

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

3 | 19
AVR



S'engager pour la poursuite du développement de l'agriculture biologique

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de scientifiques et de techniciens motivés et engagés qui veulent poursuivre le développement de l'agriculture biologique, du Bourgeon et du marché bio. Nous cherchons pour cause de démission à partir de l'été 2019 un ou une

Président-e et membre de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC)

Vous êtes avec les collègues expérimentés de la CLTC compétent-e pour l'interprétation et le développement du Cahier des charges de Bio Suisse dans le domaine de la transformation et du commerce. La CLTC est une instance de l'assurance-qualité chargée de surveiller que l'octroi et le retrait de la marque collective Bourgeon aux preneurs de licences ainsi que l'activité du secrétariat soient conformes au Cahier des charges de Bio Suisse. Elle élabore des règlements et le règlement des sanctions pour la certification et traite les cas de jurisprudence. Elle conseille aussi la Commission de la Qualité de Bio Suisse pour les questions techniques et stratégiques. Votre collaboration à la CLTC est une tâche enrichissante et un défi passionnant au sein d'une équipe constructive. Il faut compter par année environ 30 journées de travail pour la présidence et 10 journées pour un membre (séances y.c. préparations). Les séances se déroulent en allemand. Vous avez de l'expérience dans la technologie, la transformation, le contrôle ou les sciences dans le domaine de l'alimentaire et/ou en sciences naturelles, en assurance-qualité ou en analyse sensorielle. Une pratique agricole serait un avantage. Vous possédez un sens aiguisé pour les denrées alimentaires de haute qualité, les délices et le goût. Vous êtes prête à vous engager pour l'agriculture biologique et le développement durable et à vous approfondir dans les questions de qualité et de marché. Les membres des commissions de labellisation ne peuvent pas avoir de fonction directrice ou stratégique dans une société de contrôle et de certification et ils ont communiqué au Comité leurs relations d'intérêts avant leur élection. Le ou la président-e de la CLTC a en outre un siège au sein de la Commission de la qualité de Bio Suisse. Êtes-vous intéressé-e? Alors envoyez votre candidature avec CV jusqu'au 30 avril à Bio Suisse, Coordination de la Fédération Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle ou à natalie.delannoy@bio-suisse.ch. Un membre du Comité, Christian Butscher (061 921 08 16), et le coordinateur de la Fédération, Christian Voegeli (079 457 24 22), répondront volontiers à vos questions.



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. BIOSUISSE

Impressum

28^{ème} année 2019

Le Bioactualités paraît 10 fois par an.

Magazine en allemand: Bioaktuell

Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 7354 exemplaires

Français: 997 exemplaires

Italien: 305 exemplaires

Nombre total d'exemplaires

imprimés: 9577

(certifié en 2018)

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 / cfr (réd. chef)

Franziska Hämmerli / fra

Christian Hirschi / hir

Theresa Rebholz / tre

Katharina Scheuner / ks

Petra Schwinghammer / psh

Flore Lebleu et Nathaniel Schmid

(rédaction en ligne)

Tél. +41 (0)61 204 66 63

redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes

de Christian Hirschi)

Concept graphique

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Publicité

Erika Bayer, FiBL

Postfach 219

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-3

Mot de passe: ba3-2019

Page de couverture: Si tout de passe bien, après six minutes la vache est de nouveau dans l'étable. L'agriculteur Stefan Sturzenegger (à g.) présente les pieds en hauteur et s'occupe des bêtes pendant que Roman Zimmermann (à d.) taille les onglons. Photo: Marion Nitsch

Soins aux onglons: essentiels!

Aujourd'hui presque toutes les vaches ont une productivité élevée – même les vaches bio. Car 6000 kilos de lait par année sont déjà une grande performance quand on pense qu'il y a cent ans, la production arrivait à peine à la moitié. «Il y a encore quelques dizaines d'années, les vaches s'accommodaient de nombreuses erreurs d'élevage. Aujourd'hui, tout doit bien fonctionner sinon des maladies comme celle de Mortellaro ont beau jeu», affirme Roman Zimmermann, qui pare les onglons de plus de 4000 bêtes par année. Il transmet son trésor d'expérience dans une interview alors que Christoph Notz, conseiller au FiBL, explique dans son article comment l'alimentation et les conditions d'élevage influencent les onglons.

Inutile cependant de chercher dans ce numéro un mode d'emploi pour le parage des onglons. Ceux qui veulent le faire eux-mêmes seraient bien inspirés de suivre un cours, mais il faut alors choisir entre deux méthodes: soit la «technique suisse du parage fonctionnel des onglons», qui a été développée par l'association suisse des pareurs d'onglons ASPO en collaboration avec les facultés VetSuisse et le Service sanitaire bovin, soit celle qui est enseignée par Karl Bürgi au Schluechthof à Cham ZG. Les principales différences sont qu'avec la méthode Bürgi, on ne casse pas les arêtes de la paroi et le parage commence par le petit onglon, le grand étant ensuite adapté en fonction du petit. Le plus important est cependant «que les onglons des bovins soient parés de manière fonctionnelle à des intervalles qui sont spécifiques pour chaque ferme», comme le souligne le président de l'ASPO Beat Fenner.



Franziska Hämmerli, Rédactrice en chef adjointe



Table des matières

Production

Bovins

- 6 Un pareur d'onglons raconte
- 8 Santé des onglons – Mieux vaut prévenir que guérir
- 10 Les taureaux les plus utilisés dans les fermes bio

Protection phytosanitaire

- 12 Extraits de plantes: L'UE marche sur le tuyau

- 14 Vulgarisation

Grandes cultures

- 15 Journée des Grandes cultures Bio 2019

Cultures maraîchères

- 16 La lutte pour les prix se durcit

Poissons

- 18 Truites arc-en-ciel bio produites dans un lieu magique

Transformation et commerce

Transformation

- 20 Bien plus qu'une boucherie régionale

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 23 S'inscrire pour le Bourgeon Bio Gourmet
- 25 L'AD du printemps votera sur la politique d'importation
- 26 Brèves

FiBL

- 27 Evaluer ses sols avec son smartphone

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 24 Politique
- 28 Marchés et prix
- 29 Agenda
- 31 Lettres de lecteurs

Dit



«Le parage des onglons est un job complémentaire idéal pour les jeunes agricultrices et agriculteurs.»

Roman Zimmermann, Bünzen AG

→ Page 6

Compté

37 pourcents des vaches Simmental des fermes Bourgeon ont été saillies par monte naturelle de 2013 à 2017 – 16 pourcents pour la Tachetée rouge suisse et seulement 5 pourcents pour la Brune.

→ Page 10

Vu



«Celui qui élève Harijana possède une ligne directe vers la Vérité. Si des mensonges sont énoncés en présence d’Harijana, les vaches se déchaînent.» Cette race indienne de zébu est donc présentée dans le livre en allemand «Die Kuh. Eine Hommage» (ndt. la vache, un hommage), qui décrit des races bovines ancestrales du monde entier à l’aide de photos qui montrent leur beauté. *cf*

Pur épeautre Bourgeon

Le centre collecteur Broye Céréales à Granges-près-Marnand VD est désormais certifié par Bio Suisse pour réceptionner le pur épeautre Bourgeon. Les producteurs situés dans un rayon de 30 km de Broye Céréales peuvent ainsi y livrer dès cette année leur récolte des variétés ancestrales Oberkulmer et Ostro Bourgeon. Pour ce faire, ils doivent conclure un contrat avec la CI épeautre. Une prime de Fr. 6.– ou Fr. 8.–/dt au-dessus du prix indicatif de Bio Suisse est octroyée pour les quantités sous contrat. *hir*

→ Informations & contrats
Tél. 034 409 37 38, info@urdinkel.ch
 www.purepeautre.ch

Compartiments pour volailles malades

«Le pire ennemi d’une poule malade est sa voisine», affirme péremptoirement un aviculteur. En effet, les bêtes blessées ou malades sont rapidement exclues de l’aire d’alimentation ou piquées jusqu’au sang. Un simple compartiment pour volailles malades leur offre protection et calme (cf. Bioactualités 8|2018). De plus amples informations se trouvent dans la nouvelle fiche technique de la Protection suisse des animaux PSA. *fra*

www.kontrolldienst-sts.ch > Infothek > Merkblätter > Geflügel > Compartiments pour volailles malades

Valoriser les hautes-tiges

Les vergers d’arbres fruitiers haute-tige sont particulièrement intéressants pour la biodiversité à cause de leurs deux niveaux, la couronne des arbres et la strate inférieure. Pascal König de BirdLife Suisse et l’arboriculteur Hans Brunner montrent dans un court-métrage quels éléments paysagers permettent de renforcer encore l’encouragement de la biodiversité dans les vergers haute-tige et ce qu’il faut faire ou avoir pour atteindre le niveau de qualité prôné par l’Ordonnance sur les paiements directs. *fra*

www.bioactualites.ch > Actualités > Films > Favoriser la biodiversité dans les vergers haute-tige



Agro-Star Suisse 2019

Judith Pfefferli a été élue Agro-Star Suisse 2019 dans le cadre de la 19^{ème} foire Tier & Technik de St-Gall en février. Cette paysanne bio a convaincu le jury par son engagement pour les enfants à la ferme. Elle gère avec son mari une ferme Bourgeon en reconversion à Wangen bei Olten avec des vaches laitières, des arbres fruitiers et un grand jardin potager. Cette professeure de travaux manuels qui propose de l'école à la ferme a développé avec le LID et l'IG Spielgruppen Schweiz un programme de formation pour les formateurs de groupes de jeu à la ferme. Agro-Star distingue chaque année une personnalité engagée dans l'agriculture suisse. *cfr*

 www.lernort-bauernhof.ch
(en allemand)

Annoncer d'ici au 26 avril les brunchs du 1^{er} août

Invitez vos concitoyen-ne-s à déguster le brunch du 1^{er} août dans votre ferme! L'effort en vaut la peine: vous pouvez présenter vos propres produits et montrer la passion qu'ils renferment. Lors de leurs prochains achats, vos hôtes choisiront peut-être vos produits, des créations maison, mais en tout cas certainement de plus en plus de produits bio du pays, car ils se fient à leur provenance et à leur qualité.

Ce traditionnel petit-déjeuner peut être organisé dans la cour, dans la grange ou sous une tente de fête. Où et combien de personnes trouveront de la place dans la ferme, cela dépend entièrement des possibilités et des idées de chaque famille paysanne.

La fête a besoin de toutes les familles paysannes qui en ont déjà l'expérience, mais aussi de nombreuses nouvelles qui sont engagées et intéressées à ouvrir les portes de leur ferme et à recevoir des invités lors de la fête nationale. L'Union suisse des paysans, les responsables des associations paysannes cantonales et les sponsors vous soutiennent depuis le début jusqu'après la manifestation en faisant de la communication à son sujet et en mettant à disposition du matériel de sponsoring et de publicité ainsi que

des guides et des check-lists. Toutes les prestations sont gratuites pour vous et différents documents sont disponibles en ligne.

Il y a à titre de reconnaissance un petit remerciement pour les organisateurs de brunchs, et avec un peu de chance vous pouvez gagner des vacances d'une valeur de 1500 francs.

Bio Suisse est un des sponsors du brunch du 1^{er} août. *cfr*

 www.brunch.ch > Prestataires
→ info@brunch.ch

Andrea Oldani, Cheffe du projet Brunch,
Union suisse des paysans
Tél. 056 462 52 03



Tendances et statistiques bio à la foire Biofach

Biofach, la foire mondiale des denrées alimentaires bio, fêtait cette année son 30^{ème} anniversaire et a franchi un nouveau seuil avec près de 3000 exposants venus de pays plus nombreux que jamais, c.-à-d. 95, à Nuremberg du 13 au 16 février.

Biofach a présenté les mégatendances actuelles: des discounters comme Aldi ou Lidl proposent des denrées alimentaires bio bon marché et des grands groupes comme Amazon ou Carrefour montent dans le train du bio. Un changement se dessine dans la jeune génération: les milléniaux consomment davantage de bio (14 %) que la moyenne (10 %) malgré leur plus faible pouvoir d'achat. La tendance pour une alimentation végétale se maintient: les produits végétariens ou véganes sont toujours très demandés et la Biofach en a présenté beaucoup de nouveaux. Le thème de la diminution des emballages et du plastique était aussi présent: le

plastique doit être recyclable ou remplacé par d'autres matériaux.

Biofach n'est pas seulement une foire mais aussi un congrès avec de nom-



breuses conférences. C'est par exemple à Biofach que les statistiques bio 2017 ont été présentées: la surface certifiée bio dans le monde a augmenté de 20 %, la plus forte croissance annuelle enregistrée à ce jour. La proportion est cependant encore faible, 1,4 % de la surface totale. Les obstacles sont connus et prennent racine dans le système économique dominant qui continue de préférer une agriculture intensive, polluante et inéquitable. Des idées pour un changement de système ont été présentées et discutées, comme par exemple les idées créatives des étudiants de la Haute école spécialisée de Münster. Leur vision: approvisionnement alimentaire sans conditions et denrées alimentaires écologiques pour tous. Chaque personne recevrait une carte de points pour pouvoir obtenir gratuitement dans le commerce de détail une certaine quantité de produits régionaux, écologiques et sains. *Karin Nowack, Bio Suisse*



Un pareur d'onglons *raconte*

Roman Zimmermann, pareur d'onglons professionnel et chargé de cours au Schluechthof, sait comment prévenir les ennuis et que faire en cas de maladie de Mortellaro.

Ongleur est une profession quelque peu ingrate. Pourquoi l'exercez-vous?

Roman Zimmermann: Les machines et les outils me permettent de faire du bien aux bêtes. Les contacts sont enrichissants, on noue des amitiés.

Quel équipement faut-il avoir?

Un bon «travail» (poste de soins des onglons). Je prends toujours le mien avec moi. Il ne branle pas quand la vache y entre. Pour pouvoir travailler avec le dos droit, j'ai construit dessous un pont élévateur. Tous les paysans devraient avoir trois barrières pour pouvoir former un couloir qui mène les vaches jusqu'au travail. Une demi-heure d'installation économise beaucoup de temps et de stress.

Qu'est-ce qui vous pose des problèmes?

Les fermes toujours plus grandes, où l'on désire pouvoir parer 70 vaches en un seul jour. Et souvent je ne suis plus pareur d'onglons mais solutionneur de problèmes. Vaches mères ou laitières, Holstein ou Brune, il s'agit en général de Mortellaro.

La maladie de Mortellaro est-elle la plus fréquente?

Oui, et de loin. On trouve aussi souvent des ulcères de la sole et de la maladie de la ligne blanche, mais elles peuvent être prévenues et n'apparaissent plus dans les fermes où je pare régulièrement. Pour mortellaro, le parage seul ne suffit plus.

Que conseillez-vous aux éleveurs touchés par la maladie de Mortellaro?

Je peux toujours amener la plaie à guérir, mais c'est seulement une lutte contre les symptômes. Le problème est qu'elle revient toujours si on ne change rien. Les laitières à haute productivité sont celles qui ont le plus de problèmes car elles ont souvent un peu de suracidité dans la panse, ce qui augmente leurs besoins en calcium et provoque un dérèglement. C'est comme si on prenait tous les jours des pilules pour l'estomac. Une vache saine est la clé du succès. Le prix à payer est une baisse de rendement, mais je suis sûr que le bilan final est positif.

Voyez-vous des différences entre les fermes bio, PI et conventionnelles?

Non, toutes celles qui ont des hauts rendements luttent contre les mêmes problèmes.

Avez-vous pu éviter la maladie de Mortellaro dans votre ferme?

Il y a une année et demie, nous avons eu notre premier – et dernier – cas de Mortellaro. Nous avons alors commencé à laver et à désinfecter les onglons deux fois par semaine. Pour la conservation des fourrages, nous avons commencé à faucher moins bas pour limiter les souillures dans le fourrage de base. Nous fauchons aussi un peu plus tard pour avoir davantage de structure et donc de fibres brutes. Contrairement à celles qui ont toujours un peu la diarrhée, nos bêtes produisent un fumier épais, et cela influence aussi l'hygiène de stabulation. Les onglons peuvent bien sécher quand la litière des logettes est sèche.

À quoi devrait-on encore prendre garde dans la construction des étables?

On a pensé un temps que les tapis en caoutchouc étaient la solution. Le caoutchouc est très bien dans l'aire d'affouragement, là où les vaches se tiennent debout longtemps, mais dans les couloirs il faudrait du béton brut – mais quand même pas trop râpeux. L'idéal pour les onglons reste le pâturage, car il favorise l'irrigation sanguine et le bien-être des animaux. Si on sort les bêtes tôt le matin, l'herbe humide nettoie les onglons. Plus tard, elles se couchent et les onglons sèchent en étant propres.

Donc la mise à l'alpage fait certainement aussi du bien aux bêtes?

Question délicate! C'est très bon pour les onglons, mais nous ne mettons pas de bêtes à l'alpage pour ne pas ramener de nouveaux germes pathogènes.

Interview: Franziska Hämmerli



Portrait

Quand il était enfant, Roman Zimmermann accompagnait un ongleur dans son travail. Quand il a vu en 2011 que des vaches boitaient plus fortement après un parage, il a commencé à suivre des formations continues à côté de son plein temps d'agriculteur. Aujourd'hui il travaille à 50 pourcents comme pareur d'onglons et dirige les cours correspondants à l'école d'agriculture de Schluechthof à Cham. Il dirige aussi une exploitation PER (19 hectares, 60 génisses d'élevage) en association avec le propriétaire du domaine. «Les bons pareurs d'onglons sont recherchés et le revenu est bon», dévoile-t-il. «C'est un job accessoire idéal pour les jeunes agricultrices et agriculteurs qui aiment les animaux.»

Film: Parage des onglons

Roman Zimmermann montre sa méthode.

www.youtube.ch

Funktionelle Klauenpflege - So geht es!
(en suisse allemand)

Film: Mener une vache dans le «travail»

www.bioactualites.ch

Élevages > Bovins > Garde >

Film: Manipulation du bétail sans stress
(en allemand sous-titré français)



Parer les onglons deux fois par année permet d'éviter de nombreux problèmes sanitaires. Photos: Marion Nitsch

Santé des onglons – *Mieux vaut prévenir que guérir*

Pour être en bonne santé et bien travailler, nous avons besoin de bonnes chaussures. Les bovins, eux, ont besoin de bons onglons. Leur état montre si les conditions d'élevage sont bonnes.

Imaginez que vous ayez perdu le talon d'une chaussure. Votre talon ne marche plus que sur une mince couche de cuir. Chaque petite pierre fait mal et le cuir est bien vite troué. Il se forme assez vite des ampoules qui s'ouvrent les unes après les autres. Vous devez maintenant marcher avec la plante du pied à vif. Une vache doit ressentir à peu près la même chose quand elle développe des onglons déformés à cause d'un parage des onglons déficient ou inexistant. Pendant la saison d'hiver, il n'est pas rare de voir de telles vaches épuisées qui se traînent à petits pas prudents dans la stabulation.

Une vache sur sept est concernée

Les affections des onglons sont en Suisse les troubles de santé des vaches les plus fréquents après les troubles de la fécondité et les maladies des mamelles. Et le problème est présent

non seulement dans les élevages à haute productivité, mais aussi en agriculture biologique et dans les élevages de vaches mères. En Suisse, on part de l'hypothèse que 15 pourcents des vaches souffrent en marchant. Les pertes économiques sont immenses parce que les maladies des onglons en provoquent souvent d'autres comme des troubles de la fécondité, des blessures aux trayons et une diminution de la production laitière.

Parer régulièrement les onglons est essentiel

La meilleure prévention consiste à parer correctement et fonctionnellement les onglons au moins deux fois par année. Cela permet de contrôler à fond les onglons, d'identifier les maladies à leur début et de corriger les conditions de garde et d'affouragement.

Les aliments ont une influence jusqu'aux onglons

L'alimentation est le deuxième facteur important en plus des soins aux onglons. Les erreurs d'affouragement peuvent provoquer une acidose de la panse qui fait mourir certaines bactéries et excréter dans la circulation sanguine des substances toxiques qui sont responsables de troubles de l'irrigation du tissu podophylleux, ce qui les rend cassants et provoque l'apparition fréquente de problèmes comme des déchirures des

parois ou des déficiences de la ligne blanche. L'acidose n'est cependant pas le seul facteur qui peut influencer négativement la santé des onglons, les excès d'ammoniac en cas de surabondance de protéines dans la ration provoquent aussi des symptômes analogues. Et finalement les acétonémies survenant en début de lactation à cause d'un manque d'énergie ont une influence négative sur le système immunitaire des vaches et favorisent les infections – aussi et en particulier dans la zone des onglons.

Complémenter l'alimentation avec des minéraux, des oligoéléments et des vitamines n'a de sens que si les causes principales des maladies des onglons sont supprimées. Cela signifie que l'affouragement et les conditions de garde ne doivent plus exercer d'influence négative sur la santé des onglons. Dans la zone des onglons c'est surtout la biotine, une vitamine hydrosoluble, qui intervient. Elle est normalement formée par les bactéries de la panse en quantité suffisante pour couvrir les besoins des vaches. Les acidoses de la panse font diminuer la formation de biotine et une complémentation en biotine pourrait s'avérer nécessaire – chaque jour pendant au moins six mois pour assurer son efficacité. Les rations basées sur les fourrages grossiers ne devraient cependant jamais ou très rarement poser ce problème.

On parle aussi beaucoup du zinc en lien avec la santé des onglons. Le zinc peut en effet améliorer la qualité de la corne, mais seulement s'il est sous forme organique: les sulfures ou oxydes anorganiques de zinc ne sont pas bien assimilés.

Importance du mouvement et les étables sèches

Les conditions d'élevage (de garde) sont le troisième facteur après l'alimentation et les soins. Les onglons qui baignent en permanence dans un milieu humide ou mouillé sont sensibles à toutes sortes d'infections. Il faut que les vaches puissent se mouvoir pour assurer une bonne irrigation sanguine des onglons. Les trop longues périodes d'immobilisation dans les cornadis diminuent l'approvisionnement du tissu podophylleux en oxygène et en nutriments, ce qui influence négativement la qualité de la corne des onglons. Dans les stabulations entravées, où les vaches doivent rester longtemps debout sans marcher, il est très important que toutes les vaches puissent se coucher suffisamment longtemps et confortablement pour pouvoir soulager leurs onglons. Si les couches sont trop courtes, les pattes arrière des vaches sont souvent posées sur le rebord de la couche ou dans l'évacuateur à fumier, les deux pouvant provoquer des abcès et des saignements dans la zone de la sole. Les caillebotis et les irrégularités du sol peuvent aussi provoquer des blessures aux onglons comme par exemple des déchirures des parois ou des fissures dans la corne des onglons et de la sole.

Mortellaro: prévenir, prévenir, prévenir!

La maladie de Mortellaro (dermatite digitée) est très fréquente. D'après la faculté Vetsuisse, il y avait en Suisse en 2014 73 % de fermes laitières touchées par mortellaro et une vache sur trois qui souffrait de cette maladie causée par le stress, les erreurs d'affouragement, l'hygiène déficiente et l'humidité. Il est donc recommandé de faire fonctionner plus souvent les évacuateurs à fumier, de surélever les places d'affouragement et de garantir des litières bien sèches pour empêcher les infections. Cette maladie est souvent introduite dans le troupeau par une bête achetée ou par une contamination à l'alpage.

Bonnes chances de guérison sans antibiotiques

Il est difficile de reconnaître les bêtes atteintes de Mortellaro quand la maladie en est au tout début car les premières lésions sont très petites. Le contrôle lors du parage est donc très important. Le traitement de la maladie de Mortellaro est long, le plus simple est d'utiliser un spray antibiotique. Sauf que



La couleur rose signale un léger saignement et donc un point de pression. Il n'y a pas de douleurs s'il est éliminé à un stade aussi précoce qu'ici.

l'agriculture biologique doit utiliser le moins possible d'antibiotiques. Ne restent alors que les méthodes qui donnent plus de travail et nécessitent un bandage des onglons. On trouve dans le commerce plusieurs produits qui apportent de bonnes chances de guérison. L'utilisation de pédiluves nécessite beaucoup de travail et de matériel, et il n'y a pas encore de solutions pour l'élimination du liquide usagé. Il serait plus simple de nettoyer les onglons au tuyau après chaque traite.

Les antibiotiques ainsi que les pommades et solutions de synthèse ne sont autorisés que sur ordonnance vétérinaire. On peut utiliser à leur place des produits végétaux comme la teinture de souci et de camomille. En homéopathie, on peut utiliser des médicaments comme Arsenicum, Mercurius, Belladonna ou Sulfur. Mais il subsiste une triste vérité: mêmes les bêtes guéries restent en général toute leur vie porteuses des bactéries infectieuses. Des études récentes montrent cependant que des éléments génétiques jouent un rôle et qu'on pourrait sélectionner une résistance à la maladie de Mortellaro. *Christophe Notz, FiBL*



Conseils pour la bonne santé des onglons

Le vétérinaire et conseiller du FiBL Christophe Notz répond volontiers à vos questions sur la santé des onglons.



→ christophe.notz@fibl.org
Tél. 062 865 72 85

Les taureaux qui sont les plus utilisés dans les fermes bio

Les fermes Bourgeon pratiquent largement l'insémination artificielle, mais les taureaux utilisés sont souvent conventionnels. Le FiBL et Bio Suisse veulent qu'il y ait des taureaux bio d'IA.

Quelque 90 pourcents des vaches suisses sont inséminées artificiellement. Le Cahier des charges de Bio Suisse stipule cependant que les fermes Bourgeon devraient préférer la monte naturelle. Anet Spengler, experte en sélection bovine du FiBL, a étudié si la monte naturelle est réellement plus répandue dans les fermes Bourgeon que dans les exploitations conventionnelles. Elle a pour cela dépouillé toutes les inséminations artificielles (IA) et saillies naturelles des fermes Bourgeon entre 2013 et 2017. Les données correspondantes lui ont été fournies par les fédérations d'élevage.

«Pendant ces cinq années, 88 pourcents des vaches Bourgeon ont été inséminées artificiellement, soit à peu près autant que dans les exploitations conventionnelles», relate Anet Spengler. Les vaches de la race Brune ont presque toutes été inséminées artificiellement. C'est pour la Simmental que l'insémination artificielle était la moins répandue, plus d'un tiers des vaches ayant été saillies par monte naturelle.

Ce sont les taureaux de Brune et de Limousine qui ont été les plus utilisés dans les fermes Bourgeon avec quelque 90 000 doses de semence pour chacune de ces races. «La forte utilisation de taureaux d'IA de la race Brune est due au fait qu'elle est traditionnelle dans les Grisons et que la proportion de fermes Bourgeon y est très élevée», explique Anet Spengler. La Limousine est la race la plus utilisée pour les croisements industriels pour la procréation de bêtes d'engraissement.

Il faudrait choisir des taureaux à la feuille de trèfle

Anet Spengler a recherché les taureaux dont au moins 900 doses ont été vendues à des fermes Bourgeon dans les années 2013 à 2017. «J'ai regardé si ces taureaux avaient de bonnes valeurs d'élevage pour les caractères importants pour la santé et s'ils avaient le label feuille de trèfle. Les taureaux à la feuille de trèfle conviennent particulièrement bien pour l'élevage bio à cause de leurs bonnes valeurs d'élevage pour les caractères importants pour la santé», dit-elle.

Comme on pouvait s'y attendre, peu de taureaux de la Brune avec la feuille de trèfle ont été utilisés parce qu'il y en a peu. «Cependant, j'ai par exemple été étonnée que le taureau Simbabo ne soit pas plus souvent utilisé dans les fermes bio. Il a de bons caractères fonctionnels et il transmet une taille moyenne», dit Anet Spengler. «D'autre part, c'est Biver qui a été le plus utilisé bien qu'il transmette une production et une taille importantes mais une fécondité insuffisante.» Biver n'a pas la feuille de trèfle. «Les descendantes d'un tel taureau seront difficiles à nourrir avec seulement cinq pourcents de



Simbabo est un taureau à la feuille de trèfle qui peut être recommandé pour les fermes bio. Photo: Swissgenetics

concentrés, ce qui est prévu par Bio Suisse à partir de 2022. Une partie des éleveuses et des éleveurs doivent encore changer d'approche», affirme Anet Spengler.

Démarrage du projet «IA Bio»

Il est ressorti de deux ateliers organisés par Bio Suisse et le FiBL qu'il y a quand même déjà beaucoup d'éleveurs de vaches laitières bio qui aimeraient des taureaux d'IA mieux adaptés aux besoins des fermes bio. Il est en effet très important pour les fermes bio d'avoir des vaches en bonne santé, qui nécessitent moins d'antibiotiques et ont une bonne longévité, ce qui assure une bonne efficacité. «Le mouvement bio doit viser des animaux en meilleure santé et qui vivent plus longtemps – aussi pour leur propre bien-être. Nous avons besoin d'autres lignées de sélection pour que nos vaches puissent vivre plus longtemps», explique Anet Spengler.

C'est la raison pour laquelle le FiBL et Bio Suisse ont démarré un projet pour mettre de nouveaux taureaux bio sur le marché de l'insémination artificielle. Il faut pour cela rechercher des veaux mâles issus de bonnes lignées de vaches longévives de fermes bio qui utilisent très peu ou pas de concentrés, très rarement des antibiotiques et dont les bêtes pâturent beaucoup.

Le projet va démarrer en avril avec la définition de critères de sélection pour les fermes et les animaux. Le projet a pour partenaires les organisations d'élevage Swissherdbook et Brune Suisse, Swissgenetics, un groupe de sélectionneurs bio, des représentant-e-s du GI Nouvelle Vache Suisse, le Plantahof, Bio Suisse et le FiBL. «Ce projet va contribuer à ce que tous les éleveurs aient davantage de taureaux bien adaptés au pâturage, à la réduction des concentrés et à l'abandon des antibiotiques, ce qui va à son tour contribuer à la diversification des lignées de sélection», explique Anet Spengler. *Claudia Frick*

→ Anet Spengler, Conseillère en sélection animale du FiBL
Tél. 062 865 72 90
anet.spengler@fibl.org

www.bioactualites.ch > Élevages > Bovins > Sélection > Taureaux d'IA > Critères de choix

Inséminations artificielles dans les fermes laitières biologiques suisses

2013-2017

Race	Nombre de doses vendues *	Pourcentage des taureaux de race	Insémination artificielle	Monte naturelle
Races laitières				
Tachetée rouge suisse	39 386	10 %	84 %	16 %
Simmental, 100 % Simmental (60)	32 168	8 %	63 %	37 %
Simmental, 87-99 % Simmental (70)	7 442	2 %	86 %	14 %
Red Holstein	23 476	6 %	85 %	15 %
Facteur rouge	2 290	1 %	87 %	13 %
Holstein	8 710	2 %	91 %	9 %
Montbéliarde	9 256	2 %	91 %	9 %
Brune d'origine	36 219	9 %	76 %	24 %
Jersey	5 401	1 %	93 %	7 %
Brune	87 639	22 %	95 %	5 %
Brown Swiss	1 141	0,3 %	98 %	2 %
Grise	3 538	1 %	72 %	28 %
Races à viande				
Limousine	91 365	23 %	96 %	4 %
Angus	8 369	2 %	91 %	9 %
Semence mélangée (Silian)	27 864	7 %	100 %	0 %

*Peu de doses d'autres races ont été vendues; elles ne sont donc pas mentionnées ici.

Taureaux avec plus de 900 doses de semence vendues à des fermes bio

2013-2017

Taureau	Nombre de doses utilisées	Feuille de trèfle	Taureau	Nombre de doses utilisées	Feuille de trèfle	Taureau	Nombre de doses utilisées	Feuille de trèfle
Brune			Brune d'origine			Frisco	1 326	oui
Alino	1 718	—	Held	1 559	oui	Hardy (Opt)	1 839	—
Arrow (0)	1 188	—	Lordan (0)	1 193	—	Johnny Depp	1 384	—
Astro	4 253	oui	Minor	1 397	oui	Orlando	1 161	oui
Bajazzo	1 366	oui	Orelia	2 508	oui	Saiko	1 922	oui
Biver	5 216	—	Rico	953	oui	Vinos	1 020	oui
Egal	2 697	—	Verabil	992	oui	Red Holstein		
Enrico	1 784	oui	Vero U-Bach	1 007	—	Galba	984	—
Genox-Boy	2 851	—	William	1 683	—	Isor	1 859	—
Ippo	1 659	oui	Simmental (60)			Rusty	900	oui
Lennox	1 303	—	Adi	1 113	oui	Holstein*		
Nescardo	3 287	—	Burlan	1 425	oui	Colonel (Opt)	408	—
Norwin	2 177	—	Fabbio	1 500	oui	Dempsey	825	oui
Salomon	1 793	—	Rafaele	1 994	ja	Millard	505	—
Silverstar	2 171	—	Sipan	1 284	—	*Aucun taureau Holstein n'a franchi la barre des 900 doses vendues. Les taureaux mentionnés sont ceux dont il a été vendu le plus de doses.		
Simbaboy	1 239	oui	Tachetée rouge suisse			Source: FiBL, Fédérations d'élevage		
Tenndith	1 153	—	Cocorossa	954	oui			
Vileno	2 078	—	Dekan	1 310	oui			
Virestar	1 006	oui						

Extraits de plantes: *L'UE marche sur le tuyau*

Les produits phytosanitaires à base de plantes sont souvent mis en vente d'abord aux USA parce que les conditions sont plus dures en Europe. Un assouplissement serait bienvenu.

De nombreux produits phytosanitaires à base de plantes ne sont jamais commercialisés en Europe. Par conséquent, en Suisse non plus puisque les homologations sont en général reprises de l'UE, qui n'a pas de prescriptions spéciales pour l'autorisation des extraits de plantes. Ils sont donc évalués selon les mêmes critères que les produits chimiques, critères qu'ils ne peuvent pas remplir ou seulement au prix d'investissements énormes.

Les extraits de plantes sont des mélanges

Le problème principal des produits végétaux est la pureté de la substance. Une matière active est définie pour les produits phytosanitaires chimiques. C'est la substance qui est responsable de l'efficacité. Celle qui paralyse le coléoptère ou évite le mildiou. Tous les autres composants qui ne sont pas des adjuvants de formulation sont considérés comme impuretés. Et pour chacune de ces impuretés l'équipe de développement du produit doit prouver qu'elles sont dépourvues de toxicité.

Les extraits de plantes sont cependant toujours un mélange de matières actives et d'autres composants comme la résine ou du sucre. «Ces composants sont souvent inoffensifs mais considérés comme impuretés», explique Lucius Tamm, le responsable du Département des Sciences végétales agricoles du FiBL. «Il est insensé de devoir effectuer des tests toxicologiques onéreux pour chacun de ces composants.» Il y aurait bien sûr la possibilité de tester en bloc l'extrait complet contenant la matière active et les autres composants du produit. Les tests toxicologiques seraient donc effectués avec l'extrait complet, qui serait décrit dans son ensemble et finalement formulé pour être utilisable. La formulation est le liquide qui sera plus tard dilué dans la bouillie de traitement épanchée sur les cultures. «Le mélange subit donc des tests toxicologiques en admettant qu'il suffit que ce mélange soit globalement inoffensif», explique Lucius Tamm. Cela est acceptable «parce qu'on ne fait pas de concessions lors de l'évaluation de la sécurité.» Et en plus «les produits d'origine végétale provoquent moins de surprises. Les produits chimiques doivent agir longtemps dans l'environnement, ce qui provoque parfois des apparitions inattendues de leurs produits de décomposition n'importe où dans l'écosystème. Cela arrive beaucoup moins souvent avec les produits végétaux parce qu'ils sont plus rapidement décomposés dans l'environnement. Ils ne sont p. ex. souvent pas résistants aux UV et se décomposent au soleil.»

Ligne directrice non contraignante souhaitée

Le fait que les extraits de plantes soient des mélanges de différents composants est depuis longtemps un gros obstacle pour

leur homologation. Au sein de la fédération internationale des fabricants de produits phytosanitaires à base de plantes et de microorganismes (International Biocontrol Manufacturers Association, IBMA), deux attitudes se sont cristallisées au fil du temps: certains membres étaient d'avis qu'il fallait un cadre légal spécifique pour l'homologation des produits végétaux, tandis que d'autres trouvaient que c'était trop compliqué et trop cher et plaidaient pour qu'on trouve une solution à l'intérieur des prescriptions actuelles.

Cette opinion a débouché en 2014 sur un guide d'application (Guidance Document) du règlement 1107/2009, qui décrit ce qu'on comprend par «produits phytosanitaires». Vu que des produits à base de plantes y sont aussi nommés, ils sont soumis au règlement 284/2013 qui décrit exactement les tests qui doivent être effectués pour l'homologation. Le Guidance Document, qui reconnaît que les extraits de plantes fonctionnent autrement que les produits chimiques, doit aider à interpréter la réglementation lors de l'établissement des dossiers d'homologation pour les produits à base d'extraits de plantes.

Ce Guidance Document n'est toutefois qu'une ligne directrice juridiquement non contraignante. Les expériences des membres de l'IBMA montrent que les autorités d'homologation traitent ce thème de manière très variable. «J'ai appris que, en cas de doute, les autorités se réfugient derrière la ligne standard, c.-à-d. les deux règlements, et qu'alors les extraits de plantes ne passent pas l'homologation», raconte Lucius Tamm.

L'exigence d'une réglementation spécifique

Avec le temps, même le Parlement européen a commencé à se pencher sur la question et a exigé que le niveau des études d'évaluation des risques soit abaissé pour les substances qui présentent peu de risques. «C'est par exemple le cas du bicarbonate de sodium et du sucre, qui sont reconnus peu dangereux», explique Lucius Tamm. L'autorité d'homologation a toutefois argumenté que seule une multitude de tests permet de savoir si une substance ne présente qu'un faible risque. «Cette bonne approche a donc été édulcorée, mais au moins la période après laquelle une homologation doit être vérifiée et renouvelée a été prolongée», ajoute Lucius Tamm. «C'est bien, mais ça n'apporte rien quand il s'agit de faire homologuer des produits phytosanitaires novateurs.»

Or il y a beaucoup d'innovation dans le secteur des produits phytosanitaires naturels. Selon l'IBMA, 60 pourcents des demandes déposées dans le monde le sont pour des produits phytosanitaires d'origine naturelle.

L'IBMA a décidé qu'il fallait aller plus loin pour faire avancer les choses. Elle a exigé en 2018 dans un «white paper» qu'un cadre légal séparé contenant une réglementation spécifique pour les extraits de plantes soit élaboré d'ici 2021. Il ne s'agit en effet pas seulement du fait qu'il y a beaucoup d'innovation dans ce secteur dont l'Europe et la Suisse ne profitent presque pas, que des entreprises veulent se développer et que l'agriculture biologique a besoin de nouvelles méthodes



Les extraits de plantes ont d'autres propriétés que les substances chimiques. Et pourtant l'homologation comme produits phytosanitaires se déroule selon les mêmes critères pour les deux. Résultat: L'homologation des extraits de plantes est très difficile. Photo: Adobe Stock

aussi dans nos pays il s'agit aussi du fait que l'UE veut devenir plus durable dans le domaine de la protection phytosanitaire et qu'elle aimerait entre autres favoriser des alternatives chimiques aux pesticides. L'IBMA écrit donc que la base légale pour l'homologation des produits végétaux comme produits phytosanitaires contredit l'intention du législateur de devenir plus durable dans ce domaine.

Les USA en tête avec un bon exemple

D'autres pays de l'OCDE comme les USA et le Canada ne connaissent pas ce problème. «Ils disposent depuis des années de procédures efficaces pour l'homologation des produits végétaux alors qu'ils ont les mêmes normes de sécurité qu'ici», raconte Lucius Tamm. Celui qui veut mettre un produit sur le marché aux USA trouve donc pour cela un système légal dont les exigences sont adaptées aux produits végétaux. Pourquoi les fabricants de produits phytosanitaires devraient-ils s'exposer au système opaque et peu sûr de l'Europe? Cela a des conséquences. «On doit être conscient que les difficultés d'homologation imposées en Europe signifient que les alternatives aux produits phytosanitaires chimiques ne sont pas commercialisables ici, ou seulement beaucoup plus tard qu'aux USA.» Les entreprises veulent en effet d'abord gagner de l'argent pour ensuite investir dans l'homologation pour le marché européen.

Mais toutes ne peuvent pas se rabattre sur les USA. Le FiBL dispose de produits pour lesquels il s'agira bientôt d'élaborer un dossier d'homologation. Ces produits doivent bien sûr être autorisés pour le marché européen et donc suisse. «Notre but est en fin de compte de fournir de meilleures méthodes à l'agriculture biologique suisse et européenne», dit Lucius Tamm. «Nous chercherons une aide compétente pour pouvoir maîtriser les obstacles de l'homologation.» Il y a notamment le choix du pays de l'UE où la demande d'homologation sera déposée – on parle de Reference Member State. Plus ce pays est positif à l'égard des produits végétaux et plus ses autorités d'homologation sont compétentes plus il y a de

chances que ça se passe rapidement. «Mais une homologation prend de toute façon au moins cinq à six ans», conclut Lucius Tamm. Katharina Scheuner



Difficultés pour les produits végétaux

Il y a déjà aujourd'hui des produits végétaux qui sont homologués pour traiter les plantes. Ils ne sont cependant souvent pas homologués comme produits phytosanitaires mais comme fortifiants pour les plantes ou comme additifs alimentaires. L'insecticide neem a été homologué longtemps comme produit phytosanitaire, mais il y a dix ans, quand les anciennes homologations ont été vérifiées, il y a eu des problèmes techniques dans les études de décomposition: Un produit doit être «marqué» pour déterminer à quelle vitesse il se décompose dans l'environnement. Or cela n'est pas possible avec les substances naturelles. La synthèse du produit n'ayant pas réussi en laboratoire, il n'a pas été possible de présenter une étude de décomposition. Dans la procédure entre l'autorité d'homologation et l'European Food Safety Authority (autorité européenne pour la sécurité des denrées alimentaires), les fabricants de produits à base de neem ont proposé d'accepter des études de toxicité à long terme qui affirmaient que le produit était en ordre sur le plan toxicologique. Les autorités ont la possibilité de renoncer à certaines informations s'il y a une bonne raison pour cela. Le produit est donc actuellement encore autorisé, mais il pourrait être menacé. «Une substance comme le neem, qui est utilisée en Inde depuis cinq mille ans sans qu'il y ait d'incidents toxicologiques connus, peut donc avoir des difficultés d'homologation simplement parce qu'on ne peut pas la synthétiser et donc pas la marquer pour étudier sa décomposition», explique Lucius Tamm.

Bienvenue, chères hirondelles!



Pas de doute, le printemps est là. Le joyeux gazouillis des hirondelles s'entend de loin. Elles ont beaucoup de choses à raconter sur leur long voyage de retour depuis le Sahara. Très excitées, les hirondelles de cheminée ne font

qu'entrer et sortir des étables tandis que leurs parentes les hirondelles des fenêtres peuplent les villages. Toutes sont très occupées car elles doivent construire des nids. Elles trouvent leurs matériaux de construction dans les zones de sols boueux. Les nids artificiels permettent aussi d'attirer les hirondelles. Les hirondelles des fenêtres nichent dans des nids fermés sous les toits des façades des maisons, tandis que les hirondelles des cheminées ont besoin de nids ouverts en haut. Elles aiment les anciennes étables chaudes. Les nouvelles stabulations ouvertes ne leur conviennent pas plus qu'à leurs oisillons, il y a bien trop de courants d'air.

Elles doivent trouver suffisamment de mouches, car il leur en faut une belle quantité pour nourrir leurs petits. Pour protéger les hirondelles, il faut renoncer aux insecticides et aux dangereuses bandes collantes. *Véronique Chevillat, FiBL*

Favoriser les hirondelles

Des informations sur les hirondelles se trouvent à la Station ornithologique.

📄 www.vogelwarte.ch > Oiseaux > Conseils > Nichoirs

Contact au FiBL:

→ veronique.chevillat@fibl.org
Tél. 062 865 04 12



Éclaircir les fleurs sur les pommiers



Il est nécessaire d'éclaircir les fleurs afin d'obtenir une charge et une qualité de fruits optimales, mais aussi pour éviter l'alternance. L'éclaircissage manuel prend beaucoup de temps, mais

on peut aussi utiliser des moyens mécaniques comme la débroussailleuse à fil et même des produits biologiques. Les produits sont épanchés avec un pulvérisateur et endommagent les organes des fleurs afin d'empêcher la fécondation. Armicarb est le seul produit autorisé en Suisse. Traiter avec 1000 litres d'eau à l'hectare quand un tiers des fleurs sont ouvertes. Le temps doit être sec pendant et après le traitement. Le traitement peut être répété 3 à 5 jours après en fonction de la durée de la floraison et de l'éclosion de nouvelles fleurs. D'autres produits d'éclaircissage peuvent être utilisés

avec une autorisation exceptionnelle, voir www.listedesintrants.ch > Essais pratiques. *Michael Friedli, FiBL*

On recherche des producteurs

Aimeriez-vous tester de nouvelles méthodes pour éclaircir les fleurs des pommiers?

Annoncez-vous au vulgarisateur du FiBL pour l'arboriculture Michael Friedli.

→ michael.friedli@fibl.org
Tél. 062 865 72 84



Régulation des adventices dans le maïs



Le maïs peut être semé dès la fin avril: plus c'est tôt mieux c'est pour le rendement et la qualité, plus c'est tard plus le maïs se développe rapidement contre les mauvaises herbes. L'étréillage à l'aveugle

a fait ses preuves en éliminant jusqu'à 90 pourcents des plantules de mauvaises herbes. Les germes du maïs ne doivent alors pas être plus longs que 3 cm et se trouver à au moins 2 cm en dessous de la surface du sol. Un deuxième étréillage se fait au stade 3 à 4 feuilles, quand le maïs est bien enraciné. Le premier sarclage interviendra le plus tôt possible, quand les lignes sont bien visibles et les mauvaises herbes encore au stade cotylédons. Dans les sols lourds on préférera une sarcluse à socs en patte d'oie, et dans les sols légers à mi-lourds sans grosses pierres une sarcluse étoile. Ces dernières permettent d'éloigner la terre des lignes au

premier passage puis de butter légèrement le maïs lorsqu'il atteint 20 à 30 cm de hauteur. *Hansueli Dierauer, FiBL*

Cultures associées: maïs et haricots

Fiche technique «Biomais»:

📄 shop.fibl.org > n° comm. 1017
(en allemand)

Conseils

Hansueli Dierauer répondra à vos questions sur la culture du maïs.

→ hansueli.dierauer@fibl.org
Tél. 062 865 72 65



Journée des Grandes cultures Bio 2019

Les personnes intéressées par les grandes cultures n'auront pas manqué de marquer en gras cette date dans leur agenda: La septième Journée des Grandes cultures Bio se déroulera le 13 juin sur le domaine «Sìgis Biohof» au Schwand à Münsingen BE. Le



La Journée des Grandes cultures Bio du 13 juin à Münsingen BE sera consacrée au sol. Photo: Vreni Aebersold

point fort de la journée sera le sol avec différentes facettes de la protection du sol et de son utilisation durable. Différents postes présenteront de nouvelles variétés et techniques agricoles pour les céréales, les légumineuses à graines, le maïs, les pommes de terre, les betteraves sucrières et le colza. Des postes seront aussi consacrés à l'agriculture contractuelle, à l'homéopathie dans les pommes de terre et à des cultures de niche. Des chercheurs du FiBL, de la HAFL et d'Agroscope ainsi des vulgarisateurs bio et d'autres spécialistes profitent des postes pour transmettre leurs connaissances et répondre aux questions. Une démonstration de machines en présentera plusieurs en pleine action. Les participants pourront se sustenter en dégustant un menu à base de produits Bourgeon de la région.

La manifestation est organisée par Bio Suisse, FiBL, Sativa Rheinau AG, Inforama Bio-Schule Schwand et Sìgis Biohof. Les sponsors principaux et secondaires sont la Coop, Bio Inspecta AG et la Banque alternative suisse. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

bioackerbautag.ch/fr/

Les différents thèmes

Postes	Thèmes
Le sol: 6 postes	<ul style="list-style-type: none"> • Poste général • Biodiversité du sol • Profil de sol • Test à la bêche • Pression sur le sol • Eau du sol et érosion
Céréales	Espèces et variétés, rendement et qualité, résistances au stress hydrique
Blé d'automne	Sous-semis et cultures relais
Maïs	Procédés de destruction des prairies, variétés, mélange maïs-haricot, sorgho
Pommes de terre: 2 postes	<ul style="list-style-type: none"> • Variétés, fertilisation • Produits homéopathiques
Colza	Régulation du méligèthe du colza, variétés, sous-semis
Betterave sucrière	Variétés, techniques modernes de sarclage, films de mulching
Légumineuses à graines	Lupin, soja et cultures associées pour l'alimentation humaine et animale
Cultures de niche	Millet, lin, lentilles, avoine alimentaire, quinoa, chanvre, moutarde, sarrasin
Engrais verts	Fixation des éléments nutritifs, étouffement des mauvaises herbes et protection contre l'érosion à l'aide d'engrais verts
Cultures fourragères sur terres ouvertes	Mélanges standards avec différents niveaux de fumure, mélanges spéciaux «Green Protein» et «mélanges de plantes aromatiques»
Agriculture contractuelle	Parcelles de légumes diversifiés sur lesquelles les consommateurs récoltent eux-mêmes
Bandes florales	Bandes florales pour favoriser les pollinisateurs et autres auxiliaires
Permaculture	Exemple d'une biocénose fruitière
Agriculture régénérative	Présentation des différences méthodes de l'agriculture régénérative
Démonstrations de machines	Comparaison entre le sarclage avec des chevaux et les techniques robotiques les plus modernes, rompues de prairies avec différentes fraises et charrues déchaumeuses

La lutte pour les prix se durcit

Les légumes bio ne sont depuis longtemps plus un produit de niche.

La concurrence augmente à cause de l'arrivée de nouveaux maraîchers qui fait chanceler le système de prix établi.

La forte sécheresse de 2018 a donné beaucoup de travail aux producteurs de légumes. «En été nous nous sommes levés presque chaque nuit pour assurer l'arrosage», dit Hans-Ulrich Müller. Ce travail supplémentaire lui a permis d'éviter presque toute perte de récolte. Il cultive 36 hectares de légumes à Bibern SO et livre la majorité de ses légumes à l'organisation de maraîchers bio et de commercialisation Terraviva. Une partie est commercialisée sous forme d'abonnements de légumes.

Pour la vente de leurs légumes, les maraîchers suisses s'orientent d'après les prix de référence. Ceux des légumes frais sont définis chaque semaine pour chaque espèce de légumes par des représentants des producteurs et des entreprises de conditionnement. Pour les légumes de garde, les prix de référence ne sont définis qu'après la récolte et les valeurs de référence pour les primes de stockage sont régulièrement renégociées pendant l'hiver. La fixation des prix de référence tient compte des quantités attendues pour les récoltes et l'écoulement. Les prix de référence sont donc plus élevés en cas de difficultés de production et de faibles rendements que lorsqu'il y a des surplus à cause de conditions de croissance optimales. «Les prix de référence sont considérés comme équitables et forment une bonne base pour déterminer les prix de vente», estime Hans-Ulrich Müller.

Le dumping déclenche un cercle vicieux vers le bas

Le processus de vente des légumes récoltés est en grande partie automatisé: Les vendeurs de légumes saisissent leurs quan-

tités et leur prix de vente dans le système d'offre et de prix du grand distributeur concerné. Les offres les meilleur marché sont en général acceptées automatiquement; les négociations ultérieures ne sont pas habituelles. «Ce système est problématique quand des offres sont introduites nettement en dessous des prix de référence», explique Hans-Ulrich Müller. «Les autres producteurs doivent alors adapter leurs prix vers le bas s'ils veulent pouvoir vendre leurs légumes, et cela même si le prix est en fait trop bas pour couvrir tous leurs coûts de production.»

«Les légumes de garde, comme les carottes et les betteraves rouges en particulier, sont souvent vendus en dessous des prix de référence», dit Hans-Ulrich Müller. Il est aussi président de Légumes Bio Suisse et membre du Groupe spécialisé Légumes de Bio Suisse. Ces bradages de prix sont à son avis dus aux nombreux nouveaux producteurs de ce secteur car ils n'ont souvent pas encore de contrat d'écoulement avec un acheteur, tandis que les maraîchers bien implantés ne cultivent qu'avec des contrats de prise en charge.

Les agriculteurs sans contrats de prise en charge cherchent un acheteur pendant la saison. Vu que cela est difficile quand les récoltes sont bonnes, ils doivent proposer leurs légumes à des prix très bas pour remporter l'adjudication. «Pour les acheteurs, c'est le signe que les légumes peuvent aussi être produits à ces prix de dumping, ce qui est préjudiciable au marché pendant longtemps», explique Hans-Ulrich Müller à propos des dangers de cette manière de vendre.

Prix annuels: Les producteurs portent les risques

Tous les légumes ne sont pas vendus en frais, une partie étant transformée avant la vente, comme par exemple les légumes surgelés, les salades précoupées et préemballées ou les betteraves rouges précuites. Ces légumes font souvent l'objet de contrats annuels entre les producteurs et les transformateurs. Les grands distributeurs font connaître les quantités nécessaires pour l'année et les producteurs intéressés font une offre avec un prix valable pour toute l'année. Dans ce cas également, ce sont ceux qui offrent les prix les plus bas qui peuvent vendre.

Christian Rathgeb, le directeur de Rathgeb Bio à Untertammheim ZH, cultive avec des fermes Bourgeon locales des légumes frais, de garde et de transformation. Il fournit ainsi une grande partie du marché suisse du légume bio. «Si on offre des prix annuels trop bas et qu'on a une année difficile avec beaucoup de travail, la culture concernée n'est pas rentable. A moyen terme, cela peut menacer la rentabilité des entreprises», prévient-il. Les prix annuels peuvent cependant s'avérer intéressants si l'année est bonne. «L'important est que les producteurs calculent correctement les prix annuels et y incluent le risque agricole.» En effet, ce modèle de prix reporte le risque agricole entièrement sur le producteur. Et si l'année est mauvaise et qu'il ne peut pas livrer la quantité convenue, il doit en plus passer beaucoup de temps à chercher de la marchandise en Suisse et à l'étranger.

La pression sur les prix due aux sous-enchères peut de temps à autre mener à des prix qui ne couvrent même pas les frais de production. C'est une question récurrente en particulier pour les betteraves rouges précuites, explique Ilona Meier,



Il faudrait cultiver des légumes seulement si on a un contrat avec un acheteur. Photo: Bio Suisse



Pour les salades qui sont lavées et coupées par un transformateur, un prix annuel fixe est défini déjà avant le début de la saison. *Photo: Claudia Frick*

product manager Légumes à Bio Suisse. Elle dirige le groupe spécialisé Légumes et modère les négociations des prix de référence. «Les adjudications avec des prix annuels ont exercé une telle pression sur les prix des betteraves rouges précuites qu'il n'était pratiquement plus possible de rentabiliser cette culture.» Le prix de référence pour les betteraves rouges précuites a donc été légèrement augmenté pour cette saison.

L'équité fait partie de la pensée bio

Chez Bio Suisse, le groupe spécialisé Légumes est chargé d'observer le marché du légume bio. Il constate sans cesse des sous-enchères par rapport aux prix de référence et des adjudications pour les prix annuels. Ces deux comportements nuisent à la rentabilité des cultures maraîchères et contreviennent au principe des relations commerciales équitables, qui est pourtant ancré dans le Cahier des charges de Bio Suisse: «Le commerce des produits Bourgeon respecte des principes d'équité et s'oriente d'après les valeurs fondamentales de la formation équitable des prix et de la collaboration à long terme.»

Les prix équitables sont ceux qui permettent de couvrir les coûts de production, de réaliser un revenu décent et de réaliser une marge d'investissement normale. «Ces valeurs doivent absolument être préservées», dit Ilona Meier. Le groupe spécialisé Légumes de Bio Suisse ne peut cependant ni intervenir activement sur le marché, ni imposer des prix minimaux. *Claudia Frick*



Le marché du légume bio

Il y avait en 2017 2589 hectares de cultures de légumes bio en Suisse. Cela représente une proportion de 16 pourcents par rapport à l'ensemble de la surface maraîchère suisse. La plus grande partie de la production se fait en pleine terre, et environ 4 pourcents de la surface est cultivée sous abri.

La quantité produite a atteint un total de 47 613 tonnes pour une valeur de 184 millions de francs. La part de marché du légume bio est ainsi de 10,4 pourcents pour la quantité et de 16,1 pourcents pour la valeur.

Quelque 700 producteurs ont cultivé des légumes en 2017 (Bio Inspecta / BTA, 2016). Seuls une trentaine de producteurs cultivaient une surface de plus de 10 hectares, mais cela représentait plus de 30 pourcents de la surface de légumes bio.

 www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Légumes > Prix

→ Product manager Légumes de Bio Suisse
ilona.meier@bio-suisse.ch
Tél. 061 204 66 65

Depuis 18 ans: Des truites arc-en-ciel bio produites dans un lieu magique

La pisciculture du Blausee transforme chaque jour jusqu'à 250 kilos de truites arc-en-ciel Bourgeon pour le commerce de détail et des privés. La demande est supérieure à la production.

Bien que le brouillard s'accroche tenacement aux arbres de la commune bernoise de Kandergrund lors de notre arrivée, le Blausee (Lac Bleu) n'a rien perdu de son charme. L'eau impressionne par son bleu profond; les arbres, l'apponement et l'hôtel complètent cette image idyllique. Le Blausee marque des points non seulement avec son environnement, mais aussi avec un produit bio: la truite arc-en-ciel.



Le pisciculteur Günther Krefeld au bord du Blausee; les truites se trouvent aussi dans d'autres bassins. Photo: Fabienne Wüthrich

Le pisciculteur Günther Krefeld nous invite à une visite des lieux: Les truites Bourgeon ne se trouvent pas seulement dans le lac mais aussi dans l'une des trois piscicultures. L'une d'entre elles se trouve juste derrière l'hôtel – avec étang naturel, canaux et bassins ronds qui sont, comme toutes les piscicultures qui travaillent selon les prescriptions de Bio Suisse, équipés de possibilités de s'abriter, de gravier sur le fond et de zones ombragées pour que les poissons puissent vivre le plus naturellement possible.

Günther Krefeld fait un geste de la main en direction de l'étang naturel et explique: «La densité d'occupation est inférieure à celles des piscicultures conventionnelles – elle est clairement réglementée dans les dispositions de Bio Suisse.» Concrètement, 1000 litres d'eau ne peuvent pas contenir plus de 20 kg de poisson. L'eau vient de la propre source du complexe. Le Cahier des charges prescrit un cycle ouvert de l'eau et les installations en circuit fermé dans des bâtiments sont interdites. Les boues et déjections récoltées lors du nettoyage des bassins sont livrées à une ferme bio qui les utilise comme engrais – cela fait aussi partie des directives.

Essai d'alimentation avec de la farine d'insectes

Le pisciculteur se tient maintenant devant un bâtiment où sont stockés les sacs d'aliments granulés. Vu que la truite arc-en-ciel est un poisson carnassier, elle mange naturellement des petits poissons et des insectes. Les granulés contiennent des protéines, des hydrates de carbone, de la farine de poisson, des minéraux, du tourteau de soja bio et de l'amidon de blé. «L'aliment bio est différent des aliments conventionnels», explique Günther Krefeld. Par exemple, les aliments piscicoles bio ne peuvent être fabriqués qu'avec des déchets de poissonneries ou avec des poissons provenant de la pêche durable.

La pisciculture du Blausee essaie depuis cette année avec le FiBL un nouvel aliment dont une partie de la farine de poisson a été remplacée par de la farine d'insectes.

La durée de vie des truites des piscicultures Bourgeon doit atteindre au moins 18 mois. Leur vitesse de croissance dépend fortement de la température de l'eau. L'eau du Blausee est fraîche, en moyenne huit degrés sur l'année. «Dans les piscicultures conventionnelles avec des températures de 12 à 16 degrés, les poissons peuvent déjà être tués après 12 mois. Les poissons du Blausee ne sont prêts qu'après 24 à 26 mois.

Le pisciculteur de 26 ans explique d'autres principes qu'il faut respecter. Pour les traitements des maladies des poissons, Bio Suisse n'autorise que quelques produits. Le plus souvent il utilise un désinfectant contre les parasites dits de faiblesse qui s'attaquent au mucus cutané des truites et l'irritent. On trouve ce genre de parasites sur tous les poissons. Ils deviennent problématiques quand l'eau est trop chaude et trop pauvre en oxygène. On peut lutter contre eux avec du formaldéhyde et du sel de cuisine. «La présence du désinfectant dans l'eau provoque le décollement d'une partie du mucus et la chute des parasites», dit-il. «Les poissons forment ensuite une nouvelle couche de mucus plus épaisse.»



Les bassins sont équipés de refuges et de zones ombragées, et leur sol est recouvert de gravier. *Photo: Fabienne Wüthrich*



Une des installations piscicoles se trouve juste derrière l'hôtel et le Blausee. *Photo: Stefan Linder*

Les poissons d'élevage ne doivent pas s'enfuir

Et qu'en est-il des antibiotiques? «Le suivi vétérinaire des effectifs d'animaux peut décider que l'utilisation d'un antibiotique est nécessaire en cas de maladie pour éviter les nouvelles infections et soigner les bêtes malades», dit-il en expliquant encore: «les poissons peuvent être attaqués par différents agents pathogènes et bactéries, donc il faut des traitements spécifiques, par exemple en cas de maladie entérique de la bouche rouge ou d'attaque d'une souche bactérienne dangereuse.» Seul un vétérinaire peut ordonner ou effectuer un traitement avec un antibiotique, et il faut pour cela une analyse clinique et de laboratoire.

«On n'utilise cependant pratiquement jamais d'antibiotiques», dit Günther Krefeld. «Et quand on en utilise, c'est surtout pour les jeunes poissons.» Les dosages des désinfectants et des antibiotiques sont si faibles qu'ils se décomposent à l'intérieur du bassin et ne finissent pas dans la rivière avec les eaux usées, explique Günther Krefeld.

La sécurité est aussi très importante; les poissons d'élevage ne doivent pas pouvoir s'enfuir dans le ruisseau voisin, la Kander. Originaire des USA, la truite arc-en-ciel ne doit pas se mélanger aux truites de rivière d'ici. «Un croisement provoquerait des modifications des espèces, des malformations ou des infirmités.» La pisciculture bio évite cela à l'aide d'une barrière de sécurité. Conformément aux conditions posées par la protection cantonale des eaux, chaque écoulement vers la Kander est protégé par des grilles et les bassins sont haubanés avec des banderoles pour que les oiseaux ne puissent pas s'approcher des poissons.

Les poissons sont transformés sur place

Quand les truites sont prêtes à être abattues, elles sont pêchées avec un filet et transportées avec un bassin de transport dans les installations de transformation de la pisciculture. Elles y sont déversées dans un bassin dont l'électrification étourdit les poissons. Un des trois collaborateurs leur sectionne ensuite les branchies pour les saigner. «C'est la bonne manière de tuer les poissons selon la Protection des animaux», dit Günther Krefeld. Une machine coupe ensuite la tête et di-

visé le poisson en deux moitiés. Une fois que la tête est enlevée et que la machine a ouvert la paroi abdominale du poisson, celui-ci se vide de ses entrailles. Le produit fini est deux filets avec nageoire caudale et arêtes ventrales. Un collaborateur donne un dernier coup de couteau pour enlever les arêtes et – si le client le désire – la peau. «Aucune machine n'est assez précise pour faire cela», explique-t-il.

Cela permet de transformer jusqu'à 250 kilos de poisson par jour et de produire en moyenne 35 à 40 tonnes de filets de truite par année, ce qui comprend huit à dix tonnes de truite fumée et environ sept tonnes de truite saumonée. Le reste est des truites arc-en-ciel qui ont reçu un additif alimentaire naturel pour que leur chair devienne rose. Tant les truites fumées que les truites saumonées sont un peu plus grandes que les truites arc-en-ciel pour la production de filets parce qu'elles sont tuées plus tard. «Ces poissons doivent être entièrement évidés et dépecés à la main parce qu'ils sont trop gros pour la machine», explique Günther Krefeld.

Selon lui, la Coop achète environ 60 pourcents des truites Bourgeon produites au Blausee. «S'il le pouvait, ce détaillant en achèterait davantage car les produits bio sont demandés. Les poissons restants sont achetés par les hôtels et restaurants alentour ou vendus par la boutique de la pisciculture. «La demande est plus forte à Pâques et à Noël, mais elle augmente aussi pendant les mois d'été: le poisson est toujours plus apprécié.» La visite est maintenant terminée et on retourne au point de départ – le lac, qui impressionne toujours autant par son bleu profond. Il n'y a maintenant plus de brouillard et le site est encore plus magique qu'à notre arrivée. *Fabienne Wüthrich, journaliste indépendante*



La pisciculture bio du Blausee

La pisciculture du Blausee a été en 2001 un des premiers élevages de truites bio certifié Bourgeon en Suisse. Ses produits peuvent aussi être achetés en ligne.

 www.blausee.ch > Pisciculture

 shop.blausee.ch (en allemand)

Bien plus qu'une boucherie régionale

Valais Prime Food SA transforme depuis 2016 de la viande produite dans le Haut-Valais et mise sur des canaux de distribution novateurs. Un tiers des agneaux proviennent de fermes bio.

Valais Prime Food SA est située à une dizaine de kilomètres à l'ouest de Viège. Dans la zone industrielle de Niedergesteln, un nouveau bâtiment abrite la jeune entreprise qui a commencé en 2016 avec l'intention de fabriquer et de commercialiser des produits valaisans de haute qualité. «Nous aimerions faire quelque chose contre la grande quantité d'importations et d'exportations dans le secteur de la viande, et donc transformer en Valais et commercialiser en Suisse la viande d'animaux valaisans», expose la directrice Marcelline Kuonen.

L'entreprise emploie maintenant sept personnes; elle transforme et commercialise annuellement la viande de 600 agneaux et de 50 à 60 boeufs et porcs. S'y rajoutent quelque 100 agneaux et 20 bovins qui sont abattus et découpés en sous-traitance pour les éleveurs. Les bêtes proviennent de quelque 60 producteurs du Haut-Valais, nombre d'entre eux ayant des petites ou très petites fermes. Il y a 45 kilomètres entre Niedergesteln et la ferme la plus éloignée.

Commercialiser entièrement les bêtes est difficile

«Leur nombre restreint nous permet d'avoir une relation personnelle avec tous les producteurs», explique Kasimir Eggel, le responsable de la boucherie, avant d'ajouter: «Pour avoir suffisamment d'animaux de boucherie et donc de viande à proposer toute l'année, en été, les paysans doivent aller chercher les bêtes à l'alpage, ce qui leur impose un surcroît de travail.»

Le boucher, qui a grandi dans une entreprise agricole, attache beaucoup d'importance au respect des animaux et aux courtes distances de transport jusqu'à l'abattoir. Les bêtes sont donc abattues dans le Haut-Valais, à Gampel et à Gamsen. «Nous transformons et commercialisons entièrement les bêtes, ce qui n'est pas toujours simple. D'une part nous devons trouver un écoulement pour les morceaux les moins demandés et, d'autre part, nous n'avons pas toujours tous les morceaux en stock. La plupart des autres boucheries n'ont absolument pas l'habitude de transformer et de commercialiser les bêtes du museau à la queue. Elles se contentent de commander chez les grossistes les morceaux qui sont vraiment demandés.»

Transformation séparée pour la viande Bourgeon

La boucherie est certifiée Bourgeon depuis 2017. Environ un tiers des agneaux proviennent de fermes Bourgeon. Cela exige une bonne logistique dans l'entreprise pour remplir les conditions de séparation des flux de marchandises et de traçabilité exigées par Bio Suisse. Il est alors important de bien réfléchir à la conception de l'équipement et à la répartition des locaux de production. Les processus de travail de l'entreprise sont en outre clairement définis: «Pour que l'effort de la transformation séparée en vaille la peine, nous abattons au moins

dix agneaux bio à la fois. Nous commençons toujours avec les bêtes bio. Nous n'avons ainsi pas besoin de nettoyer les outils entre-deux. La viande mise sous vide est différenciée par des étiquettes de couleurs différentes qui mentionnent aussi le producteur. Vert c'est le Bourgeon, rouge le conventionnel», explique le responsable de la boucherie.

La viande Bourgeon est actuellement vendue seulement comme viande fraîche, mais dans le secteur conventionnel, il y a en plus un assortiment de saucisses et viandes séchées ainsi que des saucisses à rôtir. «Quelques-uns de nos produits secs sont fabriqués sans additifs parce qu'il y a une demande en augmentation, par exemple de la part de personnes qui ont des allergies», explique Kasimir Eggel. Valais Prime Food aimerait à moyen terme proposer davantage de produits sans additifs ainsi qu'élargir l'assortiment Bourgeon.

De Niedergesteln dans toute la Suisse

«Nous vendons environ 50 pourcents dans la restauration, mais dans ce segment, il n'y a encore que peu de demande pour le bio», explique la directrice Marcelline Kuonen. En plus de la restauration et de la boucherie pour tiers, Valais Prime Food mise sur une commercialisation moderne et vend environ un quart de sa viande via sa propre boutique en ligne, qui propose non seulement ses propres produits mais aussi une série d'autres spécialités valaisannes, un commerce qui doit encore se développer à moyen terme. Les commandes passées jusqu'à dix heures du matin sont livrées le lendemain par la poste. Des caisses en styropore munies d'un élément réfrigérant garantissent une chaîne de froid de 48 heures. Cinq à quinze paquets sont ainsi envoyés chaque jour.

Idées novatrices pour le marketing

L'entreprise emprunte des voies inhabituelles pour gagner de nouveaux clients. «La distribution par la boutique en ligne étant surtout intéressante pour les clients citadins, nous cherchons à les atteindre par différents moyens», explique Marcelline Kuonen. Elle collabore ainsi avec le village Reka de Blatten VS. Les vacanciers peuvent commander à l'avance des produits de Valais Prime Food et les trouver dans leur frigo à leur arrivée. Un prospectus déposé dans les appartements de vacances signale encore une fois la boutique en ligne.

«Valais sans compromis»: c'est le slogan de Valais Prime Food. «Nous l'appliquons le plus possible aussi dans le restaurant Jungfrau-Aletsch du World Nature Forum de Naters, qui est notre filiale. Les mets et boissons qui y sont proposés proviennent si possible toujours du Valais», raconte Marcelline Kuonen.

Des cours de cuisine pour varier les mets carnés

La boucherie ne manque décidément pas d'esprit d'innovation. «Nous proposons déjà des cours sur les saucisses et prévoyons des cours de cuisine ainsi que des vidéos en ligne», dit Kasimir Eggel, qui ajoute: «Pour que les morceaux de viande les moins appréciés trouvent aussi preneur, il est important de montrer aux gens comment ils peuvent les préparer.» Theresa Rebholz •

 www.valaisprimefood.ch (en allemand)



Valais Prime Food utilise les animaux en entier. La découpe porte la marque du maître-boucher Kasimir Eggel. *Photos: Theresa Rebholz*



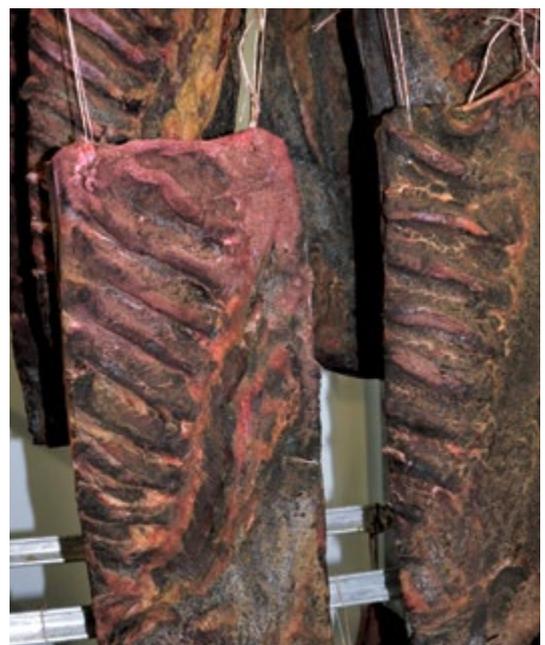
Le nouveau bâtiment de la zone industrielle de Niedergesteln abrite la boucherie, les stocks et la distribution.



Des étiquettes de couleur différencient les lignes de production: vert pour le Bourgeon, rouge pour le conventionnel.



Une vingtaine d'agneaux sont abattus par semaine. Ils vont ensuite directement à Niedergesteln, où ils passent une semaine en chambre froide avant la découpe.



Viandes et saucisses séchées sont un secteur important, mais seulement sans le Bourgeon pour le moment.



Bernhard Elmiger en train de contrôler son champ d'oignons Naturaplan

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.

coop

Pour moi et pour toi.

S'inscrire pour le Bourgeon Bio Gourmet

Le Bourgeon Bio Gourmet distinguera cette année des produits laitiers et boulangers particulièrement délicieux.

Pour les uns, c'est la confirmation de longues années de travail sur la qualité et pour d'autres, il offre un tremplin vers le grand public – c'est le Bourgeon Bio Gourmet. Lukas et Sabine Meier, par exemple, l'ont vécu: Ils ont reçu l'année passée sept distinctions pour leurs saucisses et burgers, leur fromage d'Italie et leur jambon – et ils sont depuis lors submergés par les commandes d'amateurs de bonne viande du Grand Zurich.

Le Bourgeon Bio Gourmet concerne chaque année d'autres groupes de produits. Cette année on peut inscrire des produits boulangers et laitiers – mais pas les fromages à pâte molle, mi-dure ou dure.

Vue d'ensemble de vos avantages

En participant au concours de qualité du Bourgeon Bio Gourmet, vous profitez des avantages suivants:

- Participation gratuite à l'atelier d'analyse sensorielle dirigé par l'expert en dégustation Patrick Zbinden.
- Vos produits primés reçoivent le Bourgeon Bio Gourmet ainsi qu'un certificat.
- Pour tous les produits que vous inscrivez au concours, vous recevez un rapport professionnel détaillé établi par le jury indépendant qui les déguste.
- Bio Suisse communique les produits lauréats aux médias suisses.
- Vous pourrez utiliser le Bourgeon Bio Gourmet 2019 pendant trois ans.

Avons-nous titillé votre intérêt? Alors inscrivez vos produits d'ici au 30 juin 2019 – par courrier avec le formulaire d'inscription ci-dessous ou par courriel avec le formulaire disponible en ligne. *Valentin Ladner, Bio Suisse*

Informations supplémentaires et formulaire à télécharger:

→ valentin.ladner@bio-suisse.ch, tél. 061 204 6633

 www.bio-suisse.ch > Transformateurs et Commerçants > Actualités

La voie qui mène au Bourgeon Bio Gourmet



Inscriptions pour le Bourgeon Bio Gourmet 2019

Le formulaire est aussi disponible en ligne

Nom / Société	_____	Courriel	_____
Adresse	_____	Tél.	_____
NPA / Localité	_____		
Personne responsable	_____	N° d'entreprise sur le certificat	_____
Je / Nous inscrivons les produits	_____		

Les frais d'inscriptions se montent à 70 francs pour le premier produit et à 50 francs pour chaque produit supplémentaire.

Pour les nouveaux produits qui n'ont pas encore la licence Bourgeon, il faut fournir la recette complète et la description détaillée des processus de fabrication.

Prière d'envoyer le formulaire d'inscription d'ici au 30 juin à l'adresse suivante:

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

Politique agricole 2022+:

Les six exigences de Bio Suisse

Bio Suisse a déposé sa prise de position sur la PA 22+. Elle a été élaborée conjointement avec le Comité, les organisations membres et différentes instances internes.

Le Conseil fédéral a présenté en novembre dernier sa proposition pour la politique agricole 2022+ (PA 22+), et les cantons et les organisations pouvaient prendre position à ce sujet jusqu'au début mars. Bio Suisse a aussi déposé sa prise de position, pour laquelle le Comité, les instances et les organisations membres ont débattu en détail sur le document fédéral de plus de 160 pages. Bio Suisse a posé six exigences centrales.

1 Les systèmes de production durable comme le bio ou la PI doivent être encouragés et développés. La recherche, la formation et la vulgarisation doivent être réorientées dans cette direction. Un but doit être défini comme dans la plupart des pays de l'UE, p. ex. 30 pourcents de surface bio d'ici 2030.

2 Utilisation des denrées alimentaires qui ménage les ressources: Les consommateurs doivent être impliqués et percevoir leur responsabilité. Plus ils le feront, moins l'État devra intervenir.

3 Le climat et la fertilité des sols sont pour la PA 22+ des thèmes centraux qui exigent des solutions courageuses. Le Conseil fédéral doit miser sur l'intelligence et la créativité des agriculteurs et – comme exigé au point 1 – soutenir spécifiquement les systèmes durables existants.

4 Les mandats sociétaux comme l'Agenda 2030 de l'ONU, l'Accord de Paris sur le climat, la Convention sur la biodiversité ainsi que les objectifs climatiques et environnementaux

offrent des chances. Les consommateurs et les consommatrices ainsi que la politique honoreront les engagements correspondants et continueront de soutenir l'agriculture.

5 Les initiatives en suspens sur la question des pesticides doivent être prises au sérieux. En plus des mesures de la PA 22+, Bio Suisse exige un contre-projet pertinent qui inclue non seulement l'agriculture mais aussi les utilisateurs privés et industriels ainsi que les consommateurs.

6 La PA 22+ ne dit rien sur le génie génétique alors que le moratoire prend fin en 2021. Bio Suisse demande donc sa prolongation et exige une stratégie-qualité suisse sans OGM ainsi qu'une déclaration obligatoire et une réglementation sévère. Il faut en outre allouer davantage de moyens à la sélection suisse sans techniques génétiques.

Encore de nombreuses questions sans réponse

La PA 22+ contient encore beaucoup de questions ouvertes qui doivent être clarifiées ces prochains mois par différents groupes de travail de la Confédération. Un des casse-tête est la définition précise des nouvelles contributions aux systèmes de production qui remplaceront les contributions Extensio et pour l'efficacité des ressources. Elles doivent être versées pour des prestations particulières, p. ex. pour le renoncement aux herbicides et pour de meilleures mesures en faveur du climat et de la fertilité des sols. Bio Suisse s'engage pour que les fermes bio puissent accéder à toutes les contributions.

La PA 22+ veut introduire une contribution à l'exploitation d'un ordre de grandeur de 4500 francs qui serait versée à tous les producteurs indépendamment de la grandeur du domaine. Bio Suisse la rejette et demande à la place que les 20 premiers hectares soient plus fortement soutenus et que les paiements directs à l'hectare baissent à partir de 50 hectares. Il faut tenir compte du fait que divers grands domaines avec beaucoup de travail manuel fournissent d'énormes prestations sociétales et écologiques. La limitation rigide des paiements directs proposée par le Conseil fédéral leur poserait des problèmes. La limitation par unité de main-d'œuvre standard doit être conservée.

Pour le versement des paiements directs, la PA 22+ propose une couverture sociale adéquate et obligatoire pour les conjoints qui travaillent sur les domaines agricoles. Une partie «raisonnable» des paiements directs pourrait être supprimée si cette couverture n'existe pas. Bio Suisse soutient le principe de ces efforts car ils sont un élément important de la durabilité sociale. *Martin Bossard, Bio Suisse*



L'initiative «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse» fait pression sur la politique agricole. Photo: mäd



Prise de position de Bio Suisse

La prise de position définitive peut être consultée en ligne.

 www.biosuisse.ch > À notre sujet > Politique > Politique agricole 2022+ Consultation (PDF en allemand)

→ martin-bossard@bio-suisse.ch

Tél. 061 204 66 29

L'AD de ce printemps votera sur la politique d'importation

L'Assemblée printanière des délégués de Bio Suisse se déroulera le 17 avril 2019 à Olten. L'ordre du jour comprend notamment la modification des principes pour les importations, l'adoption des comptes et des informations.

1	Points statutaires
1.1	Accueil, ordre du jour, scrutateurs
1.2	Procès-verbal de l'AD du 14 novembre 2018
1.3	Rapport annuel et sur la durabilité 2018
1.4	Adoption des comptes et de la réalisation des objectifs 2018 y.c. rapports organe de révision, CG et IRI
2	Élections et autres décisions
2.1	Élection de l'organe de révision
2.2	Fonds d'encouragement pour le renforcement des OM: Transformation des contributions forfaitaires en fonds pour des projets (motion de Bioforum)
3	Cahier des charges
3.1	Principes du Cahier des charges pour les entreprises étrangères et les produits importés
4	Informations
4.1	Rapport sur les affaires politiques (PA 22+)
4.2	État des discussions sur la vaccination Vaxxitek et sur l'engraissement des jeunes coqs
4.3	Conférence d'Urs Riedener, CEO d'Emmi

Le seul point concernant le Cahier des charges (CDC) lors de cette Assemblée des délégués (AD) est la modification des directives d'importation. Ce point est préparé depuis plusieurs années par le Comité. L'année passée, cette révision a été suivie par un groupe de travail qui avait été institué après une motion concernant les importations d'outre-mer déposée par Bio Genève lors de l'AD du printemps 2018. La motion avait alors été reportée d'une année.

Le Comité présente maintenant à l'AD cette modification du CDC. Les principes et objectifs d'importation doivent être complétés et la directive doit fournir la base pour un nouveau règlement et pour le futur processus d'évaluation et d'autorisation des produits importés. Il est prévu que les décisions concernant les produits soient prises à l'avenir par la Commission de la qualité (CQ) sur la base d'un catalogue de critères. Toutes les décisions devront être justifiées et les produits étrangers admis pour le Bourgeon devront être publiés dans une liste en ligne avec leurs provenances. La demande de Bio Genève de ne pas importer des produits frais et du vin



Les délégués de Bio Suisse votent deux fois par année sur les modifications du Cahier des charges. Photo: psh

d'outre-mer sera traitée par le Comité lorsque tous les produits pourront être évalués avec le nouvel outil d'évaluation, ce qui sera possible au plus tôt au début 2020 quand la directive entrera en vigueur. D'ici-là, aucun vin importé d'outre-mer ne pourra avoir le Bourgeon.

Les délégués devront en outre voter sur une éventuelle nouvelle répartition des fonds d'encouragement pour le renforcement des organisations membres (OM). Bioforum Schweiz aimerait transférer les contributions forfaitaires vers les fonds pour les projets. Les OM reçoivent actuellement chaque année une contribution fixe de 3000 francs et une contribution variable de 13 francs par membre prioritaire. Cette dernière devrait être versée seulement pour les 100 premiers membres prioritaires de chaque OM, ce qui signifie qu'une OM recevrait au maximum 4300 francs de contribution forfaitaire. Les quelque 60 000 francs ainsi économisés seraient versés au fonds pour les projets. Christian Voegeli, Bio Suisse



Documents détaillés pour l'AD

Les documents préparatoires de l'AD peuvent être téléchargés depuis le site internet de Bio Suisse.

📄 www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués
 → christian.voegeli@bio-suisse.ch
 Tél. 061 204 66 23

S'inscrire jusqu'au 3 mai pour le Prix du Vin Bio 2019

Organisé par la revue spécialisée «Vinum» et l'organisation Bio-Vino sous le patronat de Bio Suisse, il y aura de nouveau cette année un concours des meilleurs vins bio. Participez et devenez le Vigneron Bio de l'année 2019.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 3 mai 2019. L'organisation technique de la dégustation sera réalisée par l'agence mandatée GWS en suivant les directives internationalement valables de l'OIV. Les vins peuvent être inscrits dans les catégories suivantes:

1. Chasselas
2. Vins blancs traditionnels
y.c. cépages résistants (cépages purs, max. 4 g de sucre résiduel)
3. Vins blancs traditionnels
y.c. cépages résistants (assemblages, max. 4 g de sucre résiduel)
4. Vins rosés et blancs de noir
y.c. cépages résistants
(max. 4 g de sucre résiduel)

5. Pinot Noir
6. Vins rouges y.c. cépages résistants (cépages purs, max. 4 g de sucre résiduel)
7. Vins rouges traditionnels y.c. cépages résistants (assemblages, max. 4 g de sucre résiduel)
8. Vins naturels (respect des directives de l'AVN, www.avn.vin)
9. Vins mousseux
10. Vins doux
(à partir de 8 g de sucre résiduel)

La remise des prix et la publication des producteurs lauréats ainsi que la proclamation du Vigneron Bio de l'année 2019 se dérouleront le 19 juin à Berne dans le cadre d'un événement public avec dégustation. Des informations supplémentaires se trouvent sur le site internet. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

www.bioweinpreis.ch > Evènements > Concours de vin



Nouvelle collaboratrice

Désirée Isele a pris en février la succession de Jasmin Siegrist comme spécialiste de l'octroi du Bourgeon pour l'assurance-qualité de la transformation et du commerce pour la viande, le poisson, les boissons, les plantes aromatiques, les champignons, les graines germées, le tofu, les produits au soja, les épices, les soupes et les sauces, mais aussi les aliments pour animaux domestiques.

Formée en technologie alimentaire et en Life Sciences, Désirée Isele a de l'expérience professionnelle dans la gestion et le développement de la qualité. Elle travaillait auparavant pour un preneur de licence Bourgeon dans le secteur des boissons. *cfr*

→ desiree.isele@bio-suisse.ch
Tél. 061 204 66 16

Paille Bourgeon pour litières sur la Bourse Bio

Depuis cette année il faut utiliser de la paille Bourgeon pour les litières des porcheries. Quelques éleveurs de porcs Bourgeon cherchent en vain de la paille Bourgeon parce que de nombreuses fermes vendent leur paille à des exploitations conventionnelles ou ne publient par leur offre sur la Bourse Bio.

Les producteurs qui ont de la paille Bourgeon à vendre sont donc instamment priés de publier leur offre sur la Bourse Bio. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*



www.boursebio.ch

Concours en ligne «Le bio fait la différence»

Ayant enregistré l'année passée une belle réussite, le concours «Le bio fait la différence» sera de nouveau mis en ligne en avril. Ce concours signale les

différences entre produits laitiers bio et non bio et sera visible entre autres sur des portails d'actualité en ligne comme Bluewin et 20 minutes ainsi que sur les réseaux sociaux comme Facebook ou Instagram.

Des autocollants placés sur les produits laitiers bio vendus à la Coop et dans le commerce spécialisé attireront l'attention sur le concours.

Un concours du même genre avait permis l'année passée d'atteindre plus de 33 000 participants.

Eldrid Funck, Bio Suisse



Liste des provenances des importations

La liste des provenances des matières premières importées avec l'autorisation de Bio Suisse est maintenant en ligne. Bio Suisse améliore ainsi la transparence. Les transformateurs doivent, suite à la modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et des directives de Bio Suisse pour la transformation, déclarer moins en détail les pays d'origine. Cette liste montre aux intéressés d'où les matières premières Bourgeon importées peuvent provenir. *cfr*

international.biosuisse.ch > Importations: Origines



Évaluer ses sols simplement avec son smartphone

L'appli «SolDoc» simplifie les tests à la bêche et renseigne clairement sur l'état des sols étudiés.

Bien que le test à la bêche fournisse des informations précieuses sur l'état des sols agricoles, il est encore peu utilisé dans la pratique. L'appli «SolDoc» doit changer la donne en guidant l'utilisateur pas à pas dans le test à la bêche effectué au champ – le tout prenant vingt à trente minutes. L'appli pose une série de questions sur le sol et propose des réponses qu'on peut sélectionner en cliquant dessus. L'appli vous rappelle aussi au bon moment de prendre des photos qu'elle va stocker avec les réponses données pendant l'évaluation afin d'utiliser le tout pour établir un rapport en utilisant en plus des informations générales sur la ferme. Ce rapport est ensuite stocké sur le smartphone avec les coordonnées de l'endroit et peut être envoyé en différents formats de fichiers. L'archivage très simple facilite la comparaison de plusieurs estimations effectuées au même endroit à des dates différentes, ce qui permet d'observer l'évolution d'un sol sur une période plus ou moins longue. Gilles Weidmann, FiBL



Des praticiens, des chercheurs du FiBL et des informaticiens ont développé ensemble cette application. Photo: Marion Nitsch



Télécharger gratuitement «SolDoc»

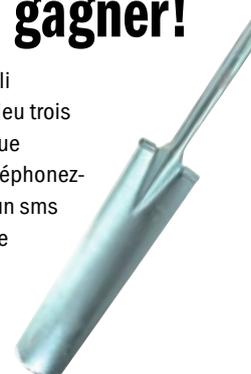
- pour les appareils sous Android: sur Google Play
- pour les iPhones: sur l'App Store

L'appli est disponible en français, en allemand et en anglais. Pour toutes les questions sur l'appli, s'adresser à: → apps@fibl.org

Les institutions qui ont permis de réaliser cette appli
FiBL, Haute École Spécialisée de la Suisse du Nord-Ouest
FHNW, Haute École d'art de Zurich ZHdK

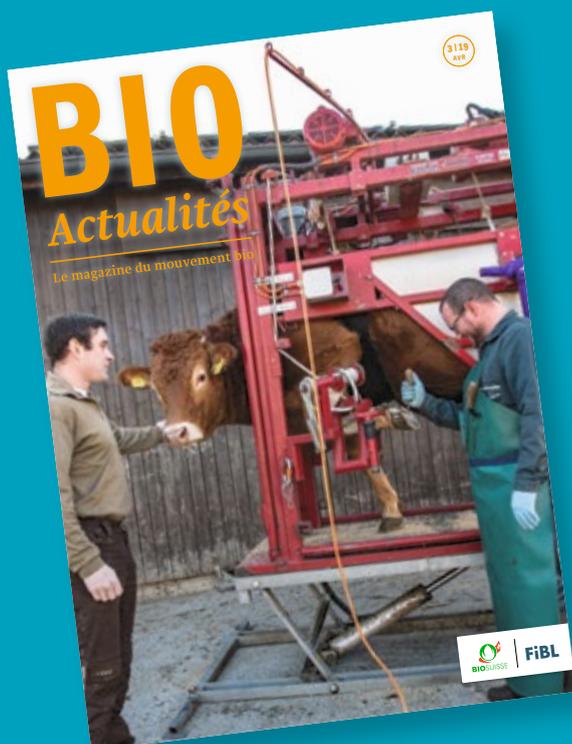
Concours: Des bêches à gagner!

Pour fêter le lancement de l'appli «SolDoc», Bioactualités met en jeu trois bêches de drainage de la fabrique Steinemann AG de Flawil SG. Téléphonnez-nous ou envoyez un courriel ou un sms avec le mot-clé «SolDoc» et votre adresse. Délai de participation: 1^{er} mai 2019
→ Tél. 077 422 62 13
redaction@bioactualites.ch



BIO

Actualités



Toujours des nouvelles fraîches

Commandez un exemplaire d'essai:
Bio Suisse, Édition du Bioactualités,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. +41 61 204 66 66
courriel edition@bioactualites.ch
www.bioactualites.ch

Quantités en augmentation



Lait

L'année passée, 6,8 pourcents de lait bio de plus qu'en 2017 ont été transformés en divers produits bio. Il a surtout été fabriqué d'avantage de fromage bio à base de lait de non-ensilage (+ 10,8 pourcents) et davantage de beurre (+ 9,8 pourcents). Cette forte augmentation de la quantité de lait bio transformé comme tel est surtout due à la contribution du jubilé des 25 ans de Coop Naturaplan. La croissance des quantités de lait bio produites a atteint 5 pourcents, donc nettement moins, ce qui a permis de réduire sérieusement la différence entre la quantité de lait bio produite et transformée comme tel.

En rétrospective, l'année 2018 a été clairement positive pour le secteur du lait bio. Les prévisions pour l'avenir et les quantités supplémentaires attendues à cause des nouvelles reconversions de producteurs de lait ont par contre suscité des discussions inquiètes. On s'attend à un accroissement annuel des quantités d'environ 7 pourcents pour 2019 et pour 2020. Après la forte augmentation de l'écoulement par la Coop, il faut maintenant voir si cette croissance est durable ou même susceptible d'être accélérée. Les transformateurs et le commerce prévoient une nouvelle augmentation de la demande en 2019. C'est surtout 2020 qui est considérée d'un œil critique. Les organisations de producteurs mettront en place des listes d'attente. Les nouveaux producteurs de lait bio ne pourront donc livrer leur lait en bio en 2020 qu'après le déroulement du printemps 2020 ainsi que selon les besoins et en accord avec le groupe spécialisé Lait de Bio Suisse. *Eldrid Funck, Bio Suisse*

Céréales fourragères

Les restrictions de commercialisation et l'arrêt des importations d'avoine de reconversion ont été levés. Bio Suisse a pris cette décision d'entente avec la branche parce que toute la marchandise produite en Suisse a pu être prise en charge et commercialisée. Il n'y a donc plus de restrictions pour les céréales fourragères de reconversion. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

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

Permaculture

Permaculture: Mythe ou réalité?

Qu'est-ce que la permaculture et comment peut-elle vous servir dans vos pratiques agricoles? Présentation de résultats de recherche sur la rentabilité économique. Témoignages et exemples de pratiques en maraîchage, arboriculture, grandes cultures et élevage.

Date et lieu
VE, 10.5.2019, 8h30 - 17h
Agrilogie Marcelin, Morges VD

Renseignements
Alice Dos Santos
FiBL Antenne romande
alice.dossantos@fibl.org

Tarifs
Agricultrices, agriculteurs: Fr. 90.-
Institutions: Fr. 150.-

Informations et inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Agenda

La permaculture humaine, une aide pour une agriculture pérenne

La permaculture est trop souvent réduite à des techniques alternatives de jardinage telles que la culture sur butte, le paillage ou encore la construction de spirales aromatiques. Bernard Alonso, facilitateur en permaculture, vous présentera lors de cette conférence-atelier le concept de la permaculture dans son essence.

Date et lieu
ME 29.5.2019, 18h30 - 21h
Espace Dickens, Lausanne

Renseignements
Alice Dos Santos
FiBL Antenne romande
alice.dossantos@fibl.org

Tarifs
En prévente:
Fr. 20.00 / Tarif standard
Fr. 15.00 / Tarif réduit sur justificatif (AVS, AI, Chômage,

Étudiant - sur justificatif)
Sur place / Fr. 30.0

Informations et inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74, cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Agenda

La permaculture humaine pour l'autonomie et la résilience

Il s'agira de se familiariser avec le concept de la permaculture et de découvrir des outils pour le développement de nouvelles avenues d'activités.

Date et lieu
VE 31.5, 9h - 17h et
SA 1.6, 9h - 17h (puis apéritif)
Ferme La Lizerne
Rue du Village 14, Dizy VD

Renseignements
Alice Dos Santos
FiBL Antenne romande
alice.dossantos@fibl.org

Tarifs
Fr. 350.- Agriculteurs-riche et futur-e-s exploitant-e-s
Fr. 500.- Institutions (places limitées à 3)
Hébergement possible, sous réserve de disponibilité, nous contacter.

Informations et inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74, cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Agenda

Grandes cultures

Journée suisse des Grandes Cultures Bio 2019

La prochaine Journée des Grandes Cultures Bio se déroulera le 13 juin 2019 dans le canton de Berne et sera organisée par Bio Suisse, le FiBL et Sativa en collaboration avec le Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentrum für Land- und Hauswirtschaft INFORAMA du canton de Berne.

Date et lieu
JE 13.6.2019 (toute la journée)
Bio Schwand, Münsingen BE

Renseignements
Hansueli Dierauer, FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org

Informations supplémentaires
bioackerbautag.ch/fr/

Biodynamie

Viticulture biodynamique: perfectionnement

Comprendre l'utilisation et l'application des préparations biodynamiques en viticulture, savoir cultiver son vignoble selon les principes de la biodynamie.

Dates et lieu
MA 9 et ME 10.4, 18h30 - 21h
Espace Dickens, Lausanne

Tarif
Fr. 250.- y.c. repas végétarien et biodynamique

Programmes détaillés
www.bioactualites.ch > Agenda

Inscriptions
Association Romande de Biodynamie, 1880 Bex
Barbara Schneider,
tél. 079 755 79 26
formation@arbdyn.ch
Votre inscription est à retourner avant le 1^{er} avril.

Visites cultures

Fribourg

- ① **Prairies permanentes intensives**
JE 2 mai, 19.30 h
Montbovon, RDV chez Vincent Grangier, Comba d'Avau 10
- ② **Améliorer la fertilité du sol**
LU 6 mai, 9 h
Givisiez, RDV chez Bruno Nussbaumer, Toutvent 1
- ③ **Betteraves, PDT et colza**
JE 6 juin, 19 h
Echarlens, RDV chez Nicolas Savoy, Route du Donjon 36

Programmes détaillés
www.bioactualites.ch > Agenda

Visites cultures

Vaud

- ① **Visite des couverts**
LU 15.4.13.30 h
Crans-pr.-Céligny
MA 16.4.13.30 h, Moudon
ME 17.4.13.30 h, Pampigny
- ② **Céréales et transformation**
MA 7.5.9.30 h
Pomy, chez Fabien Thubert
Chemin des Terres Rouges 1
- ③ **Production fourragère**
LU 13 mai, 9.30 h
Marchissy, chez Cyril von Niederhausen, Place du Tilleul 8
- ④ **Travail du sol minimum**
LU 20.5.9.30 h
Chabrey, chez Pierre Leuba
Rue des Fontaines 19
- ⑤ **Sarclage des betteraves**
ME 22.5.9.30 h
Suscévaz, chez Anthony Wypart
Rue des Fontaines 2

- ⑥ **Journée grandes cultures**
ME 29 mai, toute la journée
Moudon, Agrilogie
- ⑦ **Variétés et mélanges de blés**
MA 4 juin, 9.30 h
Senarclens, chez Damien Poget
- ⑧ **Cultures de niche - Biofarm**
VE 14 juin, 9.30 h
Etagnières, Fabien Chambettaz
Ch. de la Forêt 1
- ⑨ **Luzerne**
LU 24 juin, 9.30 h
St-Triphon, chez Alain Gisiger
Ferme du Grand Clos 9
- ⑩ **Agroforesterie**
MA 2 juillet, 9.30 h
Bonvillars, chez Joshua Schelb
Rte de Fontanezier 6

Toutes dates: Visites en fonction de l'actualité des cultures, annoncées par SMS 48 h à l'avance.

Programmes détaillés
www.bioactualites.ch > Agenda

Offres en allemand

Grundbildung, Weiterbildung

Biodynamische Ausbildung

Grundkurs für angehende Landwirte. Die Einführungsmodule stehen allen Interessierten offen und können tageweise belegt werden.

VISIONEN UND BETRIEBSPLANUNG
23.-26. April, Rheinau ZH

GRUNDIMPULSE DER ANTHROPOLOGIE
13.-17. Mai 2019, Rheinau ZH

Auskunft
Martin Ott, Tel. 052 304 91 27
www.demeterausbildung.ch

Anmeldung
Biodynamische Ausbildung
Schweiz, Tel. 079 352 99 81
info@demeterausbildung.ch

Ackerbau

Körnerleguminosen

Themen
Körnerleguminosen auf dem Feld, Sorten, insbesondere Erbsen und Lupinen.

Wann und wo
MI 5. Juni
Getreidezüchtung Peter Kunz
Feldbach ZH

Auskunft
christine.arncken@fibl.org
www.gzpk.ch



Recherchons: Vaches Demeter

- écoulement courant avec abattages à St-Gall et à Estavayer-le-Lac
- transports organisés
- supplément de prix Demeter de 20 centimes sur le prix des vaches bio

Pour tous les animaux de boucherie Demeter et Bio:
Fidelio-Biofreiland AG, 5000 Aarau
Tél. 062 824 21 23 / fidelio@fidelio.ch



Votre spécialiste pour les semences **BIO**

OHS Otto Hauenstein Semences

reconnue pour les meilleures semences

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

Tél. 024 441 56 56
www.hauenstein.ch



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

Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel Foin et regain

La qualité adaptée pour chaque animal

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



Andermatt
BioVet

Andermatt BioVet AG
6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 51 10
info@biovet.ch

Aimez-vous les mouches? Vos animaux non plus!

Mais nos auxiliaires oui:

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



Vous trouvez des prix d'abonnements intéressants pour nos auxiliaires sur www.biovet.ch.



Amarillo

Pièges adhésifs pour des grandes dimensions:

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



BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio

Lettres de lecteurs

«L’herbe aussi pousse dans les champs»



À propos de l'article «Contre la faim dans le monde: Affourager de l'herbe aux bovins»
Bioactualités 2 | 19

Christophe Notz répand de beaux clichés qui doivent être remis en question: Si Bio Suisse poursuit le but que l'alimentation des bovins laitiers ne doit pas concurrencer l'alimentation humaine, il faudrait être cohérent et interdire immédiatement la production laitière dans les zones de grandes cultures, car l'herbe prend la place de la production de denrées alimentaires au même titre que le maïs, les céréales fourragères et le soja.

L'étude citée «Feed no Food» a selon son auteur diminué les concentrés de 25 pourcents dans les fermes de l'essai sans conséquences négatives pour la santé des vaches et avec une minime diminution des rendements laitiers. Ça sonne bien. Ce qui n'est pas mentionné est que cette réduction a concerné un niveau déjà très bas. Dans cet essai, la diminution effective de la quantité de concentrés n'a finalement été que de 285 grammes par vache et par jour de lactation. Et en même temps la gestion des troupeaux a été améliorée grâce à un suivi vétérinaire. L'hypothèse que cela permette de compenser cette minime réduction des concentrés n'a rien de logique. Le lecteur critique se demande en effet où se situe alors la portée réelle de l'étude.

Christian Rytz
Mühle Rytz AG
Biberen BE

«On ne doit pas acheter la fécondité mais la créer soi-même»



À propos de l'article «Encore trop peu utilisés: Variétés, systèmes agronomiques, techniques»
Bioactualités 1 | 19

Le Bioactualités fait s'extasier les vieux paysans bio. Surtout avec l'article de Claudia Daniel qui réveille des souvenirs d'il y a 47 ans lorsque les paysans en reconversion devaient chercher eux-mêmes leur voie sans le FiBL. Claudia Daniel décrit comment les ravageurs et les maladies peuvent être maîtrisés non seulement par des traitements mais avec le «Smart Farming». Le dictionnaire dit que cela signifie astucieux, clever. Elle montre avec sa pyramide tout ce qui doit être essayé avant d'arriver au cinquième niveau, la lutte avec des pesticides – même biologiques. Or on utilise malheureusement trop souvent un pesticide avant que les niveaux un à quatre du renforcement de la terre et des cultures ne soient épuisés. On peut comprendre que cette forme originelle de l'agriculture biologique ne soit presque plus connue. Le Dr Müller, un des pionniers de

l'agriculture biologique, l'exprimait ainsi: «Le paysan ne doit pas acheter la fécondité et la santé mais les obtenir lui-même en optimisant le milieu dans la terre et autour des plantes.» Mais quels chefs d'exploitations d'aujourd'hui connaissent encore la stratégie de prévention des ravageurs et des maladies d'avant la «révolution verte»?

Si je décris un exemple tiré de nos débuts, c'est dans le désir de soutenir les propositions de Claudia Daniel. Ses réflexions sont en effet, comme d'ailleurs tout l'élargissement de la façon de voir prônée par le Bioactualités pour tenir compte des interactions essentielles qui régissent la stratégie agricole, extrêmement intéressantes et enrichissantes.

Quatre ans après mon examen de maîtrise agricole, la théorie véhiculée par le cours sur la reconversion donné au Mösberg a provoqué un choc intérieur. On y prétendait des choses qui étaient en totale contradiction avec la formation en usage. La seule chose qui m'a fourni un peu de sécurité au fil des ans était la comparaison à long terme des systèmes agricoles mis côte à côte – le conventionnel et le bio. Et quelques observations faites par hasard.

J'ai par exemple appris que les pucerons ne posent pas de problèmes s'il y a en dessous des couronnes des arbres suffisamment de matière organique pour former de l'humus et assurer la respiration du sol. Cela ne fonctionne cependant que si l'herbe est fauchée au moins une fois après l'épiaison et mise sous les couronnes des arbres. L'herbe trop jeune manque en effet du carbone nécessaire à la formation de l'humus. La prophétie d'un de mes collègues que cette méthode encouragerait les souris à ronger les racines ne s'est pas réalisée. Je n'ai pendant tout ce temps pas dû remplacer un seul des 120 arbres du verger à cause de dégâts de rongeurs. La tavelure n'est pas non plus un problème. Le sol sous les couronnes est cependant maintenant plus haut qu'entre les lignes d'arbres et il y a moins de travail. L'état du sol détermine le bien-être des plantes.

Ernst Frischknecht
Ancien président de Bio Suisse
Tann ZH

La lettre de lecteur complète se trouve en ligne (en allemand).
www.bioaktuell.ch > Magazin > Leserbriefe >
Leserbriefe 2019 (PDF)

ERRATUM

Une erreur de traduction s'est glissée dans notre dossier consacré à la pâture dans le dernier numéro de Bioactualités 2|19. Il y était fait mention à plusieurs reprises de «surpâturage» alors que le terme idoine en français est le déprimage, comme nous l'a fait remarquer une lectrice attentive. Le déprimage est une pâture précoce et superficielle des herbages alors que la surpâturage s'apparente à une surexploitation. Nous nous excusons de cette imprécision et espérons que cela ne vous a pas empêché de déprimer... vos pâturages!



ACTION

Le meilleur pour mon troupeau

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

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

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

Actions valable jusqu'au 03.05.19

Retrouvez la gamme MINEX sur ufa.ch Dans votre **LANDI**



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

BIO

Actualités

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

Prénom / Nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:
Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34,
4052 Bâle
Tél. +41 61 204 66 66, courriel.edition@bioactualites.ch
Offres spéciales sur www.bioactualites.ch



topcat



Le piège à campagnols.

Conseils et informations complémentaires sur topcat sous www.topcat.ch



Andermatt
Biocontrol

Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch