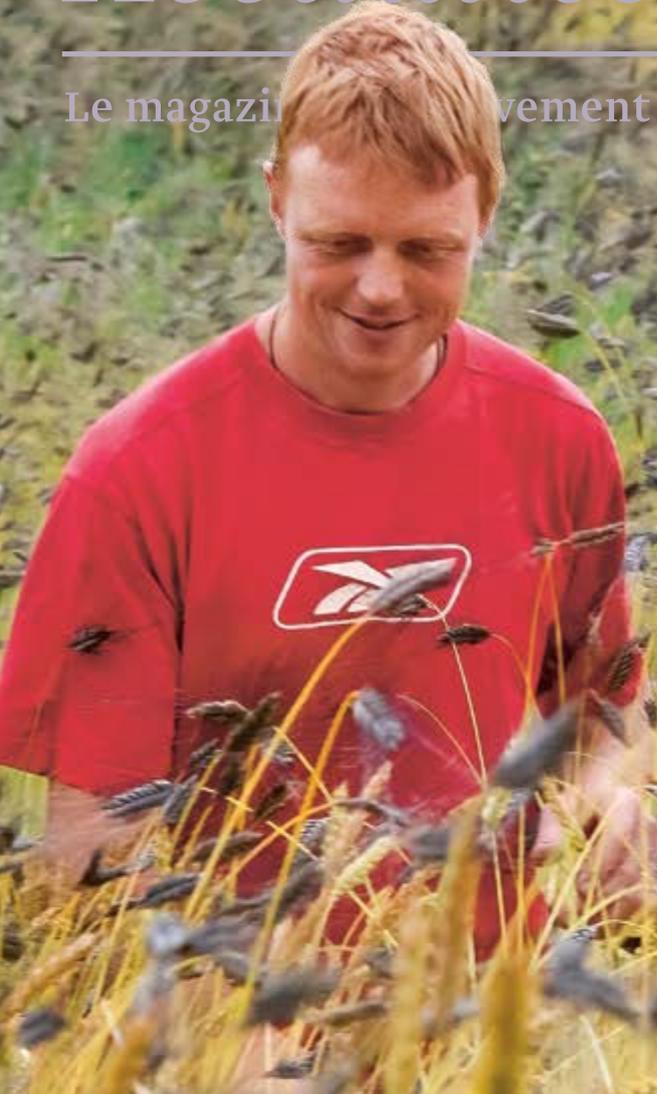


# BIO

## Actualités

Le magazine du mouvement bio

3 | 18  
AVR




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

**ALIMENTS SIMPLES**

- **Tourteaux de lin/colza** 30-38% en PB
- **Pulpe de betterave** déshydratée, en granulés
- **Maïs-grain & Maïs-épis** en granulés
- **Cubes de luzerne** jusqu'à 24% en PB
- **Foin de luzerne** en grosses balles carrées
- **«Misto»** mélange foin de luzerne et ray-grass
- **Foin/Regain** ventilé, déshydraté, séché au sol
- **Cubes de maïs** plante entière, provenance CH
- **Foin & Haylage / Espargette** pour chevaux
- **Ensilages** de maïs, herbe & pulpe de betterave

**PAILLE** *BIO & conventionnelle* de n'importe quel type

**... plus sur nous et nos produits sur**  
[www.agrobio-schoenholzer.ch](http://www.agrobio-schoenholzer.ch)

☎ **079 562 45 00**  
[info@agrobio-schönholzer.ch](mailto:info@agrobio-schönholzer.ch)

Une qualité fascinante
 

**bio.inspecta poursuit son expansion en Suisse romande.**

«Pas de semence bio pour une culture? OrganicXseeds? Autorisations exceptionnelles?»  
 Une question, une incertitude!

Ayez le reflex Hotline, nous sommes là pour vous répondre. Hotline gratuite:

**021 552 29 99 ou 079 396 86 33**


 Rolf Schweizer  
 Responsable régional  
 Suisse romande

bio.inspecta Romandie  
 Route de Lausanne 14  
 CH-1037 Etagnières

Tél. 021 552 29 00  
[romandie@bio-inspecta.ch](mailto:romandie@bio-inspecta.ch)  
[www.bio-inspecta.ch](http://www.bio-inspecta.ch)

## Impressum

27<sup>ème</sup> année 2018

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: 7086 exemplaires

Français: 886 exemplaires

Italien: 310 exemplaires

Nombre total d'exemplaires imprimés: 9283 (certifié en 2017)

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

4052 Bâle

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

et

FiBL, Institut de recherche

de l'agriculture biologique,

Ackerstrasse 113, Postfach 219,

5070 Frick

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Imprimerie

AVD Goldach AG, [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

Papier

PureBalance, certifié FSC

Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Claudia Frick/ *cfr* (réd. chef ad.i.),

Franziska Hämmerli /*fra*, Christian

Hirschi /*hir*, Tanja Hoch /*tja*,

Theresa Rebholz /*tre*,

Katharina Scheuner /*ks*,

Petra Schwinghammer /*psh*,

Maurice Clerc (rédaction en ligne)

Tél. +41 (0)61 204 66 63

[redaction@bioactualites.ch](mailto:redaction@bioactualites.ch)

Mise en page

Simone Bissig

Traduction

Manuel Perret / *mp* (sauf les

textes de Christian Hirschi)

Concept graphique

Büro Haerberli, [www.buerohaerberli.ch](http://www.buerohaerberli.ch)

Publicité

Erika Bayer, FiBL,

Postfach 219, 5070 Frick

Tél. +41 (0)62 865 72 00

[publicite@bioactualites.ch](mailto:publicite@bioactualites.ch)

Abonnements et édition

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Bâle

Tél. +41 (0)61 204 66 66

[edition@bioactualites.ch](mailto:edition@bioactualites.ch)

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

Télécharger le magazine

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Magazine

Utilisateur: bioactualites-3

Mot de passe: ba3-2017

Page de couverture: Cédric Cheseaux, de Juriens VD, multiplie et cultive de nombreuses espèces et variétés d'anciennes céréales.

On le voit ici dans une parcelle d'amidonner noir. *Photo: Marlène Rézenne*

# Anciennes variétés ressuscitées

En Suisse romande, l'intérêt pour les anciennes espèces et variétés de céréales a littéralement flambé ces dernières années. Notre rédacteur Christian Hirschi a visité des producteurs et des transformateurs pour connaître les points forts et faibles de ces anciennes variétés. Comme pour toutes les commercialisations réussies, la devise est que plus les producteurs et les transformateurs travaillent main dans la main, plus les produits ont du succès. Et les anciennes variétés n'ont gustativement rien à envier aux nouvelles, comme le montre le risotto de céréales de Hanspeter Saxer, qui a été distingué l'année passée avec le Bourgeon Bio Gourmet de Bio Suisse. Il se consacre avec passion à la préservation de différentes variétés de céréales, de pommes de terre et de haricots.

Lors de l'Assemblée des délégués (AD) du 18 avril de cette année, les délégués prendront des décisions importantes, par exemple sur la stratégie pour l'alimentation des ruminants, mais aussi sur la possibilité fondamentale d'octroyer le Bourgeon à des produits d'outre-mer. Et l'AD débatera aussi des recommandations de vote pour les deux initiatives «pour la souveraineté alimentaire» et «pour des aliments équitables».

Des articles de fond sur la stratégie fourragère et sur ces deux initiatives se trouvent plus loin dans les pages suivantes. D'autres articles sur le marché du lait bio ou les taxes d'incitation pour les plants fruitiers complètent bien ce numéro du Bioactualités. Je vous souhaite une agréable lecture.

*Claudia Frick*

Claudia Frick, rédactrice



# Table des matières

## Production

### Céréales

- 6 Des céréales anciennes pour de nouveaux défis
- 8 Céréales anciennes au champ, au four et au moulin
- 10 Grains de blé de toutes les couleurs

### Fruits et petits fruits

- 12 Plants bio: Taxe d'incitation maintenant avec bonus

### Bovins

- 13 1<sup>ère</sup> Journée suisse du bétail bio
- 14 C'est la vache qui sait le mieux

## Transformation et commerce

### Marché

- 16 Le lait bio est dans le collimateur des grandes laiteries

### Vente directe

- 18 Définir les prix – Comment fait-on?

### Transformation

- 20 Couvre-clos sans produits toxiques / Demeter à la Coop

## Bio Suisse et FiBL

### Bio Suisse

- 22 Deux initiatives aux bonnes intentions
- 23 Fourrages: Plus que du Bourgeon suisse?
- 24 Brèves

### FiBL

- 27 Brèves

## Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves

### Politique

- 21 Les vrais objectifs de la PA 2022+

- 28 Marchés et prix
- 29 Agenda / Petites annonces
- 30 Lettres de lecteurs

## Dit



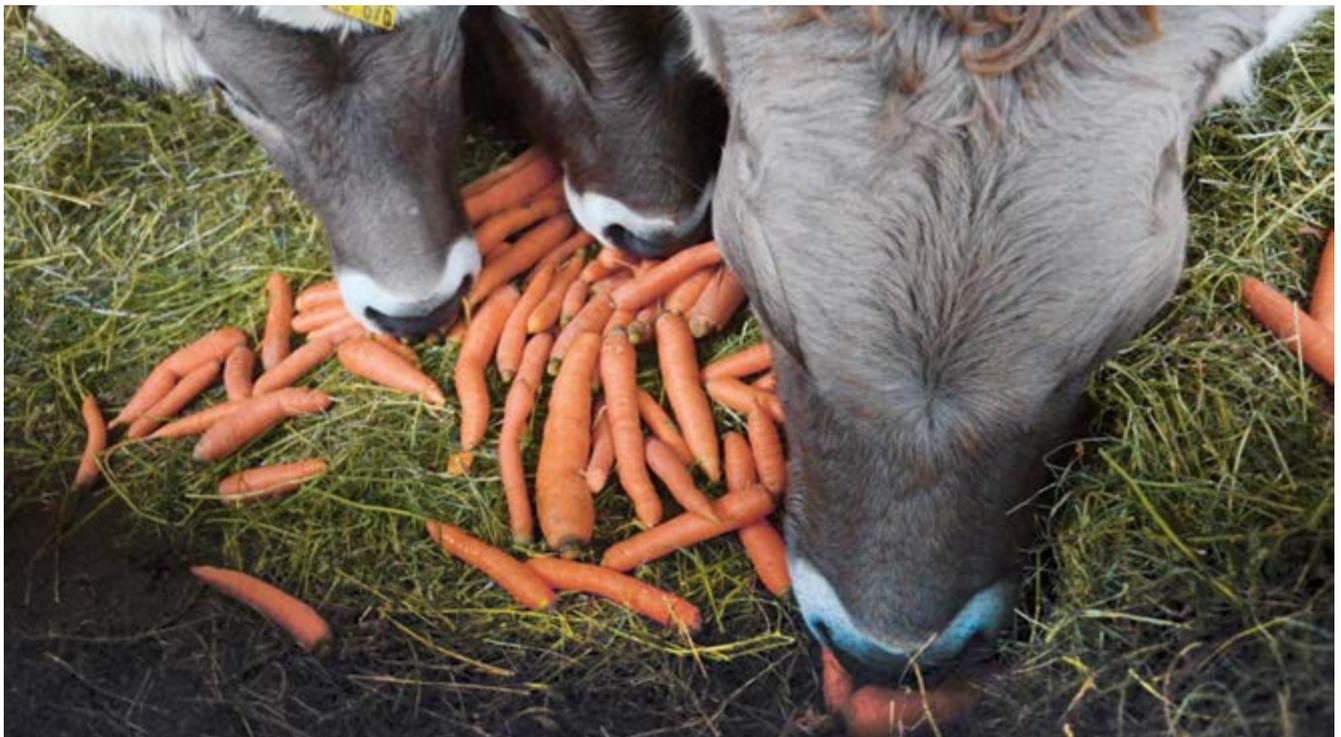
«Si la Suisse entière se reconvertisse à l'agriculture biologique, les pesticides utilisés dans les grandes cultures diminueront de 98 %.»

Lucius Tamm, Responsable du FiBL pour la recherche sur les plantes agricoles  
→ Page 27

## Compté

**60 %** des blés panifiables bio auraient subi des déductions en 2014 s'ils avaient été payés à la protéine comme à partir de 2016. En 2017, une bonne année, 18 % des blés ont eu des déductions.  
→ Page 7

## Vu



Le lait de Maman est soudain inintéressant quand il y a des déchets de carottes dans la crèche, mais les veaux se laissent aussi très bien sevrer sans légumes à l'âge de trois à quatre mois. La méthode de Mechthild Knösel permet d'élever les veaux sous la mère en production laitière. *fra*  
→ Page 14

## Biofach: Exposition spéciale sur la sélection bio

La foire Biofach de Nuremberg, la plus grande foire de produits bio du monde, attire chaque année plus de 50 000 visiteuses et visiteurs. Les tendances marquantes de la foire étaient cette année entre autres les algues, la vitaminisation des denrées alimentaires ou encore des produits comme le quinoa – une culture originaire des Andes mais qui est aussi pratiquée en Suisse par des paysans Bourgeon. La sélection bio était pour la première fois fortement mise en avant. L'exposition spéciale «Bio dès le départ» présentait les différents domaines de la

sélection. Cette exposition conçue par Bioverita rassemblait plusieurs initiatives de sélection et montrait ce que la sélection bio a déjà atteint et où il y a encore des besoins. Un programme d'accompagnement proposait des conférences et des possibilités d'avoir des échanges. Monika Messmer, du FiBL, a par exemple présenté des projets internationaux de sélection bio. «La sélection végétale et animale est extrêmement importante pour l'agriculture biologique», dit Markus Johann, le directeur de Bioverita. Cette exposition leur a permis de présenter l'importance

de la sélection bio et de la rendre plus connue et plus visible. Surtout que l'exposition a attiré de très nombreux visiteurs. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*



## Les insectes mangent bio

Les pollinisateurs comme par exemple les abeilles sauvages préfèrent les vergers bio. C'est ce qu'a prouvé la jeune chercheuse Jovanka Studerus de l'association «Free The Bees» dans son travail de bachelor effectué au FiBL et à la ZHAW Wädenswil. Cela pourrait être dû aux meilleures possibilités de nidification. L'étude montre que les abeilles mellifères sont plus attirées par les vergers bio à cause des fleurs de la strate herbacée. Les temps de présence des abeilles domestiques et des pollinisateurs sauvages se complètent et permettent de mieux jouer avec les conditions météo. L'agriculture bio et ses prairies fleuries favorisent donc ces auxiliaires irremplaçables. *fra*

## Fleurs pour trayons

Traite à la machine, temps froid et humide ainsi que salissures inévitables rendent les trayons, une des rares parties glabres de la peau des vaches, rugueux et crevassés. L'application régulière d'une fine couche de pommade au calendula peut aider. On peut facilement fabriquer soi-même une telle pommade avec un extrait à l'huile de fleurs fraîches ou séchées et un peu de cire d'abeille. Vous en saurez davantage avec le cours en allemand du 19 avril au FiBL. *Michael Walkenhorst, FiBL*

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda > Tierhaltung, Tiergesundheit > Einführung in die traditionelle Phytotherapie für Nutztiere

## Formation bio

Comment trouver une place d'apprentissage bio? Quelles écoles d'agriculture proposent une spécialisation bio? Où puis-je me perfectionner en bio? Les réponses à ces questions se trouvent sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Formation > Places d'apprentissage. La plupart des liens cantonaux permettent de chercher spécifiquement des fermes bio. Le site informe aussi sur les possibilités de formation de base et continue. *tre*

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Formation > Places d'apprentissage  
[www.biolehrstellen.ch](http://www.biolehrstellen.ch)



## Concours: Les plus belles bandes fleuries

Il y a cette année un concours sur les plus belles bandes fleuries de Suisse. Des prix attractifs comme une nuit d'hôtel d'une valeur de 1000 francs attendent les gagnants. Dépêchez-vous de vous annoncer, car seuls les 100 premiers candidats pourront participer et faire évaluer leurs bandes fleuries par des experts. *comm.*

Inscription en ligne

[www.sbv-usp.ch](http://www.sbv-usp.ch) > FR > Dossiers > Environnement > Biodiversité > Concours bandes fleuries

Culture et entretien

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Films > Biodiversité dans la pratique

## Acariens prédateurs contre parasites des volailles



Lorsque le temps est chaud et humide, les acariens des volailles se multiplient de manière explosive dans de nombreux poulaillers et forment, près des fissures, des dépôts ressemblant à du sel et du poivre. Les acariens vont sur les volailles pendant la nuit, leur sucent du sang puis se retirent dans leurs cachettes. Les acariens doivent donc être combattus aussi dans les poulaillers et pas seulement sur les volailles. Une procédure en plusieurs étapes est recommandée en bio: Entre deux séries on en élimine une grande partie en nettoyant à fond le poulailler. Démontez les installations puis les laver à l'eau chaude à haute pression avec du savon mou. Pour traiter le poulailler vide ou

si des problèmes apparaissent pendant une série, utiliser des produits à base de silicates naturels qui détruisent la couche protectrice de la carapace des acariens qui se dessèchent alors rapidement. Les endroits fortement infestés peuvent si nécessaire être traités avec des huiles végétales ou du pyrèthre naturel. On trouve aussi depuis quelques années dans le commerce des acariens prédateurs pour lutter contre ce fléau: Les vendeurs fournissent les conseils d'utilisation nécessaires. Les produits autorisés se trouvent dans la Liste des intrants du FiBL. *Veronika Maurer, FiBL*

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > Recherche > Liste des intrants 2018



**Des céréales anciennes**  
*pour de nouveaux défis*

## Engrain, amidonnier, épeautre et blés anciens refont leur apparition dans nos campagnes. Ce renouveau répond à une réelle demande de certains consommateurs.

Au cours des dernières décennies, les céréales anciennes sont pratiquement tombées dans l'oubli. Avec l'avènement de la révolution verte dans les années 1950, les blés dits modernes ont envahi nos campagnes car ils ont permis une nette augmentation des rendements, souvent à grand renfort d'azote synthétique et de produits phytosanitaires. Très rares sont les agriculteurs passionnés qui ont continué à cultiver des blés anciens, de l'engrain et de l'amidonnier. Ces deux dernières céréales sont cultivées sur une bonne centaine d'hectares en Suisse (bio et conventionnel) alors que les emblavures d'épeautre oscillent entre 3000 et 4000 ha. L'épeautre a continué à être cultivé dans certaines régions et, pour la commercialisation des variétés traditionnelles, il bénéficie de la filière mise en place par le groupe d'intérêt IG Dinkel.

### Des céréales de plus en plus tendance

En Suisse romande, le film «Révolution silencieuse», sorti en janvier 2017, a contribué à sensibiliser le grand public sur ces trésors encore méconnus. La cinéaste Lila Ribì y a retracé l'épopée de Cédric Chezeaux, agriculteur bio à Juriens VD et président de Bio Vaud, qui a abandonné la production laitière pour se consacrer à la préservation, à la culture et à la valorisation des céréales anciennes, décrites comme une source de nourriture saine et savoureuse. Sans forcément attendre cette médiatisation bienvenue, de nombreux agriculteurs et boulangers ont entamé la même démarche aux quatre coins du pays et l'on assiste actuellement à une renaissance de ce patrimoine céréalier oublié, notamment en Suisse romande.

### Adapter la céréale au terroir

«Sur la moyenne des blés réceptionnés entre 2010 et 2014, 37 % des lots auraient subi des déductions en raison d'un taux de protéine insuffisant», renseigne Raphaël Charles, responsable de l'Antenne romande du FiBL et coordinateur du projet CerQual (cf. encadré). Depuis 2016, les blés panifiables qui contiennent moins de 12 % de protéine subissent des déductions et, en dessous de 10 %, ils sont carrément déclassés en blé fourrager. Une teneur élevée en protéine et surtout en gluten est souhaitée par l'industrie boulangère pour faciliter les processus automatisés dans la fabrication de la pâte, lui conférer une meilleure élasticité et obtenir des pains plus aérés et alvéolés. «Notamment dans des sols pauvres, légers, peu profonds ou faibles en humus, suivant les années, il peut être très difficile d'atteindre le taux de protéine requis. Dans ces situations, certaines variétés de blé et de céréales anciennes peuvent mieux tirer leur épingle du jeu car elles ont besoin de sols nettement moins fertiles que la plupart des blés modernes pour se développer», indique encore Raphaël Charles.

### Des projets de recherche à la rescousse

Les céréales anciennes contribuent aussi à augmenter la diversité génétique et celle des rotations. La culture d'engrain, d'amidonnier et de blés anciens est toutefois confrontée à certains obstacles dont il faut être conscient: difficulté de trouver de la semence, absence de canal de commercialisation officiel, manque de références techniques, risques de verse, danger de carie ordinaire dans les semences de ferme... Cultiver des céréales anciennes, c'est encore sortir des sentiers battus. Cependant, en plus du projet CerQual qui court jusqu'en 2020, le projet Healthy Minor Cereals (cf. encadré), dont les résultats seront disponibles à la fin de cette année, devrait apporter une aide bienvenue pour la culture et la transformation de ces céréales que l'on appelle parfois injustement «mineures». *Christian Hirschi*



Les pains à base de céréales anciennes font de plus en plus d'adeptes. *Photo: Christian Hirschi*



#### CerQual

Ce projet encourage la culture de céréales de qualité en situations peu fertiles. Il soutient les agriculteurs dans la culture et les boulangers dans la transformation de variétés rustiques et adaptées. Il est financé par l'Office fédéral de l'agriculture et conduit par le FiBL en partenariat avec Agroscope et Agridea.

[bioactualites.ch](http://bioactualites.ch) > Cultures > Grandes cultures > Céréales > Techniques de production

#### Healthy Minor Cereals

Ce projet de l'UE vise à accroître la diversité des céréales cultivées. Le seigle, l'avoine, l'épeautre, l'engrain et l'amidonnier bénéficient d'un travail de sélection tout en déterminant leurs propriétés en rapport avec la qualité et la physiologie nutritionnelle. Un long chemin sépare toutefois la sélection et la mise sur le marché. Le FiBL gère les mesures visant à favoriser la commercialisation.

[healthyminorcereals.eu](http://healthyminorcereals.eu)

#### Groupe d'intérêt IG Dinkel

Le groupe d'intérêt «IG Dinkel» propose des cultures sous contrat pour de l'épeautre pur (variétés traditionnelles) dans les régions appropriées.

[urdinkel.ch](http://urdinkel.ch)

Des épis charnus sur une tige ondulante: l'esthétique est un aspect à part entière dans la quête d'anciennes variétés, ici du blé nain de Sugiez chez Cédric Chezeaux. *Photo: Marlène Rézenné*

# La passion des céréales anciennes au champ, au four et au moulin

Le meilleur moyen – et souvent le seul – de mettre en valeur les céréales anciennes est la vente directe.

Rencontre avec des boulangers et des agriculteurs passionnés.

Les céréales anciennes refont surface après des décennies de somnolence dans les banques de gènes. S'agit-il d'une mode passagère alimentée par des consommateurs et des consommatrices en mal – surtout intestinal – d'authenticité ou d'un contre-courant croissant pour sortir du pétrin de la globalisation? Voici quelques pistes de réponses par des amoureux du bon pain qui n'ont pas peur de mettre la main à la pâte.

## En tandem pour la culture et la panification

«L'engrain, qui est le plus vieux blé du monde, est très complet du point de vue nutritif: il contient les huit acides aminés essentiels et est très riche en carotène et en minéraux», renseigne Olivier Hofmann, boulanger, pâtissier et confiseur à Reconvilier BE. Aujourd'hui, les pains aux céréales anciennes représentent plus de la moitié de son assortiment, parmi lesquels figurent en bonne place les fameux gâteaux au fromage de la foire de Chandon. «Mon intérêt pour les céréales locales remonte à 2007. J'avais demandé à Tom Gerber, un agriculteur du village, de produire des céréales pour moi afin de confectionner un pain vraiment local. Puis je me suis intéressé très vite à l'engrain. Nous avons eu du mal à obtenir de la semence

et les premiers essais de panification ont été fastidieux», se souvient Olivier Hofmann.

## Le cercle des fournisseurs s'élargit

Par la suite, en 2011, Elie Grosjean, agriculteur à Saules BE, a aussi commencé à produire de l'engrain pour le maître boulanger. À partir de 2014, il s'est lancé dans la culture des blés anciens avec deux variétés ancestrales du terroir (blé rouge du Jura et Jura blanc). Les premiers pains faits à partir de ces variétés seront disponibles cet automne. «Je suis également en train de multiplier le blé «Belprahon», du nom d'un village des alentours. Je trouve fantastique de pouvoir faire revivre ces anciennes variétés qui incarnent véritablement la notion de terroir», se félicite Elie Grosjean, qui termine sa reconversion à l'agriculture bio. L'année dernière, deux autres agriculteurs bio de la région sont venus grossir les rangs des fournisseurs d'Olivier Hofmann. «Dans notre région marginale pour les grandes cultures, ces céréales anciennes sont très bien adaptées. Mes collègues et moi n'avons jamais misé sur un rendement maximal et nous nous sommes mis à cultiver ces céréales par idéal», confie Elie Grosjean. Dans ses terres argileuses et assez riches en raison d'une charge suffisante en bétail, il cultive l'engrain sans fumure en dernière place dans la rotation afin de limiter le risque de verse. Il teste également des variétés d'amidonnié et d'épeautre. Olivier Hofmann, en sa qualité d'acheteur de sa production, est également intéressé par la variété de blé Scaro. «Bien que retirée de la liste des variétés recommandées, j'ai fait d'excellents essais de panification avec cette variété et je compte m'approvisionner directe-

L'agriculteur Elie Grosjean (à g.) et le boulanger Olivier Hofmann: un tandem complice au service du bon pain. Photos: Christian Hirschi



ment chez mes producteurs pour moudre moi-même la farine destinée à mon assortiment conventionnel», nous confie le boulanger.

### La farine fraîche a davantage de goût

Il y a quatre ans, Olivier Hofmann a fait l'acquisition d'un moulin à pierre de type Astrié, ce qui a totalement changé la donne. «La farine produite dans les meuneries industrielles est issue de moulins à cylindres. Le grain y est pelé et effectue jusqu'à une douzaine de passages. La farine est maltraitée car elle s'échauffe et son transport par soufflerie provoque une importante oxydation», explique-t-il. Durant ce processus, le germe du grain est retiré pour éviter le rancissement au stockage. La farine industrielle, obtenue en différentes fractions, est toujours recomposée. Elle doit être stockée au minimum trois semaines avant son utilisation et est souvent corrigée avec du gluten ajouté, de l'acide ascorbique ou d'autres additifs. «Avec mon moulin à pierre, la farine est fraîche. Elle contient le germe ainsi que l'assise protéique et elle ne s'échauffe pas, ce qui assure une qualité optimale», s'enthousiasme Olivier Hofmann. Après la séparation du son, la farine de type bise claire ainsi obtenue est travaillée immédiatement. Cette fraîcheur lui confère davantage de goût et permet de réduire la quantité de sel de 20 % dans le pain. Olivier Hofmann confectionne peu de pain complet avec les céréales anciennes car le son, bien que bénéfique pour ses fibres, est un ballast qui entrave une bonne assimilation des nutriments.

Les pains à base de céréales anciennes sont tous confectionnés avec du levain. Ce dernier, de par sa composition, son acidité et la pousse (fermentation) lente qu'il requiert, assure une excellente assimilation des minéraux, dégrade mieux le gluten et permet au pain de se conserver plus longtemps. «J'ai procédé à de nombreux essais pour obtenir des levains spécifiques pour chaque type de pain et je suis très satisfait du résultat, tout comme mes clients», se réjouit Olivier Hofmann.

En se lançant dans les pains à base de céréales anciennes, le boulanger de la Vallée de Tavannes a dû repenser sa méthode de travailler. Tout d'abord en prenant des risques au niveau de l'approvisionnement, car il peut toujours y avoir une mauvaise année pour les cultures. Au niveau du travail de la pâte, la farine de céréales qui contiennent moins de gluten est plus difficile à travailler. «Il faut être particulièrement vigilant lors du pétrissage car si cela dure trop longtemps, la pâte s'effondre et ne lève pratiquement plus. C'est là qu'intervient toute l'expérience du boulanger. Dans les processus industriels, tout est mécanisé et les matières premières doivent être standardisées pour éviter les mauvaises surprises», relate Olivier Hofmann. Et à voir la consistance aérée de ses pains à l'engrain, pourtant réputés pour rester compacts, on peut mesurer tout le savoir-faire acquis par ce passionné de boulangerie artisanale.

### La diversité est source de plaisir

Dans le canton de Vaud, Fabien et Caroline Thubert réunissent quant à eux les trois casquettes d'agriculteur, de meunier et de boulanger. Sur ce domaine biologique mixte situé à Pomy VD qu'ils ont repris des parents de Caroline en 2011, ils cultivent une vingtaine d'hectares de céréales. On y trouve de nombreuses variétés de blés anciens, dont des blés de pays rouges glabres et barbus (Rouge de Gruyère, de Marchissy, du Roc, d'Alsace, de Bordeaux, etc.), de l'amidonnié blanc (épeautre de mars), des blés poulards comme la Nonette de Lausanne



Fabien Thubert: à la fois céréalier, meunier et boulanger.

ainsi que de l'engrain et du Pur Grand Épeautre. Au total, près de 500 kg de pain au levain sont produits à la main chaque semaine à la ferme et les paysans-boulangers vaudois disposent de tout l'équipement nécessaire sur place, avec notamment un moulin à meule de pierre Astrié et un four à bois traditionnel d'une capacité de 70 kg.

Auparavant, Caroline et Fabien géraient une ferme de la fondation «Terre de Liens» en Savoie où ils mettaient déjà en valeur leurs céréales en fabriquant du pain. Pour démarrer leurs cultures de céréales anciennes en 2007, ils ont notamment pu obtenir des semences à partir du «Réseau Semences Paysannes», très actif en France pour le maintien de la biodiversité. «Dans la sélection classique des céréales, on a oublié les critères du goût et de la couleur, trop souvent remplacés par des adjuvants dans les farines», relèvent-ils. «C'est ce qui me plaît tant dans la meunerie et la boulangerie artisanales: composer des farines et des pains qui permettent d'exprimer la diversité de toutes ces variétés, tant au niveau du goût, de la couleur que de la tenue de la pâte», s'engoue Fabien Thubert. D'ailleurs, il estime qu'il y a encore un grand besoin de recherche au niveau des céréales anciennes. «Il est important d'avoir une population de céréales adaptée au terroir, de mieux connaître leurs propriétés nutritives, boulangères et agronomiques. Pour moi, le plus important est d'avoir du plaisir à cultiver des blés qui ne soient pas tous gris et raccourcis à la même hauteur, mais avec des populations disparates, des épis barbus et non barbus, et surtout des couleurs flamboyantes. Il faut retrouver les blés d'or dans nos champs!» Comme quoi, avec les céréales anciennes, il n'y a pas que le blé qui compte! *Christian Hirschi*



#### Supplément sur les aspects cultureux

Vous trouverez de nombreuses informations complémentaires à cet article concernant les aspects cultureux, la commercialisation et les particularités des céréales anciennes sur notre site Internet.

 [bioactualites.ch](http://bioactualites.ch) > Magazine

# Grains de blé *de toutes les couleurs*

Hanspeter Saxer a rassemblé et multiplié plus de 80 variétés de céréales. Il en utilise certaines pour fabriquer un risotto de céréales qui été distingué par le Bourgeon Bio Gourmet.

Il y a trois ans, Hanspeter Saxer a essayé pour la première fois – avec succès – de semer un mélange d’anciennes variétés de blé, deux à grains blancs et deux à grains rouges avec du seigle vivace forestier. L’année passée, il a cultivé ce mélange de céréales sur une surface de 0,3 ha qui lui a donné une récolte de 600 kilos de grains qu’il vend maintenant comme risotto de céréales anciennes. Ce risotto de céréales a été distingué l’année passée avec le Bourgeon Bio Gourmet de Bio Suisse.

La passion pour la conservation et la multiplication des anciennes variétés de céréales accompagne Hanspeter Saxer depuis sa jeunesse. «Je cultive la vieille variété de blé de printemps barbu Huron depuis 40 ans.» En Suisse, Huron était le blé de printemps le plus cultivé jusque dans les années cinquante et était en classe Top. «Depuis lors, de nombreuses autres variétés du monde entier sont entrées dans ma collection, comme par exemple de l’orge à grains noirs ou du blé à grains bleus, mais aussi des variétés de pommes de terre et de haricots», raconte Hanspeter Saxer.



Un risotto de céréales haut en couleurs pour des saveurs retrouvées et renouvelées. Photo: Claudia Frick

Il utilise le moins possible de machines pour cultiver les anciennes variétés – d’un côté par conviction et de l’autre par nécessité: Hanspeter Saxer n’a pas de terres à lui et pas de ferme, donc il loue des parcelles. Il évite par exemple d’utiliser la herse étrille parce qu’il est convaincu qu’elle blesse les plantes et que «les maladies peuvent alors plus facilement

Hanspeter Saxer s’engage avec l’association «echter Weizen» pour la conservation d’anciennes variétés de céréales. Photo: Claudia Frick



pénétrer dans les plantes.» D'après son expérience, plus les épis sont situés en hauteur moins ils seront touchés par des maladies fongiques.

### Le rendement n'est pas prioritaire

Hanspeter Saxer s'est consacré par conviction à la collection et à la conservation d'anciennes variétés: «Je ne fais pas de croisements parce que je suis d'avis que les variétés s'adaptent elles-mêmes au sol et aux travaux des hommes pour autant qu'elles soient cultivées suffisamment longtemps dans la même ferme.» C'est ainsi qu'au cours des 40 ans où il a cultivé la variété Huron, il n'a observé aucune évolution négative de la variété. Au contraire: Selon les analyses du Moulin Rytz, cette variété mérite toujours d'être attribuée à la classe «TOP».

Les rendements plus faibles que les anciennes variétés produisent par rapport aux nouvelles ne sont selon Hanspeter Saxer pas un désavantage mais un avantage. Il est en effet convaincu que l'important est ce qu'il y a dans le grain et que le grain nourrisse bien l'homme: «Je crois que les anciennes variétés sont plus digestes et sont de meilleures denrées alimentaires que les nouvelles variétés issues de croisements.»

### Soutien de l'association «echter Weizen»

Le risotto de céréales doit maintenant être cultivé en grand et mis sur le marché en collaboration avec l'association «echter Weizen» (le vrai blé, n.d.t.), qui a été créée il y a trois ans entre

autres par le jeune cuisinier vedette Sandro Dubach pour soutenir Hanspeter Saxer dans son travail, pour financer la location de nouvelles parcelles et pour faire connaître les anciennes variétés. L'association cherche actuellement d'autres agriculteurs, magasins ou boulangeries pour cultiver, transformer ou vendre ses blés. Hanspeter Saxer a un objectif clair: «Mon souhait est que les anciennes variétés de blé soient de nouveau cultivées et considérées comme des denrées alimentaires de grande valeur.» *Claudia Frick*



#### Le domaine de Hanspeter Saxer, Gurzelen BE

0,65 ha en location et 0,14 ha en fermage.

Hanspeter Saxer effectue à la main la plus grande partie du travail sur ses petites parcelles avec l'aide d'un vieux tracteur, d'une remorque à pneus, d'une faucheuse-lieuse, d'une batteuse fixe et d'un tamis vibrant.

Les cultures et la transformation sont certifiées Bio Suisse (Bourgeon) et Demeter.

[www.echterweizen.ch](http://www.echterweizen.ch)

# BIO

## Actualités

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

Prénom / nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:

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

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

Offres spéciales sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

# Plants bio: La taxe d'incitation est maintenant assortie d'un bonus



Les plants de fruits et de petits fruits peuvent être achetés à l'étranger s'il n'y a pas de marchandise Bourgeon suisse équivalente à disposition. Photo: Andreas Häseli

## Le système des taxes d'incitation prélevées sur les importations de plants européens va changer dès mai 2018.

Les acheteurs de plants fruitiers étrangers doivent payer à Bio Suisse une taxe d'incitation qui est définie par la différence entre le prix de référence calculé en fonction des quantités et le prix d'achat réel. À partir du 1<sup>er</sup> mai 2018, la taxe d'incitation sera calculée de la manière suivante:

- Un bonus de 10 % sur le prix de référence est introduit pour les achats de plants Bio-UE.
- Le malus de 10 % actuellement valable sur le prix de référence pour les plants conventionnels est supprimé.

L'exemple suivant permettra d'illustrer le calcul: Un producteur achète en mai un plant d'aronia à l'étranger. Le prix de référence pour un plant d'aronia (1 an, >100, <1000 pièces) dans la liste des prix de référence se monte à 5 francs. Le prix d'achat supposé d'un plant d'aronia Bio-UE vaut 4 francs, 3 francs pour un plant conventionnel.

Le prix de référence pour l'aronia Bio-UE diminue du fait du bonus de 10 % pour atteindre 4,50 francs. Le producteur paie donc une taxe d'incitation de 50 centimes par plant d'aronia (4,5 francs de prix de référence avec le bonus moins 4 francs de prix d'achat).

Le prix de référence de 5 francs pièce pour les plants conventionnels reste inchangé (ni bonus ni malus). Le producteur paie donc une taxe d'incitation de 2 francs par plant d'aronia conventionnel (5 francs de prix de référence inchangé moins 3 francs de prix d'achat).

## L'annonce obligatoire reste en vigueur

Le nouveau système n'abroge pas l'obligation d'annoncer au Service de semences du FiBL ses demandes d'autorisations pour des achats de plants étrangers: Les autorisations ne sont octroyées que s'il n'y a pas de marchandise équivalente Bourgeon suisse. Et l'importation de plants conventionnels reste possible uniquement lorsqu'il n'y a pas de marchandise Bio-UE à disposition.

Le nouveau système de taxes incitatives a été décidé par la Commission de labellisation agricole (CLA) de Bio Suisse lors de sa séance de janvier, validant ainsi la proposition élaborée par le Groupe de travail Plants bio et adoptée par le Groupe spécialisé Fruits bio.

Les fonds générés par la taxe d'incitation sont utilisés par Bio Suisse pour encourager des projets pour la production suisse de plants de qualité Bourgeon. Les projets correspondants peuvent être déposés auprès de Bio Suisse, dont le but fondamental est de favoriser la production suisse de plants Bourgeon. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*



### Informations sur le nouveau système

Toutes les informations sur le nouveau système des taxes d'incitation sont publiées au fur et à mesure sur le site internet du Bioactualités.

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Fruits > Jeunes plants  
→ Bio Suisse, Samuel Wyssenbach, Product Manager  
Junior Fruits et vin  
tél. 061 204 66 21  
[samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch](mailto:samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch)

# 1<sup>ère</sup> Journée suisse *du bétail bio*

La 1<sup>ère</sup> Journée suisse du bétail bio proposera beaucoup d'informations intéressantes et actuelles le 12 juin 2018 au Burgrain à Alberswil LU. Profitez des possibilités d'échanges avec des collègues et des spécialistes. Le forum permettra aux paysan-ne-s bio de parler de leurs expériences personnelles. Diverses organisations partenaires attendent votre visite dans le secteur des exposants. Des traducteurs seront à disposition des groupes francophones. Cette manifestation est soutenue par le Fonds Coop pour le Développement durable, la Fondation Albert Koechlin, Bio Inspecta, Bio Suisse, le FiBL, le BBZN Luzern, Agroscope, l'ADCF, Bio Luzern, les paysannes et paysans bio ainsi que les organisations partenaires. *Thomas Pliska, Bio Suisse* •



Une réussite adaptée aux conditions locales – la production de lait et de viande à base d'herbe. *Photo: Thomas Alföldi*

[www.journeebetailbio.ch](http://www.journeebetailbio.ch)

## 13 postes thématiques sur l'élevage bovin

Postes	Sujets	Responsables
La vache de pâturage idéale	Quatre petits troupeaux présenteront différents types de vaches et différentes stratégies de sélection adaptées aux conditions locales.	Anet Spengler, FiBL; Sélectionneurs bio; Bio Luzern
Nouvelles approches pour les élevages bovins au pâturage	Informations de première main sur des projets d'engraissement au pâturage. Exercices pratiques de taxation d'animaux vivants.	Franz Steiner et Stefan Schürmann, FiBL
Médecine complémentaire – plantes médicinales pour les veaux	Quelles plantes médicinales peuvent être utilisées sous quelle forme pour les maladies des veaux? Expériences de la pratique et de la recherche.	Hanna Ayrle, Julia Rell et Michael Walkenhorst, FiBL; Walter Zumbühl, paysan bio
Moins d'antibiotiques pour moins de résistances	Introduction à la diminution des antibiotiques, aux résistances aux antibiotiques et aux antibiogrammes. Méthode pour tarir sans antibiotiques.	Ariane Maeschli, FiBL
Facteurs clés pour des pâtures réussies	Présentation et discussion des principaux facteurs pour des pâtures réussies en produisant le plus possible de lait avec de l'herbe.	Remo Petermann, BBZN LU
Exposition de descendance: le taureau bio Adi	Le sélectionneur SF Hans Braun explique sa stratégie de sélection pour une production de lait et de viande sans concentrés ni antibiotiques.	Hans Braun, sélectionneur bio; Daniel Böhler, FiBL
Biodiversité végétale et rendements des prairies	Quelle biodiversité végétale apporte quels avantages pour la production fourragère? Comment la production laitière s'accorde-t-elle avec l'encouragement de la biodiversité?	Olivier Huguenin, ADCF; Linda Riedel et Alois Blum, BBZN LU
Diminution des concentrés: Qu'est-ce qui est possible?	La diminution des concentrés influence-t-elle l'état corporel? Est-il possible de se passer de compléments protéiques et/ou minéraux?	Fredy Schori, Agroscope
Présentation du Burgrain / Prix de revient intégral	Présentation du concept d'entreprise et de son prix de revient intégral. Différences entre diverses orientations de la production.	Andi Nussbaumer, Burgrain; Markus Höltschi, BBZN LU
Traire correctement	Trucs et astuces emblématiques d'une traite réussie. Comment identifie-t-on les problèmes de traite, quelles sont les approches de solutions?	Max Waldburger, Bamos
Maîtrise durable des parasites des pâturages	Comment maîtriser durablement les parasites des pâturages? Expériences pratiques et aperçus du laboratoire de parasitologie.	Steffen Werne et Erika Perler, FiBL
Relations sûres et sans stress avec les bovins	Comment amener des vaches / génisses dans le «travail» sans stress ni pour l'animal ni pour l'homme? Démonstration pratique.	Philipp Wenz, l'approche sans stress des animaux de pâturage
Les systèmes de production laitière basés sur les herbages	Quelle est l'efficacité de la transformation des aliments fourragers en lait et en viande dans différents systèmes de production laitière?	Sebastian Ineichen, HAFL

# C'est la vache qui sait le mieux

Les vaches qui allaitent leurs veaux sont la chose la plus normale du monde – sauf dans la production laitière. Or Mechthild Knösel démontre avec ses 55 vaches que ça peut marcher.

«Je n'aimerais pas revenir à l'allaitement au bidon», dit Mechthild Knösel. Elle dirige depuis 2006 la production de lait Demeter du domaine Rengoldshausen, du côté allemand du Lac de Constance, qui a 55 vaches et une centaine de remontes de la race Brune originale.

Bien que Mechthild Knösel ait calculé qu'un veau consomme environ 1200 kilos de lait, elle est convaincue que cela en vaut la peine car le résultat est des veaux en bonne santé, vigoureux ainsi que d'excellents taureaux d'engraissement et génisses. «De ce point de vue, <perdre du lait> ne veut rien dire. La vraie question est de savoir ce dont le veau a besoin pour être en bonne santé.» Aujourd'hui, à l'automne, elle donnerait aussi 1200 kilos de lait aux veaux au lieu de 800. Les veaux mangent beaucoup de fourrages grossiers bien qu'ils boivent beaucoup de lait. Ils apprennent à manger de l'herbe, du foin et des déchets de légumes en regardant dès le début les bêtes plus âgées. Et les veaux sevrés conservent les mêmes taux de croissance.

Mechthild Knösel gère l'étable avec l'aide d'un apprenti et demi. Elle compte 2 heures et demie à l'étable deux fois par jour. «L'économie de temps est énorme par rapport à l'allaitement au bidon. J'ai beaucoup moins à faire qu'avant, beaucoup



*«Veaux en bonne santé, remontes vigoureuses et économie de temps sont les grands avantages de la méthode.»*

*Mechthild Knösel, agricultrice bio*

de choses fonctionnent toutes seules. L'important est de toujours bien observer.» Idem pour le sevrage, qui se déroule en phases transitoires progressives.

Environ 24 heures après la mise bas dans le box de vêlage, la vache et son veau sont amenés dans un secteur mères-veaux où ils vivent un mois sans limitation des contacts. Les veaux acquièrent ainsi une immunité idéale. Et le groupe de vaches et de veaux d'âges différents – à cause des vêlages continus – assure de bons comportements sociaux. Dès le début les vaches sortent de là deux fois par jour pour la traite. Ça va vite car elles viennent d'elles-mêmes.

Mère et veau profitent d'un mois entier sans limitation des contacts – sauf pendant la traite. Photo: Mechthild Knösel



Les veaux passent leur deuxième et troisième mois dans un secteur réservé aux veaux, mais ils vont encore téter leur mère deux fois par jour avant la traite. Dès qu'ils ont trois mois les veaux ne rencontrent plus leur mère mais d'autres vaches allaitantes: les vaches qui allaitent leur veau en laissent d'autres téter. Les veaux sont donc toujours rassasiés et n'appellent jamais leurs mères. Celles-ci les appellent de temps à autre, mais elles s'habituent vite. Lorsqu'une partie des veaux atteignent quatre à cinq mois, ils quittent le «jardin d'enfants» pour rejoindre le troupeau des remotes. *Franziska Hämmerli. Résumé d'un cours sur l'élevage des veaux sous la mère et avec des vaches nourrices soutenu par Lidl Suisse.*

Une fiche technique sur ce sujet est disponible, mais pour l'instant uniquement en allemand.

Merkblatt «Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung»

 shop.fibl.org > Best.-Nr. 1575



### Base juridique en Suisse

Si elle est interprétée littéralement, une loi peut poser des problèmes: «Le lait est le produit de la traite complète». On a voulu autrefois éviter que la partie la plus épaisse du lait soit retenue. Vu que le lait n'est depuis longtemps plus payé au kilo mais à la teneur en protéine et en graisse, la Confédération a signalé que la situation juridique devait être clarifiée au bénéfice de l'élevage des veaux sous la mère. *fra*

## Deux expertes parlent de l'élevage des veaux sous la mère

### LA TÉTÉE EST L'AMOULLAGE TOP

Le principal avantage de l'élevage des veaux sous la mère et avec des vaches nourrices est l'énorme économie de temps. Le principal défi est le sevrage, qui doit être progressif et pendant lequel la mère et le veau devraient si possible se voir et éventuellement pouvoir se toucher. Le caractère des vaches est ici un élément central. Il y en a qui laissent volontiers d'autres veaux les téter et certaines qui ne le supportent pas. Même des vaches problématiques peuvent être de très bonnes nourrices. Il faut particulièrement bien surveiller les trayons et les graisser après la tétée, surtout chez les nourrices avec plusieurs veaux. Vu qu'on ne sait pas combien de lait chaque veau prend à la tétée, il faut évaluer la santé des veaux d'après leur apparence et leur manière de téter et de manger. Les cornadis et les caillebotis doivent être adéquats pour les veaux. Il faut aussi toujours une zone de refuge pour les veaux avec des fourrages adéquats et de l'eau facilement accessible.



La traite et l'allaitement peuvent se faire en même temps si l'aire d'allaitement se trouve à côté de l'aire d'attente et de sortie de la salle de traite.

Claudia Schneider  
Conseillère en production animale  
FiBL Frick

### MÈRE OU BIDON, TOUT EST BON

Si l'hygiène d'étable et la quantité de lait sont correctes, la santé des veaux ne dépendra pas du fait qu'ils soient nourris au bidon ou qu'ils tètent leur mère. Nous n'avons pas non plus constaté de différences dans le nombre de cellules dans le lait, mais la teneur en protéine a un peu augmenté – un phénomène que nous ne pouvons pas encore expliquer. Par rapport aux vaches uniquement traitées, la traite de celles qui allaitaient a donné 1500 kilos de lait de moins. D'autres scientifiques ont montré que les vaches allaitantes reviennent un peu plus tard en chaleur mais sont alors très bien fécondées. Cela fait quinze ans que le Thünen-Institut étudie l'élevage des veaux sous la mère dans le cadre de la production laitière dans une stabulation construite exprès pour cela. Des stores sélectifs automatiques assurent que les veaux puissent aller à temps dans l'aire de repos et d'activité des vaches. Les veaux utilisent volontiers le grand espace à disposition pour courir et se défouler. Cette possibilité manque dans l'élevage en iglous ou en boxes. Cela pourrait rejaillir sur la santé des onglons, mais cela n'a pas encore été étudié.



Kerstin Barth  
Coll. scient. Production laitière  
Thünen-Institut Braunschweig

# Le lait bio est dans le collimateur des plus grandes laiteries

Le numéro un de la laiterie, Mooh, aura désormais aussi son mot à dire dans le commerce du lait bio. Mais les jalons sont posés par d'autres laiteries qui sont beaucoup plus bio.

La société Biomilchpool GmbH a collecté et vendu du lait bio à différentes laiteries. C'était un travail important mais pas toujours le meilleur ni le mieux vu. L'organisation que toute la branche appelait «Le Pool» a en effet très rapidement été confrontée à des surplus et ses fournisseurs ont le plus souvent dû se contenter d'une place dans le derniers tiers du classement des prix. Elle a cependant aidé les producteurs à éviter les surplus non coordonnés et a réussi à fournir à ses acheteurs la quantité et la qualité de lait bio qu'ils souhaitaient recevoir.

## Premières discussions vers la mi-2017

Le Biomilchpool fait partie de l'histoire à partir du 1<sup>er</sup> avril. Son actuel directeur répond donc au téléphone en disant «Mooh Genossenschaft, Cecil Klein» (coopérative Mooh, n.d.t.). En tant que membre de la direction, il sera chargé de défendre la nouvelle marque «Suisse Biomilch» auprès des plus grands marchands suisses de lait. La coopérative Mooh, qui a été

créée au milieu de l'année 2016 par la fusion de «Milchhandel der MIBA» et de «Nordostmilch AG», compte 4200 producteurs de lait et a commercialisé en 2017 quelque 550 millions de kilos de lait, dont bien 16 millions de kilos de lait bio. Elle a étendu ses tentacules sur le Pool à la fin de l'été 2017. En automne, les deux organisations ont fait savoir qu'elles avaient trouvé un terrain d'entente. «Nous pensons que le secteur bio recèle des possibilités de croissance et nous voulons jouer un rôle actif», explique Cecil Klein.

## Emmi rafle les Bernois

Pour réaliser juridiquement la fusion, il aurait fallu que tous les producteurs de lait du Pool s'affilient à Mooh comme coopérateurs pour le 1<sup>er</sup> avril. Aurait fallu, car au Pool comme chez Mooh, on avait compté sans les Bernois. Les 17 millions de kilos de lait bio bernois vont donc directement à Emmi. Les producteurs de lait bio bernois avaient été attribués au Biomilchpool après la désintégration de Swiss Dairy Food (SDF) et ont supporté le système avec patience mais, comme l'explique une personne de l'entourage du Pool, ils ne se sont apparemment pas sentis suffisamment écoutés lors des décisions importantes.

L'offre attractive de la multinationale de Lucerne tombait donc à point nommé. Ni Bendicht Glauser de la Berner Biomilch Gesellschaft (BBG) ni Cecil Klein n'ont voulu commenter les dissensions au sein du Pool. Bendicht Glauser, produc-

Acheter du lait bio devient une opération stratégique. À Berne, Emmi a été plus rapide que Nestlé. Photo: Andreas Basler



teur de lait bio à Tägertschi, était l'un des quatre membres du comité du Biomilchpool. «Emmi a tout simplement fait une meilleure offre», explique-t-il. En s'affiliant à Mooh, les relativement petits producteurs de lait bernois auraient subi des forfaits de prise en charge assez élevés qui auraient plombé leurs comptabilités. Sans compter qu'Emmi est plus proche d'eux avec l'ancienne usine SDF d'Ostermundigen BE.

### Autrefois moqué, aujourd'hui stratégique

Le fait qu'Emmi ait raflé les producteurs bernois avec une offre attractive n'est pas seulement dû aux transports plus courts, aux plus faibles coûts de la logistique et à des arguments de marketing supplémentaires. Cela fait longtemps que le marché du lait bio, dont Emmi se moquait ouvertement, est devenu un secteur de croissance où il s'agit d'assurer son approvisionnement en matières premières. Sibylle Umiker, Responsable Media Relations d'Emmi, explique: «Bien que le marché bio soit déjà bien développé en Suisse par rapport à l'étranger, Emmi table sur l'hypothèse qu'il y a encore du potentiel de développement.» Et de revendiquer l'objectif de croître facilement sur ce marché. Sa nouvelle tournée de ramassage du lait bio de la région bernoise permet en outre à Emmi d'offrir sa propre solution aux producteurs de lait qui veulent se reconvertir au bio.

### Chiper le lait convoité par Nestlé

Dans ce poker du lait bio, un acteur encore plus gros doit indirectement se contenter des miettes qui tombent de la table: Nestlé. La multinationale a en effet lancé en 2017 des nouveaux produits bio dans son secteur des aliments pour nourrissons. «Depuis lors nous avons besoin de lait bio», explique Daniel Imhof, Head of Agricultural Affairs chez Nestlé. L'entreprise transforme du lait notamment à Konolfingen BE. Ses besoins en lait bio n'étaient, il est vrai, que de deux millions de kilos l'année passée, comme l'explique Daniel Imhof, mais Nestlé voit des potentiels de croissance pour le secteur bio aussi dans d'autres domaines que la nourriture pour nourrissons. Et Daniel Imhof d'expliquer: «Nous devons pour cela assurer notre approvisionnement en lait bio comme pour toute autre matière première stratégique. Et nous aimerions en commander une partie importante directement aux organisations de producteurs.» Dans ce contexte, Nestlé ne pense évidemment pas à Emmi, ce qui est indirectement confirmé par Sibylle Umiker:

«Emmi n'est pas par un marchand de lait», explique-t-elle en répondant à la question de savoir si elle fournirait aussi Nestlé. Il n'y a que dans les cas de pénuries passagères qu'on s'entraînerait ponctuellement.

Pour le bio, Nestlé mise actuellement sur la Suisse. Mais qu'est-ce qui se passerait si la multinationale veveysane n'arrivait pas à avoir suffisamment de lait? Les connaisseurs pensent qu'elle se tournerait alors vers des pays comme l'Irlande. Pour le marché bio suisse, qui s'attend à partir de l'année prochaine à une foule de nouveaux producteurs de lait bio, ce serait un très mauvais scénario. Quoi qu'il en soit, la coopérative Mooh, qui est le futur numéro un du commerce du lait bio en Suisse, ne devrait pas manquer de travail – de soucis non plus, d'ailleurs, puisque la livraison directe des Bernois à Emmi ne devrait pas forcément propulser le prix du lait bio payé par Mooh en tête du classement. *Stephan Jaun*



### Le Caffè Latte maintenant avec le Bourgeon

«Emmi croît davantage que la moyenne dans le secteur bio», explique sur demande Sibylle Umiker, Responsable Media Relations d'Emmi. Un des moteurs de croissance est la Coop. Pour les 25 ans de Naturaplan, Emmi passe en bio Bourgeon des classiques de sa marque comme par exemple son produit phare, le Caffè Latte, qui se trouve depuis le mois de mars avec le Bourgeon bio dans les rayons de la Coop. Un grand travail se cache derrière ce produit, affirme Sibylle Umiker: Contrairement à la plupart des produits concurrents, le Caffè Latte d'Emmi n'est pas fabriqué avec de l'extrait de café mais avec du café fraîchement infusé, et le Bourgeon bio exclut l'utilisation du carraghénane comme épaississant. Ce produit à base d'algues assure la consistance crémeuse du Caffè Latte d'Emmi. Et il est normalement aussi ajouté à la crème à battre UHT. Cet additif est interdit pour le bio Bourgeon. C'est aussi pourquoi il n'y a que de la crème à battre pasteurisée avec le Bourgeon. Le carraghénane est suspecté d'être mauvais pour la santé s'il est pris en grandes quantités. *sja*

### 100% SEMENCES BIO

- ◆ Mélanges cultures fourragères
- ◆ Engrais verts: mélanges attractifs
- ◆ Variétés de maïs à pollinisation ouverte
- ◆ Millet, lin, colza
- ◆ Légumineuses à battre
- ◆ Céréales, légumes

Demandez notre offre agricole:

Tél. 052 304 91 60  
www.sativa-rheinau.ch

demeter



sativa  
biosaatgut · semences bio · sementi bio

### Bocaux / pots avec couvercle + bouteilles

Pour toutes sorte de nourritures  
Marmelades / confitures / fruits et légumes / sirop  
jus de fruits / lait / spiritueux et bien plus encore

Bocaux / pots et bouteilles  
de différentes grandeurs et formes  
Pour le ménage professionnel et privé  
Échantillons gratuits + liste des prix sur demande

### Crivelli Emballages

Via Rampa 4 - 6830 Chiasso  
☎ 091 647 30 84 Fax 091 647 20 84  
crivelliimballaggi@hotmail.com

# Définir les prix – comment fait-on?

Le marché et le consentement à payer des clients déterminent les prix dans le commerce, mais il n’y a que le calcul du revenu du travail qui montre si une activité est rentable ou non.

Que ce soit pour la vente directe de produits bio, la vente d’une voiture ou dans un salon de coiffure: La fixation des prix est un exercice de corde raide. Ce qu’on a laissé tomber au niveau du prix ne se récupère pas. Et les chiffres d’affaires perdus pour cause de prix trop hauts plombent les budgets. Alors, comment trouver le bon prix? Une stratégie de fixation des prix axée sur le marché aide à optimiser le revenu du travail.

Les prix découlent des coûts. C’est ce que nous avons tous appris à l’école d’agriculture. Mais dans la vente directe, la fixation des prix basée sur les coûts de production atteint assez vite ses limites. Comment reporte-t-on les coûts des locaux et des installations sur un bocal de confiture? Comment tenir compte du fait que, dans la vente directe, le revenu du travail dépend peu des quantités produites? Et les prix basés sur les coûts ignorent le marché et le consentement à payer.

## Qu’est-ce que donne le marché?

La plupart des vendeurs de biens de consommation orientent leur fixation des prix d’après le marché, c.-à-d. d’après le niveau de prix de la concurrence et d’après le consentement à payer de la clientèle. Le calcul des coûts ne sert qu’à calculer les limites inférieures des prix et la rentabilité. Nous montrons ici en prenant l’exemple de la confiture de pruneau bio comment une fixation des prix d’après le marché, usuelle dans l’industrie des biens de consommation, peut s’appliquer dans une entreprise agricole.

Se promener dans les rayons des supermarchés et sur les marchés hebdomadaires fournit une base solide pour la fixation des prix. Les magasins fermiers peuvent viser sans scrupules le niveau des prix de la Coop pour les produits biologiques suisses, et si un supplément de 10 à 20 % ne devrait pas effrayer les clients bio, nous maîtrisons deux défis supplémentaires dans notre exemple:

© La ferme a davantage de pruneaux de transformation qu’elle ne peut en écouler dans son magasin. Pour toucher les client-e-s plus conscients des prix, il faut un deuxième produit meilleur marché car sinon ces pruneaux ne pourront être écoulés que dans la distillerie conventionnelle. Dans notre exemple, seule la transformation à la ferme permet de transformer la plus-value bio en valeur marchande pécuniaire. Les deux confitures doivent être soigneusement différenciées l’une de l’autre pour que le produit de deuxième rang n’affaiblisse pas le produit premium. Cela peut se faire par l’étiquetage («Confiture pruneaux-cannelle de ma grand-mère» opposée à une simple «Gelée aux pruneaux»), par la grandeur (le produit le moins cher est proposé exclusivement dans des grands bocaux) ou par le canal de commercialisation (le produit le moins cher est proposé exclusivement à des revendeurs comme des restaurants ou des homes).  
© La plus grande partie des confitures bio vendues en Suisse sont fabriquées avec des fruits importés. Elles sont donc



La confiture bio à base de fruits importés (à g.) est même moins chère que celle de fruits non bio suisses (à d.).

bon marché et leur prix n’est pas une bonne référence: elles coûtent à la Coop entre 1.15 et 1.40 Fr./100 g (bocaux de 250 g). Un supplément de 75 % pour les fruits suisses et la transformation locale semble réaliste, ce qui donne un prix-cible de 1.70 à 2.– Fr./100 g pour la confiture premium. Pour le deuxième choix, nous nous guidons d’après les prix des confitures conventionnelles de marque de la Coop (env. 1.10 Fr./100 g).

L’examen des rayons des supermarchés montre aussi que les bocaux de 250 ou 350 g sont non seulement les plus courants mais aussi les plus lucratifs pour les producteurs: les prix aux 100 g des grands bocaux baissent fortement.

## Prix planchers: Seulement pour petites quantités

Le prix plancher à court terme ne doit pas être franchi même quand on fait des actions, car sinon chaque bocal de confiture ferait cadeau de la plus-value bio et ferait perdre de l’argent liquide. Ce prix ne tient compte que des frais variables. Ils comprennent ici la valeur des pruneaux comme marchandise conventionnelle de transformation ainsi que les coûts des emballages et de l’énergie. Ce prix ne comprend donc pas les frais fixes. Conséquence: il faut vendre au prix plancher à court terme seulement les quantités en trop. Il faut à côté un produit premium vendu plus cher pour absorber les frais fixes et le revenu du travail. Calculer un prix plancher «à long terme» qui couvre aussi les frais fixes et le revenu du travail est peu judicieux car il faut pour cela considérer l’écoulement d’une certaine quantité alors que celle-ci dépend de nouveau du prix de vente: c’est le serpent qui se mord la queue.

## Le revenu du travail montre si c’est rentable

Calculer le revenu du travail à l’aide du prix de vente et de la quantité supposée écoulee est plus utile. On y inclut en effet aussi les frais fixes comme la location des locaux, l’utilisation des installations et les frais de commercialisation pour y opposer l’ensemble du travail fourni par la famille. Le calcul du revenu du travail permet donc de décider si un projet en vaut la peine ou s’il doit être amélioré ou abandonné.

Ce revenu du travail peut être considéré comme correct pour un démarrage. Il s’améliorera encore les années suivantes si la quantité vendue au prix premium augmente et/ou si une ra-

## Calcul du prix plancher à court terme

1. Coût des matières premières	Prix à l'unité	Frais par 100 g
75 g de pruneaux (au prix des pruneaux de distillerie conventionnels)	Fr. 2.50 / kg	ct. 18.8
23 g de sucre bio	Fr. 2.30 / kg	ct. 5.3
1 g de pectine de pomme	Fr. 50.- / kg	ct. 5.0
1 g de cannelle	Fr. 20.- / kg	ct. 2.0
<b>Total</b>		<b>ct. 31.1</b>

2. Frais variables pour 25 kilos de confiture		
Matières premières	cf. ci-dessus	Fr. 77.75
Électricité: 4 kWh	25 ct./kWh	Fr. 1.-
100 bocaux y.c. couvercles et étiquettes	60 ct./pièce	Fr. 60.-
<b>Total</b>		<b>Fr. 138.75</b>
Prix plancher à court terme par bocal de 250 g		Fr. 1.39

## Calcul du revenu du travail

Recettes	
60 bocaux au prix premium de 4.50 Fr.	Fr. 270.-
40 bocaux de deuxième choix au prix de 2.75 Fr.	Fr. 110.-
<b>Total</b>	<b>Fr. 380.-</b>

Coûts	
Matières premières	Fr. 77.75
Emballage et énergie	Fr. 61.-
Utilisation / amortissement des locaux et des installations, forfait pour 1 journée	Fr. 25.-
Frais de commercialisation (forfait de 25 % du chiffre d'affaires)	Fr. 96.-
<b>Total</b>	<b>Fr. 259.75</b>
<b>Revenu pour 6 heures de transformation</b>	<b>Fr. 120.25</b>
<b>Revenu par heure de travail</b>	<b>Fr. 20.03</b>

Hypothèse: 60 bocaux de 250 g ont pu être vendus au prix premium et 40 bocaux ont été écoulés comme deuxième choix.

tionalisation permet de fabriquer davantage de confiture dans le même temps. Renoncer au deuxième produit moins cher et livrer les pruneaux à la distillerie n'améliorerait par contre pas le revenu du travail puisque chaque bocal vendu même au prix plus bas fournit une marge brute et que les heures de travail

et les frais d'électricité ne diminueraient que très peu. *Martin Raaflaub, auteur indépendant*

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Vente directe - Prix indicatifs pour la vente directe

Celui qui demande trop peu tue son revenu, et celui qui demande trop cher n'arrive pas à vendre sa marchandise: La fixation des prix est un exercice permanent de corde raide. *Photos: Martin Raaflaub*



# Couvercles sans produits toxiques

On trouve maintenant en Suisse des couvercles de bocaux exempts de PVC, de BPA et de plastifiants.

Les joints des couvercles des bocaux empêchent le contenu de s'échapper, mais ils contiennent souvent des substances douces comme les plastifiants, le PVC et le BPA, qui peuvent migrer de la masse du joint ou du laquage intérieur dans les denrées alimentaires.

L'entreprise familiale allemande Pano présente maintenant, après des années de développement, des couvercles de bocaux exempts de PVC, de BPA et de plastifiants, qui existent pour toutes les grandeurs de bocaux et qui sont immédiatement reconnaissables à leurs joints bleus. Ces couvercles et les bocaux qui vont avec sont maintenant disponibles en Suisse chez Sunasar AG. *cf*

[www.unitwist.ch](http://www.unitwist.ch)

→ Sunasar AG, Sarnen, tél. 0800 33 10 10 (gratuit)

[info@unitwist.ch](mailto:info@unitwist.ch)



Les couvercles sans produits toxiques sont reconnaissables à la couleur bleue de leur joint intérieur. *Photo: mäd*

# Des produits Demeter à la Coop

Différents produits à la fois Demeter et Bourgeon complètent l'assortiment bio de la Coop.

Le bio progresse et les consommateurs veulent un assortiment diversifié. Pour couvrir encore mieux ces exigences, la Coop a inclus pour la première fois en 2016 des produits Demeter dans son assortiment. Il y en a maintenant 15. Tous les produits Demeter portent les logos Naturaplan, Bourgeon et Demeter. Le bio est donc toujours plus visible à la Coop où il fournit de nouvelles impulsions de croissance. «Nous voulons développer notre assortiment bio», dit Michael Scheidegger,

le gestionnaire de la marque Naturaplan de la Coop, qui ajoute: «Demeter n'est pas un remplacement mais un complément des produits Bourgeon.» la Coop continue donc de miser à fond sur le Bourgeon – particulièrement en cette année où elle fête les 25 ans de son Naturaplan.

Michael Scheidegger n'a pas voulu dévoiler combien de nouveaux produits Naturaplan-Bourgeon-Demeter seront mis en vente en 2018: «Il y aura quelques belles surprises dans le lot.» Une bonne nouvelle dont les producteurs Bourgeon suisses profiteront aussi. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

[www.coop.ch](http://www.coop.ch) > Développement durable > Labels durables > Demeter



L'assortiment de la Coop comprend maintenant 15 produits qui ont les deux labels Demeter et Bourgeon. *Photo: Coop*

# Les vrais objectifs de la PA 2022+

Le Conseil fédéral a présenté sa très discutée Vue d'ensemble du développement de la politique agricole.

Le Conseil fédéral propose dans sa Vue d'ensemble du développement de la politique agricole (PA) 2022+ une stratégie qui repose sur deux orientations principales: D'un côté il veut donner de nouvelles perspectives durables aux acteurs de la branche et les renforcer économiquement et commercialement; Bio Suisse n'y trouve rien à redire, mais de l'autre côté le Conseil fédéral veut une plus grande ouverture à l'égard des marchés internationaux tout en l'adoucissant avec des mesures d'accompagnement. Le Comité de Bio Suisse trouve qu'il y a là matière à clarification soignée.

Les propositions du Conseil fédéral sont la réponse aux préoccupations d'une partie de l'économie suisse qui dépend fortement de l'ouverture des frontières. Il y a par exemple l'UE qui est près de signer un accord avec le Mercosur, le marché commun de l'Amérique du Sud. L'industrie suisse réclame un accord semblable sous peine d'être évincée de ces marchés. L'Union suisse des paysans a réagi en rejetant cette Vue d'ensemble, disant vouloir «la passer au broyeur» et réclamant une nouvelle version. Le Comité de Bio Suisse mise quant à lui plutôt sur la discussion en vue de rechercher un compromis acceptable pour tous les intéressés.

## Ouvrir encore plus? Seulement si c'est durable

En tant que membre de l'Alliance agraire, Bio Suisse voit dans la Vue d'ensemble du Conseil fédéral une analyse utilisable pour la suite des opérations. Le Parlement va traiter cette Vue d'ensemble au cours de sa session d'été, et le Conseil fédéral

veut déjà envoyer son message sur la politique agricole 2022+ en consultation cet automne.

L'Alliance agraire a présenté en décembre le document «AgroForte 2022+» où elle formule ses attentes à l'égard de la future politique agricole. La vision de l'Alliance agraire est un «secteur agricole et agroalimentaire diversifié avec des entreprises polyvalentes qui produisent des denrées de haute qualité en assurant une collaboration équitable. Le secteur agricole et agroalimentaire suisse est reconnu sur le plan international comme leader du développement durable et impose sa position sur des marchés nationaux et étrangers attractifs.» Le Comité de Bio Suisse soutient le document «Agro Forte 2022+».

Ni Bio Suisse ni l'Alliance agraire ne souhaitent une ouverture rapide aux marchés étrangers. Les futures nouvelles étapes d'ouverture doivent impérativement être liées à des conditions concernant la durabilité et le climat comme cela avait été convenu sur le plan international avec l'Agenda 2030 de l'ONU pour le développement durable et l'Accord de Paris sur le climat.

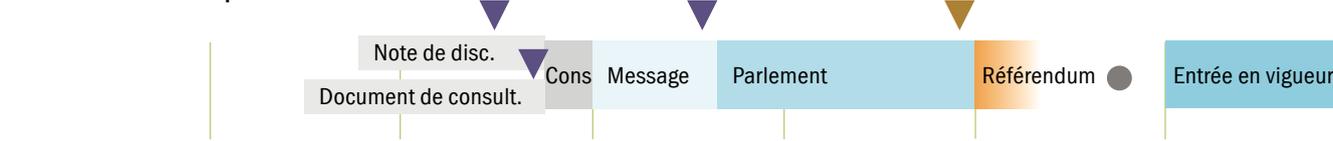
Lors d'un séminaire commun, l'Alliance agraire et la Communauté d'intérêts pour le secteur agro-alimentaire suisse (CISA), ainsi que plusieurs représentants de l'agriculture et de l'agroalimentaire, ont discuté le 12 mars des différentes possibilités de protection frontalière et des développements internationaux actuels. Les résultats seront portés par Bio Suisse et ses partenaires dans les discussions sur la PA 2022+. Ce lobbying actif de Bio Suisse est important pour renforcer la durabilité de l'agriculture et de l'agroalimentaire suisses. Le contre-projet à l'Initiative pour la sécurité alimentaire, qui a été accepté par le Souverain, définit les conditions-cadres: Les relations commerciales internationales doivent faire progresser le développement durable. *Martin Bossard, Bio Suisse*

## Calendrier des débats agropolitiques au Parlement

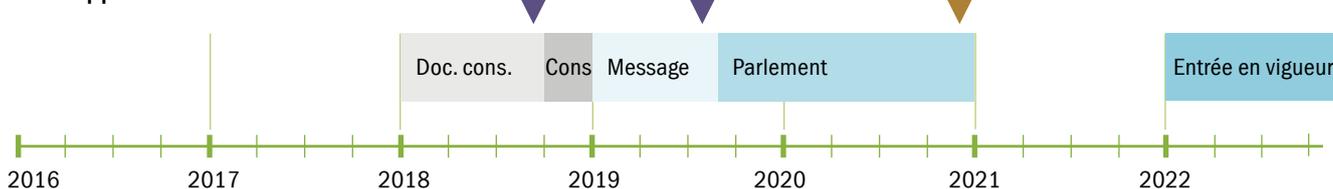
### Vue d'ensemble du développement



### Révisions des lois pour 2022



### Enveloppe financière 2022-2025



Graphique: Bioactualités; Source: Office fédéral de l'agriculture

# Deux initiatives aux bonnes intentions

Les deux initiatives pour des aliments équitables et la souveraineté alimentaire veulent renforcer la production durable des denrées alimentaires. La prochaine Assemblée des délégués doit émettre des recommandations de vote.

## Aliments équitables

L'initiative populaire fédérale «Pour des aliments équitables» des Verts suisses veut favoriser les denrées alimentaires produites par une agriculture respectueuse de la nature, de l'environnement, des animaux et des conditions de travail. La Confédération doit renforcer ces aspects de la qualité des produits suisses et les produits importés doivent remplir les mêmes exigences.

Le Comité de Bio Suisse partage les intentions de l'initiative mais craint l'interventionnisme de l'État. «Bio Suisse souhaiterait que le Parlement formule un contre-projet qui reprendrait les principales requêtes de l'Initiative qui ne sont pas encore suffisamment réglementées», dit Martin Bossard, Responsable des affaires politiques de Bio Suisse. Le Comité a décidé en septembre 2017 la liberté de vote pour cette initiative. Quatre orga-

nisations membres ont demandé que l'AD du 18 avril définisse une recommandation de vote. *Deborah Rentsch, auteure indépendante*

 [www.aliments-quitables.ch](http://www.aliments-quitables.ch)

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Politique > Initiative Fair-Food



## Souveraineté alimentaire

L'initiative pour la souveraineté alimentaire a pour but de créer un instrument qui stoppe la mutation structurelle. Elle a été déposée par l'Alliance pour la souveraineté alimentaire, qui comprend 70 organisations dont Uniterre. «Nous voulons conserver une agriculture paysanne, or la pression exercée sur les prix est en train de la détruire. La durabilité a davantage besoin de mains que de robots», dit Rudolf Berli d'Uniterre. Il faudrait pour cela que le système douanier suisse soit mieux différencié. «Ce qui peut être cultivé régionalement doit être cultivé régionalement.» Les initiants misent sur la responsabilité des consommateurs, dont la demande régule l'offre et peut contribuer à bâtir un système alimentaire qui n'importe que ce que la Suisse ne peut pas produire. «L'État doit assumer son rôle en assurant la transparence et une bonne politique d'information», dit Berli. L'initiative ne veut pas un renforcement mais une différenciation du système douanier actuel. «Nous voulons empêcher une ouverture totale des frontières parce que la concurrence internationale accélère la destruction de l'agriculture paysanne et rend les paysans encore plus dépendants de l'État.»

### La sécurité alimentaire suffit

Le Comité de Bio Suisse a décidé en septembre 2017 de recommander de refuser l'initiative même si elle comprend des objectifs importants pour Bio Suisse comme une agriculture rentable et diversifiée ou l'interdiction des manipulations génétiques, explique Martin Bossard, Responsable des affaires politiques de Bio Suisse. «Le texte proposé ne mentionne pas directement le bio et obligera l'État à intervenir fortement sur les marchés à cause des montagnes de beurre et des mers de

lait et de vin.» L'initiative exige que tous les produits étrangers respectent des normes suisses. «Bio Suisse préfère miser sur des partenariats équitables, sur un marché durable, sur la conscience des consommateurs et sur la coopération dans les filières de création de valeur.» La Suisse dispose avec le nouvel article constitutionnel sur la sécurité alimentaire d'une bonne base qu'il s'agit de mettre en œuvre. Martin Bossard plaide pour une collaboration des consommateurs, des transformateurs, des partenaires commerciaux et des producteurs. «Nous devrions apprendre les uns des autres au lieu de nous exclure, et nous devons susciter l'achat des produits suisses par leur qualité et leur crédibilité au lieu de miser sur encore plus d'intervention de l'État.»

Bio Genève, Bioforum Schweiz, Bio Nordwestschweiz et Schweizer Bergheimat ont demandé que l'AD du 18 avril définisse une recommandation de vote. *Deborah Rentsch, auteure indépendante*

 [www.souverainetealimentaire.ch](http://www.souverainetealimentaire.ch)

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Politique > Initiative pour la souveraineté alimentaire



# Fourrages: Plus que du Bourgeon suisse?

Lors de la prochaine AD, les délégués voteront sur les nouvelles directives pour l'alimentation des ruminants.

Les modifications des directives pour l'alimentation des ruminants proposées par le Comité de Bio Suisse ont pour but de donner un signal fort pour davantage de durabilité, de production adaptée aux conditions locales et de crédibilité. Les délégués voteront lors de l'Assemblée des délégués (AD) du 18 avril 2018 sur des modifications des directives pour l'alimentation des



ruminants. Ils décideront aussi si le principe selon lequel «l'affouragement ne doit pas concurrencer directement l'alimentation humaine» doit être appliqué avec encore plus de cohérence. Les modifications suivantes seront donc soumises au vote:

- Réduction de la proportion maximale de concentrés: La proportion maximale de concentrés (céréales et composants protéiques) doit être limitée à 5 % pour les ruminants à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, et les sous-produits de meunerie pourront être utilisés comme fourrages de base jusqu'à concurrence de 5 % de la ration totale à partir de la même date.
- Les aliments fourragers achetés devront être de production Bourgeon suisse. Ce but sera atteint progressivement: Au moins 90 % des aliments fourragers devront être de production Bourgeon suisse à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, et deux années après (à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022) ce pourcentage devra passer de 90 à 100 %.

Claudia Frick et Beatrice Scheurer, Bio Suisse



## Les détails des modifications

Les détails des modifications proposées pour les directives pour l'alimentation des ruminants se trouvent sur le site internet de Bio Suisse.

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués

## Des membres de Bio Suisse s'expriment

### POUR

L'AD a maintenant l'opportunité de positionner clairement la production de lait et de viande adaptée à nos conditions locales herbagères. Les ruminants transforment efficacement les fourrages prairiaux en lait et en viande de grande qualité. Les surfaces enherbées toute l'année favorisent la biodiversité et augmentent la teneur en humus des sols et donc leur capacité à stocker du CO<sub>2</sub>. La nouvelle directive diminue l'utilisation le plus souvent écologiquement et économiquement inefficace des concentrés et favorise la production suisse: Les céréales et les légumineuses à graines doivent être utilisées avant tout pour l'alimentation humaine et n'être données qu'à des animaux qui valorisent mal l'herbe. Les domaines de grandes cultures qui ont peu de bétail peuvent renforcer la production suisse de protéines en cultivant des prairies riches en légumineuses. Accepter cette nouvelle directive favorisera une alimentation conforme aux ruminants, aux conditions locales et au Bourgeon.



Josef Bircher  
Malters LU

Ferme Bourgeon depuis 1995, zone de plaine  
22 ha de cultures fourragères  
2000 poules pondeuses  
28 vaches laitières  
Rendement laitier moyen: 6000 kg / lactation.

### CONTRE

Je suis fondamentalement opposé à une alimentation animale 100 % Bourgeon suisse. Est-ce que les producteurs suisses de fourrages bio en produiront assez lors des mauvaises années fourragères? La diminution des concentrés à 5 % peut s'avérer possible en plaine, mais cela sera beaucoup plus difficile à appliquer en montagne avec deux mois d'affouragement d'hiver en plus. Je suis donc pour une différenciation: 5 % de concentrés en plaine et 10 % en montagne – comme les paysans bio bernois l'avaient proposé. À l'alpage, une belle production laitière est possible avec peu de concentrés. Les modifications proposées chargent à mon avis davantage les zones de montagne que celles de plaine. On court donc le risque d'un transfert de la production laitière vers les terres labourables de plaine, ce qui concurrence de nouveau l'alimentation humaine. Pour moi, cette proposition de modification est bien réfléchie mais pas encore totalement aboutie.



Daniel Janzi  
Zweisimmen BE

Ferme Bourgeon depuis 1996, zones de montagne 2, 3 et principalement 4. 35 ha de prairies et de pâturages, 20 vaches et 30 remotes. Rendement laitier moyen avec l'estivage: 7000 kg / lactation.

# Élevages d'animaux d'agrément dans les fermes Bourgeon

Quand les animaux d'une ferme Bourgeon sont-ils d'agrément et à quoi faut-il alors faire attention?



Le Cahier des charges de Bio Suisse est aussi valable pour les animaux d'agrément. Photo: Pixabay

Les élevages d'animaux d'agrément ne sont plus limités à un certain nombre d'animaux depuis 2017. Règle actuelle: Il s'agit d'animaux d'agrément quand l'ensemble des animaux d'une même catégorie animale n'ont pas d'utilité commerciale et que la ferme ne gagne donc pas d'argent avec eux et que leurs produits ne sont pas commercialisés. La commercialisation est définie comme vente en dehors de la ferme. Il faut aussi vérifier que les animaux ne sont pas annoncés pour les contributions SRPA / SST. Si les conditions mentionnées sont remplies, peu importe qu'il y ait trois ou dix lapins.

Les animaux d'agrément ne doivent pas forcément provenir de fermes bio, mais leur alimentation et leurs conditions d'élevage doivent respecter intégralement le Cahier des charges de Bio Suisse, et tous les journaux exigés par la loi doivent être tenus à jour. Judith Köller, Bio Suisse



## Cahier des charges

Vous trouverez ici les directives de Bio Suisse pour les élevages d'animaux d'agrément: Cahier des charges de Bio Suisse, Partie II, art. 1.1.1.

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Producteurs > Cahier des charges et règlements > Cahier des charges et règlements > Cahier des charges 2018

→ Bio Suisse, Judith Köller, tél. 061 204 66 39  
[judith.koeller@bio-suisse.ch](mailto:judith.koeller@bio-suisse.ch)

## Bio Marché: Tous à Zofingue du 22 au 24 juin!

La plus grande foire bio de Suisse, le «Bio Marché», se déroule cette année du 22 au 24 juin à Zofingue.

La ville de Zofingue accueille depuis l'an 2000 la plus grande plateforme bio de Suisse et devient alors la «capitale bio de Suisse». Depuis près de vingt ans, les créateurs du Bio Marché poursuivent avec succès le but de faire progresser l'agriculture biologique et ses produits. Le Bio Marché accueille près de 40 000 visiteurs avides de produits bio et de connaître les gens qui se trouvent derrière. Le fait que le but soit devenu un vrai succès est dû au concept unique de cette foire. En effet, le Bio Marché se déroule dans la vieille ville historique de Zofingue et les produits sont présentés à des stands de marché traditionnels. Entre autres aussi grâce à un programme festivalier attractif et à l'entrée libre, il y a toujours des consommateurs conventionnels qui viennent y découvrir les produits bio et s'enthousiasmer pour le développement durable. Bio Aargau et Bio Suisse auront au Bio Marché un stand commun qui présentera aux consommateurs le thème annuel «Le bio, près de vous.» de manière ludique. Et il va de soi que la dégustation, l'exposition et la vente des produits sont au premier plan des activités de cette place de marché hors du commun. Patricia Maurer, Bio Suisse



Près de 40 000 visiteurs viennent au Bio Marché.

Photo: Flavia Müller, Bio Suisse

## De notre rédaction

Claudia Frick renforce depuis le mois de février la rédaction du Bioactualités à Bio Suisse. Elle est spécialiste EPF en sciences naturelles et elle écrit depuis plusieurs années comme journaliste scientifique pour divers journaux agricoles – principalement sur des thèmes en production végétale. *psh*

→ [claudia.frick@bio-suisse.ch](mailto:claudia.frick@bio-suisse.ch)  
tél. 061 204 66 63



Le co-président Peter Schweizer. *Photo: mäd*

## Bio Ostschweiz: Changement à la co-présidence

Lors de l'AG de Bio Ostschweiz du 13 février dernier, Peter Schweizer, de Hosentruck, a été élu nouveau co-président. Il faisait déjà partie du comité et il reprend la co-présidence d'Herbert Schär, de Hagenwil. Karin Mengelt, de Pfylen, a aussi été élue au comité. Bio Ostschweiz compte 773 membres dont 43 en début de reconversion depuis janvier 2018. *cf*

📄 [www.bio-ostschweiz.ch](http://www.bio-ostschweiz.ch) > Über uns

## Product managers produits animaux

Le product management des produits animaux a été réorganisé, et voici vos nouveaux interlocuteurs. *cf*

- Œufs, volaille, miel, insectes:  
Corinne Wälti  
tél. 061 204 66 77
- Viande, poisson: Michèle Hürner  
tél. 061 204 66 43
- Lait: Eldrid Funk  
tél. 061 204 66 37



## Ouvrir les étables à la population

L'Agence d'information agricole romande (AGIR) cherche encore des fermes pour participer au projet «Visites d'étables» et s'ouvrir à la population pendant au moins une année. Les visites d'étables sont particulièrement intéressantes pour les fermes qui proposent des offres supplémentaires comme de la vente directe ou des événements.

Lors des visites d'étables, les visiteurs peuvent, en se conformant à des règles de comportement établies, voir les étables et observer les animaux au pâturage ou au parcours. Les heures d'ouverture peuvent être fixées individuellement. La ferme reçoit gratuitement un drapeau «Visites d'étables» et d'autres supports publicitaires. *cf*

- Pour vous inscrire ou pour obtenir plus d'informations, annoncez-vous auprès de
- l'Agence d'information agricole romande (AGIR), CP 128, 1000 Lausanne 6  
tél. 021 613 11 31  
[info@agirinfo.com](mailto:info@agirinfo.com)
  - 📄 [www.visitesdetables.ch/exploitations/inscription/](http://www.visitesdetables.ch/exploitations/inscription/)

## Choisissez le lait Bourgeon!

La nouvelle campagne de Bio Suisse pour le lait bio, «Le bio fait la différence», a pour but de renforcer l'écoulement du lait bio et de sensibiliser les consommateurs. La campagne montre les avantages des produits laitiers bio: L'observateur reçoit par exemple deux produits laitiers à examiner et on lui pose la question «quel produit vient de vaches qui ne mangent que des fourrages bio?». Réponse juste: Celui avec le logo Bourgeon. Il y a ensuite la possibilité de participer à un tirage au sort dont

les prix principaux sont six week-ends pour deux personnes dans l'Éco-Resort de luxe White Pod dans les Alpes suisses. Cette campagne se déroulera en avril avec des bannières en ligne sur les portails d'infos les plus courus comme p. ex. [www.20min.ch](http://www.20min.ch) et pourra être vue dans la newsletter et la page Facebook de Bio Suisse. *Eldrid Funk, Bio Suisse*

Pour accéder à la campagne sur le lait bio et au tirage au sort:

📄 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)



CLIMAT+ et CLIMAT avec couverture gel

## INTEMPÉRIES? DOMMAGES?

Les assurances fruits **SOCLE**, **CLIMAT+** ou **CLIMAT** sont vos assurances récolte contre les aléas climatiques sur vos cultures de fruits et de baies.

Plus d'informations sur  
[www.grele.ch](http://www.grele.ch)  
[info@grele.ch](mailto:info@grele.ch)  
044 257 22 11



**Schweizer Hagel  
Suisse Grêle  
Assicurazione Grandine**  
L'ASSURANCE COOPÉRATIVE DES  
PAYSANS POUR LES PAYSANS

Ristourne de primes 2018 d'un montant de **3.5 millions de francs**



**BIO**  
**profutter**  
FOURRAGE NATUREL BIEN STRUCTURÉ

### Projunior Bio®

ÉLEVAGE DE VEAUX RÉUSSI - SANS SOJA, AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES 100% BIO!

#### Projunior Bio - la meilleure ration pour le sevrage

L'élevage des veaux est la base des performances de vos animaux leur vie durant. Projunior Bio® est une combinaison sans pareille de matières premières riches en amidon et structurées pour les meilleurs résultats d'élevage.

- **Flocons de céréales:** : l'amidon, facilement digestible, stimule le développement des villosités de la panse
- **Provaca:** contient des fibres brutes éclatées à la vapeur et sous pression. Régularise la digestion et favorise l'extension du volume de la panse.
- **Luzerne séchée:** favorise le ruminement et stimule l'ingestion de fourrage
- **Granulés:** avec des protéagineux et de précieux adjuvants naturels:
  - **Levures vivantes:** favorisent le développement de la flore du rumen
  - **Substances naturelles des plantes:** protègent les muqueuses de l'intestin
  - **Lin extrudé:** avec une teneur élevée en acides gras oméga-3

#### Emballage

Bio Projunior® est disponible en big bags de 500 kg ou en sacs de 25 kg.

#### Conseils d'affouragement

À partir du 4<sup>ème</sup> jour, à volonté jusqu'à un maximum de 2 kg par jour. Il n'est pas nécessaire d'affourager du foin. Après le sevrage, donner 0.5 à 1.5 kg de Projunior Bio® par jour en complément de foin, d'herbe ou d'ensilage.

Vente / Commandes:

**Mühle Rytz AG**

Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen  
031 754 50 00, [mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch)



**Andermatt  
BioVet**

Andermatt BioVet AG  
6146 Grossdietwil  
Tel. 062 917 51 10  
[www.biovet.ch](http://www.biovet.ch)

### Aimez-vous les mouches? Vos animaux non plus!

Mais nos auxiliaires oui:

- ✓ Ils mangent les œufs ainsi que les larves ou parasitent les pupes.
- ✓ Pour chaque endroit l'auxiliaire adapté.
- ✓ Les auxiliaires luttent efficacement, écologiquement et durablement contre les mouches.

» Vous trouvez des prix d'abonnements intéressants pour nos auxiliaires sur [www.biovet.ch](http://www.biovet.ch).



### NOUVEAU: Amarillo

Pièges adhésifs pour des grandes dimensions:

- ✓ Prêt à l'emploi
- ✓ Adhérence durable
- ✓ Capture impressionnante

# topcat



### Le piège à campagnols.

Conseils et informations complémentaires sur topcat sous [www.topcat.ch](http://www.topcat.ch)



**Andermatt  
Biocontrol**

Andermatt Biocontrol AG  
Stahlmatten 6 · 6146 Grossdietwil  
Tel. 062 917 50 05 · [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)

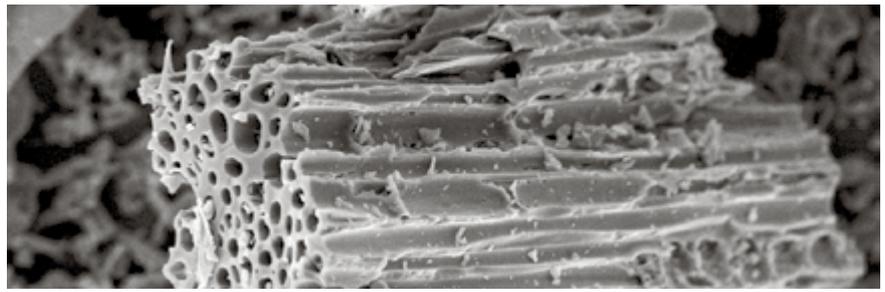
YEARS  
**30**

## Moins 98 pourcents

La nécessité de diminuer les risques dus aux produits phytosanitaires (PPH) est acquise sur le plan politique. Le «Plan d'action PPH» de la Confédération propose un bouquet de mesures isolées. Le FiBL a étudié combien de PPH seraient économisés si la Suisse devenait un pays entièrement bio. La diminution des PPH atteindrait alors 98,5 % dans les grandes cultures et les herbages, ce qui concernerait environ 90 % de la surface agricole utile. L'économie quantitative ne serait que de 20 % pour les cultures spéciales, mais l'effet écologique serait beaucoup plus important puisque les matières actives de synthèse seraient remplacées par des produits naturels. L'étude a été publiée en février dernier dans la revue «Recherche Agronomique Suisse». *Lucius Tamm, FiBL*

Étude «Réduction des produits phytosanitaires en Suisse: la contribution de l'agriculture biologique»

 [orgprints.org/32640](https://orgprints.org/32640)



## Le charbon végétal aide à protéger le climat

Les surplus d'azote sont les principaux responsables des émissions agricoles du gaz à effet de serre  $N_2O$  (gaz hilarant, protoxyde d'azote). Il est cependant possible de réduire notablement ces émissions si on mélange à la terre du charbon végétal. Des chercheurs du FiBL ont pu montrer en 2014 dans un essai au champ réalisé avec Agroscope que cet effet dépend de la modification de la structure d'une communauté bactérienne. Après l'adjonction de charbon végétal dans le sol, on a pu observer une énorme augmentation de microorganismes spécialisés dans la dégradation

du  $N_2O$ . Et en même temps les émissions de  $N_2O$  ont diminué de moitié. On ne sait cependant pas encore si cet effet se maintient sur plusieurs périodes de végétation. En 2018, des produits à base de charbon végétal ont été pour la première fois autorisés pour l'agriculture biologique et enregistrés dans la Liste des intrants. *Hans-Martin Krause, FiBL*

L'étude a été publiée en anglais dans la revue scientifique «Soil Biology & Biochemistry» et peut être demandée à son co-auteur Hans-Martin Krause.

→ [hans-martin.krause@fibl.org](mailto:hans-martin.krause@fibl.org)

## La menthe en hiver

Les producteurs de menthe pourraient couvrir leurs surfaces en hiver avec des bandes de paillage tissé noir, car cela diminue de 60 à 80 % le travail de désherbage et peut selon les types de menthe augmenter nettement le rendement de la première coupe. Les essais d'Agroscope montrent qu'il faut couvrir après la récolte et avant le premier gros gel et redécouvrir fin mars dès que les cerises tardives sont en fleur. Ce travail améliore de manière décisive la rentabilité globale. De plus amples détails se trouvent dans la fiche technique. *fra*

Fiche technique en ligne et gratuite:  
Couverture hivernale de menthe avec un paillage tissé

 [fibl.shop.org](https://fibl.shop.org) > N° de commande 1107



## Kaolin sur vigne

Le seul produit très efficace contre la drosophile du cerisier sur vigne est jusqu'à maintenant le kaolin «Surround». Il convient très bien pour le raisin pour la vinification car il ne modifie ni la qualité du vin ni son pH, mais pas pour le raisin de table à cause du dépôt blanc. Le kaolin est composé de minéraux argileux naturels finement broyés. Il ne tue pas les insectes mais les repousse. Des mesures préventives devraient être prises dans les vignes pour renforcer cet effet. Voir la fiche technique pour plus de détails. *fra*

Fiche technique en ligne et gratuite:  
Le kaolin contre la drosophile du cerisier en viticulture

 [fibl.shop.org](https://fibl.shop.org) > N° de commande 1106



## Panorama européen

Depuis cette année, il est facile de vérifier si un produit correspond ou non à l'Ordonnance bio de l'UE. Un nouveau site internet du FiBL le permet. Son utilisation est gratuite. Le moteur de recherche permet de vérifier en quelques clics si et pour quoi un produit est autorisé par l'Ordonnance bio de l'UE. Il est utile de savoir l'anglais pour utiliser ce service. La «European Input List» contient quelque 7000 produits biocompatibles: engrais, composts, substrats, produits de protection des plantes, de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les parasites, aliments fourragers, intrants pour la transformation. *fra*

 [www.inputs.eu](https://www.inputs.eu) > EU List - Search



# Fruits à pépins: Forte récolte en vue



## Fruits

Le Congrès annuel de l'arboriculture bio s'est déroulé début janvier 2018 au FiBL à Frick. Près de 90 personnes y ont participé.

La dégustation de pommes et de poires de diverses obtentions a été accompagnée par une large palette d'exposés qui allait des thèmes commerciaux aux essais varietaux en passant par les techniques de traitement, les analyses de durabilité et les actualités politiques.

La nécessité de l'éclaircissement des fleurs a été réexpliquée dans un exposé en prévision de la grosse récolte de pommes et de poires attendue pour 2018. L'éclaircissage améliore la qualité des fruits et contribue à diminuer l'alternance. Des exposés sur les pucerons lanigères, les punaises des bois, la tavelure, le feu bactérien, la marssonina et la maladie des taches de suie ont permis de traiter le thème des ravageurs et des maladies. Outre les thèmes spécialisés, ce congrès bien organisé a aussi permis d'avoir des échanges entre les acteurs de la branche. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

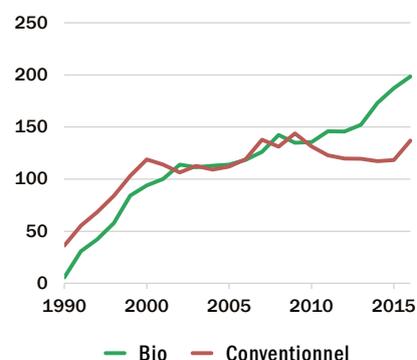
## Plantes aromatiques

En Suisse, 60 % des plantes aromatiques sont cultivées en bio. Les surfaces des cultures de plantes aromatiques et médicinales bio ont passé à 198,5 hectares en 2016. Une partie des surfaces conventionnelles sont aussi cultivées dans des conditions semblables au bio mais sans être certifiées bio. Cela montre clairement que l'avenir suisse des plantes aroma-

tiques est biologique. L'offre et la demande sont actuellement en équilibre. On ne cherche que peu de nouveaux producteurs.

*Ilona Meier, Bio Suisse*

## Surfaces des cultures de plantes aromatiques et médicinales (CH) (annuelles et pluriannuelles), en ha



Source: BFS - STAT-TAB

## Pommes de terre

Ceux qui font de la vente directe ont davantage de marge de manœuvre dans le choix des variétés de pommes de terre que les fournisseurs de la grande distribution. Variétés à chair ferme: Charlotte a perdu beaucoup d'importance ces dernières années. Elle passe la main à Erika, qui est un peu plus facile à cultiver. Vitabella est la variété à chair ferme qui résiste le mieux au mildiou, mais il faut impérativement la défaner assez tôt pour éviter d'avoir trop

d'amidon et des patates trop grosses.

Variétés farineuses: Il y a Jelly, qui présente de bonnes caractéristiques de résistances, un bon rendement, une bonne conservation et peut être utilisée de multiples façons.

La variété à peau rouge Laura est intéressante pour la vente directe car elle est plus résistante que la bien connue Désirée. Elle est aussi d'utilisation polyvalente.

Les anciennes variétés locales enrichissent l'assortiment, mais leur culture est difficile parce qu'elles sont peu résistantes. De nouvelles variétés très prometteuses comme Goldmarie et Maiwen sont en phase d'essais pratiques et les plants ne sont pas encore disponibles. *Hansueli Dierauer, FiBL*

Liste variétale PDT bio 2018

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org)

**BIO**  
Actualités

**Infos marchés**

Prix payés aux producteurs, prix de référence franco commerce et recommandations de prix pour vente directe.

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché

 [www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch) > F pour français

 [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

# Agenda

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

## Visites de cultures

### FRIBOURG

① **Date et lieu**  
MA 29 mai, 19 h  
Ferme-Ecole de Sorens,  
parcelle de céréales vers  
le Gros-Prary

#### Contenu

Visite de culture et prairie Bio  
Présentation de l'essai CerQual en  
collaboration avec le FiBL –  
Quelles variétés et espèces  
produisent de la bonne qualité en  
conditions bio?  
Culture associée de pois  
Lutte contre les rumex dans les  
prairies

② **Date et lieu**  
ME 6 juin, 9h30  
Chez Hansjörg Gehrig  
Granges-de-Vesin

#### Contenu

Grandes cultures Bio  
Itinéraire de culture pommes de  
terre bio  
Cultures de niche: lin et quinoa  
en collaboration avec Biofarm  
Légumes de plein-champ

①+② **Renseignements**  
Adrian von Niederhäusern  
Collaborateur scientifique  
IAG Grangeneuve  
tél. 026 305 58 83  
[adrian.vonniederhaeusern@fr.ch](mailto:adrian.vonniederhaeusern@fr.ch)

### GENÈVE

③ **Date et lieu**  
LU 28 mai, 13h30  
Chez Jean-Pierre Jaussi  
La Croix-de-Rozon et Josy Taram-  
arcaz, Mapraz

#### Contenu

Visite du parc machines  
(Treffler, semoir enjambeur etc.),  
visite des parcelles en agriculture  
de conservation bio

④ **Date et lieu**  
LU 9 juillet, 13h30  
Chez François Haldemann  
Meyrin

#### Contenu

Visites des parcelles

⑤ **Date et lieu**  
LU 3 septembre, 13h30  
Chez Thomas Läser  
Presinge

#### Contenu

Visites des parcelles betteraves,  
bilan de la saison

①-⑤ **Renseignements**  
Maxime Perret  
Conseiller technique en grandes  
cultures biologiques  
tél. 022 939 03 11  
[perret@agrigenève.ch](mailto:perret@agrigenève.ch)

## Visite d'alpage en Romandie

**Date et lieu**  
Mercredi 18 juillet  
Lieu à définir

#### Contenu

Lutte contre les plantes probléma-  
tiques. Comment prouver que  
l'alpage est exploité selon les  
règles?  
Apport de foin, fumure sur les  
alpages avec des vaches. Tenue  
du journal pour le contrôle.

**Organisation**  
Franz Josef Steiner, FiBL

**Renseignements et inscriptions**  
Secrétariat des cours du FiBL  
tél. 062 865 72 74  
[cours@fibl.org](mailto:cours@fibl.org)  
[www.inscription.fibl.org](http://www.inscription.fibl.org)  
Délai d'inscription: LU 18 juin

## Permaculture

### Arbo bio: ateliers au BioDiVerger

**Date et lieu**  
JE 28 juin, 8 h - 16h30  
Agrilogie Marcelin, Morges VD

#### Contenu

Comparer les trois systèmes:  
bio, agroforestier et permacole  
Trouver des alternatives adaptées  
à vos vergers  
Amener des réflexions  
Lister les actions possibles  
Partager vos expériences.

**Information**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda

**Organisation**  
Florence Lebleu, FiBL

**Inscriptions**  
Secrétariat des cours du FiBL  
tél. 062 865 72 74  
[cours@fibl.org](mailto:cours@fibl.org)  
[www.inscription.fibl.org](http://www.inscription.fibl.org)

## Foires et marchés

### Bio-Agri / Bio-Vino

**Dates et horaires**  
VE 11 mai, 9 h - 18 h

SA 12 mai, 9 h - 18 h  
DI 13 mai, 9 h - 17 h

**Lieu**  
Agrilogie, Moudon VD

#### Thèmes

La 1<sup>ère</sup> Foire Agricole Suisse Bio  
«BIO-AGRI 2018»  
Invité d'honneur: Demeter Suisse  
et  
Le 1<sup>er</sup> Salon du Vin Suisse Bio  
«BIO-VINO 2018»  
Invité d'Honneur: Les Grisons

**Coûts pour les visiteurs**  
Bio-Agri: Fr. 5.-  
Bio-vino: Fr. 20.- y.c. «dé-  
gust'pass», 1 verre, Bio-Agri

**Renseignements et inscriptions**  
[www.bio-agri.ch](http://www.bio-agri.ch)  
[bioagri@biovaud.ch](mailto:bioagri@biovaud.ch)

## FiBL: Journée portes ouvertes

**Date et lieu**  
DI 19 août, 10 h - 17 h  
FiBL, Frick

#### Contenu

La meilleure occasion de visiter  
le FiBL, de discuter avec ses  
chercheurs et ses vulgarisateurs  
et de jeter un oeil sur de nom-  
breux projets.  
Des visites guidées vous atten-  
dent pour en faire le tour.

## Elevages

### 1<sup>ère</sup> Journée suisse du bétail bio

**Date et lieu**  
MA 12 juin  
Burgrain, Alberswil

#### Contenu

Différents postes dans et autour  
de l'étable présenteront les  
thèmes de l'affouragement, de la  
sélection, de la santé animale  
et du bien-être des animaux. Des  
praticiens présenteront leurs  
systèmes d'élevage. Dans la  
zone des exposants, les organisa-  
tions partenaires se présenteront  
et répondront aux questions.

**Organisation**  
Bio Suisse, FiBL, Bio Luzern,  
BBZN, Burgrain

**Renseignements et inscriptions**  
Bio Suisse  
Judith Köller  
tél. 061 204 66 39  
[www.journeebetailbio.ch](http://www.journeebetailbio.ch)

## Offre en allemand

### Gemüsebau

### Erfahrungsaus- tausch Biogemüse

Aktuelle Themen aus Forschung,  
Beratung und Praxis für den  
Biogemüsebau. Mit Besichtigung  
von Praxisbetrieben.

**Wann und wo**  
MI 20. Juni 2018  
Ort noch offen

**Leitung**  
Martin Koller, FiBL

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74  
[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

# Petites annonces

Envoyez votre annonce  
gratuite d'au max. 400 signes  
à [publicite@bioactualites.ch](mailto:publicite@bioactualites.ch)  
Conditions voir:  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) >  
Magazine > Annonces >  
Renseignements généraux

### Bourse Bio

Vous trouverez sur  
[www.boursebio.ch](http://www.boursebio.ch) de nom-  
breuses autres annonces  
concernant l'agriculture  
biologique, et vous pouvez  
aussi y mettre gratuitement  
des annonces.

### CHERCHE

Nous cherchons pour faire  
des préparations en Biodyna-  
mie des cornes de vaches  
ayant eu une gestation au  
minimum. Il nous est de plus  
en plus difficile d'en trouver,  
et si vous avez la possibilité  
de demander à votre boucher  
de garder les cornes après  
abattage, cela donne aussi  
une seconde vie aux bovins.  
ARB, Frédéric Aebi  
tél. 079 704 20 93  
[fred@chateaudox.ch](mailto:fred@chateaudox.ch)

# Lettres de lecteurs

## «L'initiative pour une eau potable propre n'interdit rien»

Lettre de lectrice à propos de l'article «Initiative pour une eau potable – compatibilité restreinte avec le bio», Bioactualités 2 | 18

De nombreuses affirmations sur l'initiative pour une eau potable propre publiées dans l'article susmentionné sont malheureusement fausses. Les paysans bio méritent d'être correctement informés sur cette initiative populaire qui suscite beaucoup de discussions émotionnelles. Ce qui est juste c'est que l'initiative n'interdit rien mais ne veut plus garantir de paiements directs aux exploitations qui utilisent des pesticides. Les pesticides sont des substances toxiques selon la définition du Plan de réduction des pesticides en Suisse qui a été co-signé par Bio Suisse. Il est important de dire clairement qu'il ne s'agit pas, comme l'écrit Bio Suisse, de produits phytosanitaires (PPH). Les PPH comprennent aussi des substances totalement inoffensives comme les poudres de roches ou le purin d'ortie. L'initiative ne veut pas limiter leur utilisation.

Après consultation du FiBL et de Vision Landwirtschaft, les seules substances concernées en bio sont celles qui se trouvent aussi sur la «Black List» de Greenpeace. Il s'agit actuellement du cuivre, du pyrèthre, du Spinosin et de l'huile de paraffine, qui vont selon le FiBL de toute façon être obsolètes d'ici 10 à 20 ans et être remplacés par des variétés résistantes, des améliorations agronomiques ou des PPH non toxiques.

Donc: Les extraits de plantes, le soufre, les minéraux argileux, l'huile de sésame etc. ne sont pas concernés par l'initiative, qui est biocompatible et favorise les objectifs centraux de l'agriculture biologique: une production sans poisons basée sur la fermeture des cycles des éléments nutritifs. L'initiative est une grande chance pour l'agriculture – aussi bio. Car elle contribue à établir encore mieux qu'aujourd'hui l'agriculture biologique comme alternative non toxique à l'agriculture industrielle.

Franziska Herren, Wiedlisbach  
Association pour «Une eau propre pour tous»,  
Auteurs de «L'Initiative pour une eau potable»

Remarque de Martin Bossard, Bio Suisse, auteur de l'article

J'ai appuyé cet article sur la base juridique actuelle. L'utilisation des produits phytosanitaires est régie dans l'Ordonnance sur les produits phytosanitaires. La notion légale de produits phytosanitaires (PPH) comprend les produits de synthèse, les auxiliaires et des substances naturelles relativement inoffensives comme l'huile de fenouil ou le purin d'ortie. Les PPH autorisés en bio figurent dans une liste séparée que le FiBL actualise chaque année avec les autorités. Les auteurs utilisent dans le texte de l'initiative la notion de «pesticides» qui n'est juridiquement pas clairement définie. Si l'initiative est acceptée, le Législateur devra définir quels PPH sont considérés comme des pesticides. Les fermes bio seront donc, selon l'application de l'initiative, soit pas du tout, soit très fortement touchées.

## «La teneur en gluten doit être supprimée des listes de variétés»

Il y a quelques années, lors d'une Journée des grandes cultures bio, le commentateur a parlé en détail des différents avantages des variétés de blé bio. Le désavantage était toujours le même: Les variétés bio ont énormément de peine à atteindre les teneurs en gluten exigées. «Pourquoi cette surenchère obligatoire des teneurs en gluten, ce n'est pourtant pas sain du tout!», avais-je demandé. Réponse: Les grands distributeurs l'exigent et nous devons prendre ça au sérieux. J'ai rétorqué: «Est-ce que la sélection du blé suit les besoins de l'industrie ou ceux de la santé des consommateurs?», avant de m'adresser au représentant de la grande distribution qui était là. Il m'a écouté avec patience expliquer que l'augmentation des cœliaquies et le blocage de l'absorption des minéraux et oligoéléments naturels à cause de la fumure azotée intensive sont des problèmes en progression. Et que s'y rajoute le fait que des études scientifiques ont établi que le tiers de l'azote finit dans les nappes phréatiques et nuit à la santé via l'eau potable. Sa réponse: «Mon rôle est de garantir le fonctionnement des processus industriels. La santé est du ressort d'autres gens.»

Et qui de ces autres a déjà constaté dans sa propre étable l'effet des différents nitrates sur la santé? Qui de ces autres a lu le Dr E. Scheller, qui dit que l'augmentation de la protéine gluten inhibe les protéines albumines et globulines, qui sont beaucoup plus importantes pour ceux qui travaillent à l'écran? Y a-t-il des spécialistes capables d'appréhender le phénomène de la vie aussi profondément que les paysans? Nous ne pouvons pas nous soustraire à notre responsabilité.

Éviter l'azote soluble à l'eau était le principe le plus important de l'agriculture biologique. Si les grands distributeurs nous forcent à l'abandonner et si les prescriptions fédérales soutiennent ça, le slogan «S'il y a le Bourgeon dessus c'est bio dedans» deviendra une farce. J'ai eu au cours des 40 dernières années la possibilité de rassembler deux gros classeurs d'articles et de résultats de recherches émanant de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et de sources internationales. Les effets de l'azote sur les plantes et ceux qui les consomment ainsi que sur le climat et la biodiversité y apparaissent comme un signal qui a passé au rouge. C'est suffisant pour vouloir qu'on pratique une sélection qui vise des cycles végétaux et nutritionnels plus naturels. Si on veut atteindre cet objectif, il faut que la teneur en gluten disparaisse des procédures d'homologation des variétés – de même que les déductions pour trop faibles teneurs en protéines. On peut très bien faire du pain avec du blé moins riche en gluten – à condition de laisser à la pâte le temps qu'il lui faut. Exigeons des autorités une réorientation de la sélection du blé car elle suit des critères problématiques qui datent d'il y a bientôt 60 ans. Il serait en effet fatal que l'inflexibilité des autorités mène les consommateurs à se détourner du pain et à douter de la sincérité du bio au point de stopper la poursuite de son développement.

Ernst Frischknecht  
Tann

## «Une stratégie fourragère qui ne va pas pour la montagne»

Lettre de lecteur à propos des projets de modifications de la stratégie pour l'alimentation des ruminants

*C'est avec une grande inquiétude que j'attends l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 18 avril, car les délégués devront voter sur des modifications des directives d'affouragement des ruminants. Le Comité de Bio Suisse fait la proposition de limiter la proportion de concentrés (céréales et composants protéiques) à 5% de la ration des ruminants.*

*Notre famille gère avec joie une ferme bio avec production laitière et remonte en zones de montagne deux et trois. Une douzaine de vaches Tachetée rouge suisse sont vendues chaque année – presque toujours à des paysans de plaine qui cherchent des vaches avec un bon rendement laitier.*

*J'ai récemment eu des discussions avec de nombreux collègues de la même région. Pour nous, en zone de montagne, cette diminution à 5% serait très restrictive. L'hiver plus long, le climat rude et les précipitations très abondantes nous font récolter sur nos prairies permanentes des fourrages dont les teneurs et la qualité sont plutôt faibles et plus basses qu'en plaine. Les récoltes de fourrages sont en outre souvent reportées à cause des risques d'orages. Si on veut nourrir correctement nos bêtes et couvrir leurs besoins, nous avons besoin de 10% de concentrés parce que nous avons déjà de plus grandes restrictions en montagne (seulement 5% d'autres fourrages de base comme le maïs, les pulpes de betterave sucrière etc.). Les bêtes ont besoin de l'énergie qui manque dans nos fourrages de base pour ne pas en manquer pendant la phase de démarrage et de production et ne pas avoir de conséquences négatives sur la fécondité et la santé des onglons.*

*La vente du lait et des bêtes est toute notre existence, et une diminution à 5% de concentrés nous fera inévitablement subir des pertes. La production de lait bio déménagera alors de la montagne sur les terres arables de plaine, ce qui ne concurrencera certainement pas moins l'alimentation humaine. Des essais réalisés dans la pratique ont montré que, si on diminue les concentrés, une vache doit manger beaucoup plus de fourrages grossiers sans pour autant pouvoir fournir le même rendement. Ces fourrages grossiers supplémentaires (foin, regain et silo d'herbe) ont à leur tour besoin de surfaces fourragères.*

*La zone de montagne a besoin de l'énergie de concentrés de proximité! Voilà pourquoi je souhaite que les décisions tiennent compte de la réalité et arrivent à un équilibre entre production raisonnable et durabilité.*

Thomas Siegenthaler  
Schangnau BE

## «Pourquoi faire des concessions sur la durabilité?»

Lettre de lecteur à propos des projets de modifications de la stratégie pour l'alimentation des ruminants

*Il est avéré que la production laitière peut être rentable quasiment sans concentrés partout où on peut produire du lait en Suisse. Des fermes Bourgeon le prouvent. À condition d'avoir des vaches adaptées aux conditions locales. Nous avons justement, avec les bovins, une situation confortable où chacun peut trouver une race adaptée – s'il le veut. Il n'y a donc pas de raison de sacrifier la durabilité sur l'autel des rendements laitiers.*

*Personne ne sera contraint à donner à ses vaches peu ou pas du tout de concentrés. Il faut plutôt se demander jusqu'à quand le lait de vaches qui consomment 800 kg par année de concentrés énergétiques et protéiques pourra encore avoir le Bourgeon. Cette stratégie permet sans autre qu'un tiers de la surface fourragère se situe quelque part à l'étranger sur d'excellentes terres arables où on pourrait sans problème cultiver des produits pour l'alimentation humaine directe, ce qui contrevient clairement aux principes et objectifs de l'agriculture biologique.*

*Si la majorité des délégués de Bio Suisse devait trouver qu'il n'est pas nécessaire de mieux respecter les principes d'une production laitière écologique et durable, cela n'empêchera pas la discussion de continuer. De nouveaux labels laitiers surgissent presque chaque jour. Pour l'instant cela ne gêne pas encore les paysans Bourgeon, mais qu'en sera-t-il dans 5 ou 10 ans? Sera-t-il encore possible de réaliser un prix du lait 25% plus élevé? Plus vite nous nous donnerons de bons arguments moins nous serons attaquables.*

*Je sais que de très nombreux paysans et paysannes Bourgeon ont déjà franchi le pas vers une production laitière Bourgeon adaptée aux conditions locales. Ceux qui ne l'ont pas encore fait et veulent quand même continuer de produire du lait Bourgeon devraient rapidement réfléchir à leurs buts d'élevage. Beaucoup constateront alors avec joie que cela améliore même la rentabilité de la production laitière. Que veut-on de plus?*

*Voici encore ma proposition pour davantage de transparence: Bio Suisse crée un panneau que chaque producteur de lait devra clouer au mur de sa grange et sur lequel il sera marqué où chaque composant fourrager destiné aux vaches a été produit et combien il en utilise. Le consommateur pourra ainsi s'informer lui-même sur les matières premières qu'il y a derrière un fromage de montagne des Grisons, une Tête de Moine ou un Berner Mutschli.*

Res Bärtschi  
Lützelflüh BE

---

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs et vos propositions de thèmes pour la rubrique «Je vous le dis» à [redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch). Les contributions publiées sous la rubrique «Je vous le dis» sont payées 150 francs.

---



- ✓ 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

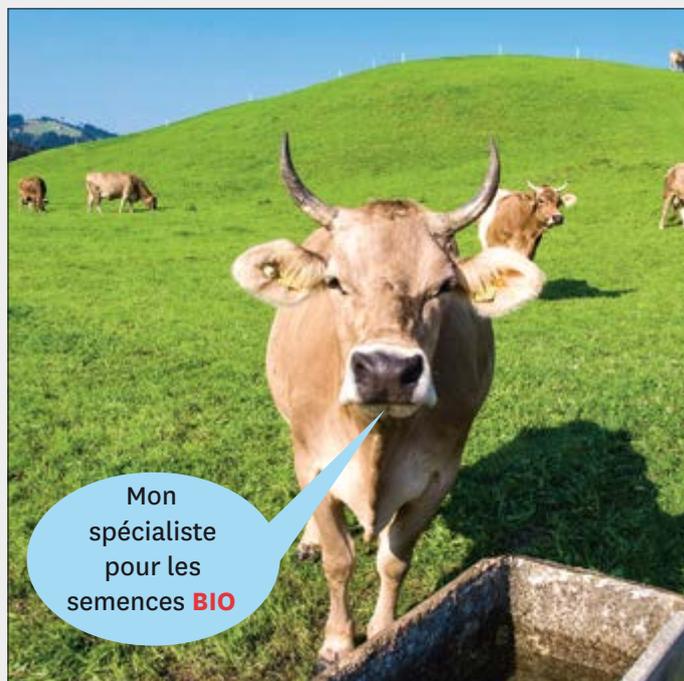
Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

## Maintenant actuel Maïs

Le fourrage énergétique traditionnel

**fourrages de votre Landi**  
Infoline gratuite 0800 808 850 - [www.fourrages.ch](http://www.fourrages.ch)



Mon  
spécialiste  
pour les  
semences **BIO**



Otto  
Hauenstein  
Semences SA

Otto Hauenstein Semences  
Z.I. Les Ducats 4  
CH-1350 Orbe  
Tél. +41 24 441 56 56  
Fax +41 24 441 21 82

*entre professionnels*

[www.hauenstein.ch](http://www.hauenstein.ch)

Rafz | Oftringen | Landquart | Orbe | S. Antonino



**UFA**

## Le meilleur pour mon troupeau

Choyez vos préférées au quotidien: **MINEX** pour des vaches en pleine forme et productives.

**Gratuit 1 sac d'UFA 989 NATUR EXTRA** à l'achat de 300 kg composés minéraux MINEX/UFA ou **50 kg de sel bétail** à l'achat de 150 kg composés minéraux MINEX/UFA

**Rabais Fr. 60.-** par lot de 600 kg MINEX 980

Actions valable jusqu'au 28.04.18



Dans votre  
Retrouvez la gamme MINEX sur [ufa.ch](http://ufa.ch) **LANDI**



### LINUS SILVESTRI AG

Partenaire opérationnel pour le bétail  
9450 Lüchingen/SG  
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01  
[kundendienst@lsag.ch](mailto:kundendienst@lsag.ch)  
[www.lsag.ch](http://www.lsag.ch)

#### Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition:

Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Christian Schneider, Aarwangen BE	079 302 11 13
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27

## Réussir l'engraissement de bovins Bio de Pâturage

Nous recherchons toujours des partenaires pour la production de **bovins Bio de Pâturage**

- Bio bourgeon
- Pâturage pendant toute la saison de végétation et SST/SRPA en hiver
- Conditions et prix avantageux avec contrats de prise en charge

Nous sommes également acheteurs à des prix intéressants de **génisses et bœufs en reconversion !**

**Nous achetons aussi des remotes d'engraissement Bio et reconversion, des veaux Bio, des vaches de réforme Bio, des porcs Bio, des porcelets Bio et reconversion et des truies de réforme bio.**

**Vous êtes intéressés ? Appelez-nous sans faute pour plus de renseignements !**



**BIOSUISSE**