

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

4 | 18
MAY



FiBL

Une qualité fascinante

bio inspecta

Votre organisme de contrôle
en tant qu'exploitation bio

Rendez-nous visite lors
de la 1^{ère} Journée suisse
du Bétail Bio, le 12 juin 2018,
au Burgrain à Alberswil (LU).

Nous nous réjouissons
de vous accueillir ...



bio.inspecta AG
Ackerstrasse 117
CH-5070 Frick

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

Tél. +41 (0) 62 865 63 00
Fax +41 (0) 62 865 63 01
admin@bio.inspecta.ch

Tél. +41 (0) 21 552 29 00
romandie@bio.inspecta.ch
www.bio.inspecta.ch



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

Disponible dans différentes sortes
d'emballages.

D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel
Luzerne

Le fourrage structuré de qualité

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

Impressum

27^{ème} 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
et
FiBL, Institut de recherche
de l'agriculture biologique,
Ackerstrasse 113, Postfach 219,
5070 Frick
www.fibl.org

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

PureBalance, certifié FSC
Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Claudia Frick / *cf*r (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

Mise en page

Simone Bissig

Traduction

Manuel Perret / *mp* (sauf les textes
de Christian Hirschi)

Concept graphique

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Publicité

Erika Bayer, FiBL,
Postfach 219, 5070 Frick
Tél. +41 (0)62 865 72 00
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

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine
www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-4
Mot de passe: ba4-2018

Page de couverture: La ferme bio du Burgrain a choisi
la pâture permanente. Photo: Marion Nitsch

«Tous à la Journée du Bétail Bio»

Vous avez vraisemblablement pris connaissance de la décision des délégués de Bio Suisse de diviser par deux les concentrés et que les ruminants reçoivent 100 % de fourrages Bourgeon suisses à partir de 2022. Cette décision souligne le principe de la production adaptée aux conditions locales. La mise en œuvre sera cependant un défi pour certains producteurs. Le choix d'une génétique adaptée aux conditions locales revêtira de plus en plus d'importance, mais ça prend du temps.

Les thèmes de la production animale préoccupent les paysannes et paysans Bourgeon, et ils apprécient les échanges avec les collègues. C'est ce que montre le grand nombre de participants aux réunions PROBÉTAIL. Il est donc grand temps qu'on ait cette première Journée suisse du Bétail Bio!

Cette manifestation se déroulera le 12 juin sur le domaine bio du Burgrain. Tout tournera autour de la question: Comment réussir à produire du lait et de la viande adaptés aux conditions locales avec des bêtes en bonne santé qui mangent le plus d'herbe possible? Les praticiens, les chercheurs et les vulgarisateurs présentent leurs connaissances et expériences aux différents postes thématiques et dans de brefs exposés. Les organisateurs de la Journée du Bétail Bio et tous les participants se réjouissent d'avoir de vifs échanges avec vous. La tente des fêtes vous permettra de rencontrer des connaissances et la zone des exposants de nouer des contacts avec des organisations partenaires. La Journée du Bétail Bio est le lieu idéal pour débattre et discuter des thèmes de la production animale et pour échanger des expériences.



Thomas Pliska, Responsable du secteur de l'agriculture à Bio Suisse et de la Journée du Bétail Bio

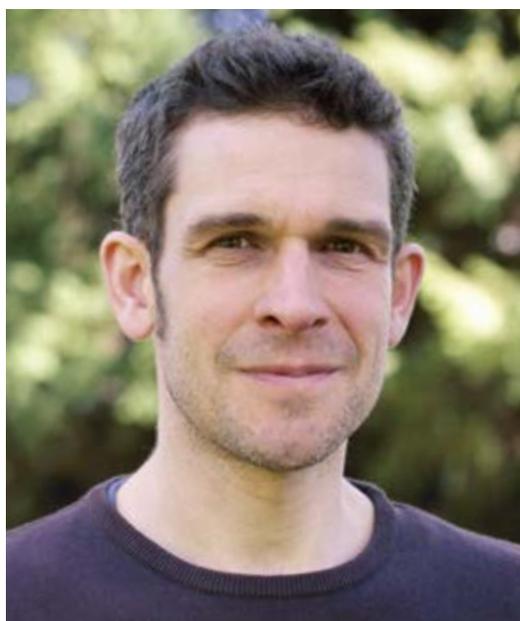


Table des matières

Production

Journée du Bétail Bio 2018

- 6 Lait et viande à base d'herbe
- 8 Moins de stress dans le maniement des bovins
- 9 Plantes médicinales pour la ferme

Grandes cultures

- 10 «En bio, les couverts végétaux sont très importants»
- 11 «L'important est de maintenir le sol vivant»

Transformation et commerce

Qualité des denrées alimentaires

- 13 Produire en grande quantité et de bonne qualité

Commercialisation

- 14 Anciennes et nouvelles idées pour la transformation

Transformation fermière

- 16 Fermenter plus que de la choucroute

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 18 Rapport annuel: «Progression de la vente directe»
- 19 S'annoncer maintenant pour le Bourgeon Bio Gourmet
- 21 AD, Ruminants: Seulement fourrages suisses dès 2022
- 29 Brèves

FiBL International

- 24 Corée du Sud: La pomme à huit francs

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 12 Devinette

Durabilité

- 26 Fermes Bourgeon sous la loupe

- 28 Marchés et prix
- 30 Agenda
- 31 Lettre de lecteur

Dit



«Le bovin peut éviter le travail ou qu'on le déplace, mais pas le stress qu'on lui provoque nous-mêmes.»

Philipp Wenz, Expert en manèment des bovins

→ Page 8

Compté

150

producteurs et transformateurs

achalandent RegioFair en denrées alimentaires biologiques et régionales.

→ Page 14

Vu



Il a survécu sans dommages: un chat a poursuivi ce lézard des souches. Vu que c'est assez fréquent, il ne vit que rarement dans les villes. Contrairement au beaucoup plus fréquent lézard des murailles, celui-ci ne grimpe jamais verticalement sur les murs. Il lui suffit pour vivre d'un peu de bois mort, de bandes de hautes herbes et d'ourlets herbacés et, pour pondre, d'endroits nus. *Jahel Hämmerli; Photo: Michael Schlitner*

Plateforme pour les remises de fermes

Il y a encore chaque jour trois fermes suisses qui ferment leurs portes à jamais. Souvent des paysans du voisinage reprennent les terres et les fermes sont dissoutes. Et en même temps de jeunes agricultrices et agriculteurs bien formés cherchent souvent pendant des années à avoir leur propre ferme. Le «Point de contact pour la remise de fermes extra-familiale» établit le contact entre les jeunes pros et les chefs d'exploitations sans succession. De nouvelles informations se trouvent depuis 2018 sur le site internet trilingue dédié à la question. *fra*

 www.remisedeferme.ch

Un franc par litre de lait pour tous

Le syndicat Uniterre exige 1 franc par litre pour tous les producteurs de lait. Études à l'appui, il est autrement impossible de couvrir les frais de production. Des études de marché montent en outre que les consommatrices et les consommateurs sont prêts à payer le lait plus cher si le supplément de prix revient aux productrices et aux producteurs. Les 25 000 signatures de la pétition qui a été remise le 27 mars au CF Johann Schneider-Ammann ont été récoltées en un temps record d'à peine 4 mois – la réponse se fait toujours attendre. *fra*

 www.uniterre.ch > Thématiques > Lait

Moins de tiques grâce aux fourmis

Telle une policière des forêts, la petite fourmi rouge tient en respect les tiques. En effet, ces fourmis diminuent nettement les populations locales de tiques. On ne sait pas encore pourquoi. «Il est possible que l'acide formique répandu autour des nids ou que le comportement prédateur de la fourmi rouge fassent fuir les tiques», explique Silvia Zingg, responsable de l'étude pour la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL). Une seule chose est sûre: plus c'est grand mieux c'est. Si le volume d'un nid de fourmis passe de 100 à 500 litres, la population locale de tiques diminue d'environ deux tiers. *fra*

Tout pour les mélanges

Comment produire davantage avec moins de ressources dans les cultures fourragères intensives? Avec les mélanges graminées-légumineuses! Quatre espèces suffisent déjà pour étouffer jusqu'à 75 % de mauvaises herbes de plus que les monocultures herbagères, résume une série d'études réalisée par Agroscopie et des instituts étrangers. Ces mélanges apportent en outre davantage de rendement en ayant besoin de moins d'azote. Alors que l'Europe mise encore en majorité sur des cultures de graminées fortement fertilisées, les paysannes et paysans suisses qui font des cultures herbagères intensives réussissent bien avec les mélanges. *fra*

Bio dans les années 70

L'œuvre avait alors suscité la stupeur: «L'autre agriculture». Rätus Fischer revient sur sa thèse sur l'agriculture bio dans le court-métrage du FiBL «Motivations des paysans à passer au bio dans les années 1970». *Thomas Alföldi, FiBL*

 www.bioactualites.ch > Films



Agriculture bio végétale

L'agriculture biologique végétale selon des directives internationalement valables est une nouveauté. La Fédération mondiale de l'agriculture biologique, l'IFOAM, a reconnu en 2017 le «Standard Biocyclique Végétalien». Les cultures doivent par exemple recevoir des engrais purement végétaux. Les intrants à base d'excréments animaux ou de parties de corps sont interdits. Tous les autres critères sont pratiquement identiques à ceux de l'agriculture biologique, mais les exigences agroalimentaires et sociales vont plus loin. Les producteurs intéressés par une certification peuvent se renseigner auprès de Bio Inspecta. *Sigrid Alexander, FiBL*

Engraissement au pâturage des races laitières

Il existe maintenant un canal d'écoulement bio pour les veaux des races laitières où la génétique et le sexe n'ont pas d'importance: Le projet «engraisement de races laitières au pâturage» d'Aldi Suisse AG. Le prix est défini une fois par année – il est actuellement de 10.70 Fr./kg PM pour T3, suppléments et déductions selon une table de Proviande modifiée.

Les fermes laitières qui participent doivent garder leurs veaux au moins cinq mois (175 à 200 kilos de poids vif) dans la ferme de naissance et leur donner 700 à 800 kilos de lait. Les veaux mâles sont castrés à l'âge de dix jours pour pouvoir aller au pâturage. À cinq mois le système immunitaire des veaux est stable. Ils peuvent alors être transportés dans une ferme bio d'engraisement au pâturage sans subir de problèmes sanitaires. Ils sont vendus à 175 kilos à une ferme d'engraisement (d'après le prix de revient complet, le prix total de 1292 francs comprend 280 francs pour le travail de 6 minutes par jour à 25.- Fr./h.). La fin de l'engraisement impose au moins huit heures de pâture pendant la période de végétation, parcours quotidien en hiver, stabulation libre et litières confortables. Le fourrage de base est constitué d'herbe, de silo d'herbe et de foin. Il faut éviter si possible les concentrés. En plaine, le maïs est autorisé jusqu'à la limite pour la PLVH. Une production basée sur les herbages est possible dans les zones de montagne car les bêtes ont jusqu'à l'âge de 30 mois pour atteindre



Enfin un écoulement bio pour les veaux des races laitières. *Photo: Franz J. Steiner*

leur poids-cible de 280 à 320 kilos. Une bête T3 de 320 kilos à 10.30 Fr. atteint donc à 25 mois un prix de 3296 francs (revenu pour le travail, le fourrage et les bâtiments selon le prix de revient complet pour les génisses d'élevage: 1817.- Fr.). L'objectif pour la qualité des carcasses va de A à H avec une classe de graisse de 2 à 4. Les premiers résultats du FiBL montent pour la proportion de morceaux nobles, le rendement et la qualité des résultats comparables à ceux des croisements avec des races à viande. *Eric Meili, FiBL*

On cherche veaux de races laitières et places d'engraisement

Vous êtes intéressé à vendre des veaux de races laitières ou à en engraisser? Alors adressez-vous à Eric Meili.

→ eric.meili@fibl.org
tél. 079 236 47 18

Appât de 50 000 francs

Les paysannes, les paysans et les groupes qui améliorent la situation économique de l'agriculture suisse peuvent postuler jusqu'au 30 juin pour l'AgroPrix 2018. Les prix en jeu atteignent un total de 50 000 francs. Des producteurs bio peuvent aussi gagner: La famille Räss de Benken ZH avait reconverti en 2013 ses 25 hectares de pommes de terre en petits fruits et avait reçu en 2016 une prime de nomination de 5000 francs. De même en 2015 pour la famille de Laurent Godel à Domdidier FR, qui avait développé un nouveau système d'engraisement de volailles en poulaillers fixes qui augmentait l'efficacité et diminuait la charge de travail. Le prix principal de 25 000 francs a été attribué à un producteur bio pour la dernière fois en 2013: Les Henchoz, du Pays-d'Enhaut, avaient vendu leurs vaches pour se consacrer à l'élevage des moutons afin de transformer et de commercialiser leur lait. Ils avaient investi l'argent du prix dans une nouvelle fromagerie. *fra*

 www.agroprix.ch > Postulez



Prime de nomination pour la famille Godel

Produire du lait et de
la viande *avec de l'herbe*



Lors de cette première Journée suisse du Bétail Bio du 12 juin, tout tournera autour de la production de lait et de viande adaptée aux conditions locales.

Cette première Journée suisse du Bétail Bio organisée au Burgrain à Alberswil LU doit devenir le point de rencontre des éleveurs bio. Ceux qui ont déjà été à une Journée suisse des Grandes Cultures Bio connaissent le système: Des postes thématiques avec des expositions concrètes permettent aux chercheurs, aux vulgarisateurs et aux praticiens de se transmettre nouvelles et anciennes connaissances et de discuter avec le public. Lors de cette première Journée suisse du Bétail Bio, tout tournera autour de la production bovine de lait et de viande.

Les organisateurs s'attendent à ce qu'environ 10 % des quelque 4500 éleveurs de bovins bio participent à la journée. «Les 14 postes thématiques tiennent compte de la production laitière ainsi que des élevages de vaches mères et de l'engraissement au pâturage», dit Judith Köller, qui s'occupe de cette journée pour Bio Suisse avec le responsable du secteur de l'agriculture Thomas Pliska. Les postes thématiques seront complétés par de brèves conférences pratiques qui permettront aux praticiens de transmettre leurs connaissances et de répondre aux questions des auditeurs.

Des organisations et des firmes vont aussi présenter leurs prestations sur place et, bien sûr – du moment que les productrices et producteurs prennent une fois congé – la nourriture et la boisson ne seront pas en reste puisque le restaurant «Burgrain-Stube» assure toute la restauration.

Nouvel idéal: Kiwi Cross ou même Grise rhétique?

De l'affouragement à la santé animale en passant par la sélection, la Journée du Bétail Bio couvrira un grand nombre de thèmes. Il y aura par exemple le poste de la «vache de pâture idéale» où on comparera les orientations de sélection et les races Kiwi Cross, Brune d'origine, Tachetée rouge suisse et Grise rhétique pour discuter des qualités idéales pour une vache de pâturage. «Nous voulons aussi être un peu provocateurs pour lancer la discussion», explique Josef Bircher, le Président de Bio Luzern, qui organise le poste sur la sélection animale avec Anet Spengler, la responsable du FiBL pour la sélection animale. «De nombreuses caractéristiques sur lesquelles nous avons sélectionné pendant des années ne sont pas importantes pour une production bon marché. Nous voulons maintenant montrer ce qu'une vache idéale pour le pâturage apporte pour diminuer les coûts de la production laitière biologique», explique Josef Bircher.

La réussite du pâturage est aussi le thème du poste Nature et affouragement de Remo Petermann du Luzerner Berufsbildungszentrum (BBZ). Les producteurs de viande et de lait seront intéressés par le poste de Philipp Wenz sur les Relations sûres et sans stress avec les bovins. Patrik et Daniela Birrer présenteront une conférence pratique sur leur élevage de vaches mères adapté aux conditions locales. Et le troupeau et la comptabilité analytique de la ferme hôte seront aussi présentés.

Soutien de la Coop et de la Fondation Albert Koechlin

La Journée du Bétail Bio est organisée par Agrovision Burgrain, Bio Suisse, Bio Luzern, BBZ Natur und Ernährung et le FiBL avec le soutien du Fonds Coop pour le développement durable, de la Fondation Albert Koechlin (AKS) et de Bio Inspecta. «Nous trouvons le concept «de et pour les paysans» très intelligent, et en même temps les objectifs de la production naturelle de lait et de viande correspondent à notre engagement», explique Patrick Ambord, qui s'occupe des projets d'AKS pour le bien-être animal. La fondation soutient en Suisse centrale entre autres des projets pour le bien-être animal et l'agriculture biologique. *Stephan Jaun, journaliste indépendant*



Les exposants de la Journée du Bétail Bio

- Bio Test Agro AG
- Bio Inspecta
- Bio Suisse Braunvieh Schweiz
- BBZN
- Camvet
- FiBL
- Grauvieh Schweiz
- Schweiz. Hinterwälder Zuchtverein
- IG Bio-Weidebeef
- IG Neue Schweizer Kuh
- IG Weidemilch
- Kometian
- Linus Silvestri AG
- Organisations du lait bio
- Pro Specie Rara
- Schweizerische Medizinische Gesellschaft für Phytotherapie
- Select Star
- Swissherdbook
- Swissherdbook
- Viegut AG
- Vache mère suisse

Programme et accès

Le programme complet ainsi qu'un plan d'accès se trouvent sur le site internet de la Journée du Bétail Bio.

La manifestation se déroule en allemand. Pour les visiteuses et visiteurs francophones, des groupes de visites guidées sont organisés avec des traductions simultanées.

www.journeebetailbio.ch

Moins de stress dans le maniement des bovins

Les bovins apprennent très bien.
Un peu de patience et de compréhension
permet d'économiser du temps.

Imaginez que vous êtes dans la salle d'attente chez le dentiste. La porte s'ouvre, un assistant vous prend par le bras, vous trimballe dans la salle de traitement et vous immobilise sur le fauteuil. Retourneriez-vous dans ce cabinet?

Or il en va de même avec les animaux quand on travaille avec eux: Le pareur est là, il faut que ça aille vite – et voilà que cette bête de vache ne veut plus avancer. Vite on la saisit par le collier et on la fait avancer avec force bâton et imprécations. La voilà enfin dans le «travail». Mais il est probable que cela n'aille pas mieux la prochaine fois...

Le «low stress stockmanship», en français les interactions non stressées avec les animaux, est une approche to-



«Un bovin va toujours dans la direction où il regarde. Il doit donc regarder là où je veux le mener.»

Philipp Wenz, Dresseur de vaches

talement différente. Philipp Wenz est un pro renommé dans ce domaine. Il explique: «La vache étant curieuse de nature, elle veut en fait savoir ce que c'est que ce «travail», ce «poste de soins des onglons». Mais elle est prudente. Si on ne lui laisse pas le temps et qu'on la brusque, on arrive très vite à ce qu'elle ne veuille plus faire connaissance avec le «travail.» Si on laisse à la vache le temps de se décider, promet ce pro, elle fera confiance – la même confiance qualifiée qu'on accorderait à un bon dentiste.

Concentration sur l'objectif

Philipp Wenz explique la technique du low stress stockmanship à l'aide de cinq principes.

1. La vache doit me voir. L'éleveur doit connaître le champ visuel limité du bovin (cf. Bioactualités 8|16) et se mouvoir seulement à l'intérieur de celui-ci.
2. Un bovin va toujours dans la direction où il regarde: Pour conduire un bovin, il faut se positionner de manière à ce qu'il regarde là où on veut le mener.
3. Le mouvement appelle le mouvement. Pour guider un bovin, pas besoin ni des bras ni de cris, il faut seulement respecter la distance naturelle que l'animal souhaite garder – et qui peut aussi bien être dix mètres qu'un seul.



Les vaches sont curieuses mais prudentes. Elles ont besoin de temps pour aller voir le «travail». Photo: Simone Bissig

4. Les bovins ont peu de patience. «Si une vache ne veut pas aller dans le travail, cela n'a rien à voir avec une patience sans fin mais avec de la peur», explique Philipp Wenz. Savoir que le bovin est de nature plutôt impatiente l'aide à mieux estimer les situations. Il ne réagit donc pas si un bovin «bloque» – comme c'est habituel dans l'élevage bovin traditionnel – en exerçant davantage de pression mais en évacuant cette pression.

5. Les bovins ne peuvent se concentrer que sur une seule chose à la fois. Ce principe aide aussi Philipp Wenz à mieux comprendre la vache: «Dès qu'une vache ne regarde plus le «travail», je la laisse tranquille jusqu'à ce qu'elle se reconcentre sur ce que je veux qu'elle fasse.»

Celui qui travaille avec ses bêtes en suivant ces cinq principes – que Philipp Wenz appelle les cinq commandements – recevra en retour un multiple du temps investi. Les bovins apprennent en effet très facilement. Philipp Wenz: «Si les éleveurs reconnaissent une fois la réalité de ce potentiel, alors Alléluia!» Ursina Steiner, journaliste indépendant



Philipp Wenz à la Journée du Bétail Bio

Rencontrez en personne le renommé dresseur de vaches Philipp Wenz lors de la Journée du Bétail Bio du 12 juin 2018 au Burgrain à Alberswil LU. Il montrera au poste thématique «Relations sûres et sans stress avec les bovins» comment on peut appliquer dans la pratique les principes du low stress stockmanship.

- www.stockmanship.de (site web de P. Wenz, en allemand)
- www.journeeбетailbio.ch

Plantes médicinales *pour la ferme*

Les plantes médicinales sont bien supportées, bon marché et polyvalentes, mais leur utilisation donne plus de travail et elles ne peuvent pas remplacer tous les traitements vétérinaires.

Les plantes médicinales sont utilisées depuis des millénaires pour soigner les hommes et les animaux. Le nombre croissant de bactéries résistantes et de résidus dans les denrées alimentaires sont de bonnes raisons pour diminuer les médicaments chimiques et de synthèse. Notamment en utilisant davantage les plantes médicinales. À condition que les conditions d'élevage, l'hygiène et l'affouragement jouent, elles permettent de prévenir et de traiter des maladies légères. Elles sont bien supportées, le plus souvent bon marché et peuvent être utilisées de nombreuses manières.

Il y a cependant aussi des limites aux remèdes maison: en cas de maladies douloureuses et dans les cas potentiellement mortels, les éleveurs ont le devoir de prendre des mesures adéquates et d'appeler le vétérinaire. Les remèdes maison peuvent néanmoins être utilement combinés aux thérapies vétérinaires et soutenir ainsi la guérison. Vu que les plantes médicinales présentent en général une efficacité plus douce que les médicaments chimiques et de synthèse, il faut toujours prévoir plus de temps pour le traitement car il est souvent nécessaire de répéter les prises.

Tannins contre diarrhées

La prévention et le traitement des diarrhées recourent traditionnellement à des plantes riches en tannins comme le thé noir, l'écorce de chêne ou la potentielle dressée. Elles sont administrées entre les repas sous forme d'infusion complétée par une poudre d'électrolytes. La camomille, le fenouil, le cumin et la menthe poivrée sont anti-inflammatoires, spasmolytiques, légèrement antibactériennes et stimulent la digestion. On les utilise traditionnellement sous forme de tisanes, de teintures ou en adjonction aux fourrages. Si la diarrhée ne s'améliore pas dans les deux jours, s'il y a des signes de déshydratation (comme des globes oculaires renfoncés) ou si l'animal ne mange et ne boit plus, il faut appeler le vétérinaire.

Huiles essentielles contre la toux et le stress

Pour les troubles respiratoires, les tisanes de plantes riches en huiles essentielles comme le thym ou l'eucalyptus, de plantes mucolytiques comme le lierre ou des extraits à froid apaisants de racine de guimauve ont fait leurs preuves.

Dans les situations stressantes comme les transports, les soins aux onglons ou les changements d'étables, la pulvérisation d'huile essentielle de lavande peut calmer. Cela s'explique par l'effet anxiolytique de la lavande qui a pu être démontré dans plusieurs études faites avec des chevaux ou des souris.

Soigner les blessures avec teintures et pommades

On recourait traditionnellement pour nettoyer les plaies superficielles à des teintures alcooliques maison d'achillée, de



Aides naturelles dans la pharmacie. Photo: Thomas Alföldi

feuille de plantain lancéolé, de fleurs de souci officinal, de camomille, de potentille dressée et de millepertuis. Pour recouvrir ensuite les blessures ou pour traiter des irritations cutanées, on peut utiliser des pommades à base d'huile végétale et de cire d'abeille avec des extraits de souci officinal, de camomille, d'hamamélis et de millepertuis.

Efficacité souvent prouvée d'abord sur l'homme

Le bien-fondé de nombreuses recettes traditionnelles est testé et confirmé avant tout dans la médecine humaine. Il n'y a que peu de recherches sur l'utilisation des plantes médicinales sur les animaux agricoles comme celles que mène le FiBL. On étudie en ce moment si l'échinacée pourpre, aussi appelée rudbeckia pourpre, peut renforcer le système immunitaire des veaux et si la poudre d'ail peut prévenir la diarrhée du sevrage des porcelets. Les résultats sont attendus pour l'automne 2018. Hannah Ayrle, FiBL



Plantes médicinales à la Journée du Bétail Bio

Utilisez tous vos sens pour découvrir les plantes médicinales le 12 juin à Alberswil LU lors de la Journée du Bétail Bio. La préparation et l'utilisation des remèdes maison seront expliquées au poste thématique «Médecine complémentaire – plantes médicinales pour les veaux» par Romana et Walter Zumbühl du Brunnamthof (à g. et à d. sur la photo) et par les chercheurs du FiBL Hannah Ayrle (au milieu) et Michael Walkenhorst (pas sur la photo).

www.journeebetailbio.ch



«En agriculture bio, les couverts végétaux sont très importants»

Jean-Daniel Etter, membre du comité de l'association Swiss No-till, trouve que le non-labour peut réussir en agriculture biologique bien que l'absence d'herbicides complique la tâche.

On définit l'agriculture de conservation comme un ensemble de techniques culturales qui réduisent ou même suppriment le travail du sol. Elle donne droit à des paiements directs et représente env. 20 % des terres ouvertes en agriculture conventionnelle et 25 % en bio. En agriculture biologique, le renoncement aux herbicides complique la tâche mais certaines techniques de travail superficiel du sol et le recours à des couverts végétaux adéquats permettent de mettre en place des cultures sans labour profond avec succès. Jean-Daniel Etter, membre du comité de l'association Swiss No-till et conseiller agricole en production végétale chez Prométerre (vulgarisation vaudoise) depuis 33 ans, répond à nos questions.

Quelles sont les différences entre semis direct, techniques culturales simplifiées et agriculture de conservation?

Jean-Daniel Etter: Le semis direct est la forme ultime des techniques culturales simplifiées (TCS), puisqu'on s'abstient de toute forme de travail du sol et que le semis est fait directement dans un sol intact et non travaillé. Le semis direct, ainsi que toutes les TCS, font partie de la réduction du travail du sol, qui est l'un des trois piliers de l'agriculture de conservation, les deux autres étant d'une part une saine rotation et d'autre part la couverture du sol dans un but d'approvisionnement du sol en matières organiques.

Pour quelles exploitations bio le non-labour est-il approprié?

A mon avis, le non-labour et le semis direct sont des techniques quelque peu nouvelles en bio. On ne dispose pas encore de beaucoup de recul en la matière. Les prairies sont particulièrement difficiles à détruire sans labour. Au niveau de la

«Le non-labour et le semis direct permettent de conserver le potentiel agronomique des sols.»

Jean-Daniel Etter

mécanisation, toutes les exploitations disposent du matériel nécessaire pour renoncer au labour. Les choses vont se compliquer à partir du moment où la matière organique va s'accumuler en surface, ce qui va exiger du matériel spécifique.

Quels sont les principaux défis du non-labour en bio?

Ne pas disposer d'herbicides totaux constitue le principal défi.



Jean-Daniel Etter de l'association Swiss No-till. Photo: m&d

Comment se passer de ces herbicides?

La couverture permanente du sol, en particulier à travers des couverts gélifs ou des couverts en fin de cycle, m'apparaît comme une solution potentiellement intéressante, mais pas suffisante. L'adaptation de la rotation est aussi un levier à explorer, tout comme le recours à des outils ne travaillant que superficiellement le sol (herse étrille de déchaumage, rouleaux hacheurs, éventuellement désherbage électrique, etc.).

Peut-on s'attendre à de nouvelles solutions dans un proche avenir?

Les solutions devraient plutôt venir des systèmes de permaculture ou du recours aux couverts végétaux gélifs ou avec plantes relais. Le recours aux herbicides biologiques ou électriques ne sera, à mon avis, qu'une solution complémentaire permettant de résoudre des problèmes ponctuels.

Interview: Christian Hirschi



Journée Agriculture de conservation en bio

Le 28 août 2018, une journée dédiée à l'agriculture de conservation en bio se déroulera sur l'exploitation de Damien Poget à Senarclens VD. On pourra y voir notamment des essais de semis après couvert et de sous-semis, des démonstrations et diverses animations. Organisation: FIBL, Swiss No-till, ProConseil, Prokana, Bio Vaud, Agridea. Informations supplémentaires:

→ www.bioactualites.ch > Cultures > Sol

«L'important est de maintenir le sol vivant»

Patrick Affolter, agriculteur bio à Ferreyres VD, renonce au labour en misant sur les couverts végétaux.

Avant d'entamer sa reconversion à l'agriculture biologique en 2013, Patrick Affolter était déjà un fervent partisan des techniques culturales simplifiées (TCS) et du semis direct depuis près d'une dizaine d'années. Ses sols peu profonds, séchards avec passablement de cailloux et de rochers affleurants ont été une forte motivation à opter pour ces méthodes de conservation du sol. «Malgré les remarques de certains collègues qui m'ont suggéré de racheter une charrue, j'ai refusé de le faire car pour moi, le non-labour est le seul procédé qui conserve le sol vivant et sain», argumente-t-il. Après quelques recherches sur Internet, il s'est convaincu qu'agriculture bio et non-labour n'étaient pas incompatibles en recourant à des techniques appropriées. D'autant plus que cet agriculteur vaudois est très désireux d'apprendre et d'expérimenter dans le domaine de l'agriculture de conservation.

D'abord maîtriser les vivaces

La pièce maîtresse du parc machines de Patrick Affolter est un cultivateur à pattes d'oie dont les dents se recoupent et qui permet donc de travailler toute la surface en un seul passage. «Pour détruire une prairie, je scalpe en principe le sol au printemps, en conditions sèches, à une profondeur de 2 à 5 cm et je passe ensuite régulièrement un vibroculteur pour laisser sécher les racines avant d'implanter une culture fourragère annuelle entre la prairie et la culture principale. Toutefois, quand la parcelle est infestée de rumex ou de chiendent, il



Patrick Affolter de Ferreyres VD. Photo: Christian Hirschi

faut travailler à une profondeur de 10 cm afin de sectionner les racines et de les ramener en surface», explique-t-il. «Dans les champs très infestés, j'opte même pour un broyage préalable des hampes florales de rumex, à la lune montante lors d'un jour «feuille» du calendrier lunaire», préconise-t-il. Par ailleurs, Patrick Affolter composte tous ses fumiers, ce qui facilite leur application en surface et détruit les graines d'adventices.

Une base fourragère bienvenue

Le choix des couverts végétaux est primordial en agriculture de conservation biologique. Pour Patrick Affolter, en plus de la régulation des adventices et de l'amélioration de la structure du sol, les couverts doivent également nourrir son bétail. Les cultures fourragères annuelles installées au printemps avant une culture principale d'automne sont pâturées plusieurs fois puis broyées. «Je recours à des mélanges qui résistent au sec et qui ont un effet améliorant sur la structure du sol. J'ai

«Je recours à des mélanges qui résistent au sec et qui ont un effet améliorant la structure du sol.»

Patrick Affolter

fait par exemple de bonnes expériences avec les mélanges sorgho / luzerne et sorgho / radis. Il faut toutefois attendre que le sorgho atteigne une hauteur d'au moins 80 cm avant de le pâturer, car sinon il peut être toxique pour les animaux en raison d'une trop forte concentration en acide cyanhydrique», avertit Patrick Affolter.

Dans sa rotation et ses couverts, l'agriculteur vaudois apprécie particulièrement les plantes disposant d'un système racinaire important comme la féverole, les radis ou encore la luzerne. Ces dernières ont un effet positif sur la structure du sol et l'aèrent, ce qui facilite la pénétration de l'eau et des racines. «L'important est de maintenir le sol vivant. Même si le semis direct reste mon but à moyen terme, en bio, un travail superficiel du sol associé à des couverts végétaux adéquats me paraît pour l'instant la meilleure façon de le préserver», conclut-il. *Christian Hirschi*



Profil du domaine

Patrick Affolter, Ferreyres VD

Exploitation bio mixte avec production de Gruyère AOP

Altitude: 560 m, zone préalpine des collines

SAU: 50 ha, dont une dizaine en grandes cultures

Production animale: 35 vaches laitières de race

Montbéliarde avec remonte.

Main d'œuvre: chef d'exploitation, apprenti, aide du père

Rébus

Quelle spécialiste du FiBL cherche et conseille sur quel sujet?



Solution: voir p. 31. Photos: FiBL; Photo B: entomart



GLENOR KR+
GRANULIT KR+

**Produits naturels
d'algues pour
les sols vivants!**

Si le sol est bien soigné,
la vache est en pleine santé



Wytor AG, Diezikonerstr. 10, 8637 Laupen Tél. 055 266 19 11
www.wytor.ch / info@wytor.ch Fax 055 266 19 12

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



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

BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio

Produire en grande quantité et garantir une bonne qualité

Le marché demande des produits bio. Malgré cette forte augmentation, le Bourgeon veut conserver ses hautes normes de qualité pour la transformation des produits.

Bio Suisse s'est donné un objectif ambitieux avec sa stratégie Avanti 2025: La part de marché des produits bio qui respectent les normes de Bio Suisse doit passer de 9 à 15 pourcents du marché alimentaire suisse d'ici 2025. Un des principes des directives de transformation de Bio Suisse dit: «L'augmentation de la quantité produite ne doit pas se faire au détriment de la qualité interne des produits.» Le respect de cette directive même en cas de forte croissance du marché est assuré par la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) de Bio Suisse. La CLTC vérifie les nouveaux processus de transformation et les autorise pour la fabrication des produits Bourgeon pour autant qu'ils correspondent aux principes. La qualité est toujours un critère important, dit la présidente de la CLTC Regula Bickel, experte en denrées alimentaires pour l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL: «La qualité Bourgeon signifie que la haute qualité des matières premières Bourgeon reste conservée aussi pendant la transformation».

Niklaus Iten, Président de l'IG Bio, l'association des entreprises agroalimentaires biologiques suisses, voit cependant aussi des contradictions dans les hautes exigences pour la transformation des denrées alimentaires Bourgeon: «On ne peut pas d'un côté souhaiter une forte croissance et en même temps étouffer les transformateurs avec des contraintes toujours plus strictes.»

La transformation douce est la valeur du Bourgeon

Les plus importants principes du Bourgeon pour la transformation sont la transformation douce et le renoncement aux procédés inutiles. Cela doit rester comme ça, dit Regula Bickel: «Ces principes distinguent les produits Bourgeon des autres produits bio et sont une plus-value du Bourgeon.» Si un transformateur veut fabriquer de manière industrielle et en grandes quantités et que cela n'est pas compatible avec le Cahier des charges de Bio Suisse, il pourra vendre ses produits comme «bio» mais sans le Bourgeon. «La CLTC ne cédera pas sur le plan de la qualité et elle n'autorisera que les nouveaux procédés qui permettent de conserver la qualité des matières premières», complète Regula Bickel.

Il est par exemple interdit de fabriquer du jus de fruits Bourgeon à partir de concentrés car cela détériore les goûts et parce que les jus de fruits peuvent tout aussi bien être obtenus en pressant normalement les fruits. Il y a d'autres procédés pour lesquels Bio Suisse a défini des restrictions, p. ex. pour le lait UHT, où c'est le procédé direct qui est autorisé parce qu'il ménage mieux le lait que le procédé indirect souvent utilisé dans l'industrie.



Les jus de fruits et de légumes Bourgeon ne doivent pas être redilués à partir de concentrés. Photo: Claudia Frick

Niklaus Iten déplore que tous les produits ne puissent pas avoir label Bourgeon. «Ma vision est que l'agriculture biologique va continuer de progresser dans le monde entier et que le consommateur pourra rapidement remplir son panier rien qu'avec des produits bio. C'est obligatoire pour la croissance. Et obligatoire, cela veut aussi dire que si on pique des parts de marché aux denrées alimentaires conventionnelles, on fournit une contribution à la résolution des problèmes de ressources qui menacent dans le monde entier. Cette éternelle discussion sur la qualité est un luxe que seule la riche Suisse peut se permettre et qui n'apporte rien au reste du monde.» Claudia Frick



Congrès «La masse ou la classe?»

Le 29 novembre 2018, plusieurs conférencières et conférenciers parleront de la question «Comment assurer une croissance quantitative sans perdre en qualité?». Ce congrès se déroulera à Berne et sera organisé par Bio Suisse, Bio Inspecta, bionetz.ch, Demeter, le FiBL et l'IG Bio.

Anciennes et nouvelles idées *pour réussir dans la transformation*

Les paysans bio et les transformateurs bio de BioFair (Suisse centrale) s'occupent eux-mêmes de manière originale de la production, de la transformation et de la commercialisation.

L'idée du projet est venue des paysannes et paysans bio de la région du Lac des Quatre Cantons et du Lac de Zoug», raconte Andi Lieberherr, le directeur de RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG. «Ils voulaient organiser eux-mêmes le commerce de leur produits bio sans impliquer la grande distribution.» RegioFair a été créée en août 2009 comme filiale d'Agrovision Burgrain AG. RegioFair comprend aujourd'hui quelque 150 producteurs et transformateurs Bourgeon des cantons de Lucerne, d'Ob- et Nidwald, de Schwytz, d'Uri et de Zoug. Ils produisent ensemble l'assortiment des quelque

600 produits de leurs deux marques, RegioFair et BioPuur. Les produits RegioFair sont totalement cultivés et transformés dans les six cantons. La marque BioPuur a été créée en 2016 comme deuxième pilier commercial. Ses produits contiennent aussi des matières premières qui ne peuvent pas ou difficilement être produites en Suisse centrale pour des raisons climatiques. La transformation est complètement effectuée en Suisse. «Notre but est de cultiver toujours davantage en Suisse centrale ces matières premières que nous devons encore acheter ailleurs», complète Andi Lieberherr.

La voie vers l'indépendance

Les cantons de Suisse centrale et la Confédération ont assumé une partie du financement du projet RegioFair dans le cadre de «projets de développement régional», et le reste a dû être trouvé auprès des membres et de la société mère Agrovision Burgrain AG. «Pour recevoir ce soutien nous avons dû planifier avec exactitude la production, la transformation, la

Andi Lieberherr mise sur RegioFair pour assurer l'existence d'une agriculture durable et d'une paysannerie en bonne santé. Photo: Tanja Hoch



distribution et le marketing – et présenter le tout aux bailleurs de fonds», explique Andi Lieberherr. En 2010, la première année opérationnelle, RegioFair a vendu ses produits à des magasins bio des six cantons de Suisse centrale pour un chiffre d'affaire d'un demi-million de francs. «Vu que ce potentiel commercial est assez limité, nous avons voulu investir les marchés citadins.»

Andi Lieberherr avait travaillé chez Vanadis AG et connaissait bien la scène du commerce biologique spécialisé lorsqu'il a présenté les produits RegioFair à des acheteurs potentiels. L'argument qui lui permet de convaincre: RegioFair réunit ré-

«Avant nous sollicitions, et maintenant c'est les magasins qui nous disent ce dont ils ont besoin. Cela assure l'écoulement des produits de nos producteurs.»

Andi Lieberherr

gionalité et saisonnalité, c.-à-d. l'essence même de la pensée bio. Des magasins bio de Zurich, Winterthour, Bâle et Berne s'y sont donc ajoutés. L'élargissement de la région de vente a permis d'augmenter le chiffre d'affaires d'environ un demi-million de francs par année. Le projet est financièrement indépendant depuis sa sixième année. «Le chiffre d'affaires a de nouveau fortement augmenté en 2017 – de 300 pourcents pour atteindre confortablement neuf millions de francs. Cela a été possible parce que les chaînes de magasins diététiques et biologiques Müller et Egli ont pris nos produits dans leur assortiment», explique Andi Lieberherr.

Couvrir la demande avec de la qualité

«La demande pour les produits que fabrique RegioFair va continuer d'augmenter», pronostique Andi Lieberherr. «Les marques RegioFair et BioPuur garantissent une transformation artisanale douce des matières premières même si les quantités augmentent.» RegioFair véhicule en effet la régionalité mais aussi l'idée de transformer les denrées alimentaires comme cela était de mise avant la révolution industrielle. «Cela signifie souvent investir plus de temps, par exemple pour laisser la pâte à pain lever pendant la nuit. Ceux qui le peuvent se démarquent des normes industrielles habituelles.»

Savoirs traditionnels pour nouveaux produits

RegioFair a déjà développé de nombreux produits avec des procédés de transformation d'origine. Andi Lieberherr mise sur le savoir sur le savoir des gens qu'il connaît. «Les personnes âgées savent encore comment on travaille sans additifs modernes.» Il présente les nouveaux produits à cinq ou six personnes qu'il connaît et en qui il a confiance: Si leur majorité est positive, on peut être sûr que le produit plaira au consommateur moyen.

«Si on découvre ne serait-ce qu'un seul nouveau produit révolutionnaire, tout le monde en retire quelque chose» souligne Andi Lieberherr. Un exemple? Un fromage à pâte molle au lait cru. Vu qu'il peut facilement y avoir des agents pathogènes indésirables dans le produit, personne ne fabriquait cette spécialité en Suisse avant RegioFair. «La rapidité est importante. Si on fermente le lactose en acide lactique dans

les quelques heures après la traite, il n'y a ensuite pas de problèmes de bactéries ou de virus.» Les transports doivent donc être courts. Vu que RegioFair maîtrise sans problèmes cette fabrication, différents spécialistes viennent voir comment elle fabrique son fromage à pâte molle au lait cru.

La qualité des matières premières est aussi très importante pour la fabrication «Nous fabriquons nos yogourts avec du lait de vaches Jersey, qui contient entre neuf et dix pourcents de graisse et de protéine au lieu de sept et demi. Cela en fait un très bon vecteur de goût», explique Andi Lieberherr. Il est aussi important de faire passer le lait par le moins possible de pompes et autres installations mécaniques. «Bio Suisse nous a accordé une distinction spéciale du Bourgeon Bio Gourmet pour notre séré, c'est pour nous une indication importante.»

Salade pommée pour cervelas

RegioFair emprunte aussi des voies inhabituelles pour la boucherie. «Nous fabriquons différents produits carnés sans citrate, phosphate, glutamate ni sel nitrité», décrit Andi Lieberherr avant de souligner: «Il est tout à fait possible de s'en passer, il faut seulement chercher avec persévérance d'autres solutions.» La plupart des bouchers utilisent du sel nitrité pour le rougissement – c'est ce qui se passe pendant le salage pour que la viande soit bien rouge. Sans ce procédé la viande serait grise. «Par exemple, nous rougissons nos cervelas avec de la salade pommée verte. Personne d'autre ne le fait, mais ça marche. La conservation et le goût sont identiques aux autres cervelas.»

Un nouveau centre de logistique de RegioFair est en train de se construire au Burgrain à Alberswil LU. «J'espère que nous pourrons déménager encore cette année», dit Andi Lieberherr, qui rajoute: «Nous aimerions continuer de croître et de développer notre assortiment, mais nous ne visons pas la croissance à tout prix. Le plus important pour nous est que les prix soient bons pour les membres de RegioFair et pour les magasins.» *Tanja Hoch*



RegioFair en chiffres

Actionnaire: Agrovision Burgrain AG

Nombre de producteurs et de transformateurs: 150

Nombre d'employés du centre de logistique: 18 plein temps

Chiffre d'affaires en 2017: plus de 9 millions de francs

www.regiofair.ch (en allemand)

www.vonbauernfuerbauern.ch > fr > un succes commercial regional > voir les films > regiofair



Fermenter *plus que de la choucroute*

Chacune et chacun peut faire des fermentations dans sa cuisine. Une technique en pleine renaissance.

Susanne Flückiger hache la tête de chou en tranches fines et régulières. «On peut bien sûr aussi râper, c'est come on préfère», dit-elle. Le légume émincé est mis dans une cuvette. Là elle saupoudre le chou avec du sel pour qu'il perde de son eau. Il se forme alors un jus mousseux dans lequel elle malaxe le chou. Une fois que le tout est bien mélangé, elle le met dans des pots.

Le chou va maintenant fermenter là pendant une dizaine de jours avant qu'elle le mette dans un endroit frais. Susanne Flückiger est agricultrice bio et elle a participé au cours «Transformation artisanale des denrées alimentaires: La fermentation», qui s'est déroulé en mars à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL à Frick.

Conservation par l'acidité

Ce que Susanne Flückiger fait avec le chou n'est rien d'autre qu'une fermentation. Ce qu'elle fait depuis déjà dix ans a maintenant beaucoup de succès, car les conserves à la mode grand-mère sont dans le vent. Et il ne s'agit pas que de choucroute... que ce soit du chou, des carottes, de la courge ou des betteraves rouges: tous les légumes peuvent être fermentés. Et ça peut aussi marcher avec des fruits, mais il faut rajouter beaucoup de sucre pour que l'alcool de forme rapidement. La consistance devient cependant vite de la bouillie. Mais, par

exemple, une poire qui n'a fermenté qu'un ou deux jours avant d'être mangée sera délicieuse.

Pas besoin de techniques raffinées pour réussir ses fermentations: Les légumes finement émincés sont mis dans des pots et le reste est assuré par les bactéries lactiques. Pratique: les bactéries sont déjà sur les légumes, pas besoin d'inoculer les produits. L'expérience montre en outre que les légumes bio fermentent mieux parce qu'ils ont naturellement de bons mélanges de microorganismes.

La fermentation est une notion générique pour des processus biochimiques lors desquels le métabolisme des microorganismes modifie les denrées alimentaires. Les bactéries lactiques sont parmi les plus importantes pour la fermentation alimentaire. Elles vivent sans oxygène et transforment le sucre des légumes en acide lactique, ce qui fait descendre le pH et crée un environnement qui ne convient pas aux germes pathogènes ou aux moisissures. Un bon moyen de conserver des aliments.

Jus, gaz et mousse

Si on veut profiter à fond du travail des bactéries lactiques, il faut respecter quelques points: il faut des légumes propres et délicieux, et si une partie du légume est gâtée, il faut l'enlever généreusement. Cela permet en effet de garantir qu'il n'y aura pas de mauvaises et indésirables fermentations dans les bocaux. Plus les légumes sont finement émincés plus les bactéries les fermenteront facilement et rapidement. Il est cependant aussi possible de faire fermenter un chou fleur entier dans de l'eau salée – ça prend simplement plus de temps.



Presque tous les légumes peuvent être fermentés. Et ça marche particulièrement bien avec des légumes bio. Photo: Barbara Assheuer

Le processus de la fermentation se déroule en deux phases: pendant la première, la macération, il faut exclure tout apport d'oxygène dans les légumes en train de fermenter. La meilleure manière de garantir cela est de poser sur la masse un objet pesant, p. ex. une pierre ou un sachet rempli d'eau pour la presser sous le liquide. Dans cette première phase, les bactéries lactiques produisent des gaz qui doivent pouvoir s'échapper – donc l'objet pesant doit être un peu plus petit que le diamètre du bocal. Pendant la macération, le liquide commence à buller et à mousser. Il est donc recommandé de mettre une assiette sous le bocal pour recueillir le surplus de liquide mousseux. Cette première phase dure entre six et dix jours. Vient ensuite la deuxième phase: Les bocaux sont soigneusement fermés avant d'être stockés au frais. Cela stoppe la fermentation et le légume reste stable pendant sa conservation. Ce procédé est valable pour tous les légumes, mais pour ceux qui contiennent peu d'eau comme le raifort ou la pomme de céleri, il vaut la peine de rajouter de l'eau salée dans le bocal.

De la choucroute pour le magasin de la ferme

Une qui a déjà essayé de nombreuses recettes de fermentation, c'est Barbara Assheuer. Elle s'active depuis de nombreuses années bénévolement auprès de Slow Food Deutschland et a été une des intervenantes d'un cours du FiBL. Elle a commencé à faire des fermentations il y a six ans sur le conseil d'une amie. «Je supporte mal les aliments acides, mais j'ai essayé les fermentations maison et j'ai été enchantée par la simplicité de la préparation et par le goût délicieux du résultat», raconte-t-elle. Sa digestion s'est aussi habituée aux légumes fermentés, glisse-t-elle en souriant. Ce qui a commencé comme hobby a continué de se développer. Aujourd'hui, Barbara Assheuer donne des cours et écrit des recettes. Depuis lors elle fermente presque tout, du chou au raifort en passant par la courge et la poire. Barbara Assheuer expérimente beaucoup en faisant confiance à ses yeux, à son goût et à son odorat: «Je regarde, respire et goûte si le légume est suffisamment fermenté



Le classique: fermenter du chou. Photo: Deborah Rentsch

ou s'il est moisi et qu'il faut le jeter.» Optiquement parlant, la moisissure est difficile à différencier des levures inoffensives, mais l'odeur des moisissures est très désagréable, explique encore Barbara Assheuer.

Susanne Flückiger veut maintenant essayer ce qu'elle a appris au cours. La fermentation n'a rien de nouveau pour elle. «Je fais chaque année trois à quatre kilos de choucroute pour moi, parce que je la trouve délicieuse», explique Susanne Flückiger. Elle avait jusque-là acheté les choux à un paysan, mais maintenant elle veut remettre en état son plantage et fermenter une partie des récoltes pour les vendre dans son magasin de la ferme. «Ce cours m'a inspirée», dit-elle. Elle aimerait essayer les recettes de Barbara Assheuer pour fermenter du chou-fleur, du topinambour et des carottes. Susanne Flückiger vend dans son magasin fermier des truites de production maison, différents sirops et mélanges de plantes aromatiques qu'elle prépare elle-même. «La choucroute et d'autres légumes fermentés iraient bien dans l'assortiment. Je pourrais en effet proposer une palette plus complète, ce qui est très important pour moi», explique-t-elle. *Deborah Rentsch, journaliste indépendante*



Les directives du Bourgeon pour la fermentation

Tous les ingrédients agricoles doivent être de qualité Bourgeon. Les arômes sont interdits. Si des acidifiants ou des cultures supplémentaires sont ajoutés pour la fermentation, il faut avoir une déclaration d'engagement pour le respect de l'interdiction des manipulations génétiques.

Fermentation: Prochain cours

Le FiBL prévoit un cours pratique sur le thème de la fermentation pour fin 2018 / début 2019. La date sera publiée en automne dans l'agenda du Bioaktuell parce que le cours sera en allemand. Les personnes intéressées peuvent s'annoncer dès maintenant à Sigrid Alexander.

www.bioaktuell.ch > Aktuell
→ sigrid.alexander@fibl.org
tél. +49 170 734 40 57

Recettes pour fermentations de Barbara Assheuer

Raifort

Ingrédients
1 racine de raifort (env. 400 g)
20 g de sel
1 l d'eau

Préparation

Dissoudre le sel dans 1 litre d'eau bouillante et laisser refroidir. Nettoyer le raifort, le peler, le râper en tranches aussi fines que possible, mettre dans la saumure et laisser tirer 10 à 12 heures à température ambiante. Égoutter les tranches de raifort (garder la saumure) et les tasser fortement dans un bocal de conserve. Ajouter de la saumure jusqu'à ce que tout le raifort soit sous l'eau. Couvrir le contenu et alourdir le couvercle. Durée de la fermentation: env. 7 jours à température ambiante, puis bien fermer le bocal et le stocker dans un endroit frais.

Gingembre-carottes

Ingrédients
700 g de carottes râpées
20 g de sel
gingembre râpé
poivre moulu

Préparation

Mélanger dans un bol les carottes, le gingembre, le sel et le poivre. Tasser fortement la masse dans un bocal à conserve. Couvrir le contenu et alourdir le couvercle. Durée de la fermentation: env. 5 à 10 jours à température ambiante, puis bien fermer le bocal et le stocker dans un endroit frais.

Vous trouverez plein d'autres recettes et de nombreuses informations de fond p. ex. sur le site internet suivant:

<https://nicronicuit.com>

«L'année passée, la vente directe a plus progressé que la moyenne»

Le Rapport annuel 2017 montre que le Bourgeon se porte très bien. Et qu'il y a encore un gros potentiel de croissance, dit Jürg Schenkel, le responsable du marketing de Bio Suisse.

Le marché bio a de nouveau progressé en 2017. Où la croissance a-t-elle été la plus forte?

Jürg Schenkel: Les chiffres d'affaires et les parts de marché ont progressé pour toutes les catégories de produits. Les champions des parts de marchés restent comme les années précédentes les œufs avec plus de 26 %. Les légumes suivent de près au deuxième rang avec 23 %, suivis comme toujours par le pain frais avec 22 %. Les produits laitiers et le fromage restent les plus gros générateurs de chiffre d'affaires du marché bio. Ce qui me réjouit particulièrement: Les gros ne sont pas les seuls à continuer de progresser, la vente directe a aussi



«Le bio progresse chaque année et a maintenant une part de marché de neuf pourcents.»

Jürg Schenkel, Bio Suisse

progressé: + 9 % pour atteindre 144 millions de francs. Cette croissance supérieure à la moyenne révèle aussi l'envie toujours plus forte des consommatrices et des consommateurs d'avoir des produits suisses et un contact personnel avec les paysans bio.

Bio Suisse a défini dans sa stratégie Avanti 2025 vouloir que les produits bio produits selon les normes du Bourgeon augmentent pour atteindre 15 % du marché suisse des denrées alimentaires. Dans quels secteurs voyez-vous les meilleures possibilités de croissance?

Le bio progresse chaque année et atteint maintenant une part de marché de 9 %. Cette tendance va se maintenir. Le commerce – surtout la Coop – prévoit en effet un fort développement du chiffre d'affaires bio. Le plus gros potentiel de croissance se trouve dans la viande ainsi que dans les produits frais et de convenance. Ces derniers croissent fortement depuis cinq ans. Ces deux évolutions reflètent des tendances sociétales que le bio peut satisfaire – envies de fruits et légumes goûteux, mais aussi de denrées alimentaires toutes prêtes.

Avanti 2025 prévoit aussi de faire passer en sept ans la proportion de fermes biologiques suisses de 15 à 25 % dont au moins 95 % de fermes Bourgeon. Cela ferait quelque

500 nouveaux producteurs par année. Qui devrait passer en bio et qu'est-ce qui sera demandé sur le marché?

Bio Suisse croît parce que le marché croît, ce qui signifie que les consommateurs sont la clé du succès. Les agriculteurs et transformateurs Bourgeon ont une bonne intuition de leurs besoins et ils élargissent constamment leurs assortiments. Je vois pour nos producteurs du potentiel dans les céréales panifiables, les oléagineux, les fruits – surtout les petits fruits, les cerises et les fruits à cidre – ainsi que la viande, et spécialement la viande de volaille. Et les secteurs forts comme les œufs et les légumes vont continuer de croître.

Quelle est l'importance des importations de produits certifiés Bourgeon pour Bio Suisse? Une partie de la croissance du marché doit-elle être obtenue en les augmentant?

Les produits étrangers certifiés Bourgeon sont un complément judicieux et renforcent l'importance du Bourgeon. Ils permettent de compenser les fluctuations saisonnières en Suisse ou élargissent l'assortiment p. ex. avec du café, du cacao ou des agrumes. Il va de soi que notre tâche première continue d'être de vendre les produits de nos paysans Bourgeon. Le but central de nos stratégies pour les différents marchés est une croissance sur des marchés équilibrés.

Coop et Migros dominent le marché bio. Comment Bio Suisse garantit-elle que cette dépendance à l'égard des grands distributeurs ne se répercute pas négativement sur les producteurs et transformateurs Bourgeon?

Une des tâches principales de Bio Suisse est de s'investir pour des prix agricoles équitables ainsi que pour des conditions équitables tout le long des filières de création de valeur. Cela revient toujours dans nos discussions avec Coop et Migros. Nous cherchons assez tôt des possibilités pour compenser les fluctuations de production et élargir l'offre. Nous soutenons aussi les ventes en faisant des promotions et en cherchant des créneaux d'écoulement pour les producteurs en reconversion. L'important est que nous puissions donner à nos paysannes et paysans bio une existence durable, un revenu correct et la possibilité de faire les investissements nécessaires. Jusqu'ici nous y sommes arrivés.

Interview: Lukas Inderfurth, Bio Suisse



Le Rapport annuel 2017 de Bio Suisse

À fin 2017, 6423 entreprises agricoles de Suisse et du Liechtenstein travaillaient selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Le chiffre d'affaires des denrées alimentaires bio a atteint un record de plus de 2,7 milliards de francs. Le Rapport annuel complet peut être consulté en ligne. Une version résumée est jointe à ce numéro du Bioactualités et se trouve aussi sur le site internet du Bioactualités.

<https://rapport.biosuisse.ch>

www.bioactualites.ch

S'annoncer maintenant pour le Bourgeon Bio Gourmet

Le Bourgeon Bio Gourmet distingue chaque année des produits de particulièrement bonne qualité.

Vous produisez du pain, de la viande ou du poisson et vous êtes un producteur ou un preneur de licence de Bio Suisse? Alors annoncez vos produits pour le Bourgeon Bio Gourmet. Cette année ce sont les produits suivants qui peuvent être annoncés:

- Pain
- Saucisses crues, à pocher, à cuire, à rôtir ou sèches ainsi que viandes séchées et mostbröcklis
- Poisson fumé, salé et conserves de poisson

Un jury spécialisé placé sous la direction de l'expert en analyse sensorielle Patrick Zbinden dégustera tous les produits déposés et vous enverra un commentaire compétent sur votre produit. Le jury spécialisé, qui comprendra des spécialistes de la branche ainsi que des experts en analyse sensorielle, testera les produits selon différents critères comme l'apparence, l'odeur et l'arôme, le goût et la texture.

Les meilleurs produits recevront le Bourgeon Bio Gourmet. La remise des distinctions se déroulera le 16 novembre au Slow Food Market de Zurich. Les différents produits distingués seront en outre présentés au stand commun de Bio Suisse.

Formation sensorielle pour les participants

Cette année, tous les transformateurs fermiers et preneurs de licences qui auront déposé un produit sont invités à participer le 7 septembre 2018 à une formation sensorielle gratuite dirigée par Patrick Zbinden qui se déroulera au Bioschwand à Münsingen BE. Les produits distingués par le Bourgeon Bio



Un jury spécialisé déguste les produits inscrits.

Photo: Andrea Wullimann

Gourmet seront annoncés par Bio Suisse. L'intérêt des médias pour les produits et leurs fabricants est toujours grand et a encore progressé ces dernières années.

Prière d'annoncer vos produits jusqu'au 31 juillet 2018 par courrier ou courriel avec le formulaire ci-dessous ou en utilisant le formulaire d'inscription disponible sur le site internet de Bio Suisse. *Valentin Ladner, Bio Suisse*

Inscription:

→ www.bio-suisse.ch > Transformateurs & commerçants

Informations supplémentaires:

→ Bio Suisse, Valentin Ladner

valentin.ladner@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 33

Inscription pour le Bourgeon Bio Gourmet 2018

Nom / Société	_____	Courriel	_____
Adresse	_____	N° de tél.	_____
NPA / Localité	_____	<input type="checkbox"/> Preneur de licence Bio Suisse	<input type="checkbox"/> Transformateur fermier Bio Suisse
Personne responsable	_____	Organisme de certification / n°	_____
Produits: (Noms des produits et dénominations spécifiques selon l'OIDAL et précision si Bourgeon ou Bourgeon et Demeter)	_____ _____ _____		

Les coûts se montent à 70 francs pour le premier produit et à 50 francs pour chaque produit supplémentaire.

Les produits nouveaux qui n'ont pas encore de licence Bourgeon doivent être accompagnés par la recette complète et par la description détaillée de la fabrication.

Prière de renvoyer le formulaire d'inscription jusqu'au 31 juillet 2018 à l'adresse suivante:

Bio Suisse, Valentin Ladner, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle



LINUS SILVESTRI AG
Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
kundendienst@lsag.ch
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 !



NeemAzal-T/S

Extrait de plante naturelle contre les pucerons

- Efficacité excellente et persistante contre les pucerons
- Préserve les auxiliaires



Andermatt
Biocontrol

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



David Bründler avec ses vaches



Naturel.

Parce qu'il est naturel de protéger l'environnement et ses ressources, ici et partout dans le monde.

Juste.

Parce qu'il est juste de respecter la nature et ses produits, mais aussi d'agir de façon écologiquement responsable.

Bon.

Parce qu'il est bon de se faire plaisir sans avoir mauvaise conscience, en harmonie avec la nature.

naturaplan



Naturel. Juste. Bon.



Pour moi et pour toi.

Ruminants: seulement des fourrages Bourgeon suisses dès 2022

L'AD a décidé que les ruminants recevraient à terme seulement des fourrages Bourgeon suisses et 5 % de concentrés. Elle a aussi défini ses recommandations de vote pour deux initiatives.

Il est rare que les points à l'ordre du jour de l'Assemblée des délégués (AD) soient discutés aussi intensivement à l'avance. Que ce soit l'alimentation des ruminants, les importations d'outre-mer, les stabulations entravées pour les chèvres ou les recommandations de vote pour deux initiatives – les organisations membres (OM) en ont débattu intensivement et plusieurs médias se sont emparés de ces thèmes.

Oui à la diminution des concentrés à 5 pourcents

Christian Butscher, du Comité, a ouvert ce thème de l'alimentation des ruminants en disant qu'il ne savait plus combien de fois il avait déjà présenté le sujet aux délégués. Cela souligne à quel point les discussions ont été controversées ces dernières années sans pour autant arriver à une décision. Et cela explique aussi les motions d'ordre des Bärner Bio-Bure et de Bio Jura, qui demandaient que le vote porte séparément sur la proportion maximale de concentrés et sur les 100 % de fourrages Bourgeon suisses, et qui ont été approuvées par une large majorité des délégués. Ce qui suivit fut l'exemple même d'une formation de l'opinion en trois actes souverainement menés par le président Urs Brändli.

Avant que l'AD ne vote dans un premier temps sur la proportion maximale de concentrés pour les ruminants, Martin Ott, le président du Conseil de fondation du FiBL, a brisé une lance pour l'alimentation des ruminants à base d'herbe: «Je remercie le Comité pour sa proposition de modifier le Cahier des charges pour diminuer les concentrés à 5%. Cela correspond mieux à la vache puisqu'à l'origine elle n'a jamais mangé de concentrés. Elle ne doit pas recevoir d'aliments dont l'homme peut se nourrir directement.» Après cette intervention claire il n'y a plus eu de discussion parmi les délégués et la motion de Comité a été acceptée à une confortable majorité des deux tiers. Les ruminants pourront donc encore recevoir au maxi-

mum 5 pourcents de concentrés à partir du 1er janvier 2022 (sous-produits de meunerie mis à part).

100 pourcents de fourrages Bourgeon suisses

Débat plus émotionnel autour de la question: seulement des fourrages Bourgeon suisses pour les ruminants – oui ou non? Le Comité avait fait la proposition suivante: «À partir du 1. 1. 2020, 90 pourcents du total affouragé devront être des fourrages Bourgeon suisses, et l'ensemble de l'affouragement devra provenir de cultures Bourgeon suisses à partir du 1. 1. 2022.» C'est Thomas Herwig qui a ouvert la discussion en plaidant pour la motion d'amendement de Bio Jura: «Nous demandons qu'à partir du 1. 1. 2020, 90 pourcents du total affouragé devront être des fourrages Bourgeon suisses, et que l'ensemble de l'affouragement devra provenir de cultures Bourgeon à partir du 1. 1. 2022, dont au minimum 90 pourcents de provenance suisse et au maximum 10 pourcents d'importation (sous-produits de meunerie mis à part).» Cette motion a été soutenue par une motion complémentaire de Progana sur mandat de Bio Fribourg, Bio Genève, Bio Neuchâtel, Bio Valais et Bio Vaud, qui demandaient en plus que Bio Suisse récolte des chiffres sur les quantités de fourrages Bourgeon importés et les présente lors de l'AD de l'automne 2020 pour pouvoir réévaluer la situation. «L'AD devra revoter dans trois ans, c.-à-d. au printemps 2021, pour décider si l'ensemble de l'affouragement devra provenir de production Bourgeon suisse à partir du 1. 1. 2022», a expliqué Claude-Alain Gebhard de Progana.

Anita Gstöhl, de Bio Liechtenstein, manque elle aussi de faits pour soutenir la motion du Comité: «90 pourcents de fourrages Bourgeon suisses, c'est faisable et réaliste dans un premier temps», a-t-elle dit. «Mais passer à 100 pourcents de fourrages Bourgeon suisses au 1. 1. 2022 sans avoir de chiffres sur les quantités de fourrages bio réellement importées est irréaliste.» Bio Liechtenstein proposait donc que 90 pourcents de l'ensemble des fourrages soit de production Bourgeon suisse à partir du 1. 1. 2020 et que la décision sur les 100 pourcents de fourrages Bourgeon suisses ne soit pas prise avant l'AD du printemps 2021.

Cette deuxième étape du vote a opposé les motions Bio Jura / Progana et Bio Liechtenstein. L'AD a suivi la motion

Quelques voix de l'Assemblée des délégués



Thomas Herwig, Bio Jura

«Les producteurs de lait se sont retirés de la discussion sur les importations et l'ont laissée à leurs collègues producteurs d'œufs et de porcs.»



Monika Egli, Bio Ostschweiz

«L'AD montre que les paysannes et paysans bio sont la base de Bio Suisse. Quand on s'implique, on peut faire changer les choses.»



Les délégués votent en plusieurs étapes sur les modifications de la directive pour l'affouragement des ruminants. Photo: Claudia Frick



Bio Jura / Prokana, c.-à-d. qu'à partir de 2022 10 pourcents des fourrages pourraient provenir de l'étranger s'ils sont de qualité Bourgeon. Lors de la troisième étape, cette motion devait s'imposer face à celle du Comité. Le vote a montré que cela n'était pas perdu d'avance, puisque les délégués ont suivi la motion du Comité – mais à une courte majorité de 10 voix seulement.

La décision de l'AD est donc prise: À partir du 1. 1. 2020, 90 pourcents du total affouragé aux ruminants devront être des fourrages Bourgeon suisses, et l'ensemble de l'affouragement devra provenir à 100 pourcents de cultures Bourgeon suisses à partir du 1. 1. 2022 (sous-produits de meunerie mis à part).

Report des votes sur les importations et les CL

L'AD n'est pas entrée en matière sur deux points pour le Cahier des charges (CDC): Le premier point concernait la motion de Bio Genève sur les importations d'outre-mer qui comportait deux variantes, dont la première exigeait que les produits frais et le vin d'outre-mer ne puisse pas avoir le Bourgeon, et la deuxième exigeait que tous les produits importés d'outre-

mer avec le Bourgeon figurent sur une liste exhaustive, cette liste des produits avec leurs régions de provenance devant être confirmée tous les quatre ans par l'AD. Les débats sur cette motion ont été reportés d'une année sur motion de Bio Jura notamment parce que l'importation de vin Bourgeon d'outre-mer a été suspendue par le Comité jusqu'à l'AD du printemps 2019. Cela allait tout à fait dans le sens du Comité, a expliqué Christian Butscher, qui a mentionné que Bio Suisse travaillait depuis trois ans sur une stratégie d'importation «qu'il s'agit maintenant de discuter avec la base. J'invite donc Bio Genève et les partisans des motions à s'impliquer dans cette discussion.» Ce qui va se passer maintenant: Un atelier sur le thème des importations critiques pour l'image sera organisé lors de la Conférence des présidents de juin 2018. Un groupe de travail qui doit encore être défini discutera ensuite de la suite des opérations et informera l'AD d'automne sur l'état de la discussion. Le groupe de travail élaborera aussi un projet de directive pour le soumettre au vote de l'AD du printemps 2019.

L'AD n'est pas non plus entrée en matière sur la motion de Bio Ostschweiz sur les Commissions de labellisation de la



«J'approuve la diminution des concentrés qui a été décidée. De nombreux producteurs de lait glaronnais prouvent que ça marche même sans concentrés.»

Richi Bamert, Bio Glarus



«Bio Grischun remercie pour la prolongation du délai car plusieurs producteurs ont encore besoin d'un peu de temps pour passer aux stabulations libres.»

Fadri Riatsch, Bio Grischun



Les stabulations entravées restent possibles pour les chèvres jusqu'au 31. 12. 2022. Photo: Theresa Reholz

transformation et du commerce (CLTC) et des importations (CLI) après que Bio Ostschweiz ait elle-même demandé le report du débat. Les vagues provoquées autour de la dissolution de la CLTC et de la CLI se sont en grande partie assagies. Le Comité et la Direction ont en effet repris l'initiative après la turbulente AD de l'automne 2017 et ont institué un groupe de travail chargé de trouver une voie praticable pour toutes les parties. Le Comité a donc déposé une motion d'ordre pour reporter la motion de Bio Ostschweiz à l'AD de l'automne 2018 pour prendre connaissance des résultats du groupe de travail au lieu de les anticiper. L'AD a accepté cette motion.

Deux autres points concernant le Cahier des charges ont ensuite été traités rapidement. L'AD a soutenu la motion de Bio Grischun qui demandait de prolonger dans le CDC le délai transitoire pour les stabulations entravées pour les chèvres jusqu'au 31. 12. 2022 comme c'est le cas dans l'Ordonnance bio. Et la motion concernant l'introduction des nouveaux producteurs Bourgeon qui doivent se former sur les bases et les méthodes de l'agriculture biologique en suivant des cours d'introduction ou de perfectionnement a aussi été



«Pour des denrées alimentaires durables et un commerce équitable: Je suis très heureuse que Bio Suisse soutienne notre initiative.»

Maya Graf, CN et Co-présidente de l'initiative «aliments équitables»



«Nous souhaitons davantage de soutien, mais nous sommes heureux que Bio Suisse ne se mette pas contre l'initiative pour la souveraineté alimentaire.»

Rudi Berli, Initiant de l'initiative pour la souveraineté alimentaire

acceptée. Sur une motion de Bio Luzern, l'AD a fait passer à cinq jours les trois jours de formation qui étaient nouvellement exigés.

Recommandations de vote pour deux initiatives

À l'exception du délai pour les stabulations entravées pour les chèvres, les délégués ont donc suivi le Comité sur tous les points pour le Cahier des charges – mais pas pour les recommandations de vote pour l'initiative pour des aliments équitables et pour l'initiative pour la souveraineté alimentaire. L'AD a soutenu la motion de Felix Lang (Bio Nordwestschweiz) et a décidé de recommander de voter oui aux aliments équitables par 64 voix contre 30 pour la liberté de vote souhaitée par le Comité.

Pour l'initiative pour la souveraineté alimentaire, c'est Bergheimat, soutenue par 110 femmes autour de la paysanne Bourgeon Ulrike Minkner, qui a demandé de recommander de voter oui. Il s'agit ici d'exiger une agriculture régionale et écologique et rien moins que l'organisation proactive d'une politique alimentaire ici en Suisse mais aussi dans le monde entier, a-t-elle dit. La discussion très engagée sur le pour et le contre a amené Rudi Beerli de Bio Genève à proposer la liberté de vote. L'AD s'est à la fin décidée pour cette liberté de vote et donc aussi bien contre le oui exigé par Bergheimat que contre le non proposé par le Comité.

L'élection des membres de la nouvelle Institution de recours indépendante (IRI) n'a suscité aucune discussion. Ont donc été élus pour quatre ans: Simon Buchli, Maurice Clerc, Franz Helfenstein, Hansjörg Schneebeli et Paul Knill. Les personnes intéressées par les CV de ces élus les trouveront dans les documents préparatoires de l'AD. L'IRI se constituera elle-même et choisira dans ses rangs un président et deux membres remplaçants. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*



Procès-verbaux et documents des AD

Les documents de l'AD du printemps sont postés sur le site internet de Bio Suisse de même que les procès-verbaux des AD précédentes.

 www.bio-suisse.ch > À notre sujet >

Fédération interne > Assemblée des délégués

Corée du Sud: La pomme à huit francs

Les fruits beaux et sains sont très recherchés en Corée du Sud. Cela favorise l'agriculture bio mais exige une bonne protection phytosanitaire et donc les conseils du FiBL.

Les fruits sont toujours plus appréciés en Corée du Sud, mais ils y sont encore vendus comme des produits de luxe. Douze pommes impeccables valent en effet 90 francs dans les magasins. Des emballages luxueux et coûteux permettent de les offrir comme cadeaux. La société sud-coréenne accorde une très grande importance à la qualité et à la sécurité des denrées alimentaires. Les scandales environnementaux dus à la surfertilisation et aux pollutions par les pesticides ont choqué la population dans les années nonante et ont aidé les pionniers de l'agriculture biologique sud-coréenne à mieux vendre leurs produits et à bénéficier de programmes d'encouragement de l'État. La production biologique y est aujourd'hui de haut niveau, le système de certification est accrédité par l'état et reconnu par la Suisse, l'UE et les USA. La promotion des ventes dans le pays est aidée par le fait que les autorités locales financent dans de nombreuses écoles le repas de midi avec des produits de production respectueuse de l'environnement. La sécurité de l'écoulement est aussi assurée par des organisations de producteurs et de consommateurs qui ont été créées par solidarité avec les populations rurales vu que la vie paysanne a longtemps été synonyme de pauvreté. Le cliché nourrit l'exode rural qui cause le vieillissement de la population rurale et prive de succession les domaines agricoles.

Des phytos maison pour des fruits parfaits

La péninsule sud-coréenne présente des paysages de collines et des conditions climatiques comme celles de l'Europe cen-



Dans un projet du FiBL en Corée du Sud, des fleurs attirent les auxiliaires.

trale. Ici, des petites fermes de deux à trois hectares et le plus souvent très spécialisées pratiquent une culture principale comme p. ex. le gingembre, les piments, le ginseng, les pommes ou les cerises.

Les principales maladies des pommiers sont le «white rot», qui touche les fruits et le bois, ainsi que la marssonina et les alternarioses des feuilles et des fruits. La tavelure du pommier est connue mais ne pose pas de problèmes. Il y a eu ces dernières années des premiers foyers de feu bactérien.

L'agriculture sud-coréenne utilise en général beaucoup d'intrants – aussi bien en conventionnel qu'en bio. En arboriculture fruitière biologique, la bouillie sulfocalcique et la bouillie bordelaise sont les principaux fongicides. Ces produits sont souvent fabriqués par les producteurs eux-mêmes et le plus souvent épandus avec des souffleuses radiales. Les vergers de pommiers sont en automne presque entièrement recouverts de blanc. Les pommes passent donc dans des installations de lavage, de brossage et de tri avant d'être transformées ou conditionnées.

Des fleurs qui remplacent des traitements

Les perspectives commerciales des producteurs sud-coréens de fruits bio sont en fait bonnes, mais pour que la surface bio continue d'augmenter il faut une protection phytosanitaire efficace. Le FiBL a donc été approché pour participer à des projets entièrement financés par la Corée du Sud. Un projet lancé en 2014 a étudié le concept des bandes florales comme éléments de la lutte contre les ravageurs. Les agriculteurs sud-coréens s'intéressent à l'idée des bandes de fleurs mais ne peuvent souvent pas encore les mettre en pratique pour des raisons culturelles et structurelles. Le projet en cours actuellement teste dans la pratique sud-coréenne les stratégies qui ont fait leurs preuves chez nous pour la protection phytosanitaire biologique des fruits à pépins et à noyau et les adapte aux conditions et aux ravageurs locaux. Les premiers résultats sont encourageants. On voit en effet que de nettes améliorations sont possibles dans la protection phytosanitaire en optimisant l'utilisation des produits bio existants. *Young-Hyun Ryu, GBARES; Hansjakob Schärer, FiBL*



Forte proportion d'arboriculture fruitière bio

La part de fruits bio (8 % / 1600 ha) en Corée du Sud ressemble à celle de la Suisse (9 % / 580 ha). La part de surfaces bio (1.2 % / 20 000 ha) est plus basse qu'en Suisse en 2016 (13.5 % / 140 000 ha). Qu'il soit bio ou non, le riz (1 000 000 ha) est la principale culture.

 www.organic-world.net

Voyage arbobio en Corée du Sud en 2019

Vous pourrez participer entre mi-juillet et mi-août 2019 à un voyage dans les régions d'arboriculture fruitière de Corée du Sud. 7, 10 ou 14 jours sont possibles. Les personnes intéressées sont priées de s'annoncer rapidement.

hans-jakob.schaerer@fibl.org

tél. 062 865 72 09



La qualité est très demandée et le revenu disponible augmente: Bonnes conditions pour l'arboriculture bio en Corée du Sud. *Photos: Hans Jakob Schärer*



Do-it-yourself: Ici on fermente des engrais à base de microorganismes, et les bouillies sulfocalcique et bordelaise sont souvent faites maison.



Le marché veut des gros fruits rouges et sucrés: une feuille d'aluminium réfléchissante favorise la coloration des variétés tardives.

Fermes Bourgeon sous la loupe

L'analyse SMART montre à quel point les fermes Bourgeon sont durables. Le FiBL a analysé 185 fermes sur mandat de Bio Suisse, et les premiers résultats sont maintenant disponibles.

Bio Suisse a fait analyser 185 fermes Bourgeon par l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL avec la méthode SMART au cours des trois dernières années. Le chef de projet Lukas Baumgart explique: «SMART est très détaillée et permet d'évaluer uniformément les prestations de durabilité des entreprises. Une caractéristique de la méthode est la possibilité de comparer des entreprises différentes – en Suisse, mais aussi ailleurs.» SMART analyse une entreprise d'après 58 thèmes comme par exemple la qualité du sol et la sécurité du travail (voir encadré). L'analyse comprend toutes les dimensions de la durabilité: écologie, économie, bien-être social et gestion de l'entreprise.

Les 185 fermes Bourgeon choisies au hasard pour l'analyse SMART reflètent l'ensemble des types de fermes et des zones géographiques.

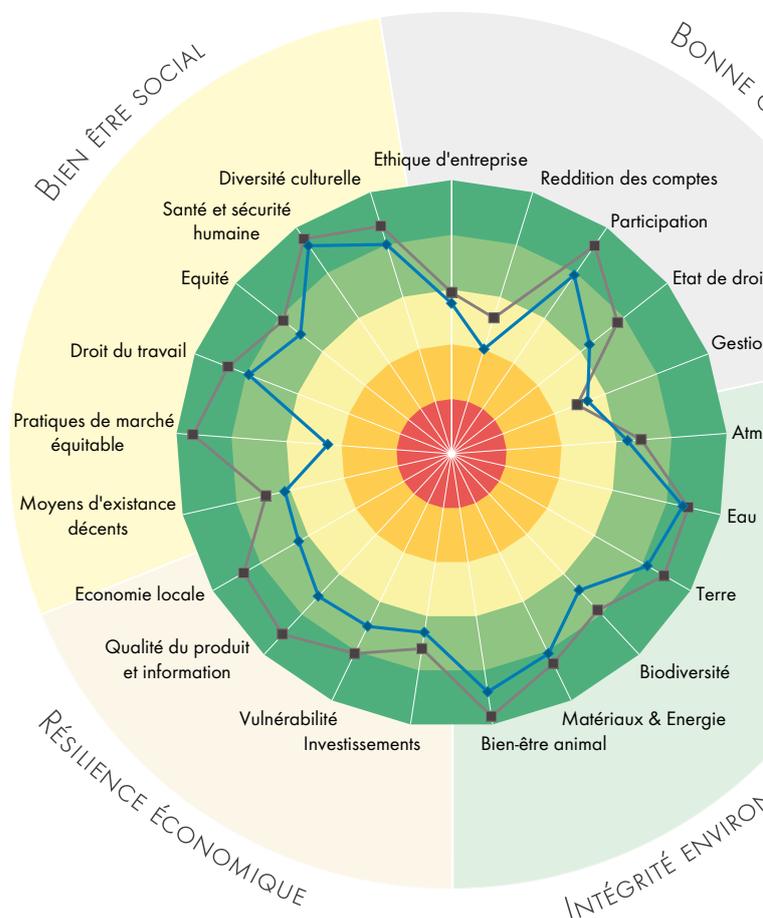
Écologiquement et économiquement au top

Le dépouillement des 185 analyses montre que les fermes ont de bons à très bons résultats sur le plan de l'écologie. Un «très bien» a été donné à la majorité des fermes pour la consommation et la qualité de l'eau grâce au renoncement aux engrais et pesticides chimiques et de synthèse et à l'utilisation prophylactique des antibiotiques.

Les fermes Bourgeon utilisent en outre moins d'énergie par unité de surface que les entreprises agricoles moyennes suisses. Cela est dû à la production moins intensive – on peut en effet tabler sur le fait que les restrictions du Bourgeon pour le chauffage des serres engendrent des économies d'énergie. Les fermes Bourgeon analysées ont aussi de très bons résultats pour le bien-être des animaux.

Les fermes étudiées présentent en moyenne une bonne rentabilité et peuvent faire des investissements. Des places de travail ont été créées ces cinq dernières années dans 15 %

Deux fermes laitières en comparaison



des fermes, et le nombre de places de travail a même augmenté depuis 2014 dans la moitié des fermes qui ont des cultures spéciales intensives en main-d'œuvre.

Dans le domaine du bien-être social, toutes les fermes étudiées présentent un haut niveau pour le critère de la qualité de vie. Elles ont par contre de moins bons résultats du point de vue du travail hebdomadaire. Peu de jours de vacances pour le chef d'exploitation et sa famille sont la norme et un problème particulièrement aigu dans les fermes laitières.

Un atelier pour les producteurs participants

Tous les producteurs Bourgeon qui participent à l'analyse SMART reçoivent une évaluation individuelle de leur ferme avec un graphique et des explications sur les résultats. Ils reçoivent donc une vue d'ensemble détaillée sur le degré de réalisation des objectifs de durabilité de leur ferme qui montre aussi les points forts et les potentiels d'amélioration. Le chef d'exploitation peut en outre se comparer avec d'autres fermes du même type. Un des participants a exprimé à ce sujet: «Même si nous faisons attention à ce qui fonctionne bien ou mal dans notre ferme, ce rapport peut nous aider à prendre conscience des points que nous devons attaquer pour continuer d'améliorer la durabilité.»

La méthode SMART et sa mise en valeur sont toutefois complexes et la lecture des graphiques doit être exercée: Ils



Fritz Sahli et Lukas Baumgart en pleine discussion pendant l'analyse SMART. Photo: Markus Gehrig

GOUVERNANCE
n holistique
osphère
NEMENTALE

— Ferme laitière A
— Ferme laitière B

Réalisation des objectifs

- 0 - 20 %
- 20 - 40 %
- 40 - 60 %
- 60 - 80 %
- 80 - 100 %

Le graphique montre les analyses SMART de deux fermes laitières dans les quatre dimensions de la durabilité «Intégrité écologique», «Résilience économique», «Bien-être social» et «Bonne gestion de l'entreprise». Quelques points des évaluations présentées dans ce graphique vont être expliqués ci-après:

Intégrité écologique

Les deux fermes sont très bonnes dans le domaine du bien-être des animaux à cause de la bonne qualité de leurs stabulations. Le point décisif pour la meilleure évaluation de la ferme A était entre autres que les animaux n'avaient pas été écornés et que les transports vers l'abattoir étaient plus courts. La ferme A renonce en outre aux traitements hormonaux en cas de perturbations des chaleurs alors que la ferme B en utilise pour quelques vaches. La ferme laitière B a mis ses bêtes à l'alpage en été, ce qui a eu une influence positive sur son évaluation.

Résilience économique

La ferme laitière A a reçu une meilleure évaluation pour le thème «Économie régionale» parce qu'elle a créé des emplois au cours des cinq dernières années et qu'elle transforme des matières premières à la ferme. La ferme B a eu une moins bonne évaluation parce que la charge de travail de la famille paysanne est très grande. L'évaluation

pourrait être améliorée dans les deux fermes si elles proposaient des places d'apprentissage.

Bien-être social

L'évaluation diffère fortement entre les deux fermes pour le thème «Pratiques commerciales équitables». La ferme laitière A n'achète que de la paille ainsi que du lait de fermes voisines pour la transformer tandis que la ferme B achète une partie de ses intrants à des fabricants régionaux ainsi que des concentrés qui viennent de plus loin. Il n'est donc pas possible d'exclure qu'une partie des concentrés viennent de pays où les conditions sociales sont problématiques et cela a plombé l'évaluation.

Bonne gestion de l'entreprise

Les deux fermes n'ont en fait pas une bonne évaluation sur ce point parce que les deux producteurs ne s'étaient pas engagés par écrit à respecter les principes de la durabilité. Un plan ou un rapport de durabilité en plus aurait contribué à une meilleure évaluation. Mentionnons toutefois que remplir ce critère n'est en général vraiment utile que pour de grandes entreprises agricoles ou agroalimentaires. La ferme laitière A s'engage aussi dans le domaine du traitement des dépendances, ce qui a influencé positivement l'évaluation pour les points «Participation» et «Égalité des droits».

montrent en effet sur une échelle de 0 à 100 pourcents à quel point un objectif a été atteint: 0 pourcent signifie qu'un objectif n'a pas du tout été atteint, et 100 pourcents qu'il l'a été complètement. Lukas Baumgart dit à ce sujet: «Il est presque impossible d'atteindre 100 pourcents. Une note de 68 pourcents peut selon le sujet être déjà bonne et se situer dans la zone normale.»

Le FiBL et Bio Suisse organisent cet automne des ateliers pour expliquer en détail la méthode, les résultats et la suite des opérations pour le développement durable des fermes. Tous les chefs d'exploitation qui ont participé à l'étude SMART sont invités à participer à ces ateliers.

D'autres analyses des résultats vont suivre

L'analyse SMART n'est pas seulement utile pour les producteurs. La mise en valeur globale montrera en effet à Bio Suisse dans quels domaines thématiques la réalisation de sa nouvelle stratégie Avanti 2025 devra mettre l'accent du point de vue de la durabilité. «Les données récoltées représentent un fonds inestimable pour d'autres mises en valeur», dit Christian Schader, responsable du thème de la durabilité au FiBL et co-auteur de l'étude. Les différentes mises en valeur vont encore occuper l'équipe SMART pendant un certain temps, d'autant plus qu'une publication scientifique est aussi prévue. *Karin Nowack, Bio Suisse; Rolf Epple, FiBL*



SMART - une brève explication

Le FiBL a développé la méthode SMART (Sustainability Monitoring and Assessment Routine) pour les analyses de durabilité ainsi que l'évaluation des entreprises agricoles et agroalimentaires. Elle se base sur les «directives de durabilité SAFA» de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO. Les objectifs qui y sont définis pour les quatre

dimensions et les 58 domaines thématiques sont valables dans le monde entier pour toutes les formes d'entreprises agricoles et agroalimentaires. Les entreprises font alors l'objet d'une évaluation globale comprenant les achats d'intrants - mais pas pour un seul produit. La méthode a été développée pour pouvoir assurer une évaluation uniforme des entreprises agri-

coles sur le plan du développement durable. *Karin Nowack*

→ Contact et information supplémentaires:
Lukas Baumgart, lukas.baumgart@fibl.org

www.fibl.org > français >
chercher «SMART»

Film sur l'analyse SMART:
youtu.be/ukNuWjhRano

Lait: Les ventes augmentent encore



Lait

Le marché du lait bio se trouve en pleine mutation structurelle. La création de Mooh à mi-2016 et la fusion entre le Biomilchpool et Mooh le 1er avril 2018 ont provoqué quelques transferts. Le processus de transformation se poursuit avec la séparation de la Berner Biomilch-Gesellschaft et du Biomilchpool. 2017 a été une année plutôt inhabituelle pour le marché du lait bio. Les quantités produites sont restées faibles malgré l'arrivée de nouveaux producteurs, mais la quantité transformée en bio a par contre augmenté. La quantité produite a globalement augmenté de 2,2 % par rapport à 2016, et la quantité de lait transformée en bio de 3,7 %. Le chiffre d'affaires a augmenté de 2,3 % pour atteindre 322 mio Fr. On s'attend pour 2018 à 6 millions de kilos de lait de plus produits par des producteurs qui ont terminé la reconversion. L'écoulement semble assuré notamment par les nombreuses activités que la Coop va mener dans le cadre des 25 ans de Naturaplan. Il ne devrait pas y avoir de surplus. Le stock de beurre était pratiquement vide au début avril 2017, ce qui a rendu l'approvisionnement difficile pendant l'été. Il n'a cependant pas fallu importer du beurre bio puisque la production s'est relancée à partir du milieu de l'année. Le stock de beurre était de 164 tonnes à mi-avril de cette année, ce qui le rapproche de nouveau du niveau de 2016. *Eldrid Funck, Bio Suisse*

Champignons

Les champignons bio continuent d'être appréciés et la production a augmenté en 2017 alors que la demande pour les champignons bio est en forte augmentation. La production de champignons nobles (pleurotes en huître, pleurotes du Panicaut et shiitake) a passé en 2017 de 20 à 275 tonnes. La part de marché de ces champignons bio est de plus de 50 % dans le commerce de détail. Des champignons de Paris bio sont aussi produits en Suisse depuis 2017. Les sociétés Wauwiler Champignons AG et Fine Funghi AG ont développé la production bio et ont pu écouler 80 tonnes de champignons de Paris bio. Les nouveaux champignons de Paris bio suisses réalisent dans le commerce de détail des prix plus élevés que les produits étrangers, et la différence de prix entre les champignons de Paris frais bio et conventionnels a donc augmenté. La part de marché des champignons de Paris bio est d'environ 9 % dans le commerce de détail. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Légumes Bio Suisse

L'association «Légumes Bio Suisse» prend son envol. Les producteurs de légumes bio ont lutté pendant longtemps pour obtenir une section propre au sein de l'Union maraîchère suisse UMS. C'est enfin le cas depuis 2017 et l'association gagne en force et peut enfin se consacrer à sa véritable

tâche, qui est de représenter les intérêts de tous les producteurs de légumes bio. Elle compte actuellement près de 50 producteurs de légumes bio qui couvrent les trois quarts de la surface maraîchère biologique suisse. Le comité a prévu plusieurs activités pour 2018, dont un des points forts sera le thème de la section: Un voyage chez des sélectionneurs hollandais doit être organisé en septembre puis, à la fin de l'année, un atelier est prévu sur ce thème.

Un autre axe principal sera selon le président Hans-Ulrich Müller le renforcement de la représentation des intérêts des producteurs de légumes bio au sein de l'UMS, auprès de Bio Suisse et auprès des acheteurs. Les membres de l'association «Légumes Bio Suisse» doivent pour cela pouvoir siéger dans les différentes instances de la branche. Les nouveaux membres sont cordialement bienvenus. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Devenir membre de «Légumes Bio Suisse»
→ www.bioactualites.ch > Magazine >
Archives 2017 > Bioactualités 4 | 2017 >
Devenir membre de Légumes
Bio Suisse

Info marchés

Prix de référence à la production, franco commerce et pour la vente directe.
 www.bioactualites.ch > Marché
 www.legume.ch
 www.swissmilk.ch > Français

Marché des céréales fourragères *biologiques suisses*

L'offre indigène de céréales fourragères bio a continué d'augmenter ces dernières années grâce aux nouvelles fermes et surfaces bio. Malgré des conditions météorologiques défavorables, les rendements ont dépassé les attentes de nombreux producteurs. La moisson 2017 a ainsi permis de prendre en charge 29 069 tonnes de céréales fourragères. Les quantités prises en charge ont pu être fortement augmentées pour presque toutes les sortes de céréales. «L'exemple-type est le maïs grain, dont les 9120 tonnes représentent une augmentation de 200 % par rapport à l'année précédente», explique Michele Hostettler, product manager Grandes cultures chez Bio Suisse. «Nous avons toujours signalé ces dernières années qu'il fallait être prudents avec les surfaces d'avoine fourragère,

de triticale et d'orge, et malgré tout les quantités récoltées ont augmenté par rapport à l'année précédente de 13 % pour l'avoine, de 53 % pour l'orge et même de 90 % pour le triticale.» La proportion de céréales fourragères suisses se situe vers les 80 %, poursuit Michele Hostettler. Le maïs grain et le blé fourrager sont toujours bien demandés. La forte proportion de marchandise suisse a provoqué une situation tendue sur le marché des céréales fourragères bio. Les fabricants d'aliments fourragers ont réagi assez tôt et ont augmenté les prix des leurs aliments fourragers, ce qui à son tour s'est fait sentir chez les éleveurs. La branche part de l'hypothèse que la forte proportion d'aliments fourragers Bourgeon suisses va se maintenir ces prochaines années. *Petra Schwinghammer*



La proportion de céréales fourragères suisses se situe vers les 80 %, mais le maïs grain et le blé fourragers restent très demandés. *Photo: màd*

Bonnes perspectives *pour les cultures alimentaires*

Biofarm annonce une bonne demande du commerce spécialisé bio et des grands distributeurs pour des cultures spéciales comme le millet, les lentilles ou le tournesol à décortiquer, dont la culture et la préparation sont développées par la coopérative avec des producteurs et transformateur bio suisses. «Nous avons encore une demande non couverte pour du millet, de l'avoine ou des flocons de blé, mais aussi pour d'autres cultures», dit Hans-Georg Kessler, le responsable du secteur

agricole de Biofarm. Pour la plupart de ces cultures il est en fait trop tard, mais si quelqu'un doit labourer une vieille prairie temporaire ou une culture hivernante ratée, il devrait se poser la question de ces «nouvelles anciennes» cultures, qui sont mûres en moins de 100 jours et intéressantes sur le plan économique. Biofarm cherche aussi de l'avoine Bourgeon (restrictions variétales) et du blé fourrager Bourgeon pour en faire du gruaux ou des flocons. *Michele Hostettler, Bio Suisse*



Il y a une demande pour du millet Bourgeon. *Photo: màd*



Cultures alimentaires

Vous trouverez de plus amples renseignements sur les cultures, les semences ou les centres collecteurs concernant Biofarm directement auprès de la coopérative.

→ Hans-Georg Kessler, conseiller oléagineux et spécialités en grandes cultures
tél. 062 957 80 53
kessler@biofarm.ch

→ Hansueli Brassel; conseiller céréales et spécialités en grandes cultures
tél. 062 957 80 52
brassel@biofarm.ch

 www.biofarm.ch

Agenda

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

Elevages

1^{ère} 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 organisations 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.journeeбетailbio.ch

Cultures

Visites de cultures

FRIBOURG
④ **Date et lieu**
MA 29 mai, 19 h
Ferme-Ecole de Sorens, parcelle de céréales vers le Gros-Pray

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

GENÈVE
③ **Date et lieu**
LU 28 mai, 13h30
Chez Jean-Pierre Jaussi
La Croix-de-Rozon et
Josy Tamarcaz, 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 de betteraves, bilan de la saison

③-⑤ **Renseignements**
Maxime Perret
Conseiller technique en grandes cultures biologiques
tél. 022 939 03 11
perret@agrigeneve.ch

VAUD
⑥ **Date et lieu**
JE 24 mai, 9h30
Chez Jean-Jacques Gerber
Rue de la cour 4, 1041 Naz

Contenu
Conduite de différentes cultures en bio: blé, épeautre, maïs, orge-pois, ...

⑦ **Date et lieu**
MA 12 juin, 9h30
Chez Alexandre Delisle
rte du Nord 19, 1076 Ferlens VD

Contenu
Essais de différentes techniques de semis de céréales, colza avec plantes compagnes

⑧ **Date et lieu**
MA 19 juin, 9h30
Chez Frédéric Aebi
Ch. Des Vernes 2, 1279
Chavannes-de-Bogis

Contenu
Cultures de printemps

⑨ **Date et lieu**
ME 11 juillet, 9h30
Chez Sylvain Badan, Ferme du Jolimont, 1304 Cossonay

Contenu
Betterave sucrière bio

⑩-⑪ **Renseignements**
Gérald Huber, ProConseil,
Conseiller agricole bio,
tél. 021 905 95 50
g.huber@prometerre.ch

Visite d'alpage

Date et lieu
Vendredi 6 juillet
Alpage la Bretaye, Roc d'Orsay, Ollon

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

Organisation
Franz J. Steiner, FiBL

Renseignements et inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
cours@fibl.org
www.inscription.fibl.org
Délai d'inscription: LU 18 juin

Permaculture

Arbo bio: ateliers au BioDiVerger

Date et lieu
JE 28 juin, 8h - 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 > Agenda

Organisation
Flore Lebleu, FiBL

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

Foires et marchés

FiBL: Journée portes ouvertes

Date et lieu
DI 19 août, 10h - 17h
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 nombreux projets.
Des visites guidées vous attendent pour en faire le tour.

Maraîchage

Échanges d'expériences pratiques

Date et lieu
JE 23 août 2018, 9h - 16h
Ferme de Rovéréaz, Lausanne

Contenu
Techniques adaptées à un maraîchage dans la complexité naturelle. Mécanisation et auto-construction. Sélection végétale participative et production de semences. Visite de la ferme agroécologique de Rovéréaz

Renseignements
Maurice Clerc, FiBL
tél. 021 619 44 75
Mobile 079 501 55 12
maurice.clerc@fibl.org

Petites annonces

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

Bourse Bio

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

CHERCHE

Cherche agriculteurs un peu idéalistes, pouvant céder une petite part des terres et habitat, pour projet d'autosuffisance et maraîchage, ev. jardin visitable chèvrerie, accueil ...
Vente directe de nos produits communs VD, VS ou FR.
Tél. et répondeur au 024 463 37 01

Lettre de lecteur

«Faible incitation des taxes incitatives»



À propos de l'article «Initiative pour une eau potable», Bioactualités 2 | 18

C'est avec grand intérêt que j'ai lu l'article sur l'Initiative pour une eau potable publié dans le Bioactualités 2|18. Je ne peux que soutenir la plupart des affirmations. J'ai cependant été étonné que ce ne soit qu'à la fin de l'article qu'on déplore le peu d'ambition de la stratégie de la Confédération pour les pesticides et qu'on exige une taxe incitative sur les pesticides. Le fait que la taxe incitative introduite au Danemark semble avoir fait économiser 40 pourcents de pesticides n'est pas juste. C'était bien le but, mais il a clairement été manqué. Les expériences faites dans plusieurs pays montrent au contraire que les taxes incitatives de ce genre sont peu efficaces sauf pour occuper des fonctionnaires. Les paysans ne traitent pas par plaisir mais pour satisfaire les exigences des acheteurs. Et ces derniers ne payeront pas plus cher et ne poseront pas moins d'exigences si les produits de traitement deviennent plus chers. Cela ne change donc rien pour les consommateurs: Tant que les denrées alimentaires sont assez bon marché ils acceptent que la production utilise des pesticides – sinon ils achèteraient bio.

C'est la consommation qui est le moteur. De nombreux problèmes seraient résolus si tous les consommateurs achetaient bio. Il faudrait faire une évaluation et par exemple frapper les denrées

alimentaires conventionnelles d'un impôt sur les pesticides ou, encore mieux, d'un impôt différencié sur la pollution de l'environnement. Ces taxes ne devraient bien sûr pas être payées par les producteurs de pommes de terre ou de pommes mais par les consommateurs de pommes de terre ou de pommes, et aussi pour les marchandises importées. Aucun doute que le problème puisse être techniquement résolu, car si on peut calculer une taxe incitative pour chaque pesticide on peut tout aussi bien en définir une pour les produits alimentaires. Et si on utilisait le produit de cet impôt pour encourager l'agriculture biologique et soutenir la recherche, la sélection variétale et le développement de nouvelles méthodes, les denrées alimentaires bio seraient très vite moins chères et les conventionnelles plus chères. Il s'achèterait alors davantage de bio et la Suisse aurait très vite, probablement en quelques années seulement, une agriculture en grande partie bio.

Si le Conseiller fédéral Schneider-Ammann peut augmenter la TVA quand il veut pour ses plans de libre-échange afin de pouvoir compenser les pertes de revenus des paysans, il devrait quand même être aussi possible d'introduire un impôt basé sur des points de pollution de l'environnement et de l'utiliser pour favoriser l'agriculture biologique.

Domage que Bio Suisse ne poursuive pas ce genre d'idées mais préfère se limiter à des mesures peu efficaces comme les taxes incitatives.

Eveline Dudda
Hinterforst SG

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs et vos propositions de thèmes pour la rubrique «Je vous le dis» à redaktion@bioaktuell.ch.

Solution du rébus de la page 12: 1D/2A/3C/4B

- 1 Les fleurs et les insectes la remercient: Véronique Chevillat s'investit pour la biodiversité dans l'agriculture.
- 2 Anet Spengler Neff travaille sur la sélection bovine adaptée aux conditions locales et étudie l'alimentation et la rumination des vaches.
- 3 Barbara Früh est une actrice du bien-être des animaux: elle encourage la garde et l'alimentation des porcs selon leurs besoins spécifiques.
- 4 Claudia Daniel découvre des produits efficaces contre des petites bestioles comme p. ex. des parfums répulsifs contre le méligèthe du colza.

Sous-semis Bio de Semences UFA

Wellness pour vos sols

UFA 
SAMEN | SEMENCES

www.semencesufa.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

bio.COMPACT

aliments de qualité pour
poules pondeuses

- ✓ Structure idéale et unique
- ✓ Excellente appétence
- ✓ Meilleure assimilation du fourrage
- ✓ Excellente fluidité

Nous vous conseillons volontiers.

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch



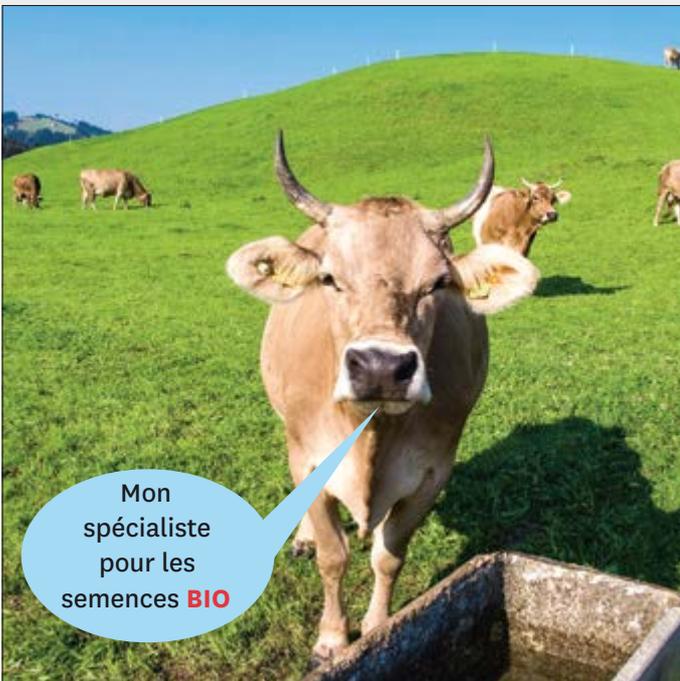
La bonne façon

avec aliment UFA pour volaille

- Solide partenariat
- Assortiment novateur
- Compétence et fiabilité
- Conseils personnalisés
- Réseau national/international

ufa.ch

Dans votre
LANDI



Mon
spécialiste
pour les
semences **BIO**

OHS

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

www.hauenstein.ch

entre professionnels

Rafz | Oftringen | Landquart | Orbe | S. Antonino

Une qualité fascinante

bio  inspecta

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

«Des vaches conventionnelles sur un alpage bio!
Des vaches bio sur un alpage conventionnel!
Et mon alpage là-dedans?»
Une question, une incertitude!

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

021 552 29 00 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
www.bio-inspecta.ch