

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

7/19
SEP

Êtes-vous le nouveau membre du Groupe spécialisé Vin ?

Bio Suisse s'appuie sur le savoir-faire de praticiens et innovateurs qui sont motivés à développer l'agriculture biologique, la marque Bourgeon et le marché biologique. Nous cherchons pour janvier 2020 une nouvelle personne pour collaborer au travail du Groupe spécialisé Vin.

Exigences

Vous gérez une ferme Bourgeon et/ou disposez d'une bonne expérience dans la production de vins bio et vous connaissez ce marché. Vous êtes motivé de vous engager en l'agriculture biologique. Vous êtes novateur-trice, prévoyant(e), capable de travailler en équipe et vous aimez communiquer. Vous parlez l'allemand et le français et vous maîtrisez également l'une de ces langues par écrit. Vous avez l'habitude d'utiliser les moyens informatiques de communication.

Travail et défraiement

Il y a quatre séances par année ainsi que des téléphones et des courriels selon les besoins. L'activité est défrayée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Êtes-vous intéressé-e ?

Samuel Wyssenbach, chef de produits vin, répondra volontiers à vos questions par courriel (samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch) ou par téléphone (062 204 66 21). Envoyez votre candidature comprenant une lettre de motivation et un bref curriculum vitae d'ici au 5 octobre 2019 à

Bio Suisse, Jacqueline Martin, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel ou par courriel à jacqueline.martin@bio-suisse.ch



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*

René Schulte / *schu*

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-7

Mot de passe: ba7-2019

Page de couverture: Les produits laitiers représentent la plus grande partie des ventes de produits bio en Suisse. *Photo: Simone Bissig*

Ça bouge sur le marché du lait

Le lait Bourgeon est issu d'une production durable – c'est ce que le WWF vient de confirmer par une étude. Pour de nombreux autres labels laitiers, le WWF déplore qu'ils se focalisent surtout sur le bien-être animal et négligent alors des aspects importants de la durabilité comme la biodiversité et la protection des ressources. Même la nouvelle norme sectorielle pour le lait «Swissmilk green», qui a été introduite le 1^{er} septembre, est considérée comme pas très durable par le WWF. Cette nouvelle appellation distingue cependant du «lait durable» avec un label où dominant le rouge et le vert. Le label Bourgeon est lui aussi vert et rouge – un hasard?

Personnellement je me réjouis qu'il y ait une nouvelle norme pour le bien-être animal dans la production laitière conventionnelle. C'est un pas dans la bonne direction, c.-à-d. vers des vaches élevées conformément à leurs besoins spécifiques dans toutes les exploitations laitières suisses, mais il va cependant de soi que la nouvelle distinction ne doit pas faire de fausses promesses. La protection des consommateurs le voit exactement comme ça et appelle les fournisseurs à ne pas distinguer du lait et des produits laitiers avec le nouveau label «Swissmilk green» jusqu'à ce que la norme offre une réelle plus-value – aussi sur le plan de la durabilité.

Le lait Bourgeon doit donc continuer de montrer très clairement aux consommatrices et aux consommateurs quelles sont ses plus-values en matière de durabilité. Car c'est seulement comme ça qu'il sera possible d'écouler le lait bio supplémentaire qui arrivera sur le marché l'année prochaine.

Claudia Frick

Claudia Frick, Rédactrice en chef



Table des matières

Production

Lait

- 6 Meilleur prix du lait pour plus de bien-être animal
- 8 Réagir de manière dynamique aux nouvelles quantités
- 10 Une famille tout entière passionnée par les brebis

Volailles

- 14 Vivre plus longtemps pour pondre plus

Grandes cultures

- 16 Le «centre collecteur fermier» – un modèle d'avenir
- 19 Journées Agricoles Bio en Allemagne

Plantes ornementales

- 20 Quand l'horticulture dit adieu à la tourbe

Transformation et commerce

Aliments pour bébés

- 22 Chercher le Bourgeon dans la purée

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 25 Politique de distribution: Interview avec Urs Brändli
- 26 Brèves

- 28 FiBL

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 27 Marchés et prix
- 28 Vulgarisation
- 29 Agenda
- 30 Lettres de lecteurs / Nécrologie

Dit



«Je suis convaincu que nous pourrons maintenir le prix du lait à moyen et long terme.»

Thomas Herwig, Président du Groupe spécialisé Lait de Bio Suisse
→ Page 8

Compté

25 pourcents des producteurs d'œufs qui livrent au marchand d'œufs bio Hosberg gardent leurs poules pondeuses un peu plus longtemps que les 12 mois habituels.

→ Page 14

Vu



Le «chuchoteur à l'oreille des vaches» Philipp Wenz était l'un des intervenants de la première journée pratique «centrée sur le bétail laitier» du 17 juillet à la ferme Demeter de Rengoldshausen à Überlingen D au bord du Lac de Constance. Et les autres thèmes comme l'élevage des veaux en contact avec leur mère ou la sélection selon les conditions locales ont aussi suscité beaucoup d'intérêt parmi les quelque 350 visiteurs. *cfr*  www.bioactualites.ch > Actualités > Films > Film: Journée pratique sur l'élevage laitier

Changer habitudes alimentaires et agriculture

Le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC)



a publié début août son rapport spécial. Il s'agit d'agir en grande urgence si on veut atteindre le but de limiter le réchauffement climatique à 2 °C. Le GIEC exige donc dans son rapport une véritable volte-face en matière d'utilisation des terres et de comportements alimentaires. Selon le World Resources Institute (WRI), 17 pays souffrent de pénuries d'eau extrêmes. Or l'agriculture est responsable de 70 pourcents de la consommation d'eau. Dans le but de continuer de nourrir une population mondiale en constante augmentation et de pouvoir protéger le climat, les scientifiques appellent à protéger les forêts et les marais, mais aussi à consommer moins de viande. *LID*

Label vaches à cornes

L'association Hornkuh a présenté en juillet le nouveau label H(H) pour les produits issus de vaches à cornes. Les membres de l'association s'engagent à renoncer à l'écornage des veaux ainsi qu'aux vaches génétiquement sans cornes. Son site internet permet aux agriculteurs qui ont des vaches à cornes de s'inscrire et de présenter leur ferme. En s'enregistrant ils deviennent membres de l'association, qui compte déjà une trentaine de membres. Le site internet liste toutes les fermes qui ont le «label de la corne» et les présente brièvement. Les consommateurs peuvent ainsi contacter directement les paysans et leur commander des produits. *cfr*

 www.hornlabel.ch



Agriculture bio: suivre des formations continues

Une bonne formation et des formations continues régulières sont des facteurs importants pour la réussite en agriculture biologique. Des modules bio sont proposés dans le cadre de la formation agricole supérieure et peuvent aussi être suivis comme formations continues. Ces modules sont coordonnés au niveau intercantonal et proposés chaque année. Des informations sur les modules peuvent être demandées aux écoles concernées. *Urs Guyer, Bio Suisse*

- 📄 www.bioactualites.ch > formation > formation supérieure
- 📄 www.agora-romandie.ch > Formation professionnelle



Procédure d'homologation pour les drones pulvérisateurs de produits phytosanitaires

Les drones sont déjà utilisés pour de nombreuses tâches dans l'agriculture suisse, mais jusqu'ici surtout pour l'épandage de trichogrammes ou le repérage des faons. Cinq services fédéraux ont développé avec Agroscope une procédure d'homologation des drones épandeurs de produits phytosanitaires. Comme le dit Agroscope dans un communiqué publié fin juillet, la demande d'autorisation avait été déposée par la société Agrofly. La Suisse est ainsi le premier pays européen à autoriser une telle procédure. Pour qu'un drone soit

homologué, il doit entre autres pouvoir suivre un itinéraire aérien prédéfini avec au maximum 50 mètres d'écart. Les exigences, qui sont élevées, doivent garantir que la protection phytosanitaire effectuée par des drones se passe à un haut niveau technologique et que les effets secondaires négatifs puissent être très fortement réduits. Par rapport aux traitements par hélicoptère, les drones pulvérisateurs représentent une alternative avec peu de dérive des produits de traitement. Les drones homologués doivent être testés tous les trois ans. *LID*

Nouvelle campagne: «Paysans suisses. D'ici, avec passion.»

L'Union suisse des paysans (USP) a lancé cet été sa nouvelle campagne intitulée «Paysans suisses. D'ici, avec passion.», dont le but est d'entretenir les relations entre ville et campagne en rendant visibles les nombreuses prestations que

les familles paysannes fournissent à la société. Les paysannes et les paysans racontent et expliquent quelles prestations ils apportent à la population suisse et pourquoi ils le font. Un agriculteur Bourgeon représente chaque région linguistique. Pour la Suisse romande, il s'agit de Bruno Jordi et de sa famille à Treytorrens VD.

Les messagères et les messagers ne figurent pas seulement sur des affiches classiques, mais on peut aussi les voir sur les médias sociaux ainsi que sur les écrans des transports publics, et ils racontent à tour de rôle sur Instagram (@schweizer.bauern) leur quotidien et leur travail. *cfir*



- 📄 www.agriculture.ch > Vos paysans

Beaucoup de plastique autour des légumes bio

La Fondation pour la protection des consommateurs (FPC, en allemand Stiftung für Konsumentenschutz SKS) a examiné sur échantillonnage aléatoire les emballages de 221 légumes et fruits de 10 magasins de Berne et de Bâle. La moitié des produits sont vendus emballés dans du plastique. Cette proportion monte à 84 pourcents pour les légumes bio (44 pourcents pour les produits conventionnels). Dans les magasins de la Coop, les emballages en plastique concernaient 21 pourcents des produits conventionnels et 78 pourcents des produits bio. *cfir*

- 📄 www.konsumentenschutz.ch > Suche: Biogemüse (en allemand)
- 📄 www.frc.ch/pourquoi-tant-de-plastique-dans-le-bio/ (Plus d'infos en français)

Meilleur prix du lait *pour*
le bien-être animal



Avec la norme «Tapis vert», le secteur laitier distingue maintenant le lait d'industrie conventionnel de production très respectueuse des animaux. Le litre de lait doit être payé trois centimes de plus au producteur, mais le lait bio ne reçoit pas ce supplément.

Des vaches heureuses au pâturage, telle est l'image que la plupart des consommateurs et consommatrices suisses se font de la production laitière suisse. Et c'est un fait que la Suisse est en tête du peloton européen en matière de protection des animaux. C'est ce qu'a montré une étude réalisée en 2018 par Agridea pour l'Association de promotion de la Stratégie qualité de l'agriculture et de la filière agroalimentaire suisses. Cette plus-value rend l'Interprofession du lait (IP Lait) visible car elle a introduit le 1^{er} septembre la nouvelle norme «Tapis vert» et la marque «Swissmilk green». Les producteurs qui remplissent ces nouvelles conditions doivent obtenir trois centimes de plus pour le lait d'industrie du segment A. Cette distinction concerne du lait d'ensilage transformé en lait de consommation, en crème, en beurre et en fromage pour le marché suisse. Pour respecter la nouvelle norme, les producteurs doivent remplir dix conditions et deux exigences supplémentaires (voir encadré). Des estimations montrent que 80 à 85 pourcents des fermes suisses les remplissent déjà.

Le litre de lait produit selon la nouvelle norme coûte en magasin trois centimes de plus que celui des fermes qui ne respectent pas cette norme. Les consommateurs-trices paient donc un supplément pour le bien-être des animaux, mais cela devrait revenir aux paysans, et c'est pour cela que l'IP Lait contrôle les décomptes laitiers des producteurs pour s'assurer que ces trois centimes sont bien transmis à qui de droit par le commerce.

Stefan Kohler, le directeur de l'IP Lait, explique: «La désignation «Swissmilk green» est une distinction de qualité» qui ne doit pas concurrencer les labels qui vont plus loin. «L'avenir montrera à quelle vitesse cette distinction s'imposera sur le marché et combien d'acheteurs l'utiliseront», dit Stefan Kohler. «Les membres de l'IP Lait se sont prononcés en faveur du tapis vert, mais il n'y a aucune obligation d'utiliser cette distinction.»

Pour des raisons logistiques, le lait produit selon la nouvelle norme n'est pas encore physiquement séparé de l'autre lait lors de la collecte. On recourra donc à un bilan des quantités pendant les quatre premières années. Cela signifie qu'on calculera quelle proportion du lait respectera la nouvelle norme et qu'il sera possible de commercialiser au maximum cette quantité avec le label «Swissmilk green».

Les producteurs bio peuvent aussi s'enregistrer

On peut partir de l'hypothèse que toutes les fermes Bourgeon remplissent les conditions de la nouvelle norme. Mais le prix du lait bio ne changera pas pour autant, car «les trois centimes sont déjà contenus dans le prix du lait bio vu que le bio est un programme reconnu par l'État et qui remplit déjà les exigences de la nouvelle norme en imposant la SST ou la SRPA», explique Stefan Kohler. Tous les vendeurs de lait sont cependant libres de distinguer ou non aussi le lait bio avec le label «Swissmilk green». «Ce label ne doit pas être considéré comme une concurrence pour le bio mais comme une distinction pour ce que la majorité des agriculteurs conventionnels font déjà dans leurs étables pour le bien-être de leurs animaux.»

Les producteurs qui respectent la nouvelle norme doivent s'enregistrer dans la banque de donnée de TSM pour pouvoir profiter du supplément de prix. Et les producteurs bio peuvent aussi s'y enregistrer. «S'il est nécessaire de déclasser du lait bio, il pourra profiter des trois centimes», explique Stefan Kohler. *Claudia Frick*



La norme sectorielle «Tapis vert»

Les producteurs de lait doivent remplir 10 conditions ainsi que 2 exigences supplémentaires.

1. Participation au programme PER ou à une réglementation équivalente.
2. Participation au programme SRPA et/ou SST. Exception pour les fermes sans SST (systèmes de stabulations particulièrement respectueux des animaux) qui ne peuvent pas participer au programme SRPA (sorties régulières en plein air) pour des raisons structurelles impératives.
3. Soja et tourteau de soja: seulement avec norme de durabilité.
4. Pas de graisse ni d'huile de palme comme aliment fourrager et/ou comme composant d'aliment fourrager.
5. Pas d'utilisation d'antibiotiques critiques sans ordonnance vétérinaire.
6. Les veaux doivent rester au moins 21 jours dans leur ferme de naissance.
7. Ne pas envoyer à l'abattoir des vaches portantes.
8. Respect des directives de la CTEBS pour les expositions et les foires.
9. Traire au minimum deux fois par jour, au maximum 14 heures de pause entre deux traites.
10. Chaque vache porte un nom enregistré dans la banque de données sur le trafic des animaux.

Il faut en plus respecter deux des neuf exigences supplémentaires, p. ex. être une ferme d'apprentissage reconnue ou ne pas utiliser d'antibiotiques en prophylaxie pour les vaches laitières.



Annoncer sa ferme pour cette norme

→ Stefan Kohler, directeur de l'IP Lait
stefan.kohler@ip-lait.ch

www.dbmilch.ch > Tapis vert

Le label «Swissmilk green» distingue le lait des vaches qui remplissent les exigences de cette nouvelle norme de la branche. *Photo: Roman Babakin, Adobe Stock*

Réagir de manière dynamique aux futures nouvelles quantités

Des quantités supplémentaires de lait bio produites par de nouvelles fermes Bourgeon vont arriver sur le marché l'année prochaine. Bio Suisse a décidé de renforcer la promotion des ventes.

Le bio est toujours tendance. Pour 2020, Bio Suisse s'attend à près de 155 nouvelles fermes laitières Bourgeon qui auront terminé leurs deux ans de reconversion. La quantité de lait bio commercialisé va donc encore augmenter après la progression de trois pourcents enregistrée ce printemps. Pour l'année prochaine, Bio Suisse compte sur une nouvelle augmentation de près de sept pourcents. «L'année prochaine sera certainement un défi car il faudra valoriser et écouler cette quantité supplémentaire de lait bio», dit Katia Schweizer, product manager Lait à Bio Suisse. La quantité exacte de lait bio supplémentaire ne sera cependant connue qu'en janvier 2020 car ce n'est qu'à ce moment-là que les nouvelles fermes Bourgeon vont annoncer leurs quantités aux organisations du lait bio. Quoi qu'il en soit, les six organisations du lait bio ont déjà réagi préventivement à l'annonce de ces quantités supplémentaires et ne prendront pas encore le lait des nouvelles fermes Bourgeon pendant le premier semestre 2020. Cette mesure doit permettre de maintenir l'équilibre entre l'offre et la demande et d'éviter un effondrement des prix dû à des surplus.

Les quantités de lait produites chaque année et les possibilités de les écouler sont à Bio Suisse un point permanent à l'ordre du jour des séances du Groupe spécialisé Lait, qui comprend un représentant de chacune des six organisations du lait bio, la product manager Lait de Bio Suisse ainsi qu'un président en la personne de Thomas Herwig. Il est convaincu que le marché pourra absorber les quantités supplémentaires à moyen et long terme. «L'important est que tous les acteurs du marché du lait bio échantent leurs informations et recherchent ensemble des solutions durables.»

Une des tâches de Bio Suisse est de mettre en réseau tous les acteurs de la filière et de communiquer avec transparence les informations commerciales qui concernent le lait. Ce n'est que si les producteurs, les transformateurs et les commerçants connaissent exactement l'offre et la demande qu'il est possible d'agir anticipativement. La «Table ronde du lait bio» organisée une fois par année par Bio Suisse est ici un instrument important. Cette séance réunit les transformateurs, les détaillants, les organisations du lait bio et Bio Suisse pour les faire discuter ensemble. «Il est plus simple d'aborder ensemble les défis quand les gens se connaissent», explique Thomas Herwig.

L'indépendance du marché du lait bio doit perdurer
Bio Suisse ne peut toutefois pas influencer le prix du lait. Le marché du lait bio ne connaît d'ailleurs pas de prix de référence comme c'est le cas par exemple pour la viande ou les céréales. Le prix du lait bio est défini par les différents transformateurs indépendamment du prix du lait conventionnel.

Prix moyen aux producteurs pour le lait d'industrie

Réalisé départ ferme



«Ce découplage des prix des deux marchés du lait est une réalité depuis environ sept ans et doit impérativement être préservé», souligne Thomas Herwig. Le lait bio a été payé l'année passée en moyenne 82 centimes par kilo, c.-à-d. environ 23 centimes de plus que pour le lait conventionnel (voir le graphique). Le supplément de prix pour le lait bio sert à rémunérer les exigences supplémentaires pour la production laitière Bourgeon. Cette différence de prix est restée assez stable ces dernières années.

Perspectives commerciales plutôt positives

La laiterie Biedermann de Bischofszell TG est un des grands transformateurs de lait bio. «Nous n'achetons que la quantité de lait que nous pouvons transformer, et nous réglons cela à l'aide de notre propre règlement des quantités», dit Ernst Haffa, le responsable des achats de lait. «Nous communiquons souvent au sujet de la situation du marché et les producteurs savent donc environ combien de lait bio nous pouvons prendre en charge.» Les surplus de lait bio sont en général transformés en beurre bio, le lait écrémé étant alors déclassé pour être écoulé au prix conventionnel.

Emmi transforme environ 40 pourcents du lait bio suisse. Manuel Hauser, le responsable des achats chez Emmi, considère l'avenir du marché du lait bio avec un positivisme relatif. «Le marché bio croît continuellement depuis des années, et la même chose est valable pour l'offre bien que nous observions depuis environ une année une croissance disproportionnée de la production.» Il est donc prévisible que, dans les deux prochaines années, il y ait de nouveau trop de lait bio sur le marché. «Nous continuons de croire à la croissance du marché bio centré sur la Suisse. Les exportations bio n'augmenteront que très peu puisque la provenance et la régionalité sont à l'étranger des arguments de vente plus importants que le bio», complète-t-il.

Davantage de publicité pour le lait bio

Écouler les futures quantités supplémentaires de lait bio ne sera possible que si davantage de consommatrices et de consommateurs achètent du lait bio en Suisse. Bio Suisse mise donc non seulement sur la promotion de l'image mais aussi sur de nouvelles mesures directes de promotion des ventes. Bio Suisse a mené au printemps une grande campagne en ligne pour le lait bio qui a été complétée par un concours sur les emballages de lait bio à la Coop et dans le commerce spécialisé. Il y a aussi régulièrement des dégustations de produits laitiers bio dans les points de vente des commerces de détail ainsi que des activités promotionnelles sur les plateformes en ligne. Les produits laitiers sont ainsi par exemple présents sur la page d'accueil d'une boutique en ligne et des bannières leur font une publicité spécifique dans les newsletters. «Les dépouillements montrent que ce genre de promotions augmentent les ventes», dit Katia Schweizer. Le Bourgeon devient aussi visible dans de nouveaux canaux d'écoulement. Par exemple, les supermarchés Alnatura vendent depuis ce printemps des produits laitiers bio Bourgeon régionaux.

Le product management de Bio Suisse dispose pour la promotion des ventes de diverses sources de financement. Environ un million et demi de francs provient des producteurs de lait bio eux-mêmes. La décision prise par le Groupe spécialisé Lait élargi montre que les organisations du lait bio sont conscientes de l'importance des activités promotionnelles. En



Des mesures comme ce concours doivent continuer d'encourager l'écoulement du lait bio. Photo: mäd

réaction aux quantités supplémentaires, il a en effet pris la décision solidaire d'augmenter les contributions à son propre fonds pour l'année 2019.

«Je suis convaincu que nous arriverons à maintenir le prix du lait bio à moyen et long terme malgré les augmentations de production», dit Thomas Herwig, «mais nous devons pour cela suivre proactivement le marché.» L'offre et la demande sont restées jusqu'ici plus ou moins d'elles-mêmes en équilibre. Selon lui, cette situation confortable est cependant derrière nous. La tâche de Bio Suisse est donc de continuer d'assurer une bonne communication entre tous les acteurs du marché, de garantir la transparence du marché et de prendre activement des mesures de promotion des ventes. Claudia Frick



Le marché du lait bio

Les produits laitiers représentent la plus grande partie du chiffre d'affaires des produits bio en Suisse, et plus de la moitié des fermes bio produisent du lait.

Chaque producteur de lait bio doit s'affilier à l'une des six organisations du lait bio (OLB) reconnues par Bio Suisse. Cela n'est pas obligatoire pendant la reconversion. Les six organisations du lait bio sont Prokana, Suisse Biomilch/mooh, Berner Biomilch-Gesellschaft (BBG), Verein Biolieferanten Emmi-Biedermann, PMO Forster/Züger, Biomilchring ZMP. Il est recommandé aux nouvelles fermes qui veulent produire du lait bio de s'informer avant la reconversion au sujet du marché en s'adressant aux organisations du lait bio.

→ Katia Schweizer, Product manager Lait, Bio Suisse
katia.schweizer@bio-suisse.ch
Tél. 061 204 66 37

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Lait

Une famille tout entière *passionnée par les brebis*

Pionnière dans l'élevage des brebis laitières bio, la famille Henchoz exploite la fromagerie du Sapalet à Rossinière VD et écoule ses produits laitiers loin à la ronde.

Les brebis sont déjà liées depuis une trentaine d'années à la destinée de la famille Henchoz à Rossinière VD. Faisant œuvre de pionnier dans cette production, Jean-Robert et Anne Henchoz ont commencé à traire une dizaine de brebis au début des années 1990, parallèlement à leur troupeau de vaches laitières, pour faire leurs premières «tommes du Sapalet». Le passage à l'an 2000 a coïncidé avec des changements radicaux dans l'orientation de la ferme sise sur les hauteurs du lac du Vernex dans le Pays-d'Enhaut. Le couple d'agriculteurs a définitivement troqué ses vaches contre des brebis laitières, entamé sa reconversion à l'agriculture biologique, construit une fromagerie à la ferme et engagé un fromager. Par la suite, ils se sont associés avec Michel Henchoz, le frère de Jean-Robert, agriculteur dans le village voisin de la Tine, ce qui a permis d'agrandir sensiblement le troupeau. Quelques années plus

tard, après avoir remporté l'Agroprix en 2013, la famille Henchoz s'est encore lancée dans la construction d'une nouvelle fromagerie en contre-bas de la ferme, avec des installations modernes en adéquation avec l'augmentation et la diversification de la production.

Passage à la nouvelle génération

«Aujourd'hui, nous avons un troupeau de près de 800 brebis laitières de race Lacaune qui produit un volume de lait annuel d'environ 200 000 litres», explique Joakim Henchoz. C'est en 2018 qu'il a repris les rênes de la fromagerie familiale, associé dans le cadre d'une Sàrl à ses deux frères Mikael et Valentin. «Bien que nous nous entraïdions dans tous les domaines, Valentin se voue principalement à la ferme avec notre père alors que Mikael s'occupe en premier lieu de l'administration, des installations mécaniques et des machines», détaille le fromager vaudois qui a également effectué une formation agricole dans la région de Roquefort en France. La fromagerie nécessite une douzaine de postes à plein temps et la ferme trois, principalement occupés par des membres de la famille.

En plus des brebis, les Henchoz élèvent aussi une cinquantaine de chèvres chamoisées et ils achètent un peu plus de

Le cheptel des Henchoz comporte quelque 800 brebis Lacaune et une cinquantaine de chèvres chamoisées. Photo: màd



200 000 kilos de lait de vache à un producteur bio du village. Près de 60 porcs viennent compléter le cheptel pour mettre en valeur le petit-lait de la fromagerie.

Une foison de produits

L'assortiment de la fromagerie du Sapalet est très varié et comporte des produits à base de lait de brebis, de chèvre et de vache. La gamme brebis comprend des fromages à pâte molle et mi-dure, des fromages frais, du bleu ainsi que du fromage à fondue et à raclette. À cela s'ajoutent des yogourts avec près d'une vingtaine de parfums, du séré, du sérac, du beurre, de la crème et du pur lait de brebis. Le lait des chèvres est mis en valeur sous l'appellation «Le Pétiolet», un fromage frais qui se décline en cinq arômes, alors que le lait de vache est transformé en tommes au lait cru, en bleu, en fondue, en yogourt et en beurre. «Nous n'écoulons qu'une petite partie de notre production dans la grande distribution auprès de Coop, Migros et Manor, ainsi que chez Bio Partner. Plus des trois quarts sont commercialisés dans une bonne partie de la Suisse romande et dans le canton de Berne, dans des petits commerces, des épiceries, des restaurants ou la restauration collective», détaille Joakim Henchoz. Un magasin de vente directe est également rattaché à la fromagerie.

Un Eldorado menacé

«Les produits à base de lait de brebis ont bénéficié d'une demande soutenue depuis de nombreuses années, surtout en qualité bio», expose Joakim Henchoz. Le prix du lait de brebis bio à la production, aux alentours de 3.- Fr./kg, est d'ailleurs très alléchant. «Toutefois, depuis l'été 2018, le marché tend à la saturation», regrette le fromager. «De nombreux petits et moyens producteurs se sont récemment lancés dans cette production et à mon avis, il y a un réel risque d'engorgement du marché», complète-t-il. Dans le segment du lait de brebis, le marché n'est pas réglementé mais il est restreint, sans grandes possibilités d'extension ni d'exportation. «L'été dernier, j'ai dû fabriquer davantage de fromage de brebis à pâte mi-dure, qui demande une maturation plus longue, pour absorber ma production. Je n'ai pas encore réussi à tout l'écouler jusqu'à présent», relate Joakim Henchoz.

Des agnelages échelonnés

Actuellement, les brebis se trouvent sur deux alpages au-dessus de Rossinière, où elles passent toute la belle saison. Elles sont traitées sur place et le lait est transporté à la fromagerie deux fois par jour avec des tanks à lait. Les brebis sont séparées en trois groupes afin de pouvoir répartir les agnelages d'octobre à mars. En moyenne, les brebis mettent près d'un agneau et demi au monde par an. En plus d'un tarissement plus précoce de certaines brebis, cette répartition permet d'avoir une production laitière relativement régulière tout au long de l'année. Tous les sites de production sont équipés de la traite directe, en parallèle par l'arrière avec 2 x 16 places. La production lai-



La fromagerie emploie à elle seule une douzaine de personnes. Photo: hir



L'assortiment varié de fromages frais est particulièrement apprécié par la clientèle. Photo: mäd

tière, calculée sur 300 jours, avoisine les 450 litres par brebis. Les agneaux passent en principe deux mois avec leur mère. Une bonne partie d'entre eux sont vendus comme agneaux de lait et le reste est engraisé sur le domaine ou vendu à un poids de 25 kg à des engraisseurs.

Selon Joakim Henchoz, la race Lacaune est plus rustique que la Frisonne. «Nous ne procédons à aucune vaccination et nous nous contentons de vermifuger le troupeau une fois par année», se réjouit-il. Grâce à des soins intensifs prodigués durant deux hivers entiers, le piétin a pu être éradiqué et seules une quinzaine de brebis incurables ont dû être éliminées. À présent, les



Directeur-trice Recherche, Extension & Innovation Membre de la Direction

Vous trouverez ici dans le cadre de la poursuite du développement de systèmes agricoles durables une fonction directoriale passionnante qui vous permettra de valoriser votre feeling pour les défis de l'agriculture et de la société et d'œuvrer de manière proactive et visionnaire.

L'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), situé à Frick, est un des leaders mondiaux de la recherche en agriculture biologique avec des représentations internationales dans quatre pays européens et quelque 200 collaborateurs. Les points forts du FiBL sont la recherche inter- et transdisciplinaire, l'innovation conjointe avec les agriculteurs et le secteur agroalimentaire, les projets de développement concret et la rapidité du transfert des connaissances de la recherche à la vulgarisation et à la pratique. Nous avons reçu le mandat de trouver une personnalité pour remplir la fonction de

Directeur-trice Recherche, Extension & Innovation, Membre de la Direction

dans le cadre de la nouvelle Direction à trois. Directement rattachée au Conseil de Fondation, vous avez la responsabilité de l'orientation stratégique et thématique de votre division qui compte 7 départements et quelque 170 collaborateurs. Vous assumez la responsabilité de la communication interne et externe ainsi que la coordination scientifique générale et vous gardez la vue d'ensemble sur tous les départements. Vous avez la responsabilité de la gestion de l'innovation, vous vous occupez d'une organisation à la recherche de solutions et vous évaluez les processus existants afin d'augmenter durablement leur efficacité. Votre secteur d'activités comprend aussi la collaboration active avec les instances et commissions internationales spécialisées ainsi que l'établissement des relations nécessaires à l'acquisition des ressources pour le financement de base, la recherche et la vulgarisation. Et en tant que membre de la Direction vous êtes coresponsable de la poursuite du développement du FiBL.

Vous disposez pour cette fonction diversifiée d'une formation supérieure en sciences naturelles avec promotion, de plusieurs années d'une expérience scientifique solide et de plusieurs années d'expérience de pilotage au niveau directorial. Vous avez de larges connaissances dans les systèmes agroalimentaires et vous vous considérez comme une personne qui privilégie la pensée et l'action pratiques, entrepreneuriales et en réseau. Dans le champ de tensions entre l'excellence scientifique et les exigences issues de la pratique, vous agissez souverainement et représentez le FiBL au niveau national et international. Votre empathie et votre prestance convaincante font de vous une force dirigeante intègre qui apprécie aussi la collaboration au sein de groupes de travail. D'excellentes capacités de communication dans au moins deux langues nationales et en anglais sont une condition sine qua non.

Êtes-vous familier-ère du système agricole suisse et aimeriez-vous employer vos connaissances de manière ciblée ? Alors nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet de candidature (fichiers PDF).

Contact: Sandra von Hermann
Tobias Lienert

JÖRG LIENERT AG BASEL

Wettsteinplatz 7
4058 Basel
Telefon 061 271 71 66
basel@joerg-lienert.ch
www.joerg-lienert.ch



Depuis un peu plus d'une année, Joakim Henchoz est à la tête de la «Fromagerie du Sapalet» qui transforme annuellement plus de 400 000 litres de lait de brebis, de vache et de chèvre. Photo: Christian Hirschi

panaris sont la principale préoccupation sanitaire avec les mammites, qui se soignent difficilement chez les brebis.

Quelques ombres au tableau

«Nous avons commencé à commercialiser notre viande de mouton et d'agneau en vente directe il y a deux ans. Le problème, c'est que les agneaux de races laitières, en raison de leur médiocre charnure, répondent difficilement aux critères des grands acheteurs, qui ne sont pas intéressés par ce produit», déplore Joakim Henchoz. De manière générale, les débouchés pour la viande d'agneau bio sont très limités: ce segment subit de plein fouet la concurrence des importations et la clientèle est moins sensible à l'aspect du bio que pour le fromage. «De plus, les gens veulent principalement des gigots ou des côtes et ils boudent les morceaux moins nobles, qui trouvent difficilement preneur», constate le fromager vaudois.

Les nouvelles directives de Bio Suisse en matière d'affouragement des ruminants à partir de 2022 préoccupent aussi la famille Henchoz. La part de concentrés ne pose pas de problème, contrairement à la future obligation d'utiliser du fourrage entièrement suisse. «Nous achetons passablement de fourrage, surtout pour l'engraissement des agneaux, et nous redoutons que le prix s'envole et que la qualité ne soit plus au rendez-vous», s'inquiète Joakim Henchoz. Pour étayer ses craintes, il tire un parallèle en mentionnant la difficulté de trouver régulièrement de la paille Bourgeon pour l'affouragement des porcs.

Les normes d'hygiène de plus en plus strictes ainsi que l'augmentation de la paperasserie rendent également Joakim Henchoz soucieux. «Les consommateurs veulent des produits artisanaux et fermiers alors que les prescriptions trop strictes sont justement en train de tuer l'artisanat», s'indigne-t-il. A titre d'exemple, il a dû thermiser son lait pour confectionner certains fromages frais et le brie. De quoi raviver les résistances face à un monde résolument trop aseptisé! Christian Hirschi •

 www.sapalet.ch



Un marché de niche bastion du bio

Sur le marché laitier, le lait de brebis bénéficie d'un statut particulier. Encore relativement méconnu du grand public, le fromage de brebis est de tradition apprécié par des connaisseurs friands de produits bio. Les brebis laitières occupent d'ailleurs le haut du palmarès des productions bio en Suisse avec une proportion de 56 pourcent (en 2017) d'éleveurs bio. Le lait de brebis est plus riche en calcium, en matière grasse et en protéines que le lait de vache. Son goût est doux et proche de celui de vache, donc beaucoup moins prononcé que celui du lait de chèvre auquel on l'associe souvent à tort. Certains diététiciens le recommandent en raison d'une digestibilité prétendument meilleure que celle du lait de vache, d'autres réfutent cette hypothèse au vu de sa teneur équivalente voire supérieure en lactose. De nombreuses personnes allergiques ou intolérantes au lactose le préfèrent toutefois au lait de vache.

Le prix indicatif à la production pour le lait de brebis bio se situe aux alentours de 3.- Fr./kg. Selon la statistique laitière suisse, sur les quelque 4 millions de tonnes de lait traites en Suisse en 2017, la quantité de lait de brebis ne se montait qu'à 6200 tonnes, soit à peine 0.15 %, dont seules 4700 tonnes ont été commercialisées. Les principales races laitières sont la Lacaune et la Frisonne avec une production moyenne annuelle aux alentours de 400 litres par lactation.



Quand les poules pondeuses ont accompli leur devoir, elles quittent le poulailler en direction de l'abattoir – quelques-unes plus vite, d'autres plus tard.

Vivre plus longtemps *pour pondre plus*

Pour les poules, l'âge de la réforme sonne en général après une année de ponte, mais elles peuvent pondre nettement plus longtemps. Il y a de bonnes raisons pour... et d'autres contre.

Le nouveau poulailler construit par Peter Lüscher est encore tranquille. Pas de caquetage, pas de fouissement, pas de pi-cage. Mais ça va bientôt changer: à fin septembre il y aura ici pour la deuxième fois 500 poules pondeuses. Des vétérannes, nota bene, qui auraient normalement dû partir pour l'abattoir parce qu'elles avaient atteint la durée limite usuelle de 12 mois de ponte. Ce qui semble de prime abord être un home pour personnes âgées est en fait une prolongation mûrement calculée de la durée d'utilisation des poules. Et pas seulement de quelques semaines comme cela se passe souvent, mais d'un semestre entier.

Peter Lüscher est agriculteur bio et président du Groupe spécialisé Œufs de Bio Suisse. À Holziken AG, il cultive une grande ferme de 23 hectares avec des cultures de légumes et de céréales, 18 vaches mères, 6 porcs d'engraissement et 2000 poules pondeuses – ou justement 2500. Les réflexions

qu'il y a là-derrrière sont avant tout de nature économique. «Je garde toujours mes poules de septembre à septembre. Les vieilles poules sont évacuées après 50 semaines, après quoi le poulailler est nettoyé à fond avant que les nouvelles poulettes de 18 semaines y soient installées», explique-t-il. Le nettoyage dure deux semaines. Deux semaines pendant lesquelles il n'a pas d'œufs pour la vente directe. Il veut combler cette lacune, mais aussi mieux répondre aux pics de demande de Noël et de Pâques.

Manque de poulettes bio

Laisser les poules vivre et pondre plus longtemps est aussi le crédo des marchands d'œufs bio car la Suisse manque visiblement toujours de poulettes. «Il nous manque actuellement environ 12 000 jeunes poules bio», dit Jonas Reinhard, le directeur de Hosberg, le plus important marchand d'œufs bio. Cette entreprise collabore aussi avec les éleveurs de poulettes et s'occupe d'assurer que les producteurs d'œufs soient régulièrement approvisionnés en jeunes poules. Les raisons de cette pénurie sont nombreuses. «Il y a trop peu de poulaillers d'élevage bio, et en construire un prend entre un et trois ans. Et on n'en construit que quand il y a de nouveaux poulaillers de ponte», explique le directeur d'Hosberg. Cela provoque un décalage dans le temps, sans compter que les fluctuations sai-

sonnières sont normales et qu'on ne peut pas tirer à volonté de son chapeau les quantités de poulettes nécessaires. Surtout au début de l'année quand les troupeaux sont changés.

Une solution serait à son avis d'abandonner le rythme annuel et de devenir plus flexible. Par exemple en gardant les poules 13 à 14 mois. Environ un quart des 180 fermes qui livrent à Hosberg pratiquent déjà des séries prolongées. «Chaque jour de plus qu'une poule peut passer dans la ferme de ponte est une plus-value», dit Jonas Reinhard. Et ce du point de vue éthique, écologique et économique. Car les producteurs peuvent en fin de compte atteindre un meilleur revenu: «L'un dans l'autre ils s'en sortent mieux – même si cela décale chaque fois le cycle de production.» Mais justement tous les producteurs n'apprécient pas cela parce qu'ils doivent alors sans cesse modifier leur planification. «Pourtant on peut aujourd'hui le faire facilement avec le programme informatique ad hoc», dit Jonas Reinhard. Ce qui sera de toute façon nécessaire si on veut maintenir bas le surplus d'œufs bio pendant l'été ainsi que des prix stables.

Les pénuries pourraient s'aggraver

Yves Santini, le directeur d'Ei AG, qui commercialise aussi bien des œufs bio que des œufs conventionnels, voit cela d'un œil plus critique. «La prolongation des séries ne résoudra pas le problème à long terme et provoquera de nouveaux problèmes dans la commercialisation», dit-il. Il trouve déjà difficile pour son entreprise d'harmoniser sa planification avec celle des fermes qui gardent leurs poules plus longtemps. Il appelle donc les producteurs d'œufs à réfléchir à la possibilité d'élever eux-mêmes des poulettes pour éviter les pénuries. Des pénuries qu'Yves Santini prend au sérieux depuis déjà trois ans et qui «vont s'aggraver si on augmente encore la production bio». Un scénario réaliste puisque les chiffres de l'Office fédéral de l'agriculture montrent que le marché suisse de l'œuf croît avant tout grâce aux œufs bio. La production a ainsi passé en 2018 de 158 à 169 millions d'œufs, ce qui représente une part de marché de 17 pourcents par rapport à la production totale de la Suisse. Elle est même encore plus élevée dans le commerce de détail, puisqu'un œuf sur cinq qui y est vendu provient d'une ferme bio.

Le nouveau concept d'utilisation de Peter Lüscher, mentionné plus haut, correspond bien à cette évolution. Premièrement parce qu'il vise une période de rotation de 18 mois au lieu de seulement 13 ou 14. Et deuxièmement parce qu'il déménage les poules désignées pour cela dans un deuxième poulailler qui va rester vide la moitié du temps. Chacun ne veut ni ne peut pas se le permettre. Peter Lüscher le sait bien. Pour économiser sur les coûts, il a construit en grande partie lui-même le nouveau poulailler en bois avec jardin d'hiver et parcours en plein air. «Le risque entrepreneurial est gérable dans mon cas. Si cela ne fonctionne pas, je n'ai qu'à déconstruire le tout.»

Même les vieilles poules pondent bien

Cela vaut toujours la peine de faire un essai, car si la productivité des poules diminue avec l'âge, elle ne cesse pas. «La performance de ponte des jeunes poules atteint 96 à 97 pourcents – après une année elle est encore de 90 pourcents, puis elle diminue jusqu'à environ 75 pourcents», dit Peter Lüscher. Les œufs ont tendance à être plus gros, les coquilles plus minces et la stabilité du blanc d'œuf plus faible, mais cela ne

nuit à son avis pas à la qualité. La rentabilité est selon lui à peu près la même. Sans compter que les vieilles poules ont un avantage qu'il ne faut pas sous-estimer: Elles sont nettement moins sensibles aux maladies infectieuses ainsi qu'aux vers et autres parasites. Leur système immunitaire est robuste car habitué à la ferme et à la pression infectieuse qui y règne. Les jeunes poules qui viennent d'arriver à la ferme doivent commencer par s'endurcir.

Presque rien ne change du point de vue des conditions de vie des poules, et l'aliment reste aussi le même. Le plus grand défi est de trouver un bon régime d'éclairage pendant l'hiver afin d'éviter la mue, car les poules ne pondent que très peu ou pas du tout pendant le renouvellement de leur plumage. Selon Peter Lüscher, on peut prolonger la ponte jusqu'à la 95^{ème} semaine. «Cela marche bien surtout avec les poules blanches, mais moins bien avec les brunes.» Jusqu'à quel point c'est défendable du point de vue de l'éthique animale, qui doit revêtir une importance prépondérante, par rapport à une mort précoce, les opinions divergent. Quoiqu'il en soit un producteur ne peut aller indéfiniment contre la nature. Il y a toujours un moment où l'horloge intérieure mène la barque et provoque une mue partielle ou totale. C'est au plus tard à ce moment-là que retentit l'appel final pour l'abattoir. René Schulte



Il suit son propre concept: Peter Lüscher. Photos: René Schulte

Le «centre collecteur fermier» – *un modèle qui a de l'avenir*

Toujours plus d'agriculteurs investissent dans la transformation à la ferme des récoltes. Ils en reçoivent davantage de flexibilité pour les récoltes et cela permet de faire des cultures de niche.

Avoir davantage de biodiversité dans ses champs est entre autres aussi une question de logistique et de préparation après les récoltes. Pour les cultures de niche, il n'y a que des petites quantités dans chaque région et la prise en charge par les moulins et centres collecteurs locaux n'en vaut souvent pas la peine. Ceux qui veulent faire des cultures de niche ne trouvent donc parfois pas de centre collecteur ou doivent prendre en compte de longs trajets pour les livraisons.

Sécher et stocker dans des containers ...

Toujours plus d'agriculteurs s'aident donc eux-mêmes et équipent leur ferme pour pouvoir sécher, stocker et même trier les récoltes sur place.

Comme par exemple Kai Tappolet de Wilchingen SH. Son père avait déjà séché des semences à la ferme avec des moyens simples. Lorsque des cultures spéciales comme le millet, le lin et les lentilles sont venues à l'ordre du jour après la reconversion bio de 2003, il a pu s'en inspirer. «Le centre collecteur le plus proche qui accepte ces cultures est à 50 km d'ici», dit-il. Pareil trajet peut devenir un véritable problème pendant la période fébrile des récoltes. Devoir faire cet aller-retour de suite après chaque récolte signifierait pour Kai Tappolet de trop grandes restrictions en termes de dates de récolte. Or justement les cultures spéciales comme le millet ou le lin présentent lors de la moisson des taux d'humidité de plus de 20 pourcents, et si on n'agit pas dans les 6 heures qui suivent, il peut s'ensuire des échauffements et des moisissures.

... et livrer par camion

Kai Tappolet s'est donc bien équipé au fil des ans. Il a acheté une installation de séchage qui lui permet de sécher non seulement du foin mais aussi les récoltes de grandes cultures avec de l'air chaud et déshumidifié. Il dispose pour ces dernières de quatre containers recouverts de bâches et munis d'un double fond pour le séchage. Il peut les déplacer à l'aide d'un camion de location et ne doit donc pas entretenir une remorque basculante avec châssis, freins, hydraulique et éclairage. «Les containers ont une plus grande durée de vie et sont bon marché à l'entretien», explique ce mécanicien sur machines de profession et titulaire d'un permis de conduire poids-lourds.

Il a tout de même eu pas mal d'investissements: env. 100 000 Fr. pour l'installation de séchage et 10 000 Fr. par container, ce qui ne serait peut être pas rentable pour un seul type d'utilisation. «Mais entre le premier foin en mai et le maïs grain en octobre, l'installation de séchage fonctionne beaucoup pendant la saison, ce qui permet de bien l'amortir.»

Kai Tappolet a donc d'un côté gagné en indépendance pour les dates des récoltes en ne devant plus tenir compte des rendez-vous de prise en charge du centre collecteur, et de l'autre il peut remettre ses livraisons à une période de pluie grâce à la bâche qui recouvre les containers. «Je préfère investir les jours de beau temps pour les moissons des cultures suivantes ou pour le travail du sol.»

Un centre collecteur exprès pour les petits lots

Stefan Brunner, d'Aarberg BE, peut quant à lui non seulement sécher ses récoltes à la ferme, mais aussi les nettoyer et les emballer. L'élément déclencheur a été ses débuts dans la culture du quinoa en 2015. «Vu qu'à l'époque personne ne pouvait préparer une récolte de quinoa, j'ai eu vite fait d'acheter sur Internet une vieille vanneuse (ou tarare) en bois», raconte-t-il. «J'ai bien dû au début faire des essais pendant des heures et même construire moi-même un tamis, mais à la fin j'avais pris le coup et j'ai obtenu de bons résultats.» Depuis lors il ne trie pas seulement du quinoa mais aussi plus de dix autres cultures de niche comme par exemple l'amarante, la moutarde, les haricots à écosser ou le chanvre, et même les semences de légumes qu'il produit pour la société Delley DSP.

Une prestation pour les collègues

La vanneuse a coûté une centaine de francs, et il n'a pas non plus déboursé beaucoup pour l'installation de séchage. Il a disposé des filets à mailles de 0,8 mm dans des caisses à oignons pour que les grains ne passent pas à travers les fentes. Il aère ces caisses avec le souffleur à foin et si nécessaire avec l'appoint d'un chauffage à air chaud pour tente de fête.

Stefan Brunner propose depuis 2016 ses services comme centre collecteur officiel pour les producteurs de la coopé-



Stefan Brunner parvient à très bien nettoyer ses lentilles: seuls les cailloux doivent être triés par des tiers.



Stefan Brunner sèche et nettoie des grandes cultures spéciales dans sa ferme. Le trieur à gravité permet une deuxième étape de nettoyage.

Photos: Markus Spuhler

relative Biofarm. En plus de ses propres 10 à 15 lots, il nettoie chaque année jusqu'à 15 lots pour des collègues.

Les coûts moyens sont, avec 50 centimes par kilo, relativement hauts aussi bien pour le séchage que pour le nettoyage, mais cela dépend fortement d'un cas à l'autre. La performance horaire varie entre 50 kilos et 2 tonnes pour le nettoyage selon les cultures et le degré de salissure. Il applique donc pour ses collègues un tarif à l'heure.

«Jusqu'où nous développerons cette activité de centre collecteur? Cela dépendra de la possibilité d'obtenir un permis de construire pour une petite halle séparée», explique Stefan Brunner. «En ce moment nous manquons surtout de place.» Il aimerait cependant de toute façon professionnaliser les processus pour améliorer la qualité et diminuer les coûts. Il n'a en effet pas encore beaucoup investi, au total 20 000 Fr. jusqu'à maintenant, mais le temps de travail est encore très important. C'est cependant déjà rentable pour le magasin de la ferme. «Ce n'est que grâce au centre collecteur fermier que je peux cultiver et vendre directement autant de cultures de niche en petites quantités. Et avec un prix au kilo de 18 Fr., on peut déjà passer passablement de temps à nettoyer le quinoa.»

Un centre collecteur privé et professionnel

Fabien Chambettaz, d'Étagnières VD, va encore un bout plus loin. Il a en effet ouvert dans sa ferme en 2016 un centre collecteur à la fois privé et professionnel. Il prend en charge dans une nouvelle construction en dehors du village des céréales, des oléagineux et des cultures spéciales de plus de 50 producteurs de la région. Il dispose d'installations professionnelles de séchage et de nettoyage ainsi que de capacités de stockage pour environ 1500 tonnes de céréales. Il travaille avec le moulin Rytz et Biofarm, pour laquelle il coordonne aussi le déstockage. La facturation de ses prestations aux producteurs

passer par les acheteurs finaux. «Cela a très bien démarré», dit cet agriculteur de 31 ans. La prochaine étape sera de développer la vente directe de ses propres produits.

Biofarm est ouverte aux nouveaux partenaires

«Des partenaires comme Stefan Brunner et Fabien Chambettaz sont des chances pour nous», s'enthousiasme Hans-Georg Kessler de Biofarm. «Sans eux nous n'aurions pas pu lancer les cultures de lentilles, de lin et d'autres produits de niche dans ces régions.» Biofarm est en principe intéressée par d'autres partenariats pour la prise en charge des cultures spéciales. La rentabilité des investissements dépend de cas en cas notamment de la situation du marché. «Il semble déjà arriver à saturation pour certaines cultures», ajoute Hans-Georg Kessler. Sans compter que de grands centres collecteurs comme le moulin Rytz, les Landi de Marthalen et de Märstetten ou l'Eichmühle Beinwil AG investissent aussi dans le séchage pour la prise en charge des récoltes spéciales. D'autres réceptionnent les récoltes à la ferme. Le moulin Lehmann, par exemple, va chercher à la ferme des lots fraîchement récoltés dans presque toute la Suisse allemande, la seule condition étant d'avoir une remorque basculante avec une ouverture à obturateur coulissant. «Nous avons fait de mauvaises expériences avec des lots séchés à la ferme», dit Albert Lehmann. «Il y avait des problèmes d'échauffements et de parasites.»

Le professionnalisme comme condition de base

Si on veut proposer à des tiers des prestations comme le séchage et le nettoyage, il faut avoir une approche professionnelle et assumer un certain travail administratif. Par exemple il faut, pour pouvoir facturer correctement ses prestations, avoir une balance comme p. ex. un pese-palettes. Markus Spuhler, journaliste indépendant

Des paroles aux actes n° 111



Toujours une longueur d'avance pour la première marque bio de Suisse.

En 1993, nous avons lancé Naturaplan, la première marque bio du commerce de détail suisse.

Aujourd'hui, presque un produit bio sur deux acheté en Suisse vient de chez Coop.

Avec près de 2 500 produits bio, nous proposons le plus vaste assortiment bio de Suisse.

Afin de conserver notre rôle de pionnier sur le marché du bio, nous nous engageons avec nos partenaires en faveur de l'agriculture biologique.

Pour tout savoir sur l'engagement de Coop en faveur du développement durable, rendez-vous sur des-paroles-aux-actes.ch

naturaplan



coop

Pour moi et pour toi.

Journées Agricoles Bio en Allemagne

Organisées pour la deuxième fois, les Journées Agricoles Bio (Öko-Feldtage) d'Allemagne ont connu un aussi grand succès que la première édition qui s'était déroulée il y a deux ans. Plus de 11 000 visiteuses et visiteurs ont pu admirer les 3 et 4 juillet la force d'innovation et la diversité de l'agriculture biologique sur le domaine Frankenhäusen de l'État de Hesse, qui est aussi la ferme de formation et de recherche de l'université de Kassel. Les diverses parcelles de démonstrations et surfaces d'essais étaient un régal pour les yeux: 1200 parcelles présentaient quelque 70 cultures ainsi que nombre de variétés et d'essais. Les nombreuses nouveautés techniques ont suscité un grand intérêt, comme par exemple un robot désherbeur autonome et

une machine qui repique les plantons de légumes directement dans une couche de mulch. Les quelque 50 démonstrations de machines, surtout celles de sarclouses pilotées par caméras ou GPS, ont attiré énormément de visiteurs. Il y avait aussi pour la première fois des présentations de faucheuses et de machines de formation et de reprise des andains, et les nombreux forums professionnels permettaient d'approfondir des thèmes librement choisis. *Claudia Frick*

 www.oeko-feldtage.de (D/E)

 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Filme > Oeko-Feldtage 2019 (D)
D'autres films thématiques suivront.



Une des innovations présentées: La sarclouse à assiettes Chopstar Twin a été développée pour le sarclage dans les cultures sur mulch. *Photo: Claudia Frick*



Toutes les grandes cultures (à g. du triticale, à d. du seigle) se sont présentées dans un très bon état. *Photo: Claudia Frick*



Les grands terrains du domaine d'État de Frankenhäusen bei Kassel accueillent des parcelles d'essais, d'exposition et de démonstrations de machines. Si on voulait tout voir et assister à de nombreux exposés, les deux journées de l'événement étaient à peine suffisantes. *Photo: Thomas Alföldi*

Quand l'horticulture dit adieu à la tourbe

Ils ont dit adieu à la tourbe il y a quatre ans et salut au Bourgeon il y a deux ans. Bien des choses ont changé dans la jardinerie Huplant. Et tout pour le mieux, disent Adrian et Yvonne Huber.

«De notre propre production en reconversion bio», peut-on lire sur le panneau vers les plantons de chrysanthèmes de la jardinerie Huplant. Et l'étiquette des pots mentionne «produit sans tourbe». Les deux décisions ont vite été prises par Adrian et Yvonne Huber à qui appartiennent le garden center et toute sa production. Ils produisent sur 60 000 mètres carrés des plantes de pleine terre et de balcon, des plantes aromatiques, des légumes et des grands buissons, mais aussi des plants mottés et frigo pour la production professionnelle de fraises.

Sans tourbe: Le défi des fibres de coco

L'Office fédéral de l'environnement prône l'abandon de la tourbe, dit Adrian Huber, et comme souvent, on parle beaucoup et on agit peu. «Nous avons donc décidé en 2015 d'agir en passant à la production sans tourbe.» Il a alors demandé au fournisseur de terreaux Ökohum ce qu'il avait à proposer, et après quelques semaines est arrivé un lot de substrat sans tourbe pour les pépinières. «Cela n'était bien sûr pas optimal pour nos plantes, donc nous avons commencé à optimiser la recette d'entente avec Ökohum.» Le substrat est maintenant produit en exclusivité pour Huplant et il est livré chaque semaine. Les composants optimaux se sont révélés être le com-

post d'écorces, les fibres de bois, la perlite, la fibre de coco, la balle de riz, la laine de mouton ainsi qu'un engrais organique à action rapide et un autre à action lente.

La capillarité et la disponibilité de l'azote sont les deux caractéristiques de la tourbe qui sont les plus difficiles à remplacer. La capillarité décrit à quelle vitesse et avec quelle continuité l'eau remonte dans les pores fins du sol. Les fibres de coco sont de ce point de vue un bon ersatz pour la tourbe, mais leur production ne respecte souvent pas de normes sociales. S'y rajoutent les transports longue distance depuis l'Asie. Les Huber sont conscients de ces aspects. «Le substrat d'origine contenait 30 pourcents de fibres de coco, et on en est maintenant à 20 pourcents.» Il est important pour les Huber que cette proportion diminue encore avec le temps.

Ce substrat n'est pas plus lourd qu'un qui contient de la tourbe, ce que reconnaissent même les collègues qui viennent ici par curiosité, explique Adrian Huber. Il est par contre deux fois plus cher que le substrat tourbeux le meilleur marché. «La proportion de terre que nous vendons avec les produits est relativement faible, donc nous pouvons mettre de côté le prix plus élevé de la terre», dit Yvonne Huber. Le produit a tout de même globalement renchéri – notamment à cause des analyses régulières. De la mise en pots jusqu'à la vente, des analyses de la même culture sont effectuées chaque semaine à l'extérieur pour connaître le pH, la salinité et les éléments nutritifs. «Les résultats nous aident à régler la fertilisation», explique Adrian Huber. S'y rajoutent toutes les deux semaines des analyses internes de la salinité et du pH pour une vingtaine d'autres cultures. La recette du terreau n'est que rarement modifiée.



Produites selon les directives Bourgeon et sans tourbe: Ces étoiles de Noël seront bientôt de saison dans la jardinerie Huplant d'Adrian et Yvonne Huber à Hirschtal AG. Photos: Katharina Scheuner

Bio: «Nous sommes de nouveau des horticulteurs»

Les Huber ont pris la décision de se reconverter au bio après la visite d'une jardinerie bio en Allemagne. «J'ai toujours eu des affinités pour le bio», raconte Yvonne Huber. «Mais mes expériences dans des jardineries bio n'étaient pas bonnes, et je me rappelais de plantes malingres et chétives.» Elle a donc été étonnée en Allemagne: «Les plantes avaient bonne apparence, parfois même mieux que chez nous.» Ils ont donc décidé sur le chemin du retour de se reconverter au bio. Comme pour le passage à la production sans tourbe, le nouveau système a été pratiquement tout de suite en place. «Nous avons enfermé les produits chimiques dans une armoire et nous avons essayé.» Deux mois plus tard ils s'annonçaient pour la reconversion.

Les quarante employés ont bien accepté les deux changements. «Le climat de travail s'est nettement amélioré», se réjouit Adrian Huber. «Nous en étions revenus à la première année d'apprentissage, nous avons réappris comment on cultive une plante.» «Nous avons changé, mais les employés aussi», décrit Yvonne Huber. «Ils sont tout à coup venus avec des idées sur ce qu'on pouvait encore essayer ou faire.» Et, très important: «Nous sommes de nouveau des horticulteurs.»

Bio et sans tourbe? Cela présente de nombreux avantages pour les Huber. Ils ont fait l'expérience que les terres sans tourbe accumulent mieux les éléments nutritifs. Chez Huplant, les conditions d'hygiène nécessaires sont assurées par la climatisation, la propreté des tables de travail et une certaine alternance entre les différentes espèces de plantes. Mais la diminution des maladies tient aussi au substrat.

Ils acceptent les retards de croissance. «Il faut savoir que les plantes poussent très vite sur la tourbe et que les jardinerie conventionnelles utilisent un ralentisseur de croissance qui n'est pas autorisé en bio», explique Adrian Huber. Mais vu que les plantes poussent un peu plus lentement sur le substrat sans tourbe, le même effet est atteint sans produit chimique. Dans leurs serres, les Huber recréent une atmosphère de plein air. «Les plantes poussent alors moins vite et subissent un moins grand choc quand elles sont plantées au jardin.»

La peur générale devant l'abandon de la tourbe

Tout le monde n'y arrive pas avec aussi peu de problèmes. La question de l'abandon de la tourbe préoccupe la branche. On est convaincu dans beaucoup de jardinerie que l'abandon de la tourbe est très difficile, que ça ne fonctionne pas avec toutes les plantes, que la clientèle n'accepte pas l'augmentation des prix. Des efforts sont cependant aussi faits à l'étranger pour renoncer à la tourbe. «Les plantes suisses ne pourront cependant pas régater contre les importations si les horticulteurs suisses diminuent fortement ou suppriment la tourbe et si, en contrepartie, le commerce ne les soutient pas à cent pourcents et n'est pas prêt à reporter l'augmentation des coûts sur les produits», explique Martin Koller, ancien responsable légumes, plantes aromatiques et ornementales au FiBL.

Dans un projet de trois ans démarré en 2017 par la fédération Jardin Suisse et le FiBL, huit horticulteurs conventionnels et deux bio diminuent leur utilisation de tourbe. Le Cahier des charges de Bio Suisse restreint l'utilisation de la tourbe à environ 30 pourcents. Le but du projet est de chiffrer l'augmentation des coûts et de trouver des solutions pour les plus grands défis. «Nous voyons dans ce projet qu'il y a plusieurs voies pour aborder la production sans tourbe», explique Martin Koller, «et aussi qu'une adaptation progressive peut mener au



Les Huber produisent aussi des plants mottés et frigo pour la production professionnelle de fraises.

succès. Il est à mon avis décisif que des unités suffisamment grandes soient gérées sans tourbe car il faut adapter l'arrosage et la fertilisation et suivre les cultures avec des analyses.»

Adrian Huber ne donne pas volontiers des conseils pour les autres, car il trouve qu'on doit personnellement vouloir la reconversion et faire l'effort d'étudier les problèmes avec son fabricant de terreau pour trouver une recette optimale pour sa propre jardinerie. Le fabricant de terreau joue de toute façon un rôle important. «Nous avons beaucoup de chance avec Ökohum, car il faut pouvoir faire confiance: La qualité doit jouer, être toujours la même, et les composants doivent être révélés.» La collaboration des Huber à l'élaboration de la recette du terreau sans tourbe d'Ökohum a aussi des avantages pour d'autres producteurs, mais il est bien clair qu'une reconversion doit être abordée en position de force: «Si on a déjà des problèmes financiers, on ne peut pas se permettre une reconversion.» Katharina Scheuner



La tourbe en Suisse

La tourbe possède des propriétés à peu près parfaites comme composant des terres pour l'horticulture, mais elle n'est pas une ressource renouvelable. Elle est produite quand les sphagnes se décomposent sans oxygène. Cette production n'atteint qu'un millimètre par année, mais l'Europe en exploite 68 mio m³ par année. La tourbe stocke du CO₂ qui est libéré lors de l'exploitation, de l'utilisation en horticulture et de la décomposition dans le sol. Les marais sont en outre des surfaces de haute valeur qui abritent une grande biodiversité ainsi que des espèces animales et végétales spécialisées qui perdent leur habitat s'il n'y a plus de marais. L'exploitation de la tourbe a été interdite en Suisse en 1987, mais on continue d'en importer environ 524 000 m³ par année. Le Conseil fédéral a adopté en 2012 un concept pour l'abandon de la tourbe. Dans une première phase, les professionnels doivent prendre des mesures de leur plein gré.

www.huplant.ch

www.ofev.admin.ch > Thèmes > Économie et conso. >

Informations pour spécialistes > Abandon de la tourbe

Chercher le Bourgeon dans la purée

Il n'y a pas encore d'aliments bio Bourgeon pour bébés dans les magasins, à cause des prescriptions minimales pour les teneurs en vitamines et en minéraux. Bio Suisse a décidé de réagir.

Quand des parents se trouvent devant les rayons d'aliments pour nourrissons, ils peuvent très vite être dépassés. Car il y a autant de marques que de grains de sable à la plage. Elles s'appellent Bimbosan, Hipp, Holle, Mibébé, NaturNes, Beba, Hero Baby, Yamo ou encore Organix. Les essayer toutes n'est guère possible, alors on achète selon des critères de qualité. Le bio est l'un d'eux. Et finalement les parents veulent nourrir leurs enfants avec des aliments sains et non traités. Le problème est que si presque chaque fabricant a des produits bio à l'assortiment, on ne voit pas au premier coup d'œil selon quelles directives ou ordonnances les ingrédients sont certifiés.

Les aliments pour nourrissons comprennent les préparations pour bébés et les aliments de deuxième âge (poudres de lait pour biberons) ainsi que les céréales et autres aliments

d'appoint. Ils doivent tous remplir les strictes exigences légales. Notamment les teneurs minimales en vitamines et en minéraux comme le fer, l'iode, le calcium et le phosphore. Vu qu'il n'y en pas assez naturellement dans les matières premières utilisées ou que ces substances sont perdues lors de la transformation, les fabricants en rajoutent.

Le Cahier des charges de Bio Suisse interdit cependant l'enrichissement des denrées alimentaires avec des minéraux et des vitamines exactement comme l'adjonction d'arômes, de colorants et d'édulcorants artificiels. Par conséquent, même si un fabricant n'utilise que des ingrédients Bourgeon, il ne peut pas mettre le Bourgeon sur les étiquettes.

Il faut permettre ce que la loi rend obligatoire

La réglementation actuelle n'est pas satisfaisante pour les fabricants concernés, et Bio Suisse l'a reconnu: «Ce groupe de denrées alimentaires est soumis à de nombreuses exigences plus strictes. Nos différentes instances ont discuté à fond des possibilités de les appliquer avec le Bourgeon», dit Simone Hartong, la responsable des licences pour les aliments pour nourrissons. Une nouvelle directive Bourgeon a donc été élaborée et publiée pour la première fois en mars sous



Avec la nouvelle directive de Bio Suisse, il y aura bientôt des bouillies pour bébés avec le Bourgeon. Photo: Depositphotos / serggn

forme de mémo. Elle doit entrer en vigueur définitivement le 1. 1. 2020 s'il n'y a pas de recours des organisations membres de Bio Suisse.

«Les fabricants pourront dès lors distinguer leurs aliments pour enfants avec le Bourgeon s'ils ne rajoutent que les substances qui sont impérativement exigées par la loi», explique Simone Hartong. La référence déterminante sera l'Ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP). Si un fabricant veut utiliser des substances et composants supplémentaires qui ne figurent pas dans la nouvelle directive, il pourra seulement – comme actuellement – signaler les matières premières Bourgeon dans la liste des ingrédients avec le Bourgeon dit de déclaration.

Vittorio Palladini, cofondateur et CEO de l'entreprise familiale tessinoise Globofood à Agno, se réjouit de cette nouvelle directive. Cette petite entreprise fabrique depuis plus de trente ans des aliments d'appoint à base de céréales pour des acheteurs comme Bimbosan et Mígras, mais aussi pour le marché étranger. L'assortiment comprend des compléments pour biberons avec et sans gluten ainsi que des poudres de céréales et de lait en partie enrichies avec des fruits, des légumes ou du cacao. «Nous sommes très contents que nos produits bio pour la petite enfance puissent maintenant être labellisés Bourgeon», dit-il, car il trouve que c'est bien de pouvoir déclarer visiblement les qualités des ingrédients.

Les contaminants représentent un gros défi

Ce qui est sûr, c'est que Globofood peut commencer par mettre le Bourgeon sur les poudres de céréales, qui contiennent notamment du millet, du riz, du maïs et du blé suisses et importés. En ce qui concerne les poudres de lait, Vittorio Palladini explique qu'on dépend du fournisseur de poudre de lait. Mais Bio Suisse trouve qu'il y a là aussi de bonnes chances pour le Bourgeon. D'une part parce que certains ingrédients comme la protéine du lait déminéralisée ou le lactose seront autorisés dans la poudre de lait par la nouvelle directive Bourgeon pour autant qu'ils respectent l'ordonnance fédérale ou européenne sur l'agriculture biologique. Et d'autre part parce que le fournisseur de Globofood vient de Suisse où il y a en soi assez de lait bio. «Les produits avec des poudres de fruits ou des purées de fruits et de légumes ne pourront par contre avoir que le Bourgeon de déclaration car les matières premières sont très difficiles à obtenir en qualité à la fois bio et pour bébés pour de si petites quantités.»

À propos de qualité: Le respect des exigences légales est pour les fabricants d'aliments pour bébés un défi particulier du point de vue de la pureté des matières premières utilisées. Par exemple, l'Ordonnance sur les contaminants impose entre autres des valeurs limites très strictes pour les mycotoxines (poisons produits par les moisissures), les métaux et les métalloïdes. Les contaminations des céréales dépendent par exemple de la météo et des emplacements, dit Madeleine Bachmann, responsable Développement et Qualité chez Globofood, qui ajoute: «Une forte humidité pendant la floraison favorise le développement des fusarioses. L'absorption des métaux lourds comme l'arsenic ou le cadmium dépend par contre de leur concentration dans le sol.»

En ce qui concerne les résidus de pesticides, on a par contre une certaine sécurité avec les matières premières Bourgeon, mais dans tous les cas tous les lots sont analysés avant que



Les aliments pour nourrissons et deuxième âge sont soumis à de strictes prescriptions. Photo: Depositphotos / VadimVasenin

Globofood commence à les transformer. «Nous travaillons en outre seulement avec des fournisseurs et des moulins qui peuvent respecter les hautes exigences de qualité posées à nos produits», dit Madeleine Bachmann.

Une situation gagnant-gagnant

Et en ce qui concerne le processus de production des aliments bio pour bébés, il est très léger chez Globofood. «Il diffère très peu de celui pour les produits conventionnels», dit Vittorio Palladini. Les matières premières sont mises en suspension dans de l'eau puis soigneusement séchées sur un cylindre. Cela fait en partie gélatiser l'amidon des farines de céréales. À la fin, le tout est réduit en poudre. En ce qui concerne les teneurs en vitamines et en minéraux, les prescriptions pour les produits purement céréaliers, comme les fabrique Globofood, sont aussi relativement gérables. Il n'y a d'exigence minimale que pour la vitamine B1. Pour les produits céréaliers contenant du lait, il faut par contre surveiller en plus les vitamines A et D ainsi que le calcium.

Quoi qu'il en soit: Ceux qui fabriquent des aliments pour nourrissons selon les directives du Bourgeon pourront à l'avenir plus facilement distinguer leurs produits comme tels dans les magasins. Cela profitera aussi aux parents qui souhaitent davantage de clarté et d'aide à la décision. Une situation gagnant-gagnant. René Schulte



Nouvelle directive: «Aliments pour enfants enrichis en vitamines et substances minérales»

→ Simone Hartong, Responsable des licences pour les aliments pour nourrissons, Bio Suisse
simone.hartong@bio-suisse.ch
Tél. 061 204 66 52



www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Promulgations > Partie III Directives transformation et commerce > Modifications et explications Partie III (PDF)

Labinor N 10

Engrais organique Azoté, provenant de substances animales riches en kératine (poils, crins, etc.) présenté sous forme de **granulés**, totalement assimilables.

- **10 % Azote**, 70 % MO
- Pour **céréales, maïs, colza, maraichages, vignes ...**
- En bigbag 500 kg ou en sacs (palettes 25x40 kg)

Bonne qualité, prix intéressant:

demandez une offre à

Vitistim Sàrl, rue du Rhône 12,
1963 Vétroz

tél. 079 628 39 56, vitistim@vitistim.ch
(ou aussi chez Mühle Rytz AG)



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 (0)61 204 66 66
courriel edition@bioactualites.ch
Offres spéciales sur www.bioactualites.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

Maïs

Le fourrage énergétique traditionnel

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



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Aliments bio de l'entreprise familiale Rytz : plus de meuh, cot cot, bê bê et groin groin satisfaits.

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

«Il faut bien s'investir pour le bio pour pouvoir utiliser le Bourgeon»

Bio Suisse a révisé sa politique de distribution. Les détaillants peuvent maintenant choisir entre trois niveaux qui règlent l'utilisation du Bourgeon avec leurs propres marques.

L'AD a accepté la politique de distribution en novembre 2017: Pourquoi a-t-elle de nouveau été révisée?

Urs Brändli: Nous l'avons vu au cours du dernier semestre: L'application contraignante nécessite des décisions de grande portée. La base voulait à bon droit être impliquée dans ce processus. Le Comité et la Direction ont invité à des ateliers plus de 200 représentant-e-s pour travailler ensemble sur les bases de la politique de distribution. Et il y a eu le deux juillet une Conférence finale qui a réuni quelque 110 participants qui ont accepté lors d'un vote consultatif le modèle de distribution à trois niveaux qui avait été proposé par le Comité (voir encadré).

Il y a des voix qui disent que les niveaux 2 et 3 ne peuvent pas être atteints par tous les détaillants.

La révision de notre politique de distribution ne s'est pas penchée sur les modèles d'affaires de chaque acteur du marché. La tâche de Bio Suisse est de poursuivre le développement de l'agriculture biologique en Suisse. C'est ce but qui nous a guidés pour définir les exigences qui seront valables pour tous les détaillants de Suisse, dont chacun trouvera pour collaborer avec Bio Suisse la variante qui lui convient en fonction de sa propre stratégie bio.

Aldi et Lidl s'efforcent depuis des années de pouvoir utiliser le Bourgeon pour leurs propres produits. Quels niveaux pourront-ils utiliser?

Les discounters seront libres de choisir une variante. Les niveaux 2 et 3 sont exigeants, mais les directives pour nos propres producteurs et transformateurs le sont aussi. À la fin c'est la somme des engagements bio qui décidera qui peut utiliser le Bourgeon sur ses propres produits et dans sa propre publicité.

Comment Aldi et Lidl ont-ils réagi à cette décision?

Nous sommes depuis longtemps en négociations avec Aldi et Lidl. Les conditions-cadres de la collaboration ont maintenant été définies par nos paysannes et paysans en leur qualité de porteurs du Bourgeon. Les discounters ont été surpris par l'ambition des exigences, mais ils sont intéressés à poursuivre les discussions.

Est-ce que la collaboration avec la Coop va aussi changer?

La Coop est depuis 1993 un partenaire fiable. Nous avons réussi ensemble à sortir le bio de sa niche de marché. Nous sommes maintenant en train de négocier comment nous pourrions continuer ce partenariat au cours des prochaines années.



Urs Brändli. Photo: Patrick Lüthy

À partir de quand ces trois niveaux seront-ils en vigueur?

La date du 1.1.2020 est prévue. Vu que des modifications du Cahier des charges sont encore nécessaires, l'AD de novembre devrait les adopter. Nous sommes en train de clarifier tout ça.

Interview: Lukas Inderfurth, Bio Suisse



La politique de distribution de Bio Suisse

La politique de distribution définit les exigences qui doivent être remplies pour que des détaillants puissent utiliser le Bourgeon avec leurs propres marques et dans leur communication. L'Assemblée des délégués avait adopté cette politique en 2011 puis elle l'avait confirmée en 2017 dans le cadre de la stratégie «Avanti 2025». Un modèle à trois niveaux sera valable à partir de 2020 pour le commerce de détail. Des exigences en matière d'assortiment, de partenariats commerciaux équitables et d'engagement pour la recherche et le développement bio ont été définies pour chaque niveau.

① Les exigences les plus basses sont celles du niveau 1, qui permet de communiquer que toutes les matières premières bio suisses proviennent de fermes Bio Suisse.

② Le niveau 2 permet d'utiliser le logo de Bio Suisse en plus de ses propres marques.

③ Le niveau 3 comprend les exigences les plus élevées. Ceux qui les remplissent peuvent utiliser le Bourgeon avec leurs propres marques et dans leur communication.

Indépendamment de ces niveaux, un détaillant peut vendre des produits de marques qui ont déjà le Bourgeon.

Truies à saillir: Nouvelle disposition dès 2021

À partir du 1.1.2021, les truies à saillir devront aussi n'être enfermées en stalle individuelle qu'au maximum 30 minutes pour l'affouragement. Cette disposition est déjà valable pour les truies allaitantes (CDC art. 5.1.4.2 «Conditions d'élevage pour les truies d'élevage»). Jusqu'au

31.12.2020, les truies qui doivent être saillies peuvent encore être enfermées pendant au maximum 10 jours si la porcherie a été mise en service avant le 31.12.2011. Il est donc important que les éleveurs adaptent à temps leurs porcheries. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

Dès 2020: Seulement des remontes porcines Bourgeon

Le délai transitoire qui autorise d'acheter jusqu'à 10 pourcents de remontes conventionnelles expire à la fin de cette année. Toutes les remontes pour les élevages porcins devront provenir de fermes Bourgeon à partir du 1^{er} janvier 2020. Il est important que toutes les fermes d'élevage qui ne produisent pas leurs propres remontes et qui n'ont pas encore pris contact avec un producteur de remontes Bourgeon se trouvent dès maintenant un producteur à qui elles peuvent acheter des bêtes.

Les cochons qui sont adaptés aux conditions de l'agriculture biologique devraient être sélectionnés dans des fermes bio. Les critères pour la sélection porcine bio sont cependant différents des buts d'élevage conventionnels. Les fermes bio reprennent des jeunes truies dont les mères ont fait leurs preuves dans un élevage bio. Utiliser des jeunes truies conventionnelles n'apporte rien aux élevages bio. Il y a maintenant assez de truies bio pour permettre une remonte purement bio. La nouvelle réglementation permettra aussi aux futurs producteurs de remontes bio de commercialiser leurs jeunes truies bio.

Les remontes doivent être commandées onze mois (et les verrats sept mois) à l'avance afin que les truies pour la remonte puissent être saillies. Des remontes bio peuvent être achetées aux fermes listées ci-après. Les fournis-

seurs ne peuvent pas promettre des remontes bio en cas de commandes à court terme. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

- Stiftung Bächtelen
Grünaustrasse 53, 3084 Wabern
Tél. 031 963 66 66
www.baechtelen.ch
Statut Suisag A-R
- Haldemann-Weiler Peter
Obere Müllbergstr. 9, 8558 Raperswilen
Tél. 052 763 36 51
Statut Suisag A-R
- Hof Mönchmatten, Walter Husy
5035 Unterentfelden
hof.moenchmatten@bluewin.ch
Tél. 078 775 59 39
Remontes (description linéaire et testage au champ) et gorettes (dès 25 kg PV)
- Ferme Boillat, Vincent Boillat
Courtemelon 7, 2852 Courtételle
Tél. 079 611 93 85
ferme.boillat@gmail.com
Statut SSP AR dès fin 2019

Les producteurs de remontes bio qui ne figurent pas sur cette liste sont priés de s'annoncer à Bio Suisse.

- Michèle Hürner,
Product manager Viande, Bio Suisse
Tél. 061 204 66 43
pmfleisch@bio-suisse.ch

Lait: Nouvelle product manager

Katia Schweizer est la nouvelle product manager (PM) Lait depuis début juillet. Elle succède donc à Eldrid Funk. Katia Schweizer a étudié à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) les technologies alimentaires avec spécialisation en Consumer Science & Marketing. Elle a amassé de l'expérience professionnelle entre autre comme product manager de Swiss Alpine Herbs chez Narimpex à Bienne. Elle y a été responsable pour de nombreux produits Bourgeon et elle connaît donc bien les défis du marché bio. *cf*



Commission formation

La Direction de Bio Suisse a choisi en juillet Marcel Heinrich de Filisur GR comme nouveau membre de la Commission de la formation. Il y représentera les Grisons en succédant à Roger Schneider. Marcel Heinrich gère la ferme bio diversifiée «Las Sorts» et il y forme des apprentis. En tant qu'instructeur pour les cours interentreprises et expert pour les examens, il connaît très bien la formation professionnelle agricole. Sa ferme est aussi connue pour la culture et la commercialisation d'un vaste assortiment de pommes de terre.

Les membres de la Commission de la formation sont donc: Marcel Heinrich, Filisur GR; Martin Graf, Rheinau ZH; Urs Guyer, Bio Suisse, Bâle; Erik Meier, Strickhof Lindau ZH; Kurt Sigrist, Stalden OW; Niklaus Messerli, Inforama Zollikofen BE; Wendelin Odermatt, Comité de Bio Suisse, Wolfenschiessen NW; Adrian von Niederhäusern, IAG Posieux FR; Geri Wiesmann, Oberneunforn TG. *Urs Guyer, Bio Suisse*



Biobaromètre

Il y aura le 20 octobre 2019 les élections parlementaires fédérales. Bio Suisse propose aux candidat-e-s qui font campagne pour un siège au National ou aux États la possibilité de prendre position à l'avance sur des questions importantes qui touchent l'agriculture (bio), l'alimentation et la protection du climat. Cinq questions concrètes leur sont notamment posées. Tous ceux qui y répondront oui recevront pour leur campagne électorale le soutien de Bio Suisse via ses canaux de communication. Les premiers retours ont été publiés sur le site internet de Bio Suisse à partir du 6 septembre. Une liste actualisée suivra normalement le 18 septembre. Voici les questions légèrement résumées:

Politique agricole 2022+: Êtes-vous prêt-e à favoriser la culture et l'écoulement des produits biologiques suisses et à soutenir la recherche et la sélection avec les moyens nécessaires?

Pesticides de synthèse: Le bio renonce à les utiliser parce qu'ils réapparaissent dans l'air, l'eau, le sol et les denrées alimentaires. Un plan d'action de la Confédération veut réduire les risques de 25 à 30 % d'ici 2027. Bio Suisse veut une intervention plus ambitieuse. Partagez-vous ce point de vue?

Ingénierie génétique: Le moratoire sur les OGM expire fin 2021. Les plantes et les animaux génétiquement modifiés doivent-ils rester interdits dans l'agriculture suisse pendant quatre années supplémentaires (prolongation du moratoire)?

Ouverture durable: Le peuple a accepté en 2016 un nouvel article constitutionnel d'après lequel la Confédération « crée des conditions pour des relations commerciales transfrontalières qui contribuent au développement durable de l'agriculture et du secteur agroalimentaire ». Êtes-vous prêt-e à vous engager pour plus de durabilité dans les accords commerciaux?

Climat, biodiversité et bio: L'agriculture biologique offre de bonnes approches pour stopper et même inverser le changement climatique et la perte de biodiversité. Favoriseriez-vous particulièrement la production et la consommation bio pour ces raisons?

En plus de leurs réponses, les candidat-e-s peuvent décrire leur relation avec l'agriculture et donner des conseils au sujet « du climat et de l'alimentation ». *Martin Bossard, Bio Suisse*

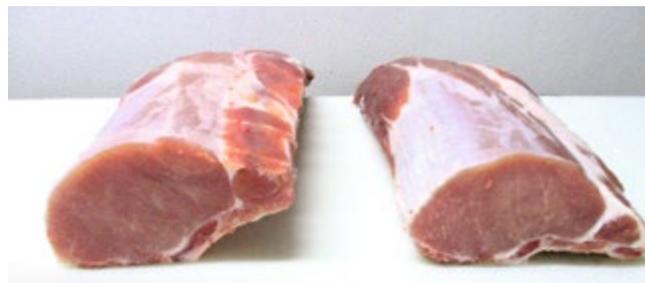
📄 www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Politique > Élections parlementaires 2019

→ Martin Bossard, Resp. des affaires politiques de Bio Suisse
martin.bossard@bio-suisse.ch
Tél. 061 204 66 29



Élections parlementaires fin octobre. Photo: Parlamentsdienste, 3003 Bern

Cochons et lait



Porcs: Surveiller leur poids final

Il faut s'attendre, sur la base du nombre de gorettes installés, à une augmentation du nombre de porcs prêts pour l'abattoir en septembre. Des promotions sont prévues. Vendre des morceaux de viande de grandeur régulière favorise l'écoulement. Le poids mort devrait être aussi uniforme que possible et atteindre au maximum 88 à 90 kg. En partant d'un rendement à l'abattage de 79 %, il faut viser un poids vif d'au maximum 113 kg lors du chargement. Il faut absolument annoncer les porcs au marchand de bétail lorsqu'ils atteignent 95 à 100 kg en mentionnant que la date d'abattage idéale se situe 2 semaines plus tard. Les porcs trop légers ne devraient pas être chargés. L'offre devrait revenir à la normale à partir d'octobre, mais le marché doit continuer d'être allégé car la demande n'augmentera pas d'ici 2020. Vente directe et diminution du nombre de truies au bénéfice de l'engraissement sont d'autres leviers. Il n'y a actuellement pas d'éleveurs intéressés par une reconversion. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

Bien du lait, trop de beurre

La production de lait bio a atteint au cours des quatre premiers mois de cette année pour la première fois une part de 7,9 % de la production laitière totale. Elle a augmenté durant cette période de 3947 t par rapport à la même période de l'année passée tandis que le prix moyen du lait bio d'industrie a baissé de 0,45 % à 79,3 ct./kg départ ferme. La différence avec le lait conventionnel a été de 22,6 ct. Les prix à la consommation sont restés stables. Les ventes dans le commerce de détail ont évolué très positivement en mai avec l'écoulement de 8,1 % de lait bio de consommation et 11,4 % de fromage bio de plus qu'en 2018. Cela n'a pas empêché le stock de beurre bio de dépasser à mi-mai la barre des 400 t pour atteindre 492 t au début de l'été, c.-à-d. 44 % de plus que l'année passée. Un tel pic avait été atteint pour la dernière fois en 2012. *Katia Schweizer, Bio Suisse*

Campagne réussie pour le lait bio

Bio Suisse a répété en avril sa campagne « Le bio fait la différence ». Les avantages des produits laitiers bio ont été présentés à l'aide d'articles dans la newsletter, de bannières en ligne et d'autocollants pour un concours apposés sur plus de 600 000 emballages de lait bio. Avec un grand succès: Plus de 43 000 personnes ont participé au concours et on a 7000 nouveaux abonnés à la newsletter. Et le chiffre d'affaires des produits laitiers bio dans le commerce de détail a augmenté de mars à mai de 4,8 % par rapport à 2018. Les parts de marché ont progressé de 9,3 à 9,7 %. *Katia Schweizer, Bio Suisse*

📄 www.bioactualites.ch > Marché

Arracher davantage d'adventices à un stade précoce



Un étrillage précoce des céréales d'automne est toujours justifié pour autant que l'état du sol en automne le permette. Si les mauvaises herbes sont au stade cotylédons jusqu'à deux feuilles et que les conditions sont idéales, on peut compter sur un taux d'enfouissement

de 90 pourcents, taux qui diminue nettement à partir du stade quatre feuilles. Un étrillage précoce en automne saisit non seulement les mauvaises herbes faiblement enracinées comme les véroniques, le mouron des oiseaux et les lamiers, mais aussi celles qui sont mieux enracinées comme le gaillet gratteron, l'ortie royale et le vulpin des champs. Si on retarde l'intervention jusqu'au printemps, ces adventices résistent aux dents de l'étrille et continuent de pousser. Pour les problèmes de liseron, de vulpin des champs, de gaillet et de vesce, il est recommandé d'augmenter la proportion de prairies temporaires et d'engrais verts dans la rotation, de choisir des variétés à paille longue et

dotées d'une grande force de concurrence et d'alterner entre cultures de printemps et d'automne. Si cela n'est pas non plus efficace, on peut en dernier recours sarcler les céréales. La combinaison de l'étrillage et du sarclage offre la meilleure efficacité mais cela reste le procédé le plus cher, et pour sarcler il faut des interlignes d'au moins 18 centimètres. *Hansueli Dierauer, FiBL*

Conseils en grandes cultures

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



Un groupe d'étudiants chinois visite le FiBL et Bioinspecta

En août, sept étudiants de l'école supérieure chinoise d'agronomie (CAU) de Pékin a passé deux semaines sur les bancs d'école du FiBL sous la houlette des professeurs Wenliang Wu et Yuhui Qiao. Le but de l'enseignement dispensé par les scientifiques du FiBL était un approfondissement en agriculture biologique. Les étudiants chinois étaient extrêmement bien préparés. Ils avaient déjà étudié l'agriculture biologique à la CAU pendant plusieurs semestres et ils ont présenté les thèmes de leurs travaux de master et de doctorat. Par exemple, le doctorant Huayang Zhen a présenté

les premiers résultats de son écobilan de 20 entreprises maraîchères chinoises comparant le bio, l'agriculture solidaire (où les agriculteurs et les consommateurs travaillent ensemble) et des exploitations conventionnelles. Le soir, les étudiants ont aussi traité des questions critiques comme: Est-ce que le bio peut nourrir la Chine? Est-ce que l'agriculture biodynamique est compatible avec la culture et la tradition chinoises? Quel type d'innovation peut être autorisé pour l'agriculture biologique dans cette Chine amoureuse des technologies? Le groupe a aussi passé une journée

entière d'introduction aux contrôles bio suisses et internationaux menée par Heike Renner et Andreas Müller de Bioinspecta AG sur le domaine de Viktor Hossli à Oberzeihen dans le Fricktal, où Andreas Müller a effectué un contrôle d'exemple et expliqué clairement ce à quoi il faut être attentif lors d'un contrôle bio.

La rencontre des étudiants avec les vaches Brown-Swiss a été un point culminant: Elles les ont tellement conquis qu'ils auraient bien aimé en emmener une pour le jardin d'expérimentation de leur uni! *Urs Niggli, FiBL*



Les étudiantes et étudiants chinois ont pu voir sur le domaine de Viktor Hossli à Oberzeihen AG comment se déroule un contrôle bio. *Photos: Urs Niggli*

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

Production végétale

Swiss No-Till 2019

Contenu

Journée Technique de Clôture du Projet Sol Vaud:
• 30 ha d'essais
• 10 semoirs SD et TCS en test
• 15 pôles thématiques avec de nombreux experts

Date et lieu

ME 2 octobre
Bavois VD, chez Pascal Agassis, Thierry Salzmann, Joaquin Vez et Laurent Salzmann

Organisation

Prométerre

Intervenants

Conférences animées par Konrad Schreiber (Institut de l'Agriculture Durable en France)

Renseignements

Fabien Thubert
Tél. 076 560 36 99
fthubert@gmail.com

Principes et méthodes en bio

Contenu

- Les principes fondamentaux de l'agriculture biologique
- Les règles de l'agriculture bio
- Les principaux acteurs du bio en Suisse
- L'organisation de Bio Suisse
- L'organisation du marché bio
- La qualité des produits bio
- La fertilité du sol en agriculture biologique
- Renforcer la santé des plantes
- Contrôler les organismes nuisibles

Date et lieu

LU 21 oct. - VE 25 oct. 2019
Arc, Jura

Organisation

CNAV et FRI

Renseignements

CNAV, Audrey El Hayek
tél. 032 889 36 54
Audrey.ElHayek@ne.ch
FRI, Camille Charmillot
tél. 032 420 74 20
camille.charmillot@frij.ch

Production végétale

Contenu

- Le choix et la sélection variétale
- Choix des cultures pour l'exploitation BIO
- Techniques de cultures
- Maïs
- Pommes de terre
- Oléagineux
- Légumineuses à graines
- Gestion des prairies

Date et lieu

LU 20 avril - VE 24 avril 2020
Agrilogie Grange-Verney VD

Renseignements

Fabien Thubert
Tél. 076 560 36 99
fthubert@gmail.com

Production animale

Production animale

Contenu

- Exigences et comportement naturel des espèces et déductions pour les systèmes de détention
- Prévention des maladies et soins alternatifs
- Principes de l'affouragement bio
- Auto-provisionnement en fourrage
- Principes de l'élevage bio: choix des races et mâles reproducteurs
- Commercialisation et qualité des produits sur le marché bio

Dates et lieu

LU 9 mars - VE 13 mars 2020
IAG Grangeneuve FR

Renseignements

Adrian von Niederhäusern
Tél. 026 305 58 83
adrian.vonniederhaeusern@fr.ch

Divers

La semaine du goût

Cette année encore, les amateurs de plaisirs gustatifs organisent de nombreuses manifestations dans toute la Suisse.

Date et lieu

12-22 septembre
Sur différents sites en Suisse

Information

www.gout.ch

Marché Bio Fribourg

Le marché Bio de Fribourg invite à la flânerie et aux échanges sur la conviviale «place du village».

Date et lieu

SA 21 septembre
Place Georges-Python, Fribourg

Information

marchebio-fribourg.ch

Cours sur les préparations biodynamiques

Ce cours est destiné aux personnes qui ont déjà suivi le cours d'introduction à la biodynamie. Cette journée de formation complète le cours d'introduction à la biodynamie et est obligatoire pour les domaines en reconversion.

Contenu

- Présentation et élaboration pratique des préparations
- Vue d'ensemble sur l'organisme des préparations
- Utilisation et stockage des préparations

Date et lieu

VE 25 octobre 2019
L'Aubier, 2037 Montezillon NE

Intervenant

Ueli Hurter, agriculteur biodynamique à la ferme de l'Aubier.

Renseignements

ueli.hurter@aubier.ch

Prix

Fr. 120.-. Les factures seront envoyées après l'inscription. Repas de midi sur place compris dans le prix.

Inscriptions

Agrilogie, thierry.gallandat@vd.ch
Tél. 021 557 98 98
Jusqu'au 30 septembre.

Offres en allemand

Rebbau

Kelterkurs Biowein

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. Im mehrtägigen Kurs lernen Sie, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.

Wann und wo

7 Tage, ab 3. Oktober 2019 bis April 2020
FiBL, Frick AG

Auskunft

Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org
Tel. 062 865 72 64

Leitung

Andi Tuchschnid, FiBL

Information, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Boden, Ökologie, Naturschutz

Kompost- und Humus-Tage

Bei dieser Ausgabe der Kompost- und Humus-Tage werden Themen bezüglich Strategien und Möglichkeiten für grosse Flächen und Landwirtschaft berücksichtigt. Der Anlass ist eine Plattform für Vernetzung und das wo der aktive Humusaufbau gelebt wird.

Wann und wo

28./29. September
Seminarzentrum Sonnenschmiede Schwarzenbach BE

Information, Anmeldung

www.sonnenschmiede.ch/kompost-und-humustage/

Pflanzenzyklen:

Herbst bis Sommer

Themen

Grünkraft, Blütenkraft, Samen und Wurzel, Räuchern:
Wie wurden die Heilwirkungen der Pflanzen früher angewandt und was wird heute noch genutzt? Nach einem gemeinsamen Mittagessen stellen wir selber Kostbarkeiten her, z. B. Öl, Salbe, Balsam und Tinktur.

Wann und wo

SA 12. Oktober, 9-17 Uhr
Bioschwand, Münsingen BE
(4 Kurse in allen Jahreszeiten)

Information, Anmeldung

info@bioschwand.ch
Tel. 031 312 59 55

HESO Solothurn

Die HESO ist die führende Publikumsmesse im Kanton Solothurn. An 10 Tagen werden sich 10 Biobetriebe aus der Region präsentieren und ihre Produkte und Vermarktungswege vorstellen.

Wann und wo

20.-29. September
Rythalle Soledurn AG, Solothurn
Der Eintritt ist kostenlos.

Information

heso.ch

Lettres de lecteurs

«Pas de fortes laitières en bio!»



À propos de l'article «Concentrés: Pénurie de protéines en vue à partir de 2022», 6 | 2019

J'ai explosé à la lecture de cet article. Je dois constater une fois de plus que le secteur des aliments fourragers gagne beaucoup d'argent avec l'importation de soja et qu'il a peur pour ses juteux bénéfices. Je trouve ridicule que le secteur des aliments fourragers parle des coûts pour de nouveaux silos s'il devait séparer les céréales suisses et étrangères. Leurs silos ont des cellules dont chacune peut être remplie séparément. Un agriculteur qui se reconvertit au bio doit être conscient que la production plein gaz touche à sa fin. Les laitiers ont peur qu'il y ait trop de lait bio sur le marché à partir de 2020, et il y a apparemment encore des producteurs de lait qui veulent conserver telles quelles leurs vaches à 7000 kilos et plus – ou sont-ce les marchands d'aliments? Nos

consommateurs veulent du lait et des produits laitiers à base de fourrages 100 pourcents suisses, ce qui nous permet d'ailleurs de nous démarquer de l'autre lait mis sur le marché.

Cela me navre toujours de nouveau que Bio Suisse gaspille nos contributions annuelles pour des conseils gratuits pour des vaches à 7000 kilos et plus. Il serait mieux d'utiliser cet argent pour une surveillance crédible de la démarche. Il est prouvé depuis longtemps que les vaches à haut rendement ne conviennent pas en bio. Ceux qui n'acceptent pas ce fait ne doivent pas produire du lait bio. Ou ils doivent cultiver eux-mêmes leur soja et donc garder moins de vaches.

J'en viens maintenant à la production d'œufs: D'un côté Bio Suisse démarre nombre de projets pour les frères coqs bio, et d'autre part j'entends que la majorité des poules sont tuées après une année alors qu'elles peuvent encore pondre. Le paysan ne peut plus décider lui-même quand il veut changer ses poules. La production et le commerce des jeunes poules sont plus importants qu'une production durable. Bio Suisse a-t-elle seulement conscience de ce que la base fait réellement?

Andreas Peter, Producteur Bourgeon
Lieli LU

Êtes-vous le nouveau membre du Groupe spécialisé Fruit ?

Bio Suisse s'appuie sur le savoir-faire de praticiens et innovateurs qui sont motivés à développer l'agriculture biologique, la marque Bourgeon et le marché biologique. Nous cherchons pour janvier 2020 deux nouvelles personnes pour collaborer au travail du Groupe spécialisé Fruit.

Exigences

Vous gérez une ferme Bourgeon et/ou disposez d'une bonne expérience dans la production des fruits bio et vous connaissez ce marché. Vous êtes motivé de vous engager en l'agriculture biologique. Vous êtes novateur-trice, prévoyant(e), capable de travailler en équipe et vous aimez communiquer. Vous parlez l'allemand et le français et vous maîtrisez également l'une de ces langues par écrit. Vous avez l'habitude d'utiliser les moyens informatiques de communication.

Travail et défraiement

Il y a quatre séances par année ainsi que des téléphones et des courriels selon les besoins. L'activité est défrayée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Êtes-vous intéressé-e ?

Samuel Wyssenbach, chef de produits fruit, répondra volontiers à vos questions par courriel (samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch) ou par téléphone (062 204 66 21). Envoyez votre candidature comprenant une lettre de motivation et un bref curriculum vitae d'ici au 5 octobre 2019 à

Bio Suisse, Jacqueline Martin, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel ou par courriel à jacqueline.martin@bio-suisse.ch



«Agriculture «Bio» industrielle»

À propos de la Journée des Grandes Cultures Bio du 13 juin 2019

Je suis allé à 82 ans pour la première fois à une Journée Suisse des Grandes Cultures Bio. Mon seul but était en fait le stand sur l'état du sol. Or on voyait déjà depuis le bus une prairie avec d'immenses bossettes à pression à deux axes, que j'estime entre 10 et 15 mètres cubes, munies d'une centrifugeuse à gaz hilarant, pardon, d'un épandage à tuyau souples. Une installation avec laquelle il est aussi interdit d'épandre du lisier sur un sol sec. Donc on y va quand le sol est mouillé et on le compacte. Le site de l'école présentait un mastodonte – pardon, un tracteur. En passant par là j'ai dit à deux visiteurs: «Un honte pour un évé-

nement bio». On peut lire dans l'étude du fonds national «Sol et production alimentaire» qu'un tiers des sols sont fortement compactés – donc dégénérés – citation: «[...] qui résultent en premier lieu de l'augmentation constante du poids des machines». Deux des trois auteurs sont du FiBL. Il est donc clair pour moi que la ligne du directeur du FiBL Urs Niggli ne connaît qu'une seule direction: l'agriculture «bio» industrielle. Le changement est imposé de la même manière que naguère lorsque l'EPFZ a passé des agronomes Laur, Howald et Wahlen à Rieder, adepte de l'industrie. Tant Niggli que l'OFAG nient le Rapport mondial sur l'agriculture. Arrogance des techniciens à l'égard des penseurs.

Edwin Hofmann
Räterschen ZH

Nécrologie

À propos du décès de Niklaus Wynistorf le 23 juin 2019

«Nous pleurons un pionnier bio magnanime»

Niklaus Wynistorf a été pendant plus de 40 ans une personnalité très influente de l'agriculture biologique, dont il connaissait comme presque personne d'autre les multiples facettes en sa qualité de paysan, de visionnaire, de conseiller, de contrôleur, de fondateur, de président de commissions, d'administrateur et d'expert spécialisé. Il nous a toujours accompagnés et soutenus par ses connaissances pratiquement inépuisables, sa circonspection et sa clairvoyance. Il nous a aussi remués par son humanité. Il était pour beaucoup d'entre nous un grand exemple, un ami. André Würsch, collaborateur de Bio Suisse, le dit: «Un des meilleurs que j'aie pu connaître s'en est allé. Toujours amical, avec un sourire, mais hyper calé en bio. Je pouvais demander à Niklaus ce que je voulais, il avait la réponse ou la source qui la fournirait.» Nous perdons un homme d'une grande envergure pour qui l'agriculture biologique était une affaire de cœur.

Jela Straub, Bio Suisse, et Nicola Schwinges, ICB AG

«Un visionnaire nous a quitté pour toujours»

C'est avec consternation que nous avons appris la perte douloureuse d'un penseur très estimé qui a longtemps été directeur et camarade au conseil d'administration de Bio Test Agro AG. Il y a 22 ans, quand la notion de bio a été définie et protégée par l'État, il fallait sortir de Bio Suisse la fonction de certification. Un scénario que le président de la Commission de certification des exploitations d'alors, le clairvoyant Niklaus Wynistorf, trouvait suspect. L'indépendance paysanne durement acquise était remise en question. Niklaus a alors cherché

des personnes qui avaient le même esprit pionnier. Un groupe de cinq paysans bio de différentes régions s'est alors formé. Son rayonnement et sa force de persuasion nous a soudés en un groupe solide, celui des fondateurs de la société paysanne de contrôle bio BTA.

Son attitude visionnaire était à même de convaincre. Il a toujours eu une longueur d'avance sur nous et a toujours gardé sa ligne. Cela le rendait fiable et digne de confiance. Il a par exemple réussi, malgré tous les risques, à nous faire rassembler nos économies pour créer cette société.

Un visionnaire se laisse conduire par ses idées et ses conceptions. Il n'est donc pas étonnant que Niklaus ait souvent parlé par images et utilisé des comparaisons imagées souvent tirées de l'agriculture – même pour des procédures très abstraites.

Niklaus se considérait comme un passionné des chiffres, ce qu'il a toujours prouvé en tant que directeur et réviseur. Un des meilleurs souvenirs du temps où Niklaus présidait la Commission de certification des exploitations est certainement la fois où il a prouvé la culpabilité d'un producteur fautif sur la base de sa comptabilité alors que les contrôleurs n'avaient pu prouver aucun manquement ni dans les champs ni dans les stocks.

Il s'est cependant toujours laissé guider par l'équité, la justice, la tolérance et la clairvoyance, notamment à cause de sa foi profondément ancrée. Il était ainsi évident pour lui que tous les collaborateurs devaient pouvoir travailler avec le même salaire quelles que soient leurs fonctions et responsabilités. Vraiment un modèle aussi révolutionnaire qu'exemplaire.

Elle restera pour beaucoup sans réponse, la question d'où une telle personnalité tirait ses visions, son calme prévenant, sa ténacité et sa détermination. Il devait avoir une source de confiance qui n'est pas accessible à tout un chacun dans la même mesure. Il est certain que son épouse Marianne, circonspecte et réconfortante, n'y était pas pour rien.

Et même s'il était clair pour lui que la vie est un voyage et qu'elle ne s'arrête pas avec la fin de ce qui est terrestre et temporel, Niklaus manquera à tous ceux qui restent. Et même si nous lui sommes reconnaissants pour tout ce que nous avons vécu et réalisé ensemble et pour tout ce que nous avons pu apprendre de lui.

Paul Walder, Membre fondateur de Bio Test Agro



ACTION

MINEX – Le meilleur pour mon troupeau

Cadeau MINEX: salopette UFA

- à l'achat de 200 kg de composés minéraux MINEX/ UFA (dans la limite du stock disponible)
- Dès 600 kg, vous recevez en plus un sac d'UFA 292



Valable jusqu'au 29.11.19

uфа.ch

Dans votre **LANDI**



Appât biologique contre les limaces

- Densité élevée d'appâts (60 granulés/m²) et excellente efficacité
- Inoffensif pour arthropodes, vers de terre et vertébrés
- Haute visibilité et moins de moisissures



Andermatt Biocontrol

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

BANQUE ALTERNATIVE SUISSE

Réellement différente.

«La BAS a été une partenaire de la première heure pour la transmission de la ferme et pour sa conversion définitive à l'agriculture biologique.»

Matthieu Glauser, agriculteur bio à Champvent, dans le canton de Vaud.

Que vous ayez de reprendre une ferme bio, de l'agrandir et de la moderniser ou de l'équiper d'une installation photovoltaïque, la Banque Alternative Suisse SA vous soutient dans la concrétisation de votre projet. Depuis notre fondation il y a plus de 20 ans, nous encourageons et finançons dans toute la Suisse des paysannes et paysans bio.

www.bas.ch