidiol), une substance



François Devenoge, agriculteur bio et chanvrier. Photo: hir

qui n'est pas un stupéfiant et à laquelle on prête des vertus relaxantes, sédatives et anxiolytiques. Certaines variétés sélectionnées en conséquence permettent d'obtenir plus de 20 % de CBD dans les têtes, mais elles sont réservées à la production indoor sous lampe. Depuis la fin de l'année dernière, ce type de cannabis est en vente libre et il est impossible de le différencier du cannabis contenant du THC sans procéder à des analyses complexes, ce qui complique la tâche de la police pour ses contrôles. En fait, ce cannabis légal a un peu surpris tout le monde et il n'y a pour l'heure pas encore de test rapide fiable pour déterminer la teneur en THC des produits. Des rumeurs circulent toutefois quant à l'arrivée prochaine sur le marché d'un tel dispositif.

La culture et le commerce du chanvre CBD sont réglés au niveau cantonal. «Les cantons sont en train de mettre en place un système d'annonce pour tous les producteurs afin de pallier le <vide administratif> qui entoure encore cette production et pour transmettre les inscriptions à tous les services concernés», indique Jean-Paul Lachat, chef du Service de l'Economie

rurale du canton du Jura. «Dans le Jura, il n'y a pour l'heure pas encore beaucoup de producteurs qui se sont annoncés et il s'agit surtout de cultures indoor», complète-t-il. Le commerce du cannabis légal brut est du ressort des services cantonaux de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV). Mais le cannabis légal se décline également en divers produits transformés (crèmes, huiles, gélules, etc.) à des fins cosmétiques, pharmacologiques ou thérapeutiques et dont le commerce est du ressort des pharmaciens cantonaux.

Jusqu'à présent, ce cannabis riche en CBD a été produit en conditions «indoor». Il constitue une chasse gardée pour une poignée d'entreprises qui ont flairé le bon filon et qui ont développé des boutures à partir de nouvelles souches spécialement sélectionnées. Récemment, des annonces ont fait grand bruit dans la presse agricole en faisant miroiter des contrats de culture très alléchants pour une culture en plein champ. «Même si ces offres font office d'appât, je trouve qu'il est judicieux de rendre la culture de cette plante à l'agriculture et que les producteurs de plein champ puissent aussi en profiter. La politique de diabolisation du chanvre n'a fait que le confiner dans la clandestinité avec des cultures sous lampe alors qu'il pousse très bien à l'extérieur», analyse François Devenoge. La production en plein champ est toutefois beaucoup plus difficile à maîtriser et les teneurs en CBD peuvent être aléatoires.

Quoi qu'il en soit, avec un prix de vente au détail voisin des 10.- Fr./g, le cannabis légal est un marché fort juteux qui attire forcément les convoitises de tous horizons. Les acteurs de cette filière, dont la moralité n'est pas toujours immaculée, y voient un nouvel eldorado alors que l'État y trouve également son compte en encaissant une taxe de 25 % sur les produits de substitution du tabac. Et quand on sait que plusieurs états du très puritain pays de l'Oncle Sam ont légalisé le cannabis, on peut parier que c'est davantage pour des raisons fiscales que par charité envers les consommateurs. L'argent n'a décidément pas d'odeur, même avec les plantes les plus capiteuses! *Christian Hirschi et Matthias Klaiss, FiBL*



Plus d'infos sur notre site Internet

Vous trouverez de nombreuses infos supplémentaires, notamment sur la culture du chanvre, sur notre site.

 www.bioactualites.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
crivelliimballaggi@hotmail.com


narimpex

Nous achetons de suite: Miel Suisse bio Bourgeon

En tant que leader suisse en matière de mise en pot de miel nous achetons de suite votre miel bio certifié Bourgeon. Quantité minimale : 100 kg

Pour de plus amples renseignements, veuillez nous contacter au numéro 078 745 65 52. Nous nous réjouissons de votre appel et vous souhaitons une excellente récolte 2017
Le Team Narimpex

www.narimpex.ch



Croissance bio *cherche producteurs*

1500 personnes ont visité la ferme de Frédéric Zosso à Cournillens FR pour la 6^{ème} Journée des Grandes Cultures Bio.

Entre autres grâce au succès des Journées des Grandes Cultures Bio des années précédentes, Bio Suisse a pu enregistrer cette année une forte augmentation du nombre de membres avec d'importantes surfaces de grandes cultures. Le comité d'organisation s'accorde maintenant une année de pause, donc la

prochaine édition se déroulera en 2019. La demande pour les produits des grandes cultures biologiques suisses ne se dément pas. On cherche donc encore de nouveaux producteurs. Par exemple, seul un tiers des besoins en blé panifiable biologique peut être couvert par la production suisse. Et on en est encore qu'au tout début avec la betterave sucrière biologique suisse. Prudence par contre avec l'orge, l'avoine et le triticale, car la production du pays pourrait bientôt couvrir totalement la demande des fabricants d'aliments fourragers. *Andreas Messerli et Ania Biasio, Bio Suisse*

Les lauréats du concours

Connaissez-vous ces petits auxiliaires de vos champs? Le stand du Bioactualités avait un joli concours à proposer. Voici les bonnes réponses et les gagnants du tirage au sort.

Les solutions du concours



Carabidés: Prédateurs



Braconidés: Parasitoïdes



Abeilles sauvages: pollinisateurs



Syrphidés: Prédateurs et pollinisateurs



Staphylinidés: Prédateurs

Photo de l'ichneumon: I, ArtMechanic, CC BY-SA 3.0
Photo du staphylinidé: Quartl – Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0
Autres photos: Wikipedia

Les gagnants

1^{er} prix: «T-Gro», stimulateur de croissance, sponsor: Andermatt Biocontrol
Gagnant: Matthias Sieber, H^{öch}stetten
2^{ème} prix: Semences bio, sponsor: Otto Hauenstein Samen AG
Gagnant: Gilles Berger, Lausanne
3^{ème} prix: Bon pour un cours du FiBL, sponsor: Bioactualités
Gagnant: Yves Otti, Oberwil
Un grand merci aux sponsors pour leurs prix!



Hélène Suss, FiBL Lausanne, 167 cm, et seigle Recrut. *Photo: fra*



Le Garford Robocrop piloté par caméra couleur. *Photo: hir*



À l'un des 13 postes, Biofarm et Agroscope ont présenté des cultures comme le quinoa, la moutarde jaune, le millet, un mélange lentilles-caméline ou du lin de printemps (au milieu à g.). 40 exposants ont montré des machines ou avaient un stand dans la grande halle (en haut à g.). *Photo: ks*



Notre hôte Frédéric Zosso avec ses enfants. *Photo: fra*



Démonstration de machines dans le champ de soja avec Josy Tamarcaz. *Photo: fra*



Très beau colza malgré du charençon de la tige et du méligèthe. *Photo: ks*



À fond les gaz: la robuste houe rotative Carré Rotanet. *Photo: hir*

Le Vigneron Bio de l'année 2017 travaille selon les directives Demeter

Marco Casanova est le Vigneron Bio de l'année 2017. Il gère un domaine Demeter au bord du lac de Walenstadt.

C'est entre les puissantes parois rocheuses des Churfirsten et l'idyllique Lac de Walenstadt que Marco Casanova, 49 ans, cultive quelque cinq hectares de vignes dans des pentes spectaculaires. La biodynamie, la vinification avec des levures naturelles et un minimum de soufre lui permettent de faire des vins aux caractères très individuels.

«Ces pentes de Walenstadt orientées plein sud font certainement partie des endroits les plus chauds du nord des Alpes. Et les vents rabattants froids venant des Churfirsten nous apportent chaque soir une fraîcheur bienvenue», explique Marco Casanova, qui a été couronné à la mi-juin Vigneron Bio de l'année 2017. Les pinots et le chardonnay sont ses vins de parade avec lesquels il a obtenu cette année les meilleures notes moyennes des catégories des cépages traditionnels blancs et rouges lors du Prix du Vin Bio Suisse organisé par la revue «Vinum» et Bio Suisse.

Années nomades en Suisse et en France

Après ses années d'apprentissage sur des domaines viticoles suisses renommés, Marco Casanova est allé s'établir avec sa famille à Narbonne, dans le sud de la France. Dans cette région du Languedoc-Roussillon, il a été coresponsable du développement du petit domaine viticole Mas du Soleilla dont les vins sont devenus des célébrités internationales. Marco Casanova a cherché à fin 2007 un nouveau défi à relever en Suisse, et il l'a trouvé en tant que maître-vigneron du domaine Cicero à Zizers GR, qu'il a ensuite dirigé de 2011 à 2013.

C'est avec beaucoup de passion, de soin et de plaisir qu'il produit maintenant, fort de toute son expérience, les vins de

haute qualité de sa société Casanova WeinPur AG à Walenstadt et à Zizers. Après avoir repris la direction du domaine en 2015, il a commencé tout de suite la reconversion à la viticulture biodynamique selon les Directives Demeter, et il a pu fêter un démarrage parfait avec le «super-millésime 2015».

Du crowdfunding pour atteindre le but

Le fait que son projet ait connu de grosses difficultés l'année suivante malgré ce démarrage de rêve était dû à des circonstances extérieures. Gel, coulure, dégâts de drosophile du cerisier et d'oidium lui ont fait perdre un tiers de la récolte en 2016. La nécessité de faire en même temps des investissements dans les équipements et les machines a provoqué des problèmes de liquidités, mais il a réussi à recréer des bases solides pour sa jeune entreprise grâce à un prêt sans intérêts et à son projet de financement participatif sur la plateforme «100-Days» qui lui a apporté plus que les 60 000 francs visés. Encore plus important: «Cette action a aussi apporté tellement de rencontres et d'idées que je peux maintenant regarder l'avenir en toute confiance», explique Marco Casanova. Et il risque cette affirmation alors même qu'il a subi cette année de nouveaux dégâts de gel. Nouveau projet: Avec sa compagne Eleni Meyer, il aimerait agrandir le lounge du vignoble du Seemühle pour l'ouvrir au public... avec des tapas de leur création et les vins Casanova. *Thomas Vaterlaus, Rédacteur en chef de Vinum*



Quatrième Prix du Vin Bio Suisse

Le Prix du Vin Bio Suisse a été décerné pour la quatrième fois à Zurich. En 2017, 53 vigneronnes et vigneron ont inscrit 213 vins.

www.bioactualites.ch > Marché > Vin

Nombreuses années d'expérience en Suisse et en France: Marco Casanova est le Vigneron Bio de l'année 2017. *Photo: Vinum*



Vins bio: *Les gagnants des catégories*

Le concours du Vigneron Bio de l'année 2017 a couronné Marco Casanova avec un Pinot et un Chardonnay qui ont profité de la situation exceptionnelle qui règne au bord du Lac de Walenstadt avec des journées sous un soleil de plomb et des soirées rafraîchies par les vents. Ces fluctuations des températures favorisent la finesse des arômes des vins.

Cépages traditionnels rouges



AOC ST-GALL FÜRSCHT PINOT 2015

Casanova WeinPur AG
Marco Casanova
Walenstadt SG
17,5 points | Sera à son apogée de
2017 à 2022

Précis en bouche, léger, finale légère

Cépages traditionnels blancs



AOC ST-GALL SEEMÜHLE CHARDONNAY 2015

Casanova WeinPur AG
Marco Casanova
Walenstadt SG
17,1 points | 2017 à 2022

Structure fruitée, corps puissant,
finale longue

Cépages résistants rouges



AOC ST-GALL CABERNET JURA FLUEHÖLZLI 2015

Sittung Balm
Jona SG
16,7 points | 2017 à 2024
Plein de tempérament, acidité bien
structurée, finale très longue

Cépages résistants blancs



LENZ HANDWERK WEISS 2016

Bioweingut Karin und Roland
Lenz Uesslingen TG
16,6 points | 2017 à 2020

Acidité moyenne, texture fine,
rafraîchissant

Cuvée rouge



PANORAMA 2015

Bioweingut Karin und Roland Lenz
Uesslingen TG
16,6 points | 2017 à 2022
Notes aromatiques épicées, entraî-
nant, finale longue

Cuvée blanche



AOC AARGAU LES BLANCS 2016

Weingut FiBL, Frick AG
16,8 points | 2017 à 2022

Bonne structure, douceur
délicate, juteux en finale

Vins avec sucre résiduel



AOC NEUCHÂTEL FLÉTRI 2015

Domaine de la Maison Carrée,
Jean-Denis Perrochet, Auvernier NE
17,5 points | 2018 à 2030
Notes de fruits confits, très concen-
tré, finale longue

Photos: Vinum

Les frères coqs sont très appréciés

Gallina Bio AG transforme des coqs engraisés depuis mars 2016. Résumé: Il suffit de trouver les bonnes solutions.

«De plus en plus de gens recherchent une viande de bonne qualité, à la fois goûteuse, écologique et étique», affirme Roman Clavadetscher de Gallina Bio AG à Malans GR. Cette filiale de Hosberg AG effectue sous licence Bio Suisse l'abattage, la découpe et l'envoi pour le programme d'élevage des poussins mâles «henne & hahn» qui permet de ne pas les tuer de suite et de ne les vendre qu'après neuf semaines d'engraissement.

«Nos acheteurs apprécient la qualité de la viande»

Cet élevage provoque une augmentation des coûts puisque les «frères coqs» forment peu de viande et consomment beaucoup d'aliments. «Ce projet doit donc bénéficier d'une péréquation financière: Hosberg vend les œufs trois centimes de plus», explique Clavadetscher. Les acheteurs, parmi lesquels on trouve des magasins bio et des entreprises de restauration, ne s'épouvantent pas de la petite taille des frères coqs distribués en vente directe: «La clientèle est plutôt reconnaissante pour notre engagement et elle apprécie la qualité de cette viande.»



Roman Clavadetscher reçoit des réactions élogieuses au sujet du projet «henne & hahn». Photo: m.à.d.

Forte demande pour tout ce qui est «sans porc»

Écouler une volaille entière n'est pas toujours simple. «La demande pour le blanc est forte et celle pour les cuisses et les ailes est faible. Nous souhaitons sensibiliser les consommateurs à la nécessité de manger les bêtes en entier», explique Clavadetscher. Et il suit d'autres stratégies de transformation et d'écoulement pour les volailles qui ne peuvent pas être vendues entières. Les employés de la boucherie villageoise de Malans créent entre autres des saucisses à rôtir, des burgers, des wienerlis, du fromage d'Italie et des ailes marinées. «Le marché bio est lui aussi demandeur de produits carnés sans porc, et ces clients-là recherchent activement ces produits», explique Clavadetscher.

Solution bien réfléchie sans technologie

Clavadetscher trouve qu'il serait bien d'adopter la reconnaissance du sexe dans l'œuf, mais il ne pense pas que cette technologie va percer en bio au cours des dix prochaines années: «Bio Suisse interdit le spermsexing pour les bovins, par conséquent la sélection des embryons est aussi interdite.» Il pense en outre que cette technologie n'est pas encore mûre et qu'elle ne sera pas abordable pour les petites structures qu'on a en Suisse. «Nous ne devrions pas attendre éternellement et faire tout de suite quelque chose contre le meurtre des poussins, et c'est pourquoi nous nous engageons pour «henne & hahn».» Tanja Hoch



Votre spécialiste pour les semences **BIO**



entre professionnels

Otto Hauenstein
Semences SA
Z.I. Les Ducats 4
CH-1350 Orbe

Tél. +41 24 441 56 56
Fax +41 24 441 21 82

www.hauenstein.ch



Nouveau règlement pour les frères coqs

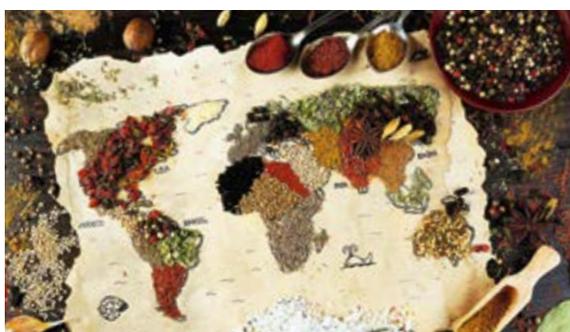
La Commission de la Qualité de Bio Suisse a promulgué le 19 juin un nouveau règlement sur l'engraissement des frères coqs qui vient d'être envoyé aux organisations membres et publié en ligne.

www.bio-suisse.ch/fr/promulgation.php

Informatisation: Économies en vue

L'assurance-qualité des importations est vitale pour Bio Suisse. La vérification des lots est informatisée depuis début mars.

Les directives de Bio Suisse sont aussi strictes pour les denrées importées. On n'importe d'ailleurs que si le marché intérieur ne peut pas ou pas suffisamment fournir un produit. La filière d'approvisionnement est connue et certifiée pour chaque marchandise importée selon les strictes directives de Bio Suisse. Cette vérification complète des lots était jusque-là faite à la main, mais c'était très fastidieux et exigeait un grand savoir-faire de la part des collaborateurs de Bio Suisse.



Il n'y a pas que les épices qui arrivent en Suisse du monde entier. La traçabilité est essentielle. Photo: Fotolia, Africa Studio

Bio Suisse exige aussi beaucoup des importateurs et des exportateurs: une documentation complète ainsi que, selon la provenance des produits, des informations, analyses ou autorisations spécifiques supplémentaires. Les collaborateurs des preneurs de licences et des exportateurs doivent aussi être très compétents. La vérification manuelle complète de la filière d'approvisionnement de chaque lot faisait perdre beaucoup de temps. Les importateurs devaient alors attendre que leurs demandes soient traitées avant de pouvoir livrer la marchandise avec le Bourgeon à leurs clients. Les exigences du marché pour les vendeurs de marchandises Bio Suisse sont importantes et le marché tourne toujours plus vite.

Bio Suisse s'est donc donné pour objectif d'accélérer le processus de vérification, de diminuer le travail de tout le monde et d'améliorer encore la sécurité pour les consommateurs et les marchands. Depuis le mois de mars 2017, la vérification des lots importés est entièrement informatisée. La plateforme du Supply Chain Monitor (SCM) (en français: surveillance de la filière d'approvisionnement) permet aux exportateurs d'enregistrer directement en ligne les informations sur leurs lots. L'importateur est averti dès qu'une transaction est prête à être traitée et il peut directement vérifier les informations de l'exportateur et les certificats des fournisseurs. Une fois que l'importateur a libéré la transaction, Bio Suisse peut vérifier la certification, les analyses et les informations de toutes les entreprises et libérer le lot dans un délai convenable pour que l'importateur puisse le commercialiser. Oliver Gaede, Bio Suisse •

EST-CE QUE LES IMPORTATEURS SUISSES ÉCONOMISENT DU TEMPS AVEC CE CONTRÔLE INFORMATISÉ?



Thomas Baldauf

Responsable de la gestion de la qualité, Punto Fresco SA

Punto Fresco est située à Stabio TI. Ce prestataire de services de logistique d'importation transforme aussi des fruits et des légumes.

Quel est le plus important pour vous avec ce système?

Thomas Baldauf: Très clairement la diminution des longues périodes d'attente. Avant, certains dossiers pouvaient rester ouverts jusqu'à trois mois jusqu'à ce qu'on ait reçu l'attestation de contrôle dûment oblitérée.

Est-ce que vous êtes satisfait?

Nous sommes très contents! Nous recevons maintenant chaque semaine les informations d'Alifresca et les temps d'attentes sont d'au maximum trois semaines. Sans compter qu'on n'imprime bientôt plus rien du tout.

Y a-t-il encore des choses à améliorer?

Nous fabriquons aussi du non bio, et ce serait idéal pour nous si les lots bio pouvaient aussi être travaillés au jour le jour.



Claudio von Felten

Responsable des achats, Sunray

Sunray est une division de la Coop qui importe entre autres des marchandises Bourgeon comme des noix, des produits secs et des épices.

Quelles expériences faites-vous avec le nouveau système?

Claudio von Felten: Mes collaborateurs ont pratiquement le double de travail qu'avant.

Ce système devrait simplifier. Pourquoi ça ne marche pas?

Nous achetons près de 600 matières premières et nous avons donc des producteurs dans le monde entier avec de nombreux producteurs directs, comme p. ex. un producteur de noix de cajou du Bénin ou un fournisseur d'épices du Sri Lanka.

Et où est le problème?

Imaginez un simple producteur qui n'est pas habitué à l'ordinateur et qui doit maintenant tout y enregistrer dans les délais en joignant les documents douaniers et les documents d'expédition. C'est une nouvelle source d'erreurs. Interviews: ks

On cherche des noix!



Photo: Michael Götz

Noix

Des producteurs, des associations et des distributeurs se sont rencontrés le 13 juin à Berne sur invitation de la Fruit Union Suisse (FUS) pour analyser l'évolution des cultures de noyers en Suisse. Le souhait généralement exprimé est de professionnaliser ce marché de niche et, par exemple, de retrouver de nouveau des noix suisses dans la mondialement célèbre tourte aux noix des Grisons. Une grande partie de la production doit être proposée aux consommateurs comme marchandise de table. Dans certains cantons la production s'est organisée en coopératives et on aimerait aussi tenir compte de la production bio. Si vous produisez des noix bio, alors nous vous prions de bien vouloir vous annoncer à Bio Suisse. *Aimée Roser, Bio Suisse*

→ Bio Suisse, tél. 061 204 66 21
aimee.roser@bio-suisse.ch

Pommes de terre

Les pommes de terre précoces ont pu être plantées cette année dès la mi-février dans des conditions idéales. Les gels du mois d'avril ont retardé d'une à deux semaines la croissance des cultures. Les hautes températures et les pluies souvent faibles ont permis de démarrer la saison des pommes de terre nouvelles bio à la fin du mois de mai. La qualité des premiers lots était bonne à très bonne. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Petits fruits

Avec l'actuel boom de la demande pour les petits fruits bio, c'est très dommage qu'il y ait eu cette année des conditions météo très dures. La situation est particulièrement grave pour les cassis et les groseilles, mais aussi pour les fraises et les framboises. Seule la myrtille semble pouvoir tirer son épingle du jeu. *Aimée Roser, Bio Suisse*

BIO

Actualités

Infos marchés

Les prix agricoles de référence, les prix de référence franco commerce ainsi que les recommandations de prix pour la vente directe se trouvent sur:

www.bioactualites.ch > Marché

Les prix recommandés pour les légumes frais sont publiés chaque semaine dans le «Bulletin des prix indicatifs Bio» de l'UMS.

On peut s'y abonner sur:

www.gemuese.ch > F pour avoir le site en français

Le rapport mensuel sur les prix du lait de la FPSL est disponible sur:

www.swissmilk.ch

Légumes

La saison des carottes et des oignons a démarré. Les quantités de carottes étaient encore faibles au début mais la qualité est bonne. La récolte des oignons a démarré de manière très prometteuse et on attend une bonne récolte malgré des frais de séchage assez élevés au début. Les prix des légumes de garde sont négociés toutes les deux à quatre semaines. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Plus que Bio !

UFA Swiss Highspeed® Bio

- pour emplacements normaux à humides

UFA Helvetia Highspeed® Bio

- pour emplacements normaux à secs



Aussi disponible en
version sursemis

UFA
SAMEN | SEMENCES

Disponible dans votre LANDI

De la fourche à la fourchette: Cuisiner ensemble

Bio Suisse organise le samedi 26 août 2017 sur la Kalandplatz de la Sihlcity à Zurich un «Food Event» pour amener le bio en plein cœur de la ville. Les consommatrices et les consommateurs découvriront en direct ce qu'agriculture biologique veut dire et à quel point ses produits sont délicieux. Les visiteuses et les visiteurs pourront récolter sur place des légumes, des fruits et des petits fruits bio et les préparer avec un cuisinier professionnel dans un Airstream-Foodtruck de 1974: impossible de faire plus local. Qui récoltera, épluchera et cuisinera mangera gratuitement, et ceux qui préfèrent se laisser surprendre paieront le prix normal pour un plat bio. La Kalandplatz deviendra donc le 26 août un pont entre la ville et la campagne bio. *Flavia Müller*



GP Bio Suisse 2017: Projets novateurs

Est-ce que vous avez réussi à modifier une machine pour simplifier les grandes cultures bio? Ou réussi la mise sur le marché d'un produit novateur? Alors annoncez-vous maintenant pour le Grand Prix Bio Suisse. La Fédération veut soutenir ainsi des personnes qui ramènent l'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature grâce à des pratiques novatrices et durables en agriculture biologique et dans la transformation bio. Le ou la gagnant-e recevra 10'000 francs. L'année passée, ce prix avait été attribué à Hosberg AG, cette entreprise biologique certifiée Bourgeon qui mise sur l'engraissement des frères des poules: son label «henne & hahn» garantit qu'ils ne sont pas tués au sortir de l'œuf mais engraisés conformément au Cahier des charges Bourgeon dans des conditions respectueuses des besoins de l'espèce – puis ils sont vendus entiers, découpés ou sous forme de charcuteries. Délai d'inscription: 31 août 2017. *Lukas Inderfurth*

Inscription

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Grand Prix Bio Suisse

Trois initiatives sur des thèmes agricoles

Des signatures sont récoltées actuellement pour trois initiatives différentes sur le thème de l'agriculture. Le contre-projet à l'initiative de l'USP sera mis en votation le 24 septembre 2017. L'objectif est ici de compléter la Constitution helvétique avec un nouvel alinéa 104a sur la sécurité alimentaire. L'Assemblée des délégués de Bio Suisse a décidé en avril 2017 à une forte majorité de recommander de voter OUI.

L'initiative «Pour une eau potable propre et une alimentation saine» veut aussi modifier l'article 104 sur l'agriculture, par exemple en «excluant des paiements directs les exploitations agricoles qui utilisent des pesticides ou qui administrent des antibiotiques à titre prophylactique». La récolte des signatures de cette initiative dure encore jusqu'en septembre 2018.

La 3^{ème} de ces initiatives titre «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse» et veut modifier l'article 74 sur l'environnement pour interdire l'utilisation des pesticides de synthèse. Récolte des signatures jusqu'à fin mai 2018. *ks*

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Politique

Nouveau droit alimentaire: Quoi de neuf pour la transformation fermière?

Le nouveau droit suisse sur les denrées alimentaires est entré en vigueur le 1^{er} mai 2017. Il concerne tous les transformateurs y.c. les producteurs Bourgeon. C'est le principe dit positif qui est entré en vigueur: tout ce qui n'est pas interdit est autorisé. La protection des consommateurs contre les denrées peu sûres (protection de la santé) ainsi que l'hygiène lors de leur manipulation sont des principes importants du droit sur les denrées alimentaires. La protection contre la tromperie et la transmission des informations nécessaires complètent les principes de base du nouveau droit sur les denrées alimentaires.

Le nouveau droit alimentaire est en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017, mais il y a des délais transitoires p. ex. pour les aliments vendus en vrac ou pour les informations sur les sites internet (une année) et pour les informations sur les produits préemballés (quatre ans). Attention! Si un produit est étiqueté selon

le nouveau droit, il doit avoir été produit selon lui – et inversement.

Les denrées alimentaires pourront maintenant utiliser des désignations spécifiques descriptives comme p. ex. une «Crème dessert au soja enrichie avec des fruits». Ici aussi on retrouve tout en haut des préoccupations la protection de la santé et celle contre les tromperies. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) pourra en outre autoriser des «aliments d'un nouveau genre», c.-à-d. des produits alimentaires qui n'ont pas été utilisés en quantités significatives pour l'alimentation humaine en Suisse ou dans l'UE avant le 15 mai 1997. Voilà par exemple que trois insectes sont autorisés depuis le 1^{er} mai 2017 au tant qu'aliments d'un genre nouveau.

Il sera désormais obligatoire de mentionner la valeur nutritive sur les produits préemballés. Cependant, une entreprise Bourgeon qui emploie moins



que 9 équivalents plein temps (EPT) est considérée comme très petite et bénéficie d'une dérogation à cette obligation. Pour les entreprises qui ont plus de 9 EPT, le même principe est applicable si les produits sont fabriqués artisanalement et commercialisés en direct ou à des structures locales qui les vendent directement aux consommateurs (comme Volg p. ex.). *Janine Wilhelm, Bio Suisse*

Cultiver sans labourer: *Bon pour le sol, bon pour le climat*

Quand un agriculteur bio renonce au labour, cela permet de former davantage d'humus et de protéger le climat. Il faut cependant bien connaître son affaire pour que ça fonctionne dans la pratique.

Un petit ballet se répète chaque semaine sur un champ à Frick: Des chercheuses et des chercheurs tracent un cercle, se penchent et se baissent pour s'occuper de caissons cylindriques orange. Ils rassemblent des échantillons d'air qui seront analysés au laboratoire du FiBL pour quantifier les gaz à



Maike Krauss mesurant les gaz à effet de serre émis par le sol. En arrière-plan, une parcelle avec travail réduit du sol.
Photo: Thomas Alföldi

effet de serre que sont le peroxyde d'oxygène (gaz hilarant) et le méthane. «Cela nous permet de voir au fil des ans ce qui présente vraiment des risques de fortes émissions de gaz à effet de serre», explique la chercheuse du FiBL Maike Krauss.

Il n'y avait pas de différences entre les émissions de peroxyde d'oxygène et de méthane dans les deux systèmes de travail du sol des deux cultures étudiées, une prairie temporaire et du blé d'automne. Les conditions météo ont par contre eu une grande influence. Travailler un sol mouillé, que ce soit

avec une charrue ou un chisel, est mauvais pour la terre, mais cela augmente aussi les émissions de peroxyde d'oxygène.

Sans labour: davantage d'humus et de défis

Renoncer au labour apporte environ 8 % d'humus de plus comme on l'a vu dans les terres argileuses de Frick après 13 ans. Ou, autrement dit: Le travail réduit du sol a permis de fixer dans le sol de Frick 2,3 t d'équivalents CO₂ de plus par hectare et par année que dans les grandes cultures avec labour. La répartition de l'humus est aussi différente. Il s'accumule en effet dans les dix premiers centimètres de terre dans les systèmes de travail réduit sol. En dessous, la teneur en humus reste stable ou diminue légèrement. La charrue mélange par contre l'humus sur environ 20 centimètres de profondeur. «Dans les sols non labourés, la répartition de l'humus se rapproche donc plutôt de celle d'une prairie permanente», explique Maike Krauss. «Cela permet de prévenir l'érosion et d'avoir un plus grand nombre et une plus grande diversité de microorganismes comme les bactéries et les champignons, ceux-ci profitant d'ailleurs du fait que le labour ne détruit pas régulièrement leur mycélium.»

Cesser de labourer comporte cependant aussi des risques. À cause des mauvaises herbes et du réchauffement du sol plus lent au printemps, les essais pratiques du FiBL présentent une baisse de rendement de 8 % en moyenne sur cinq ans. «Seuls les paysans qui ont une bonne mécanisation pour le travail du sol et le désherbage ainsi qu'une bonne rotation culturale n'ont pas de diminutions de rendements», affirme Hansueli Dierauer, conseiller grandes cultures du FiBL. «En cas de sécheresse prononcée, le maïs des parcelles à travail réduit du sol a même fourni des rendements nettement supérieurs à ceux des parcelles labourées.» Franziska Hämmerli et Maike Krauss

→ www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Travail du sol



Maike Krauss



La géo-écologue Maike Krauss est depuis 2012 au FiBL où elle termine sa thèse de doctorat sur les gaz à effet de serre dans les grandes cultures. Elle organise les essais scientifiques au champ sur le travail réduit du sol et elle dirige ce champ thématique.

→ maike.krauss@fibl.org
tél. 062 865 04 35

Petites annonces

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à publicite@bioactualites.ch (conditions: voir www.bioactualites.ch > Magazine > Annonces > Renseignements généraux).

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 vendre région Locarno TI, Bed & Breakfast / centre de bien-être, rénové en éco-biologie (2007/09), groupe de 4 rustici/maisons traditionnelles tessinoises avec toit en pierre, cour intérieure et terrasses. Solaire thermique et chauffage bois. Exposé plein sud à 800 m d'alt. Jardin soigné en coopération créative avec le végétal, sans chimie. A deux pas des sentiers de promenades. centro@lungta.ch

Agenda

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

Grandes cultures

Visites de cultures

Thème

Bilan de la saison, projets et essais futurs

Date

LU 25 septembre, 13h30

Lieu

Chez René Stalder, Vandoeuvres GE

Renseignements

Maxime Perret, AgriVulg
tél. 022 939 03 11
perret@agrigenève.ch

semaine du 28 août et une semaine en hiver.

Lieu

Agrilogie Marcelin, Morges VD

Contenu

La «patente cantonale vaudoise de spécialisation en viticulture biologique» est une offre pour tous les professionnels de la viti-viniculture qui désirent passer à l'agriculture biologique ou qui ont un intérêt marqué pour une utilisation limitée des agents de synthèse. La proximité immédiate du vignoble et de la cave de l'école permettent de passer de la classe au terrain pour réaliser des exercices ou faire des observations. Au programme: prise en compte des enjeux environnementaux, stratégies pour limiter le nombre d'interventions, respect des cahiers de charges de l'agriculture biologique, culture sans usage des agents de synthèse, vinification biologique, maîtrise des effluents et impact économique.

Organisation

Agrilogie Marcelin

Information et inscription

Service de l'agriculture et de la viticulture, Agrilogie
Yves Pottu, Doyen de Marcelin
tél. 021 557 92 50
yves.pottu@vd.ch
www.agrilogie.ch

Programme détaillé dans l'agenda en ligne sur bioactualites.ch

Viti-viniculture

Excursion viti-culture biologique

Dates

22-23 août 2017

Lieu

Région du Palatinat, Allemagne

Contenu

Vous êtes toutes et tous très cordialement invités à participer à notre excursion viti-vinicole biologique de l'année 2017. Nous allons découvrir la région du Palatinat en Allemagne et nous visiterons des domaines viticoles biologiques et PIWI. En collaboration avec les vignerons sur place, nous explorerons les vignobles et caveaux. L'excursion aura lieu en allemand et en français.

Organisation

Bio Suisse

Information et inscription

Bio Suisse, Jacqueline Martin
jacqueline.martin@bio-suisse.ch
Jusqu'au 10 juillet 2017
Programme détaillé dans l'agenda en ligne sur bioactualites.ch

Maraîchage, jardinage

Journée Plantes médicinales

Informations actuelles de la recherche sur les cultures de plantes aromatiques et/ou médicinales avec visite d'un domaine bio qui cultive et transforme entre 30 et 40 sortes de plantes pour des mélanges d'épices et de tisanes.

Exposés et posters en français et en allemand.

Date

VE 18 août

Lieu

Aeschau BE

Inscription

Agroscope
conthey@agroscope.admin.ch
Délai d'inscription: 14 août 2017 (prière de mentionner si avec ou sans le repas de midi).

Patente de viti-culture biologique

Dates

Depuis le 23 août 2017 jusqu'à juin 2018
Un jour par semaine, le mercredi de 8h30 à 16h15, ainsi que la

TARITRAL BIO

Tarissement naturel

• Une méthode naturelle pour tarir immédiatement!
• Régénération du tissu mammaire avec ortie, sauge et persil

 026 913 79 84
www.lgc-sa.ch



CAKE BLOC Natur Herbaplus

- Pour bovins, chèvres et moutons
- Très savoureux grâce à l'adjonction de mélasse
- Au mélange de plantes «Herbaplus» agissant contre les parasites et les vers
- Adapté à l'herbe printanière et automnale (teneur élevée Mg)
- Biocompatible

ufa.ch

Dans votre
LANDI

BIO TEST AGRO SA

avec des professionnels bio



Bio Test Agro est une entreprise de services orientée vers la pratique qui contrôle et certifie des entreprises agricoles et agroalimentaires biologiques. Ses collaborateurs motivés disposent de grandes compétences professionnelles et ils fournissent des prestations efficaces qui répondent aux besoins des clients. Cherchons suite à une restructuration interne un ou une

Responsable pour la Suisse romande (poste à 20 %)

Vos tâches

- Contrôles et certification en Suisse romande
- Calculs de bilans de fumure
- Renseignements téléphoniques pour les producteurs bio
- Personne de contact pour les vulgarisateurs
- Personne de contact pour les services des cantons romands
- Lieu de travail: à domicile

Vous apportez

- Une formation agricole
- De bonnes connaissances en agriculture biologique
- Une bonne connaissance de l'agriculture biologique romande
- Langue maternelle française avec bonnes connaissances de l'allemand

C'est avec plaisir que Stefan Bühler (031 722 10 70) répondra à vos questions.
BIO TEST AGRO AG, Schwand 2, 3110 Münsingen, www.bio-test-agro.ch



Engrais organiques

Engrais granulés

- **Biosol** (riche en chitine 7-1-1)
- **Bioilsa** (11% N)
- **Bioter UNIVER** (7-3-5)
- **Bioter VIGOR** (5-3-8)

Engrais liquides

- **AminoBasic** (9% N)
- **VinaBasic** (5-0-5)



Andermatt
Biocontrol

Andermatt Biocontrol SA
Stahlmatten 6 · 6146 Grossdietwil
Téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Aliments PLVH à teneur en amidon maximale

Le complément idéal pour des rations vaches laitières riches en herbe ou silo d'herbe :

- ✓ maximum d'amidon
- ✓ maximum de céréales
- ✓ avec levures vivantes
- ✓ 1 kg d'aliment fournit autant d'énergie et d'amidon que 4 kg d'ensilage de maïs

aliment	protéine	MJ NEL	amidon	céréales
8323 P	10.0%	7.5	50%	75%
8343 P	18.0%	7.5	40%	60%

Mühle Rytz AG, Biberen, Tel 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch / mail@muehlerytz.ch

- ✓ Paille
- ✓ Foin et regain
- ✓ Foin de luzerne
- ✓ Granulés de luzerne
- ✓ Granulés de maïs
- ✓ Ensilage de maïs plante entière
- ✓ Pulpe de betterave
- ✓ Son de blé
- ✓ Granulés d'herbe
- ✓ Mélasse

Disponible dans différentes sortes d'emballages.
D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel Foin et regain

La qualité adaptée pour chaque animal

fourrages de votre Landi
Infoline gratuite 0800 808 850 · www.fourrages.ch