

# 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*