

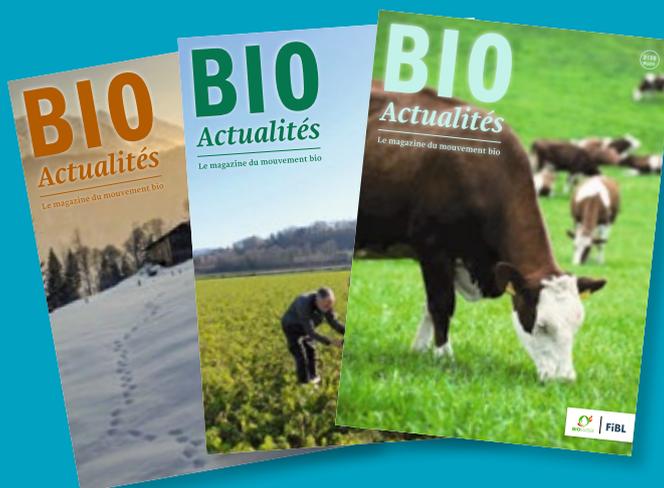
BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

3120
AVR





Nourriture intellectuelle et alimentation animale

Commandez un exemplaire d'essai:

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

Tél. 061 204 66 66 edition@bioactualites.ch, www.bioaktuell.ch

Impressum

29^{ème} année, 2020

Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
Bioattualità (I)

Le magazine paraît dix fois par
année dans chacune des trois
langues.

Abonnement annuel CH: Fr. 53.-
Abonnement autres pays: Fr. 67.-
www.bioactualites.ch > Magazine

Tirage

Allemand: 6851 Exemplaires
Français: 1012 Exemplaires
Italien: 280 Exemplaires
Total exemplaires imprimés: 9069
Total exemplaires envoyés: 8143
(certification notariale 2019)

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

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % de fibres recyclées FSC

Concept graphique

Büro Häberli, www.buerohaerberli.ch

Rédactrice en chef

Claudia Frick (*cf*), Bio Suisse
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 63

Rédaction

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
René Schulte (*schu*), Bio Suisse

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Traduction

Manuel Perret

Rédaction en ligne

Flore Lebleu
et
Nathaniel Schmid, FiBL

Publicité

Erika Bayer, FiBL
Postfach 219
5070 Frick
publicite@bioactualites.ch
tél. +41 (0)62 865 72 00

Abonnements et édition

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
4052 Bâle
edition@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 66

www.bioactualites.ch

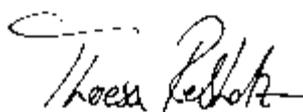
Télécharger le magazine (PDF):
www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-3
Mot de passe: ba3-2020

Page de couverture: L'agriculture régénératrice, dite aussi régénérative, accorde une importance particulière au sol et à sa fertilité. Photo: Jeremias Niggli

Tout centrer sur l'humus

Quand j'ai entendu pour la première fois il y a quelques années l'expression «agriculture régénératrice», je ne pouvais pas bien m'imaginer de quoi il s'agissait: Mais de quoi parle-t-on? Est-ce que c'est la même chose que le bio? Et si ce n'est pas le cas, quelles sont les différences? J'ai beaucoup approfondi ces questions pour la rédaction de ce numéro. J'ai alors remarqué qu'il n'y a pas vraiment de réponse claire à la question de ce qu'on entend par agriculture régénératrice. Cela est notamment dû au fait qu'il n'y a pas de définition universelle. Et au fait que le mouvement, qui trouve ses racines aux USA dans les années 1970, comprend différentes approches. Une chose est sûre, l'agriculture régénératrice n'est pas la même chose que l'agriculture biologique, mais elle repose sur des principes analogues: Il s'agit d'une agriculture qui n'est pas de l'exploitation, qui fonctionne sans apports massifs d'intrants et qui place la fertilité du sol et l'augmentation de sa teneur en humus au centre de tout. Il y a une diversité de méthodes mises en œuvre pour atteindre ce but. C'est aussi ce que montrent Ruedi Bühler et Philipp Heggin dans nos reportages. Tous deux sont des agriculteurs récemment reconvertis au Bourgeon et qui utilisent avec conviction des méthodes régénératrices.

Avec des thèmes comme le changement climatique ou la mort des insectes, l'agriculture est confrontée à d'immenses défis mondialisés. Et voilà que le coronavirus vient encore tout bouleverser. Nous ne savons pas encore tout ce que cela va changer. Je vous souhaite une bonne santé et la meilleure traversée de crise possible.



Theresa Rebolz, Rédactrice



Table des matières

Production

Agriculture régénératrice

- 6 Régénérer la terre nourricière
- 8 Tout faire pour la vie du sol
- 9 Du compost pour faire vivre les sols

Bovidés

- 10 Buffles: Curieux, pacifiques et recherchant le contact

Production animale

- 12 Journée suisse du Bétail Bio reportée

Alimentation animale

- 13 Utiliser seulement des fourrages bioconformes

- 14 Vulgarisation et conseils

Grandes cultures

- 15 Maîtriser le doryphore
- 16 Le blé, c'est de l'oseille, mais c'est dur!

Légumes

- 18 Serres: Il faut un chauffage climatiquement neutre

Transformation & Commerce

Transformation

- 20 Au service du Lapin de Pâques

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 22 Paille bio pour les volailles et les cochons
- 23 S'inscrire pour le concours du Bourgeon Bio Gourmet
- 24 Brèves
- 25 Interview de Philipp Wyss, Coop

FiBL

- 26 Urs Niggli: Adieux après 30 ans à la tête de l'Institut

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 29 Marchés et prix
- 31 Agenda / Petites annonces
- 31 Courrier des lecteurs

Dit



«J'utilise des ferments pour que les microorganismes qui favorisent la décomposition puissent prendre le dessus.»

Ruedi Bühler, Heimenhausen AG

→ Page 8

Compté

50'000

œufs teints à l'heure: avant Pâques, ça turbine un max chez Eico – et 10 à 15 pourcents sont des œufs Bourgeon.

→ Page 20

Vu



Il y a plusieurs manières de rendre un œuf bien brillant – ou, plus banalement dit, de le débarrasser de ses éventuelles saletés. Dans la ferme avicole de ponte de Peter Lüscher, à Holziken AG, on utilise pour cela une meuleuse d'angle munie d'un tissu de polissage. Car finalement l'œuf ne se vend pas que pour ses vertus internes, il doit aussi avoir bonne apparence. Et ce d'autant plus que Pâques approche. *schu*

Gagner des billets pour l'agriculture régénératrice

L'association «Agricultura Regeneratio» organise une journée avec Joel Salatin, célèbre paysan US et pionnier de l'agriculture régénératrice. Bio Suisse tire au sort deux billets d'une valeur de 240 francs. Prévue pour le 9 mai, cette journée est reportée à cause du coronavirus et la nouvelle date n'était pas encore connue au moment de la clôture de rédaction. Joel Salatin a écrit ces vingt dernières années douze livres dont un a été «bestseller» du «New York Times». Il lutte inlassablement contre l'agrobureaucratie galopante qui favorise l'agriculture industrielle. Joel Salatin montrera d'une manière divertissante

et illustrée que la création de valeur, l'efficacité et la rentabilité sont améliorées par l'agriculture régénératrice. Cette journée s'adresse aux agriculteurs, vulgarisateurs et autres spécialistes qui désirent avoir des échanges avec des confrères, se laisser inspirer et réaliser de nouvelles idées. Sa conférence sera traduite d'anglais en allemand. *cf*

Gagner un billet pour la journée «Joel Salatin»

Envoyez un courriel ou une carte postale avec votre adresse d'ici au 13 avril à:

→ wettbewerb@bioaktuell.ch, Conc.: Ticket

→ Bio Suisse, Bioactualités,

Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle

Agro-Star: Erwin Gamper

Le producteur d'endive Erwin Gamper a été élu Agro-Star Suisse 2020 dans le cadre de la foire Tier & Technik de St-Gall. Cet ancien directeur de Gamper & Co. Gemüsekulturen, à Stettfurt TG, a été distingué pour l'œuvre de sa vie à cause de ses mérites de producteur suisse d'endive novateur. Novateur parce que de la première heure. L'entreprise Gamper & Co. Gemüsekulturen s'occupe aussi d'endives Bourgeon depuis 2016.

Le prix «Agro-Star Suisse» distingue chaque année une personnalité qui a particulièrement mérité de l'agriculture suisse. *Communiqué de presse de Tier & Technik*

Agroscope signe une déclaration d'intention pour une agriculture sans pesticides

Agroscope a signé avec plus de 20 institutions de recherche européennes une déclaration d'intention pour promouvoir un système agricole et alimentaire européen durable.

Comme l'écrit le centre de compétences pour la recherche agricole Agroscope, c'est dans le cadre du Salon interna-

tional de l'Agriculture de Paris que la responsable d'Agroscope Eva Reinhard a signé le Memorandum of Understanding (MoU) «Towards a Chemical Pesticide-Free Agriculture» avec plus de vingt autres représentantes et représentants d'institutions de recherche européennes. Ce MoU marque le signal de départ pour la réalisation de la vision ambitieuse d'une agriculture européenne sans pesticides de synthèse. Selon le communiqué, Eva Reinhard voit de grandes chances dans les coopérations au niveau international, et en particulier dans l'échange international de connaissances: «Cela nous rapproche considérablement de l'objectif commun d'une agriculture plus durable.»

Les partenaires entendent élaborer, avec d'autres acteurs importants, un calendrier de recherche commun dont le but est de mettre en place un secteur agroalimentaire respectueux de l'environnement, durable, juste, équitable et compétitif tout au long de la chaîne de valeur ajoutée. *LID*



www.agroscope.ch > Actualité >
Newsroom: 24.2.2020

Brunch du 1^{er} août

Vous aussi, invitez nos concitoyen-ne-s dans votre ferme pour le p'tit déj du 1^{er} août! Cela vous permettra de présenter joliment les produits et les offres de votre ferme et de montrer toute la passion qu'ils recèlent. L'Union suisse des paysans, les responsables du brunch dans les organisations agricoles can-



tonales et les sponsors vous aident depuis la préparation de la manifestation jusqu'après sa tenue avec de la communication, du matériel publicitaire et sponsorisé, des fiches de conseils et des check-lists. Toutes les prestations sont gratuites pour les organisateurs de brunchs et différents documents sont disponibles en ligne. Bio Suisse soutient le Brunch du 1^{er} août comme sponsor. *cf*

www.brunch.ch/fr/

La foire Biofach continue de s'agrandir

La surface et le marché bio continuent leur croissance aussi bien en Europe que dans le monde. C'est ce qu'établissent les statistiques qui ont été présentées du 17 au 20 février à Nuremberg lors de la Biofach 2020. En Allemagne, il y a chaque jour cinq paysans qui reconvertissent leur exploitation à l'agriculture biologique. Selon la fédération Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW, la surface bio a augmenté de 6 % et il y a maintenant 12 % de paysans bio. Le marché est dynamique sur tous les fronts, et, en Allemagne toujours, le chiffre d'affaires des aliments et boissons bio a augmenté de 10 % pour atteindre un total de près de 12 milliards d'euros. Cette tendance positive s'observe aussi au niveau mondial. Un congrès qui s'est déroulé pendant la Biofach était consacré à la poursuite du développement de l'agriculture biologique comme méthode agricole durable. Les programmes éta-

tiques s'orientent de plus en plus vers le bio – parce que c'est la possibilité la plus efficace pour atteindre simultanément plusieurs objectifs environnementaux. Le «True Cost Accounting», c.-à-d. le calcul de tous les coûts et prestations des entreprises agricoles, montre que les fermes bio présentent beaucoup plus d'avantages et moins de coûts externes que les exploitations conventionnelles. Le bio n'est donc pas seulement une nécessité écologique mais aussi un impératif économique, ce dont témoigne d'ailleurs notamment le regain d'intérêt manifesté par les banques et les analystes économiques pour ce genre de calculs.

La foire a atteint un nouveau record avec 3792 exposants, mais le nombre de visiteurs a été inférieur à celui de l'année passée à cause du coronavirus. La surface d'exposition a été augmentée de deux halles supplémentaires. Il y avait de nouveau beaucoup de nouveautés à

voir. Trois tendances sont frappantes: végane, convenance – mais aussi produits naturels et peu transformés.

Le thème du bio dans la restauration était très présent aussi bien à la foire qu'à la Conférence des Villes Bio qui se déroulait en même temps. Par exemple, la ville de Vienne a atteint 40 % d'aliments bio grâce à son programme «Ökokauf» d'encouragement des achats de produits bio. *Karin Nowack, Bio Suisse*



Le véganisme reste tendance. *Photo: màd*

Régénérer la
terre nourricière



L'agriculture régénératrice est dans toutes les bouches, mais cette notion est tout sauf simple à définir. Un de ses éléments essentiels est la fertilité du sol.

Les expressions «humification» et «agriculture régénératrice (ou régénérative)» sont de longue date thématiques dans les congrès agronomiques et dans la presse spécialisée. Des cours sur ce thème sont organisés depuis quelques années, mais il reste difficile de saisir ce que l'agriculture régénératrice est exactement. Quand on cherche une définition, on tombe par exemple sur cette phrase de la pédobiologiste autrichienne Christine Jones: «L'agriculture est régénératrice quand les sols, les cycles de l'eau, la végétation et la productivité s'améliorent continuellement au lieu de rester au même niveau ou de se détériorer lentement.»

L'humification est le principe central

L'agriculture régénératrice accorde au sol une attention particulière car elle le considère comme la base pour une eau propre et des denrées alimentaires saines – donc pour la santé des hommes et des animaux. Le principe central est alors d'améliorer la fertilité de la terre en augmentant sa teneur en humus. Cette agriculture, dite aussi régénérative, suit différentes approches pour atteindre ce but. Il y a par exemple l'abandon du labourage, la couverture permanente du sol, le compostage aérobie et l'utilisation de microorganismes efficaces (EM) et/ou de thé de compost.

Les méthodes régénératrices ne sont jusqu'ici pas liées à des cahiers des charges – et elles sont pratiquées aussi bien par des agriculteurs biologiques que conventionnels. Elles sont cependant très proches de l'agriculture biologique. Par exemple, l'extrait suivant du Cahier des charges de Bio Suisse concernant la fertilité du sol correspond sur bien des points aux approches de l'agriculture régénératrice: «L'entretien d'un sol vivant ainsi que la conservation et l'augmentation de la fertilité naturelle du sol sont à la base de toutes les techniques. Les meilleures conditions de base sont offertes par une couverture végétale diversifiée et aussi ininterrompue que possible. L'agriculture biologique pratique une gestion de l'humus réfléchi.» L'agriculture régénératrice peut donc aussi être une chance de remettre en lumière ces principes de l'agriculture biologique. La présence toujours plus générale de ce thème montre en outre que le besoin d'une meilleure compréhension des multiples interactions à l'œuvre dans le sol, dans les plantes et dans l'ensemble du système agricole et agroalimentaire est toujours plus grand.

Jusqu'ici presque pas d'études scientifiques

L'application des méthodes régénératrices ne peut pas suivre de simples modes d'emploi pas à pas. Il s'agit bien plus d'observer des processus et de comprendre les changements. Les connaissances acquises par des cours ou l'étude personnelle peuvent aider au début, mais, pour trouver les solutions adéquates en fonction des conditions pédoclimatiques concernées, il faut faire des essais sur place. Il peut en outre être utile d'avoir des échanges avec des collègues au sujet de ses propres expériences – qu'elles soient positives ou négatives. Les cercles d'intérêts et les visites de cultures sont de bonnes plateformes pour cela.

Les approches de cette agriculture régénératrice dont on parle tant n'ont encore quasiment pas fait l'objet d'études scientifiques. De nombreux agriculteurs qui pratiquent des méthodes régénératrices rapportent cependant que les changements qui touchent leurs sols et leurs plantes sautent aux yeux. Pour pouvoir continuer de développer les méthodes agronomiques et faire des essais valables, le FiBL lance deux projets de recherche centrés sur l'étude des approches de l'agriculture régénératrice (voir encadré). *Jeremias Niggli, FiBL*

L'agriculture régénératrice accorde une attention particulière à la formation de l'humus. *Photo: Ursina Steiner*



Visites de cultures

Les visites de cultures consacrées à ce thème seront annoncées en ligne.

www.bioactualites.ch > Agenda

Cercles d'intérêts

Quelques services cantonaux de vulgarisation agricoles proposent des cercles d'intérêts sur l'agriculture régénératrice.

Agricoltura Regeneratio

Cette association créée en automne 2019 s'est donné pour but d'encourager les méthodes régénératrices.

agricultura-regeneratio.org
(en allemand)

Wanted: Fermes pour des essais

Le FiBL va effectuer de 2020 à 2023 des essais sur l'agriculture régénératrice sur des domaines agricoles privés. Le but sera notamment d'étudier les effets de méthodes régénératrices à l'aide d'essais en bandes pour les comparer à des méthodes usuelles. Le FiBL cherche donc des agricultrices et des agriculteurs intéressés par ces essais en bandes et qui aimeraient tester différentes approches agronomiques sur leurs terres et/ou qui aimeraient démarrer dans l'agriculture régénératrice. Les fermes qui participent à l'étude seront suivies scientifiquement par le FiBL pendant la durée des essais, et elles seront dédommagées pour les frais que cela engendrera.

→ Jeremias Niggli

Conseils en production fourragère
jeremias.niggli@fibl.org

→ Interlocuteur pour les questions en français:

Raphaël Charles
Responsable de l'Antenne romande du FiBL, Recherche & Vulgarisation
raphael.charles@fibl.org
tél. 062 865 17 25 ou 079 270 33 32

Tout faire pour la vie du sol

Ruedi Bühler travaille selon des méthodes d'agriculture régénératrice depuis qu'il a reconverti sa ferme il y a deux ans. Ses rendements montrent que cela en vaut vraiment la peine.

Ruedi Bühler plante la bêche dans la terre grumeleuse et en ramène une tranche à la surface: Une bonne douzaine de vers de terre s'y contorsionnent à qui mieux-mieux. «N'est-ce pas étonnant à quel point cette terre est vivante? Avec sa structure grumeleuse et sa belle colonisation racinaire, ce sol va me fournir de très beaux rendements.» Cet agriculteur de Heimenhausen, en Haute-Argovie, rayonne d'enthousiasme. Voilà deux ans qu'il a reconverti au Bourgeon sa ferme laitière et de grandes cultures de 33 hectares et qu'il suit depuis lors les approches de l'agriculture régénératrice. «Je suis passionné par les pommes de terre, et j'aime les bons rendements et les champs avec peu de mauvaise herbe. J'ai suivi des cours chez Dietmar Näser et Friedrich Wenz, deux pionniers de l'agriculture régénératrice. Ils m'ont convaincu que c'était aussi possible en bio – à condition de favoriser et d'utiliser la vie du sol», raconte-t-il.

C'est le soir qu'on traite les cultures

Ruedi Bühler aura bientôt 60 ans et il voulait encore voir les fruits de son travail avant de remettre la ferme. Il a donc tout misé sur l'agriculture régénératrice. Il a équipé son parc de machines avec un Geohobel de la marque autrichienne Rath Maschinenbau et a installé dans la remise ce qu'il appelle son «laboratoire de chimie». Il y fabrique des thés de compost et des accélérateurs de décomposition. Pour ces derniers il s'agit de microorganismes (EM) efficaces fermentés en anaérobie pendant deux semaines dans de la mélasse avec un mélange de plantes et de l'eau. «Le voisinage en a bien sûr passablement jasé: «En voilà encore un qui passe en bio et qui va traiter la nuit!», disait-on», raconte Ruedi Bühler. Or l'épandage de ces ferments doit se faire au crépuscule ou de nuit parce que beaucoup de microorganismes sont sensibles à la lumière. Ruedi Bühler utilise les accélérateurs de décomposition pour piloter l'activité de ses sols. «La grande majorité des microorganismes peuvent participer aussi bien aux processus de pourriture qu'à ceux de décomposition», explique-t-il. «Mes ferments me permettent de favoriser les microorganismes du sol qui stimulent la décomposition.» C'est selon la même logique que le thé de compost a pour mission de renforcer le film microbien naturel qui protège les feuilles des cultures. Ruedi Bühler fabrique cet élixir dans une machine spéciale de 200 litres où il mélange pendant 20 heures de l'eau tiède avec du bon compost maison, de la mélasse, du Bio-Lit et de la poudre de céramique.

De la nourriture pour la vie du sol

Pour nourrir l'édaphon, c.-à-d. l'ensemble de ce qui vit dans le sol sauf les racines des plantes, Ruedi Bühler fait des sous-semis dans les céréales et des engrais verts. Ses champs ne sont jamais nus. «Cela permet d'utiliser la lumière du soleil presque



Ruedi Bühler travaille sans labourer et utilise entre autres un Geohobel.

Photo: Ursina Steiner

sans interruption pour produire du sucre et de la biomasse pour les microorganismes», explique-t-il. Il a, dit-il, entendu que l'édaphon d'un hectare a besoin d'autant de nourriture que 20 vaches. Ce sélectionneur de Montbéliarde ne regrette donc pas d'enfouir dans le sol avant les semis une prairie qui arrive à hauteur de genou – avec le Geohobel et la herse à bèches roullantes puisqu'il renonce systématiquement à la charrue.

Ruedi Bühler est convaincu que ces efforts en valent la peine: «J'ai, depuis la reconversion, des récoltes de patates comme jamais auparavant.» Et il a beaucoup moins à lutter contre des adventices problématiques depuis qu'il surveille les rapports entre les éléments nutritifs dans les sols. Ses expériences lui ont quand même coûté assez cher, «plus de 10 000 francs», lâche-t-il. L'année passée, par exemple, des dégâts l'ont empêché de vendre 40 tonnes de pommes de terre. Cependant, ce qui en refroidirait plus d'un motive cet agriculteur ambitieux à en apprendre toujours plus: «Quelque chose a dû perturber l'équilibre écologique de cette parcelle. Je vais découvrir ce que c'était.» Ursina Steiner, journaliste indépendante



Cours et informations supplémentaires

Informations sur l'approche, les cours (aussi sur les cours organisés en France), les séminaires en ligne etc. de Friedrich Wenz et Dietmar Näser sur l'agriculture régénératrice:

www.gruenebruecke.de (en allemand)

www.humusfarming.de (en allemand)

Informations sur le Geohobel:

www.reductivefarming.ch (en allemand)

Du compost *pour faire vivre les sols*

La famille Hegglin utilise du compost humique fait avec le fumier de leurs vaches. Ils améliorent ainsi leurs terres depuis trois ans – et ils voient déjà des changements très nets.

Cela fait trois ans que Philipp et Regula Hegglin ont arrêté d'épandre le fumier de leurs vaches directement sur les champs sans l'avoir préalablement composté. Philipp Hegglin veille ce faisant à ce que les microorganismes des meules de compost aient toujours suffisamment d'oxygène et d'humidité et à ce que la température interne des andains de compost ne dépasse jamais 65 °C. Cette méthode s'appelle «compostage aérobie selon Lübke-Hildebrandt». La bonne oxygénation empêche les processus de pourrissement et le compost élaboré de cette manière ne pue pas. Pour y arriver, les meules de compost fraîchement formées doivent être brassées chaque jour pendant la première semaine. Le travail diminue ensuite. Pour faire ce travail, les Hegglin se sont acheté une retour-



Philipp Hegglin fabrique son compost humique en pratiquant un compostage aérobie dirigé. Photo: Claudia Frick

neuse de compost et ils ont aménagé une place de compostage suffisamment grande. Le compost peut être épandu dans les champs après six à huit semaines.

Les Hegglin ont à Hünenberg ZG une ferme laitière de 45 hectares. Les cultures principales sont les prairies temporaires et permanentes, puis viennent quelques hectares de maïs fourrager et de céréales. La ferme est en reconversion Bourgeon depuis le début cette année.

C'est le sol qui est au centre de tout

Philipp Hegglin a suivi il y a quelques années un cours sur le sol qui présentait des pédochromatographies puis un cours sur le compost chez Urs Hildebrandt et Angela Lübke: «Depuis lors je considère la fumure d'une toute autre manière.» La beauté et la richesse en humus des terres des agriculteurs qui utilisent du compost humique depuis des années l'ont impressionné et lui ont montré clairement que, chez lui aussi, le sol devait retrouver sa place au centre même du cycle agricole. Renoncer aux intrants chimiques a été une conséquence logique: «Les tassements du sol et les intrants chimiques amènent le sol en dehors de l'équilibre et perturbent les communications entre les plantes et les êtres vivants du sol. Or ces derniers sont très importants puisqu'ils mettent les éléments nutritifs à disposition des plantes», explique-t-il. Le compost humique nourrit les microorganismes qui apportent à leur tour les éléments nutritifs spécifiques dont les plantes ont besoin, assurant ainsi une croissance saine des végétaux. «Le compost n'est pas directement un engrais. Les êtres vivants du sol doivent d'abord le transformer.»

Philipp Hegglin répand le compost humique sur la prairie temporaire tout récemment fauchée et y ajoute un inoculat d'extrait de compost qui apporte à la terre des bactéries et des champignons humificateurs. Il incorpore ensuite le compost avec la bêcheuse et sème le maïs en semis direct en installant conjointement un semis de couverture. «Pour la mauvaise herbe, j'ai vu ces deux dernières années que j'arrive à maîtriser la flore adventice avec le sarclage et les sous-semis. Je pense que je devrai encore moins sarcler si la structure du sol s'améliore encore.»

Compost: Il faut bien équilibrer le mélange

La composition du compost est primordiale pour qu'il puisse contribuer à doper l'activité du sol et la formation de l'humus. Le fumier en fait partie au premier chef, et Philipp Hegglin le prépare déjà dans la stabulation en saupoudrant du charbon végétal dans les couloirs et sur la paille. Ce biochar diminue les pertes d'ammoniac et fixe les éléments nutritifs. Le lisier passe ensuite à travers un séparateur qui presse le lisier frais pour en retirer une matière presque sèche et quasiment inodore qu'il va mélanger dans une certaine proportion avec du fumier, du broyat horticole frais, du compost prêt et de la terre argileuse, et il y rajoute encore plusieurs fois de l'extrait de compost Bionika et du starter de pédocompostage Pfeiffer-Lübke.

Philipp et Regula Hegglin affirment avec conviction que tout ce travail en vaut la peine: «Nous voyons déjà des changements très nets dans les champs. Les sols sont plus vite actifs au printemps et les rendements se stabilisent à un bon niveau.» Le but est de retrouver des sols fertiles et vivants. «C'est notre forme d'agriculture régénératrice.» Claudia Frick



Cours sur le compost humique

www.kompost.ch > Veranstaltungen (en allemand)

www.verora.ch > Qualitätssicherung, Kurse > Beratung, Kursangebot (en allemand)



Les quelques buffles qui pâturent sur les prairies à litière ont accès à une portion de rivière clôturée. Photo: Keystone-SDA, Urs Flüeler

Curieux, pacifiques et recherchant le contact avec les humains

C'est avec beaucoup d'enthousiasme et un peu de courage que la famille Villiger s'est lancée dans l'élevage des buffles. La commercialisation des produits a été plus difficile que prévu.

Dans leur ferme du Brunnenhof, à Sins AG, Josef et Edith Villiger élèvent une cinquantaine de bufflonnes laitières. Ils gèrent la ferme selon le Cahier des charges du Bourgeon depuis 1995. C'est en 2010 qu'ils ont remplacé leurs vaches Brune par ces impressionnants bovins exotiques. «Il est plus simple de traire des vaches que des bufflonnes», dit l'agriculteur en y repensant. Il était alors curieux et désireux d'essayer quelque chose de nouveau. Tout n'a d'ailleurs pas été simple.

Ces bêtes d'un beau noir de jais frappent d'emblée par leurs puissantes cornes recourbées vers l'arrière, qui forment avec leur tête large un ensemble presque effrayant. Mais Josef Villiger décrit les bufflonnes comme attachées à l'homme, curieuses et pacifiques. On peut les manier comme des vaches normales qui ont des cornes. «Elles sont (sensibles)», complète l'apprenti Jann Meier, qui veut dire par là qu'on peut nouer avec elles une bonne relation homme-animal.

Comme les bovins domestiques, les buffles ont une hiérarchie bien définie. L'introduction de nouvelles bêtes dans le troupeau peut provoquer de violentes disputes corne à corne. Il est donc important que les buffles aient suffisamment de place pour pouvoir s'éviter mutuellement. Contrairement aux bovins domestiques, les buffles cherchent toujours un

«arbre à gratter». Ils frottent aussi leurs cornes contre les poteaux en bois, et Josef Villiger doit protéger ces derniers avec d'épaisses plaques de tôle.

Pas besoin de grandes transformations

L'élevage des buffles n'a pas nécessité de grandes transformations – ni dans la salle de traite côte-à-côte ni dans la stabulation libre avec parcours intégré. Les dimensions minimales sont les mêmes que pour les bovins. Il est conseillé de suivre les recommandations de la fiche technique du FiBL «Laufställe für horntragende Milchkühe». Vu que les buffles urinent souvent en étant couchés, les barres de nuque des logettes sur litière profonde sont reculées pour que les bêtes se couchent plus vers l'arrière et mouillent moins le matelas paille-chaux. En plus des bufflonnes, les Villiger élèvent aussi 70 jeunes bêtes pour l'élevage ou l'engraissement. Le taureau Ady reste avec les femelles et assure la reproduction.

La ferme du Brunnenhof n'est toutefois pas totalement «sans vaches». Trois Tachetée rouge et deux Brune servent de nourrices pour les bufflons, qui se développent bien avec le lait de vache. Les expériences avec les vaches nourrices et leurs propres veaux sont, selon Josef Villiger, surtout positives parce que les bufflons peuvent téter les vaches et qu'il n'y en a alors presque plus qui se têtent mutuellement.

Travail de commercialisation sous-estimé

Le plus grand défi ne se trouve en fait pas dans l'élevage lui-même mais dans la commercialisation des produits, disent les éleveurs de buffles. «J'avais cherché une niche de marché, mais j'ai un peu sous-estimé le travail pour la commercialisa-

tion», se rappelle Josef Villiger. Avec ses transformateurs, une fromagerie et des boucheries de la région, il doit continuellement se préoccuper de l'écoulement des produits. Vu que les bufflonnes donnent en quelque 270 jours seulement 2500 kilos de lait (plus riche que le lait de vache) et sont portantes pendant 10,5 mois, le prix du lait doit être plus élevé. Il fluctue donc entre 2 et 3 francs le kilo suivant la saison et selon qu'il est frais ou congelé. Car les Villiger doivent congeler une partie du lait et le conserver dans une remorque de congélation. Josef Villiger a en effet dû constater que, par exemple, la mozzarella est surtout demandée en été dès que les tomates sont mûres alors que la demande est morose pendant la saison froide.

La fromagerie de spécialités Berglinde, à Buttwil AG, transforme le lait de bufflonne non seulement en mozzarella, mais aussi en fromage de bufflonne d'Argovie et d'autres spécialités. La forte teneur en graisse du lait de bufflonne, jusqu'à 8 pourcents, le réserve plutôt à la fabrication de fromages tendres et crémeux. Vu que ce fromage argovien, un pâte mi-dure corsé au lait cru, nécessite un affouragement sans ensilage, les Villiger nourrissent leurs buffles uniquement avec du foin – ils n'ont de toute façon pas besoin de concentrés.

Pâturage et entretien des réserves naturelles

Le fait que les buffles donnent moins de lait et soient moins hyper-sélectionnés comporte aussi des avantages. Ils sont robustes et vivent jusqu'à 20 ans. Leurs sabots résistants sont bien adaptés au pâturage et à l'entretien des réserves naturelles humides. L'eau fait en effet partie de l'habitat naturel des buffles (qu'on appelle d'ailleurs aussi buffles d'eau, ce qui est un pléonisme puisque les buffles non aquatiques sont appelés zébus), car ils doivent se rafraîchir dans l'eau ou la boue vu que leur peau ne comporte que peu de glandes sudoripares. La couche de vase et leur peau épaisse les protègent en outre contre les piqûres d'insectes. Les animaux du Brunnenhof, et



Spécialités fromagères au lait de bufflonne. Photo: E. Villiger

surtout les bufflonnes à goutte et les remontes d'élevage, pâturent en été sur les prairies à litière des zones alluviales de la Reuss. Pour les bufflonnes qui restent sur les prairies autour de la ferme, les Villiger ont créé un étang alimenté par l'eau du toit de la remise et le trop-plein d'une source.

Les Villiger doivent aussi s'occuper de l'écoulement de la viande de leurs bêtes d'engraissement. Ils ont trouvé un bon partenaire avec la boucherie Catering-Metzg Rufer de Schlossrued, car elle est équipée pour l'abattage des buffles et la fabrication de spécialités carnées et charcutières très diverses. Le slogan? «Viande de buffle pour une alimentation saine et durable». Les Villiger se sont aussi affiliés à la plateforme régionale de vente en ligne «Buur on Tour», qui permet aux consommatrices et aux consommateurs de commander des produits des fermes de leur région. Les produits sont rassemblés dans un centre de distribution et envoyés à domicile franco de port. «Régional, saisonnier et durable», vante la plateforme, et le prix de vente revient entièrement aux agriculteurs. *Michael Götz, journaliste indépendant*



Brunnenhof, Sins AG

- 50 bufflonnes, 70 bufflons d'élevage et d'engraissement, 1 taureau
- 5 vaches nourrices (Tachetée rouge et Brune)
- 28 ha de prairies permanentes et de pâturages, 10 ha de céréales, 10 ha de maïs grain, 10 ha de prairies temporaires

_ (en allemand)



Edith et Josef Villiger avec leurs bufflonnes. Photo: Michael Götz

L'élevage des buffles en Suisse

Les buffles élevés en Suisse descendent du buffle d'Asie, qu'on ne trouve aujourd'hui pratiquement plus que sous forme domestiquée. Les premiers buffles sont arrivés en Suisse de Roumanie en 1996. Les Villiger ont acheté leurs buffles à des éleveurs suisses. Après un boom qui a duré jusqu'en 2012, le cheptel bufflon n'a plus guère augmenté en Suisse et, selon la Banque de données sur le trafic des animaux BDTA, il se situe actuellement entre 2100 et 2300 bêtes. Swiss Herdbook s'occupe du herd-book de ces animaux et établit leurs certificats d'ascendance. Il n'y a pas de commerce de bétail spécifique, dit Philipp Eisenegger, le président de l'association Schweizerischer Wasserbüffelzuchtverein SWBZV, qui regroupe quelque 25 éleveurs de buffles.

Informations sur l'élevage des buffles

- www.protection-animaux.com > Publications > Animaux de rente > Stabulations > Des buffles en stabulation libre
- www.bioactualites.ch > Élevages > Bovins > Vaches laitières > Les buffles, une niche pleine d'avenir?
- shop.fibl.org > N° comm. 1513 (fiche technique en allemand): «Laufställe für horntragende Milchkühe»

Journée du Bétail Bio reportée

La deuxième édition de la Journée suisse du Bétail Bio aurait dû se dérouler en juin dans le Jura, à Courtételle, près de Delémont, sur le domaine Bourgeon de la famille Boillat-Beuret. Il a cependant été décidé, à cause du coronavirus, de reporter cette journée à une date encore indéterminée.

Le programme comprenant les 19 postes thématiques prévus est prêt, mais il peut y avoir des changements. Grande nouveauté cette année: Les thèmes sur les bovins seront complétés par d'autres questions concernant les cochons, les chevaux et les petits ruminants. La Journée du bétail bio est organisée par Bio Suisse, le FiBL, la Fondation rurale interjurassienne (FRI), Bio-Jura et le Domaine de Courtemelon. *Judith Köller, Bio Suisse*



La Journée du bétail bio présentera aussi quatre postes sur la production porcine. *Photo: Flavia Müller, Bio Suisse*

www.journeebetailbio.ch

19 postes thématiques sur les bovins, porcins, équins, ovins et caprins (état mars 2020)

Thèmes	Intervenants
La vache de pâturage idéale: Types de vaches, sélection adaptée aux conditions locales	Anet Spengler, FiBL; Sélectionneurs-euses bio
Mélanges fourragers: Mélanges prairiaux et pâturagers dans le contexte du changement climatique et de l'autoapprovisionnement dans l'alimentation des ruminants	Olivier Huguenin, Agroscope David Frund, Agroscope
Gestion des pâturages: Qualité des pâturages et hauteur de l'herbe idéale pour le pâturage, optimisation de la croissance, de la consommation et de la qualité de l'herbe	Julien Berberat, FRI; Michael Sutter, HAFL Susanne Käch-Pitt, Paysanne bio
Élevage des veaux: Facteurs de risques de maladies des jeunes animaux dans l'élevage et l'engraissement des veaux, possibilités d'optimisation	Martin Kaske, Service Sanitaire Veaux Grégoire Theubet, Vétérinaire
Chevaux: Thérapies pour soigner la sarcoïdose équine	Ophélie Christen, FiBL
Obsalim: Identifier les symptômes dans un troupeau laitier et analyser l'affouragement	Bruno Giboudeau; Andi Wälle, Paysan bio
Élevage des veaux sous la mère ou sous vache nourrice: Différents systèmes	Claudia Schneider, Rennie Eppenstein, FiBL
Santé des onglons: Présentation des différentes maladies des onglons et des soins corrects qui doivent être apportés	Maria Welham-Ruiters, Vetsuisse Jean-Marie Thiévent, Ongleur
Plantes médicinales: Possibilités et limites de l'utilisation de diverses plantes aromatiques et médicinales pour les veaux, les porcelets et les truies	Michael Walkenhorst, FiBL Céline Boillat, Domaine de Courtemelon
Homéopathie pour les bovins: Possibilités et limites de l'homéopathie, présentation de cas aigus et chroniques	Véronique Frutschi Mascher, FRI Pamela Staehli, Vétérinaire
Petits ruminants: Principaux parasites pâturagers, mesures préventives et curatives, piétin	Steffen Werne, FiBL; Sven Dörig, BGK
Parasites: Évaluation des risques de parasitoses dans ses propres pâturages, diminuer les parasitoses des bovins et les risques de résistances	Pierre-Alain Juillerat, Marc Ritter, FRI
Abattage à la ferme: Conditions à réunir pour un abattage fermier sans stress	Cäsar Bürgi, Paysan bio
Engraissement au pâturage: Facteurs clés pour la réussite de l'engraissement des veaux de races laitières, exercice pratique de taxation d'un animal vivant	Jean-Claude Girardin, Paysan bio, FRI Romain Beuret, Paysan bio
Alimentation des ruminants: Présentation de stratégies qui permettent de réussir dans la production laitière biologique avec les nouvelles directives d'affouragement	Jocelyn Altermath, Hervé Choffat, FRI Christophe Notz, FiBL; Paysan-ne-s bio
L'élevage et l'engraissement porcins dans la ferme de la famille Boillat-Beuret	Vincent Boillat, Domaine de Courtemelon
Production de ses propres remontes porcines et description linéaire des jeunes truies	Sarah Waldvogel, Suisag; Barbara Früh, FiBL
Races porcines alternatives: Présentation des races disponibles	Anna Jenni, FiBL
Alimentation porcine: Intégration des sous-produits et des fourrages grossiers	Mirjam Holinger, FiBL; Marion Girard, Agroscope

Utiliser seulement des fourrages bioconformes

Les fermes Bourgeon ne peuvent utiliser que des aliments fourragers qui se trouvent dans la Liste des intrants. Il y a maintenant de nombreux produits pour différents domaines d'utilisation.

Les vétérinaires délivrent souvent des produits destinés à l'alimentation animale qui ne figurent pas dans la Liste des intrants (LI) et qui ne peuvent donc pas être utilisés dans les fermes Bourgeon. On peut certes demander au FiBL une autorisation exceptionnelle pour ces produits, mais il n'est pas sûr qu'elle soit octroyée. Il est donc vraiment recommandé de commencer par vérifier s'il y a des alternatives bioconformes. Quelques-unes sont listées ci-dessous:

- **Prévention et traitement de la fièvre du lait:** Propeller (Ca buvable) et P-Pill (bolus P) de Vuxxx et Calci-Phos-Bolus d'Agro Weber. Il y a ici une solution transitoire: Ceux qui ont encore des produits en stock qui ne sont pas listés ou qui voudraient changer progressivement peuvent demander une autorisation exceptionnelle sans ordonnance vétérinaire qui sera donnée (gratuitement) jusqu'à la fin de cette année.
- **Cétose:** Kroni 374 Energovit Natura et Kroni 375 Energovit Roboter Natura de Kroni.
- **Diarrhée des jeunes bêtes / solutions d'électrolytes:** Jonovit verte de Vital et Bi-Pill de Vuxxx.
- **Vitamines et oligoéléments (sélénium / fer) pour les animaux nouveau-nés:** Das grüne Kalb-Express d'Alltech, Seleno Star Natura de Künzle, Ferro Kick Natura de Multiforsa, Chevivit E-Selen K de Provet.
- **Préparations vitaminées:** Multivitamin WL de Vital (volailles), MultiVIT de Walser (ruminants, porcins, équins).
- **Infections à E-Coli chez les volailles:** Prophorce Classic NC d'Anitech, Biacton Farm green et Clostat HC SP green dry de Naveta, Vitacidorg et Bactocell Drink de Trinova. Ne sont pas listés comme composants simples, mais aussi possible: vinaigre de pomme bio 1%.



Les minéraux bioconformes contribuent au bien-être des animaux. Photo: Hans et Christa Ede, Adobe Stock

L'enregistrement de nouveaux produits dans la LI est fait sur mandat de Bio Suisse par le FiBL, qui notera volontiers les avis au sujet des aliments fourragers ou les lacunes concernant certains domaines d'utilisation. L'équipe est en contact avec les fabricants et elle essaie de trouver de nouveaux produits bioconformes. Il est en outre recommandé d'interpeller directement les fabricants de minéraux au sujet des lacunes afin qu'ils puissent prendre conscience des besoins.

Mieux vaut prévenir que guérir

La prévention reste dans tous les cas l' α et l' Ω pour la préservation de la santé des animaux. C'est surtout valable pour les cas où les exploitations conventionnelles utilisent des aliments et des additifs qui sont interdits en agriculture biologique, car on ne peut normalement pas obtenir de dérogations pour ces produits. Par exemple, quand les fermes bio ont des problèmes de santé des onglons ou de fécondité, elles ne peuvent pas compenser avec des aliments minéraux contenant de la biotine ou du bêta-carotène. Les améliorations doivent être atteintes avec des changements dans la génétique, les conditions d'élevage, l'affouragement et la gestion. Cela est d'ailleurs aussi valable pour les problèmes d'approvisionnement en énergie après le vêlage puisque les fermes Bourgeon n'ont pas l'autorisation de stocker du propylène glycol et d'en donner préventivement. Le traitement des cétooses aiguës par le vétérinaire reste bien sûr possible sans autorisation exceptionnelle, mais il doit être consigné dans le journal vétérinaire.

Les compléments bioconformes permettent normalement de bien couvrir les bêtes en vitamines et en oligoéléments. Il y a p. ex. des produits bioconformes qui contiennent 50 mg/kg de sélénium, le maximum autorisé. Vu que les animaux des fermes Bourgeon doivent ingérer eux-mêmes leurs aliments, toutes les formes d'alimentation forcée sont interdites. Seuls sont autorisés les bolus, les pâtes et les produits à administrer par voie orale pour la fièvre du lait et pour couvrir les besoins en oligoéléments des petits juste après la naissance. Il est aussi permis de donner du bicarbonate de soude si des jeunes bêtes, p. ex. des veaux, ont des diarrhées. L'utilisation doit être consignée dans le journal vétérinaire même si les produits sont bioconformes. *Claudia Schneider, FiBL*



Procédure pour demander une autorisation

Une autorisation exceptionnelle peut être demandée (coût: 50 francs) quand le vétérinaire prescrit un produit qui ne figure pas sur la Liste des intrants. Envoyez pour cela le nom du produit avec sa composition et la durée de traitement prévue ainsi que la justification de la nécessité à l'équipe du FiBL pour les aliments fourragers:

→ Équipe du FiBL pour les aliments fourragers,
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick
veronique.chevillat@fibl.org.
tél. 062 865 04 12

 www.listedesintrants.ch

Semis direct du maïs: *Recommandé sous conditions*



Le semis direct remplace avantageusement la charrue surtout dans les terrains menacés par l'érosion. Le FiBL a donc mené de 2012 à 2019 dix essais pratiques de semis direct avec du maïs bio. Le maïs était précédé par différents

engrais verts qui ont été écrasés ou mulchés peu avant le semis avec un rouleau à lames. Le semis du maïs a été fait ensuite avec une machine à semis direct normale.

Au fil des ans, le semis direct a toujours fourni des rendements moins hauts qu'avec un labourage, entre 7 et 25 pourcents de moins selon les engrais verts et les années. On a pu voir que le semis direct du maïs marche surtout dans les sols légers avec une pression malherbologique faible à moyenne, avec du pois protéagineux d'automne comme engrais vert et dans des climats plutôt secs. Le semis direct a donné les plus mauvais

résultats après du seigle à faucher en vert, sur des sols qui ressuyent lentement et avec des pressions malherbologiques moyennes à fortes.

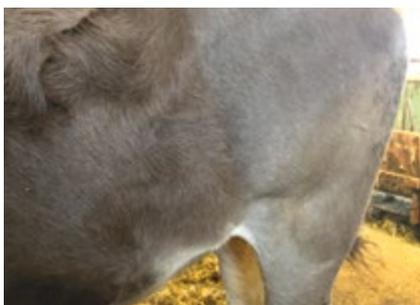
Les producteurs bio qui font un essai de semis direct et sont intéressés par un suivi assuré par le FiBL sont priés de s'annoncer. *Hansueli Dierauer, FiBL*

Conseils pour les grandes cultures

→ raphael.charles@
fibl.org
tél. 062 865 17 25



Taxation des bovins au pâturage *par télédiagnostic*



Sans expérience il est relativement difficile de déterminer quelle est la classe de tissu gras d'une bête à l'engraissement au pâturage. Les bêtes avec une forte proportion de génétique laitière paraissent souvent moins bonnes qu'elles ne le sont. Par

exemple, des cuisses rondes ou plates ne signifient pas automatiquement qu'une bête est grasse ou maigre. Dans le cadre du projet «Bœuf de pâturage bio ALDI», le FiBL a fait de très bonnes expériences de télédiagnostic. Des services de messagerie comme WhatsApp permettent à un taxateur expérimenté de bétail vivant d'aider relativement rapidement et de manière fiable les engraisseurs à déterminer l'état d'engraissement en faisant un télédiagnostic. Il faut pour cela des photos de l'animal prises de côté et de derrière, des taxations d'animaux abattus auparavant et des données sur l'âge, le sexe, la race, le poids et l'affouragement.

Des cours pour apprendre à taxer le bétail vont être organisés et ils seront annoncés dans l'agenda du Bioactualités. *Franz J. Steiner, FiBL*

Conseils pour la taxation

Les conseillers bio du FiBL Nathaniel Schmid et Franz J. Steiner proposent des télédiagnostics qui sont gratuits pour les engraisseurs du programme «Bœuf de pâturage bio ALDI».

→ nathaniel.schmid@
fibl.org
tél. 062 865 17 24



Des bandes fleuries *contre la mort des insectes*



Les fleurs spontanées ou semées dans les champs peuvent contribuer fortement à la préservation et à l'alimentation des insectes. Selon le type d'éléments, on les sème entre mars et mi-mai. Les surfaces de promotion de la biodiversité reconstruites comprennent les jachères fleuries

et tournantes, les ourlets sur terres assolées ainsi que les bandes fleuries pour les pollinisateurs et autres auxiliaires. Les jachères fleuries et tournantes sont soit des bandes pluriannuelles ensemencées avec des plantes sauvages indigènes soit des surfaces sur terres ouvertes. Les jachères fleuries sont installées pour au maximum huit ans, les jachères tournantes restent jusqu'à trois ans au même endroit. Des contrôles réguliers des mauvaises herbes et des plantes invasives sont nécessaires. Les ourlets sur terres assolées sont des bandes pluriannuelles extensives d'au maximum douze mètres de large sur des sites secs à humides. Les bandes fleuries pour les

pollinisateurs et autres auxiliaires sont des mélanges de fleurs sauvages qui sont mis en place pour une saison. Les mélanges sont composés spécifiquement pour favoriser certains auxiliaires ou pollinisateurs. *Véronique Chevillat, FiBL*

Surfaces et structures écologiques

www.agri-biodiv.ch

Conseils sur la biodiversité

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



Maîtriser le doryphore

Nous avons contre le doryphore le produit Novodor, mais ces dernières années il était souvent épuisé en fin de saison. Il est recommandé de s'approvisionner assez tôt.

La pomme de terre est une culture délicate en bio, mais les bonnes années elle peut fournir de beaux rendements et de bons revenus. Le mildiou des fanes et des tubercules peut causer des pertes importantes, mais ces dernières années ce n'est pas ce champignon qui a été le plus problématique, mais un insecte bien adapté à la canicule et à la sécheresse: le doryphore. Les hautes températures de l'été passé lui ont permis de boucler plus qu'un seul cycle de développement par saison, et on a trouvé des larves pendant presque toute l'année. Vu qu'en plus les repousses de pommes de terre ne gèlent plus pendant nos hivers maintenant trop doux, les doryphores peuvent là aussi proliférer tranquillement.

L'agriculture biologique lutte contre le doryphore en traitant avec le Novodor FC, un produit qui contient des bactéries de la souche *Bacillus thuringiensis tenebrionis*. Si une larve croque dans une feuille qui en est couverte, les bactéries atterrissent dans son intestin et s'y dissolvent, libérant des toxines qui le perforent et provoquent la mort de la larve. Ce produit est assez spécifique pour que les auxiliaires n'en pâtissent presque pas. Le bon moment pour traiter est quand les larves ont atteint leur deuxième stade de développement et sont longues de 2 à 4 millimètres. Le seuil de tolérance est atteint quand il y a en moyenne une ponte ou 10 larves par plante, et l'effet se déploie après 3 à 5 jours. Il est important qu'il ne pleuve pas pendant cette période puisque ce produit est facilement lessivé. Plus les larves sont grandes moins le Novodor est efficace. Ce produit se conserve pendant une bonne année à une température de 5 à 10 °C.

Ces dernières années, Novodor était toutefois régulièrement épuisé dès le début de l'été. Ce produit n'est plus autorisé dans l'UE mais le sera encore en Suisse pendant quelques années. Il faut donc s'attendre à ce qu'il disparaisse prochainement du marché. Les agriculteurs qui aimeraient utiliser du Novodor feront donc bien d'en acheter suffisamment et suffisamment tôt pour éviter d'être à court pendant la saison.



Le doryphore n'a laissé que les tiges. Et encore!

Neem: Seulement si nécessaire et temporairement

Ces dernières années, la Commission de labellisation agricole (CLA) de Bio Suisse a autorisé, quand il n'y avait plus de Novodor, des produits à base d'huile essentielle de neem comme p. ex. le NeemAzal-T/S. Ces produits contiennent la matière active azadirachtine et sont efficaces pendant environ 10 jours. Ils inhibent la mue et la voracité et diminuent la fécondité des doryphores. Ces produits agissent surtout contre les premiers stades larvaires. Ils ont par rapport au Novodor l'avantage de rester collés sur les feuilles même en cas de pluie. Il est prévu pour la saison 2020 d'autoriser de nouveau des produits à base de neem dès que le Novodor sera épuisé. C'est au moment du pic des éclosions que les produits à base de neem ont le plus d'efficacité.

La Commission de labellisation agricole (CLA) n'aimerait pas autoriser systématiquement le neem pour les pommes de terre car ces produits sont moins spécifiques que le Novodor. La matière active spisoad, qui est aussi efficace contre le doryphore, n'est pas non plus autorisée sur pomme de terre car elle est trop peu spécifique et même parfois considérée comme dangereuse pour les abeilles. *Tobias Gelencsér, FiBL*

Les produits autorisés en bio sont dans la Liste des intrants. Les modifications qui surviennent en cours d'année sont publiées en ligne.

www.listedesintrants.ch

www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Pommes de terre > La lutte contre le doryphore



Larves de doryphore au stade 4 (à gauche) et au stade 3 (à droite). Photos: Tobias Gelencsér

Le blé, c'est de l'oseille, *mais c'est dur!*

Une culture plutôt rare pour la Suisse pousse au bord du lac de Neuchâtel sur les terres Bourgeon du Domaine des Prés d'Areuse, où Quentin Ducommun se risque à cultiver du blé dur.

Le majestueux platane se voit de loin. À l'ombre du géant, à l'entrée de la ferme, un jeune agriculteur pas comme les autres nous accueille. Juste en face, le magasin fermier, véritable joyau dans l'écrin du pigeonnier rénové avec goût, nous invite à la visite. «Apprends un autre métier», lui avait bien dit sa mère. Avant de marcher sur les traces de ses aïeux pour reprendre en quatrième génération cette ferme vieille de 250 ans, Quentin Ducommun avait donc suivi une formation de jardinier-paysagiste.

Est-ce la combinaison des deux professions qui a donné naissance à ce si beau paysage cultivé et a fait de ce lieu un merveilleux petit coin de paradis? À n'en pas douter c'est la joie, le don pour l'observation et le positivisme de ce jeune pionnier. Il sait comment transformer la nature en partenaire, et il ose se risquer à essayer des cultures jusqu'alors très rares ou même inexistantes dans cette région du littoral neuchâtelois: amandes, kiwis, kakis – et même bananes, riz ou blé dur.

«Ça ne pousse pas ici»

Dans les environs de la commune de Boudry, des petites entreprises artisanales fabriquent des pâtes avec du blé dur. Quentin Ducommun trouvait dommage qu'elles utilisent pour ça de la marchandise importée. Il a donc investi 100 kilos de semence dans un premier essai sur un demi-hectare. Le blé dur se plaît

d'habitude plutôt en Italie, en France, aux USA ou encore au Canada – et encore, seulement dans des zones vraiment chaudes. «Ça ne pousse pas ici», lui a-t-on dit de toute part. Si son blé dur a poussé normalement, sa structure n'a d'abord pas rempli les attentes de la meunerie. La première récolte a donc surtout fait le bonheur de la gent à plume de la ferme.

Mais un Ducommun n'abandonne pas si vite: Deux années plus tard il essayait une autre semence. Bingo! «Nos terres alluviales sablonneuses du delta de l'Areuse conviennent aussi au blé dur puisque tous les blés préfèrent avoir les pieds au sec», constate-t-il. Son blé dur, il le sème entre fin octobre et début novembre en lignes pas trop denses, puis il passe une ou deux fois la herse étrille. «Je sème de la caméline dans les interlignes pour mieux étouffer la mauvaise herbe, et comme ça c'est bon», raconte-t-il. Il ne faut d'ailleurs selon lui pas commencer par voir partout ce qui est négatif. «Nous avons ici des sols où l'eau pénètre bien, et ça explique qu'on n'ait pas de problèmes de maladies fongiques.»

Le label bio, cerise sur le gâteau

C'est vers la fin juillet – en même temps que pour ses blés tendres – que Quentin Ducommun fait appel à la moissonneuse-batteuse. La bonne collaboration avec Biofarm et la propension de celle-ci à accepter de prendre en charge toutes sortes de cultures spéciales l'ont confirmé dans sa décision d'étendre la culture du blé dur à trois hectares. Il apprécie le contact avec cette coopérative bio de longue date: «Quand on discute, le personnel nous considère comme de vraies personnes et pas seulement comme des numéros.»

Le Domaine des Prés d'Areuse renonce depuis des années aux herbicides – sans baisses de rendements. «Pendant long-



Quentin Ducommun fait partie des rares agriculteurs Bourgeon qui cultivent du blé dur en Suisse. Photos: Biofarm

temps nous ne nous sommes pas posé la question d'une reconversion au bio car nous avons notre propre label – une bonne réputation», ajoute le jeune agriculteur. Les fidèles clients de la ferme avaient même craint qu'un label bio fasse renchérir les produits. Quand un de ses meilleurs collègues a passé sa certification bio, Quentin Ducommun s'est dit qu'il fallait enfin sauter le pas. Dans le petit paradis de l'embouchure de l'Areuse, les cultures insolites et le grand platane étaient mûrs pour le Bourgeon Bio Suisse. *Sabine Lubow, journaliste indépendante*

Article publié dans le magazine «Oliv» 2/2020



Domaine des Prés d'Areuse

Quentin (1982) et Stéphanie Ducommun (1984) et leurs enfants Roxane et Alix

Reprise de la ferme en 2007, reconversion au Bourgeon en 2017

Surface agricole utile: 45 ha

Grandes cultures: Pomme de terre, colza, carthame des teinturiers, maïs, seigle, épeautre, blé panifiable, blé fourrager, blé dur, lentille, pois chiche

Maraîchage: Légumes de pleine terre pour la vente directe

Arboriculture: Noix, noisettes, pommes, poires, kakis, kiwis, grenades, amandes

Animaux: Oies, moutons, cochons laineux, canards, poules, dindes, pintades

Prairies permanentes

Forêt

Magasin fermier

www.aux-pres-de-chez-vous.ch

«C'est une culture plutôt risquée»

Blé dur: Moindre résistance, germination sur pied, mauvaise herbe, marché inexistant – l'avis d'un expert du FiBL.

On ne cultive presque pas de blé dur en Suisse, pourquoi? Hansueli Dierauer: Tout d'abord à cause du climat. Le blé dur aime le chaud et le sec. En Italie, par exemple, où on en cultive beaucoup, il est le type même de la céréale utilisée pour les pâtes. Il est cependant aussi tout à fait possible que cette culture devienne normale en Suisse d'ici dix ans à cause du changement climatique.



«Le blé dur est une céréale particulièrement sensible aux fusarioses et aux piétins.»

Hansueli Dierauer, FiBL

Dans quelles régions peut-on déjà pratiquer cette culture? Dans les régions traditionnellement séchardes avec entre 800 et 900 millimètres de précipitations par année comme on en trouve en Romandie et le long du Rhin jusqu'à Schaffhouse. Pour le sol, la fumure et la technique de culture, le blé dur est comparable au blé tendre, mais il faut s'attendre à des pertes importantes quand les années sont humides.

Pourquoi?

Le blé dur résiste mal aux maladies fongiques. Il est particulièrement sensible aux fusarioses et aux piétins. Les surplus d'humidité provoquent en outre de fortes germinations sur pied et une mauvaise aptitude à la conservation. Et enfin il peut être dominé par la mauvaise herbe parce qu'il a une croissance peu vigoureuse.

Cela ne semble pas très favorable pour en faire en bio.

Il n'y a en effet chez nous que quelques hectares de blé dur bio, et on manque de variétés spécifiquement bio. Le blé dur est donc plutôt pour les spécialistes et les fermes avec vente directe car on peut alors atteindre une meilleure valeur ajoutée.

Et qu'en est-il pour la semence, la sélection et la recherche?

Bien que cette culture soit intéressante en soi, les surfaces sont trop petites et la transformation trop faible pour développer une production de semence bio et investir dans la sélection. Il n'y a d'ailleurs pas vraiment de marché et pas du tout de prix de référence pour le blé dur bio suisse. Biofarm est seule à en acheter. L'importation est trop bon marché. Nous saluons néanmoins toutes les initiatives de ce genre puisque le marché bio «normal» est de plus en plus saturé.

Interview: René Schulte



Le blé dur sert avant tout à fabriquer des pâtes.

Serres Bourgeon: Il faudra un chauffage climatiquement neutre

Les serres de production des légumes bio doivent arriver à long terme à un chauffage avec cent pourcents d'énergies renouvelables. Bio Suisse veut préciser sa directive sur ce point.

Le maraîcher bio David Maurer, de Diessbach BE, chauffe ses serres depuis neuf ans avec la chaleur du cogénérateur de l'installation de biogaz d'à côté. Cette chaleur est considérée comme climatiquement neutre et elle suffit pour maintenir pendant l'hiver les salades, le cresson ou le céleri branche hors gel et à moins de 5 °C. Pas possible de chauffer plus en bio, sauf si les serres sont très bien isolées (voir encadré). Tandis que les maraîchers conventionnels plantent des tomates en janvier, pour David Maurer la saison de ces cultures chaudes commence au plus tôt le 1^{er} mars. Car c'est ce que stipule le Cahier des charges de Bio Suisse. Les tomates et les concombres ont en effet besoin de nettement plus de chaleur que les légumes d'hiver. Quand les températures sont négatives, il faut soudain pendant quelques heures énormément d'énergie – plus que ce que l'installation de biogaz peut fournir à la fois. Alors un chauffage à mazout s'en mêle: «J'en ai besoin pour couvrir les pics de consommation», explique David Maurer.

Et cela nous amène au problème qui nous occupe. En effet, la Migros a fait savoir il y a une année que, à partir de 2025, tous les légumes produits en serre qu'elle achètera devront

provenir de serres totalement chauffées avec des énergies renouvelables. Dommage pour David Maurer, car il livre une partie de ses légumes à ce géant orange, que cela intéresse peu de savoir que le brûleur à mazout a été complètement rénové il y a trois ans, que toutes les vieilles pompes ont été remplacées par des modèles plus efficaces ou que des panneaux photovoltaïques recouvrent le toit. «Nous avons beaucoup investi dans les énergies renouvelables et dans l'efficacité au cours des dernières années», dit un David Maurer désabusé. Pas seulement lui: l'Union maraîchère suisse (UMS) et Bio Suisse ont aussi été surprises par la déclaration de la Migros.

Bio Suisse va préciser sa réglementation

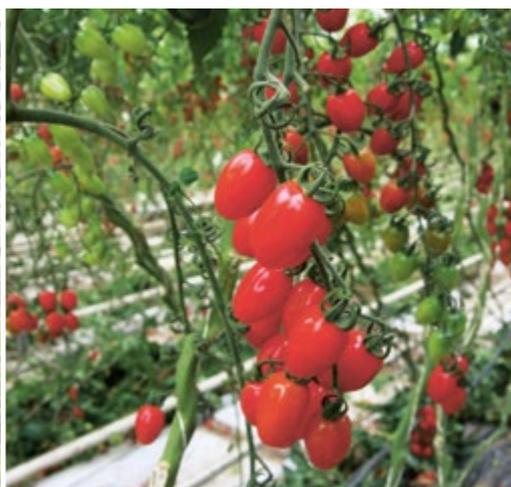
Actuellement, le Cahier des charges (CDC) de Bio Suisse définit une isolation minimale pour les nouvelles serres ainsi que des périodes de chauffage, et il exige que les systèmes de chauffages passent aux énergies renouvelables d'ici fin 2039. L'année passée, la Commission de labellisation agricole (CLA) de Bio Suisse s'est beaucoup occupée de la mise en œuvre de ces exigences, et elle enverra cet été en consultation un règlement révisé qui prévoit que, dans toutes les entreprises bio qui ont des serres, le 80 pourcent de l'énergie devra provenir de sources renouvelables d'ici au 1^{er} janvier 2030, mais aussi que la déperdition thermique des nouvelles serres devra afficher un coefficient d'isolation (valeur U) de 2,1 Watt par mètre carré et par degré Kelvin (W/m²K). Tout cela ne concerne provisoirement pas les serres qui sont chauffées pour être «seulement» hors gel.



Le maraîcher bio David Maurer sous le système de tuyaux de chauffage de sa serre. L'eau du dispositif est chauffée par le cogénérateur d'une installation de biogaz voisine. Photo: David Eppenberger



Le 80 pourcent de la chaleur de chauffage des serres Bourgeon devra provenir d'énergies renouvelables à partir de 2030. Photo: D. Eppenberger



Les serres de production Bourgeon ne peuvent être chauffées à plus de 10 °C que dès le 1^{er} mars. Photo: cfr

En modifiant ce règlement, Bio Suisse se rapproche de la stratégie interprofessionnelle de l'UMS, qui veut que toute la branche du légume contribue à ce que la Confédération atteigne d'ici 2050 l'objectif de zéro émissions nettes de gaz à effet de serre inscrit dans sa Stratégie Climat.

100 % d'énergie renouvelable pour tous dès 2040

Depuis longtemps, tous les grands producteurs de légumes bio sous serre travaillent à des solutions de chauffage alternatives ou en ont déjà introduites: plaquettes de bois, chaleur à distance ou biogaz sont des énergies renouvelables qui s'imposent de plus en plus. Le maraîcher Stephan Müller, à Steinmaur ZH, utilise depuis 15 ans un chauffage à plaquettes de bois. Cette chaufferie fonctionne bien pour couvrir les besoins de base, mais lorsqu'il fait très froid ou pour faire fondre de la neige, il doit la compléter par un chauffage au mazout. Remplacer ce dernier par des énergies renouvelables, comme l'exige la Migros, est techniquement faisable mais considéré comme non économique par bien des experts.

Il faudra quand même trouver des solutions à long terme puisque tant le CDC de Bio Suisse que la stratégie interprofessionnelle de l'UMS prévoient que, à partir de 2040, le 100 pourcent de l'énergie utilisée pour le chauffage des serres devra être couvert par des sources renouvelables. Peu importe que ce soit pour le maintien hors gel, le chauffage de séchage, la fertilisation au CO₂ ou pour couvrir les besoins de base et de pointe. Tous les maraîchers bio qui ont des serres feront donc mieux de s'en préoccuper assez tôt que trop tard.

Une coopérative de chauffage à distance?

À Diessbach, les serres de David Maurer ont près de 30 ans. Vu qu'il prévoit de toute façon d'en construire une nouvelle prochainement, il n'investit actuellement plus que le strict nécessaire dans les économies d'énergie. La nouvelle serre sera équipée avec les technologies énergétiques les plus modernes. Il y aura p. ex. des écrans thermiques qui seront montés sous le toit de la serre et qui pourront être ouverts ou fermés selon les besoins. Bien utilisés, ils permettent d'économiser jusqu'à 50 % des coûts d'énergie. Il reste cependant toujours la grande question: Comment pourra-t-il couvrir les pics de consommation de la nouvelle serre avec des énergies renouvelables?

Il n'a pas de solution toute prête pour le problème posé par la Migros. Il pourrait théoriquement employer de l'agrodiesel, mais c'est cher et on doit l'importer de l'étranger.

David Maurer pense qu'il pourrait à moyen terme se relier à la centrale de chauffage à distance du village. Puis il hausse les épaules: «Peut-être qu'il y aura dans quelques années des techniques totalement différentes? Il a aussi déjà pensé à un comeback du gazogène, une direction déjà explorée par le maraîcher bio Christian Gerber de Fehraltorf ZH, qui va mettre en service cet été un prototype d'installation de pyrolyse et utiliser les gaz résiduels comme énergie de chauffage pour les serres. David Eppenberger, journaliste indépendant •



Le chauffage des serres Bourgeon

Du 1^{er} novembre au 31 mars, les serres Bourgeon légèrement isolées ne peuvent être chauffées que pour être maintenues hors gel (maximum 5 °C). Les serres bien isolées, c.-à-d. celles qui ont une valeur U moyenne d'au maximum 2,4 W/m²K ou des parois et des toits isolés, peuvent être chauffées au maximum à 10 °C du 1^{er} décembre au 28 février pour la production de légumes et de plantes aromatiques en pots.

Le règlement doit être complété à partir de 2021 avec l'exigence que le 80 pourcent de l'énergie de chauffage de toutes les serres Bourgeon devra provenir de sources renouvelables à partir du 1^{er} janvier 2030. En seront exemptées les serres qui seront chauffées seulement pour être hors gel (≤ 5 °C). La déperdition thermique des nouvelles serres devra en outre afficher une valeur U d'au maximum 2,1 W/m²K. Le règlement sera envoyé en consultation vers la mi-juillet 2020.

 www.bioactualites.ch > Cultures >

Cultures maraîchères bio > Exigences pour l'efficacité énergétique dans les serres bio

→ Judith Köller, Secteur de l'agriculture, Bio Suisse
judith.koeller@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 39

Au service du Lapin de Pâques

Les tapis roulants d'Eico produisent pas moins de 50 000 œufs de Pâques à l'heure. Mais il y a teintures et teintures. Pour les œufs bio, elles doivent être à base de substances naturelles.

Le Lapin de Pâque vit à Berne. Mais presque personne ne le sait parce qu'il se cache bien. Ses activités multicolores se passent derrière la façade grise d'un bâtiment industriel banlieusard qui ne paie pas de mine. Quand on est devant, on n'aurait jamais idée que ses tapis roulants déversent à l'heure jusqu'à 50 000 œufs de Pâques de toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. Assez pour satisfaire l'appétit des habitantes et habitants de notre pays pour ce produit traditionnel du renouveau printanier.

Et cet appétit est grand – et même gargantuesque, comme le sait bien Hannes Messer, le directeur de la société Eico, le leader du marché suisse de l'œuf dur teint – et donc pour ainsi dire la main droite du Lapin de Pâques. «Sur les millions d'œufs que nous cuisons et teignons chaque année, presque la moitié sortent de chez nous sur les dix semaines qui précèdent Pâques», dit-il pour planter le décor. Et 10 à 15 pourcents d'entre eux sont des œufs Bourgeon.

Un pique-nique avec Hello Kitty

Cela fait bien depuis le début des années 1990 que ces ovoïdes multicolores ne sont plus un produit typiquement de saison. «Selon les canaux d'écoulement, ils représentent en Suisse une bonne quinzaine de pourcents des ventes annuelles d'œufs», dit Hannes Messer. Un record mondial. Le marché de l'œuf dur teint, si prisé pour les pique-niques et les salades, a fortement marqué le développement de cette entreprise qui appartient au groupe Fenaco. Notamment grâce aux

produits dits in-out, c.-à-d. ceux qu'on ne trouve que peu de temps sur les rayons des magasins. Par exemple l'œuf rouge à croix suisse pour le 1^{er} août. «Nous avons déjà eu à l'assortiment des œufs pour l'Eurofoot et même des Hello Kitty!», raconte Hannes Messer avec amusement.

La plupart des œufs transformés par Eico proviennent d'une centaine de fermes avicoles de toute la Suisse. Ils sont collectés et amenés à Berne une fois par semaine. Un deuxième site de production, mais sans teinturerie, se trouve à Märstetten TH. L'affaire comprend aussi des activités d'importation (seulement pour des œufs non bio) ainsi que de la transformation d'œufs pour d'autres entreprises commerciales suisses. «Nous nous considérons comme l'interface entre les producteurs et le commerce de détail, mais aussi comme une plateforme générale pour le commerce», ajoute Hannes Messer. Les clients d'Eico sont Migros, Coop, Denner et Volg, mais aussi des distributeurs internes qui fournissent la restauration ou même directement les consommateurs.

Eico dispose à Berne de quatre installations de cuisson et de coloriage. L'une d'elle, la plus grande du genre en Suisse, a été mise en service l'année passée. Tout est nettoyé à fond chaque soir afin que les œufs bio puissent passer en premier le lendemain matin. «Cela nous permet d'éviter les contaminations croisées», explique le directeur d'Eico. Il y a deux types de processus de cuisson parce que toutes les installations ne viennent pas du même fabricant. Les œufs sont ainsi cuits à un peu plus de 90 degrés soit dans de l'eau soit à la vapeur. «Juste assez longtemps pour que le jaune soit encore légèrement humide», complète Hannes Messer. Mais en aucun cas liquide.

Orange d'annatto et carmin de cochenille

Il y a aussi deux variantes pour la teinture des œufs. Premièrement l'aspersion qui donne des coquilles au laquage régulier et qui est actuellement utilisée surtout dans le secteur conventionnel, et deuxièmement le roulage, procédé où les œufs



Le directeur d'Eico devant la machine à teindre les œufs. Des éponges rotatives gorgées de teinture donnent aux œufs un air de batik.



Des employés aux yeux exercés et aux mains agiles enlèvent de la ligne de production tous les œufs de Pâques qui sont endommagés. Photos: René Schulte

roulent sur des éponges rotatives imbibées de teinture qui produisent des motifs du genre batik. «Cela convient un peu mieux pour le bio parce que ça donne un air plus «organique», mais Hannes Messer n'exclut pas que des œufs bio soient de temps en temps teintés par aspersion.

Les couleurs elles-mêmes doivent être d'origine naturelle. Eico les commande en Allemagne sous forme de mélanges prêts à l'emploi. Le Cahier des charges de Bio Suisse autorise entre autres les jus de fruits et de légumes, les épices, les bois et autres parties de plantes ainsi que les colorants qu'on trouve naturellement dans les aliments et qui sont extraits par des procédés purement physiques. Eico utilise par exemple pour l'orange et le jaune de l'annatto, un colorant extrait des graines de rocou. Les chlorophyllines, donc le vert feuille des plantes et des algues, fournit le vert et le bleu. Un autre bleu est extrait de certaines anthocyanes qui donnent leur couleur par exemple aux fleurs de bleuets ou aux mûres. Le rouge est basé sur un carmin extrait d'une cochenille. «Le seul désavantage des teintures bio est qu'elles ne résistent pas à la lumière et pâlissent donc plus vite que les pigments artificiels», explique encore Hannes Messer.

Il faut un support ou un enduit adéquat pour que la couleur adhère à la coquille de l'œuf. On utilise un mélange de shellac et d'éthanol. Le shellac, ou gomme-laque, qui est extrait des sécrétions résineuses de la cochenille *Kerria lacca*, a deux propriétés positives principales: Il rend les couleurs un peu plus brillantes et il obture les pores des coquilles d'œufs, ce qui augmente la protection contre la pénétration des germes. «Mais il faut que la consistance du mélange joue», dit notre interlocuteur. Si la mixture colorée est trop liquide, elle traverse la coquille et colore le blanc d'œuf.

Un autre facteur important est le choix des œufs: Pour cuire et teindre les œufs durs, on utilise surtout des œufs de

petit à moyen calibre pondus par des jeunes poules, car ils ont une coquille plus épaisse et plus robuste que les œufs normalement plus gros et plus fragiles des pondeuses plus âgées. Ils ne sont toutefois pas «incassables», et tous les œufs sont préchauffés à 60 degrés avant la cuisson proprement dite afin d'éviter que les coquilles se brisent ou se fendent. Et si cela arrive ça ne passe pas inaperçu: Il y a tout le long de la ligne de production des collaboratrices et des collaborateurs à l'œil exercé et à la main agile qui enlèvent tout de suite les œufs endommagés. Ou qui remettent sur les rouleaux encres les œufs qui ne sont pas complètement teints.

PET ou carton, telle est la question

En ce qui concerne l'emballage des œufs de Pâques Bourgeon, Eico se trouve justement devant un changement. «Nos boîtes standard actuelles sont en PET, mais les emballages en plastique ne sont plus guère dans l'air du temps pour les produits bio», sourit Hannes Messer. Cela est surtout dû aux attentes des consommateurs. Il ne veut personnellement pas diaboliser le plastique «ab ovo». Il est par exemple plus léger que le carton, ce qui est positif du point de vue du transport. «Et en plus beaucoup de gens ne savent pas que l'emballage d'un tel produit ne représente que trois ou quatre pourcents de l'empreinte écologique totale.»

Cela n'a pas empêché Eico de commencer à tester deux nouvelles variantes d'emballage, l'une étant un hybride composé d'une barquette en carton munie d'un couvercle en PET qui permet d'économiser quelque 40 pourcents de plastique, et l'autre étant une boîte à œufs classique en carton perforée de trous pour voir les œufs durs teints et les identifier comme tels. Il reste donc encore à voir ce qui passe le mieux auprès des consommateurs – ou du Lapin de Pâques. René Schulte

De la paille bio pour les volailles et les cochons

Les porcheries des fermes Bourgeon doivent utiliser de la paille bio depuis l'année passée, et cette exigence est aussi valable pour les volailles à partir du début de cette année.

Les producteurs qui aimeraient acheter ou vendre de la paille bio ou Bourgeon peuvent l'annoncer sur la Bourse Bio.

L'aviculture utilise comme litières non seulement de la paille hachée mais aussi des pellets de paille, et ces derniers doivent aussi être de qualité bio. Les producteurs qui ont encore une réserve de pellets conventionnels datant de 2019 peuvent finir leur stock en 2020 sans être sanctionnés. La liste des fabricants et marchands de pellets de paille certifiés bio ou Bourgeon et connus de Bio Suisse se trouve sur bioactualites.ch. S'il en manque, Bio Suisse prie de les lui annoncer.

Pour fabriquer et vendre des pellets de paille de qualité bio, les fabricants et les marchands doivent être certifiés. La procédure à suivre est la suivante:

1. Le fabricant ou marchand de pellets s'annonce à un organisme de contrôle et de certification bio (Bio Inspecta, BTA, Ecocert, Procert). La procédure n'est pas liée à une date déterminée.

2. La fabrication des pellets est contrôlée par l'organisme de contrôle mandaté, et ensuite les pellets sont certifiés bio. La procédure de contrôle vérifiera entre autres la tenue des registres des achats de matières premières et des ventes de pellets ainsi que le sérieux de la séparation entre les produits bio et non bio.

3. Si un fabricant de pellets vend ses produits bio sans le Bourgeon mais seulement comme «pellets bio», il doit au moins avoir pour la fabrication une certification conforme à l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Si un fabricant veut vendre ses pellets bio avec le Bourgeon, il doit en plus demander à Bio Suisse une licence Bourgeon. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*



Pour vendre ou acheter de la paille bio:

www.boursebio.ch

Fournisseurs de pellets de paille bio:

www.bioactualites.ch > Élevages > Volaille

Pour demander une licence Bourgeon:

www.bio-suisse.ch > Transformateurs & Commerçants >

La licence Bourgeon

→ Beatrice Scheurer,

Secteur de l'agriculture, Bio Suisse

beatrice.scheurer@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 18



De la paille bio pour les volailles. *Photo: René Schulte*


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

**Les poules
achèteraient
des aliments
Rytz.**

Nous vous conseillons volontiers.
Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tél. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

S'inscrire pour le Bourgeon Bio Gourmet

Cette année, c'est le tour des produits à base de fruits, de légumes, de céréales et d'oléagineux, des sauces, moutardes, mayonnaises et vinaigres ainsi que du chocolat, du miel et des sucreries.

Pour les uns c'est la consécration d'années de travail sur la qualité, pour d'autres c'est un tremplin pour accéder au grand public: Le Bourgeon Bio Gourmet. Comme pour Lucia et Willy Schmid-Zwimpfer de Willisau LU. Leur fromage double-crème au raifort a reçu l'année passée non seulement le Bourgeon Bio Gourmet, mais en plus une de ses très convoitées distinctions spéciales. Cela s'est avéré précieux à de nombreux points de vue: «Nous apprécions la reconnaissance de notre travail créatif avec et pour le raifort. C'est aussi une indication précieuse que notre produit, le fromage frais au raifort de notre ferme, correspond aux attentes des consommatrices et des consommateurs.»

Le Bourgeon Bio Gourmet évalue chaque année d'autres groupes de produits. L'année passée c'était le tour de la boulangerie et des produits laitiers sauf les fromages à pâte molle, mi-dure ou dure. Le jury jugera cette année les produits à base de fruits, de légumes, de céréales et d'oléagineux, les sauces, moutardes, mayonnaises et vinaigres ainsi que le chocolat, le miel et les sucreries.

Les produits envoyés seront évalués par le jury placé sous la direction de l'analyste sensoriel Patrick Zbinden du point de vue de l'apparence, de l'arôme, du goût, de la texture, de l'harmonie et de la finale. Le jury donnera pour chaque produit un feedback professionnel que le fabricant pourra utiliser pour continuer le développement de son produit. «La qualité des produits que nous avons dégustés n'a cessé d'augmenter ces dernières années», affirme, admiratif, le président du jury Patrick Zbinden.

Les produits qui auront obtenu les meilleures évaluations seront en plus dégustés par un jury de cuisiniers vedettes (voir le schéma). Les produits qui arrivent à convaincre aussi ce deuxième jury reçoivent en plus une distinction spéciale. Il y en avait eu six l'année passée.

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



Cette année, le jury évaluera notamment les vinaigres, les huiles et les pâtes. Photo: Andrea Wullimann

- Participation gratuite à un atelier d'analyse sensorielle placé sous la houlette de l'analyste sensoriel Patrick Zbinden.
- Vous recevrez pour tous les produits que vous inscrivez au concours une évaluation professionnelle détaillée formulée par le jury indépendant.
- Bio Suisse fait connaître les produits qui reçoivent une distinction Bourgeon Bio Gourmet et elle en informe les médias suisses.
- Les produits primés reçoivent le Bourgeon Bio Gourmet pour une durée de trois ans.

Votre intérêt a-t-il été éveillé? Alors annoncez vos produits d'ici au 30 juin 2020 par courriel en utilisant à cet effet le formulaire disponible en ligne. L'inscription coûte 70 Fr. pour le premier produit puis 50 Fr. pour chaque produit supplémentaire. Pour les nouveaux produits qui n'ont pas encore obtenu la licence Bourgeon, il faut fournir la composition complète ainsi que la description détaillée de la fabrication. *Valentin Ladner, Bio Suisse*

Renseignements supplémentaires et formulaire d'inscription:

→ valentin.ladner@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 33

📄 www.bio-suisse.ch > Transformateurs & Commerçants > Actualités

La voie qui mène aux distinctions de qualité du Bourgeon Bio Gourmet

Jusqu'au 30 juin
Annancer les produits

Vérification de leur composition par Bio Suisse

Août
1^{er} tour de dégustation

Par le jury constitué d'analystes sensoriels et de professionnels de la branche

Atelier de dégustation

Pour les personnes qui ont inscrit un ou des produits

Octobre
2^{ème} tour pour les distinctions spéciales
Les meilleurs produits issus de la 1^{ère} dégustation sont dégustés par un jury de cuisiniers gastro

Novembre
Remise des distinctions du Bourgeon Bio Gourmet



Mise en œuvre de la politique de distribution

La politique de distribution de Bio Suisse définit comment les détaillants peuvent utiliser le Bourgeon avec leurs propres marques. La Fédération est en pourparlers avec eux.

Tout le monde peut utiliser le Bourgeon, la marque de Bio Suisse: Les producteurs et les transformateurs peuvent mettre le Bourgeon sur leurs produits s'ils respectent le Cahier des charges de Bio Suisse. Les détaillants peuvent vendre tous les produits Bourgeon. Ce logo ne peut par contre être utilisé avec leurs propres marques que s'ils remplissent les exigences de la politique de distribution de Bio Suisse en plus de celles de son Cahier des charges.

Bio Suisse a révisé sa politique de distribution l'année passée en impliquant la base de la Fédération, et, le 2 juillet 2019, le nouveau modèle à trois niveaux a été présenté à Olten lors de la Conférence «Politique de distribution 2019+». Lors d'un vote consultatif, les 110 participants ont suivi la proposition du Comité de Bio Suisse et ont approuvé le nouveau modèle.

Ce modèle à trois niveaux définit les exigences qui doivent être remplies pour que les détaillants puissent utiliser le Bourgeon en combinaison avec leurs propres marques et dans leur

communication. Les exigences de base sont la largeur de l'assortiment bio, l'équité des partenariats, l'engagement pour la recherche bio et pour le développement du bio. Les partenaires de la distribution peuvent donc décider eux-mêmes jusqu'où ils veulent s'engager pour l'agriculture biologique et finalement pour le Bourgeon.

- Le niveau 1 permet de communiquer dans ses propres médias que toutes les matières premières biologiques suisses proviennent de fermes Bio Suisse.
- Le niveau 2 permet d'utiliser le logo «Bio Suisse» sur ses propres marques et dans la communication.
- Le niveau 3, qui est le plus exigeant, permet d'utiliser le Bourgeon sur ses propres marques et dans la communication.

Bio Suisse a mené au cours des six derniers mois des discussions avec les détaillants suisses pour savoir si l'un des trois niveaux pouvait leur convenir. Tous ont apprécié la clarté des règles du jeu et sont en train de clarifier leur position. Certains détaillants ne voient actuellement pas de possibilité de les mettre en œuvre et des négociations concrètes sont en cours avec l'un d'entre eux. Jusqu'à présent, seule la Coop remplit les conditions pour le niveau 3 et a donc la possibilité d'utiliser le Bourgeon avec sa propre marque Naturaplan. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

Concours du Vin Bio Suisse: S'inscrire d'ici au 30 avril

Organisé par la revue «Vinum» et l'organisation Bio-Vino sous le patronat de Bio Suisse, ce concours distinguera de nouveau cette année les meilleurs vins bio de Suisse. Participez et devenez le Vigneron Bio de l'année 2020. Vous pouvez vous inscrire jusqu'au 30 avril 2020. L'organisation technique de la dégustation sera assurée par l'agence GWS conformément aux directives internationales de l'OIV. Les vins peuvent être inscrits dans les catégories suivantes:

1. Chasselas (max. 4 g/l de sucre rés.)
2. Cépages blancs traditionnels sans «PIWI» (mono-cépages, max. 4 g/l de sucre résiduel)
3. Cépages blancs «PIWI» (mono-cépages, max. 4 g/l de sucre rés.)
4. Cépages blancs traditionnels y.c. «PIWI» (assemblages, max. 4 g/l de sucre résiduel)
5. Pinot Noir (max 4 g/l de sucre rés.)
6. Cépages rouges traditionnels sans «PIWI» (mono-cépages, max. 4 g/l de sucre résiduel)
7. Cépages rouges «PIWI» (mono-cépages, max. 4 g/l de sucre rés.)

8. Cépages rouges traditionnels y. c. «PIWI» (assemblages, max. 4 g/l de sucre résiduel)
9. Rosé, Blanc de Noir et Mousseux
10. Liqueureux (dès 8 g/l de sucre résiduel)

La remise des prix, la proclamation des lauréats et la nomination du Vigneron Bio de l'année 2020 se dérouleront le 25 juin à Berne dans le cadre d'un événement grand public avec dégustation. Des informations et détails supplémentaires se trouvent sur le site internet ci-dessous. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

www.bioweinpreis.ch > FR >
Événements > Concours de vin >
Concours Vin Bio Suisse > Participation



Les contrôles bio 2019

Les entreprises agricoles certifiées Bourgeon doivent se faire contrôler et certifier chaque année. Ces contrôles effectués sur place vérifient si les producteurs respectent toutes les directives de l'Ordonnance bio de la Confédération et du Cahier des charges de Bio Suisse.

Ces contrôles sont effectués en Suisse par deux organisations: Bio Inspecta a fait l'année passée quelque 6000 contrôles et Bio Test Agro environ 2000. Y compris les contrôles supplémentaires annoncés et non annoncés. L'Ordonnance bio exige que dix pourcents de l'ensemble des contrôles ne soient pas annoncés.

L'année passée, 84 pourcents des contrôles n'ont pas constaté d'infractions aux directives. Parmi les lacunes constatées par les contrôles, il y a eu 77 pourcents d'infractions légères (0 à 10 points de sanctionnement), 23 pourcents avec lettre de sanctionnement et suite de frais (de 11 à 109 points), et la certification Bourgeon a dû être retirée à 4 producteurs. *Dieter Peltzer, Bio Suisse*

«La Coop va continuer d'élargir l'assortiment Bio Bourgeon»

La Coop va encore renforcer la collaboration avec le Bourgeon, mais l'assortiment comprendra aussi des produits IP-Suisse. Explications de Philipp Wyss, responsable du marketing.

La Coop et Bio Suisse ont discuté intensivement ces derniers mois de l'orientation et de la poursuite du développement de leur partenariat. À quoi en est-on?

Philipp Wyss: Bio Suisse et la Coop ont renouvelé et approfondi le partenariat qui les lie depuis plus de 25 ans. Nous sommes mis d'accord sur la vision commune de «La Suisse Pays Bio» et nous voulons continuer de favoriser le marché bio dans notre pays. La Coop confirme par exemple son objectif d'augmenter son chiffre d'affaires bio à deux milliards de francs d'ici 2025.

Jusqu'à quel point cela se remarquera-t-il dans l'assortiment Bourgeon de la Coop?

Pour atteindre notre ambitieux but commun, nous allons bien entendu continuer d'élargir l'assortiment Bourgeon, qui compte déjà aujourd'hui quelque 3500 produits. Nous lançons chaque année entre 70 et 100 nouveautés rien que pour notre marque bio Naturaplan, et les produits Bourgeon revêtent là une importance de premier plan. Nous voulons par exemple étoffer les lignes de Naturaplan «Ma Région Bio» et «Bio Champions», donc les superaliments produits en Suisse, mais aussi les produits Demeter. Nous nous préoccupons aussi des actuelles tendances alimentaires en continuant par exemple de développer notre marque végétarienne Karma. Et beaucoup de produits Karma sont certifiés Bourgeon.

Comment la Coop envisage-t-elle le développement de la marque Naturaplan, et donc du Bourgeon, pour les cinq prochaines années?

Même si les assortiments bio de nos autres marques comme «Karma» ou «Pro Montagna» et les marques d'autres fabricants vont fortement progresser, Naturaplan restera le fleuron de notre secteur bio. Nous voulons en effet offrir le plus vaste et le meilleur assortiment bio de Suisse, car le Cahier des charges Bourgeon nous permet d'être au top du point de vue des normes et attractifs sur le plan des prix. Donc proposer le meilleur du bio pour tous les jours.

La Coop va aussi proposer des produits IP-Suisse à partir du début de l'été. Farine, sucre et crème seront étiquetés avec la Coccinelle d'IP-Suisse. Pourquoi cette nouveauté?

Notre marque de base «Qualité & Prix» et notre marque d'entrée de gamme «Prix Garantie» ne se différencient presque plus du point de vue de la présentation, des ingrédients et des exigences écologiques et sociales minimales. Introduire des produits «Qualité & Prix» avec le logo IP-Suisse nous per-



Philipp Wyss, Vice-président de la Direction générale et Chef de la Direction Marketing / Achats. Photo: m&ad

mettra de proposer à nos clients une vraie plus-value dans le segment de prix moyen. Et nous contribuerons ainsi à faire diminuer l'utilisation des pesticides de synthèse dans l'agriculture suisse.

IP-Suisse se proclame label proche de la nature et respectueux des animaux, et les produits avec la Coccinelle sont moins chers que ceux avec le Bourgeon. Est-ce que les deux ne se concurrencent pas?

Naturaplan et le Bourgeon continueront clairement d'être au centre de l'assortiment des produits durables – et aussi dans le domaine du marketing et de la communication. Les plus-values du Bourgeon jouent ici un rôle essentiel. IP-Suisse offre de nombreuses plus-values par rapport aux produits conventionnels, mais ce n'est pas un label bio. La plupart des clientes et des clients en sont d'ailleurs conscients.

Interview: Claudia Frick



Philipp Wyss

Philipp Wyss est depuis le 1^{er} avril 2012 Vice-président de la Direction générale et Chef de la Direction Marketing / Achats de la Coop. Ce commerçant et boucher de profession travaille à la Coop depuis 1997 et il a occupé plusieurs positions directoriales, dont la direction du secteur Retail qu'il a assurée de 2009 à 2011 en tant que membre de la Direction générale. Au cours de sa carrière à la Coop, Philipp Wyss a lancé et développé plusieurs lignes et labels connus ainsi que de très nombreux concepts. Philipp Wyss habite dans le canton de Lucerne, il est marié et a trois enfants.

Adieux après 30 ans comme directeur

Urs Niggli a quitté la direction du FiBL à la fin du mois de mars. Deux compagnons de route de longue date se souviennent.

Un visionnaire qui aime prendre des risques

Monsieur FiBL, anticonformiste, lobbyiste bio, leueur de fonds, visionnaire, généraliste, combattant solitaire, entrepreneur, optimiste, fonceur. Ces substantifs me viennent spontanément à l'esprit si je dois décrire Urs Niggli en quelques mots clés.

C'est quand j'ai cofondé Naturaplan que j'ai fait la connaissance d'Urs Niggli il y a 30 ans. Avec qui la Coop pouvait-elle collaborer pour développer une ligne bio? Dans ma recherche de contacts auprès des rares cracks du bio, je suis tombé sur le jeune Urs Niggli au mini-FiBL à Oberwil. Il n'a bien sûr pas non plus tout de suite fait confiance à la Coop. Mais il a vite vu la chance que l'idée représentait pour le mouvement bio et donc aussi pour le FiBL. Typiquement Urs: Lors du lancement de Naturaplan, il a brandi fièrement devant la caméra de la télévision suisse un chèque de 600 000 francs pour la recherche sur les pommes bio.

L'agriculture bio était alors encore peu structurée. Urs s'est engagé à l'ASOAB pour qu'elle devienne la fière Bio Suisse qu'elle est maintenant. Il a réuni le contrôle et la certification au sein de l'indépendante Bio Inspecta AG et il a centré le FiBL sur la recherche, la formation et le conseil. Chaque croissance du marché suisse des produits bio s'est accompagnée d'une croissance du FiBL. D'abord grâce au travail d'Otto Stich, qui, en tant qu'éminent président du Conseil de fondation du FiBL, a ouvert à Urs les portes de Berne et d'ailleurs. Puis il y a eu le grand deal passé par Urs avec le conseil d'État argovien qui a permis au FiBL de déménager dans l'ancienne école d'agriculture de Frick. Puis il a fait monter la Migros dans le bateau – en réussissant à ne pas trop fâcher la Coop. Et cela avant tout parce que les chercheurs du FiBL ont fourni un travail réellement utile et ont beaucoup contribué à la crédibilité et à la qualité des produits bio. À l'époque comme aujourd'hui.

La Suisse s'est bien rapidement avérée trop petite pour le fonceur Urs Niggli. Allemagne, Autriche, Hongrie, France, Bruxelles, autant de nouveaux sites du FiBL. Et il fallait un certain goût du risque pour pénétrer si vite dans la recherche européenne, mais celle-ci est désormais un pilier important du FiBL.

Il n'aimait par contre pas les discussions du Conseil de fondation sur les risques financiers, sa suppléance ou la planification de sa succession. Il est donc inévitable que le départ de Monsieur FiBL laisse derrière lui quelques bruits de couloirs.

Les problèmes n'ont jamais beaucoup intéressé Urs. Il est et reste un fonceur qui cherche des solutions sans œillères idéologiques. Le FiBL, Bio Suisse, la Coop et toutes les instances et personnes engagées pour le bio sont incroyablement redevables à Urs Niggli. Laissons ce visionnaire anticonformiste continuer de nous surprendre. Urs, merci et bon vent!

Felix Wehrle
Cofondateur de Coop Naturaplan,
ancien conseiller de fondation du FiBL



Recherche bio pour solutions universelles

J'ai appris à connaître et à apprécier Urs Niggli selon trois perspectives différentes. Tout d'abord quand j'étais professeur à l'EPFZ (c.-à-d. collègue de recherche), puis en tant que directeur de l'OFAG (c.-à-d. sponsor étatique) et finalement au sein du Conseil de fondation du FiBL (c.-à-d. relation interne). Une constante qui m'a toujours impressionné chez Urs Niggli et m'a toujours plus convaincu au fil du temps, c'est sa force visionnaire combinée à une bonne portion de goût du risque. Il a quelque chose d'un «game changer» qui pense que les paradigmes sont là pour être remis en question.

Faire de la recherche en sciences naturelles signifie gagner des connaissances pour comprendre les interactions et faire sauter les limites. La recherche systémique complète cette approche par une plus large compréhension des interactions pour éviter que les progrès se fassent au prix d'autres reculs. Cela a été négligé lors de l'autoproclamée révolution verte qui a marqué le siècle passé. Urs Niggli a cette capacité de comprendre les interactions et de faire sauter les limites pour trouver des solutions.

Sa force visionnaire lui a permis de motiver son équipe, de trouver du financement à Berne et à Bruxelles et d'étendre le FiBL en Suisse et sur le plan international. Urs Niggli n'est pas homme à s'attaquer aux projets selon des normes éprouvées et à rabâcher dix fois les mêmes check-lists avant de passer à l'étape suivante. Il préfère forer inlassablement de nouvelles galeries d'exploration en ayant la conviction qu'il y aura toujours assez de monde pour assurer la construction du tunnel et son aménagement.

Urs Niggli considère la recherche bio comme une approche nécessaire non seulement pour élargir l'espace des solutions à l'intérieur des directives bio, mais aussi pour trouver des solutions universelles qui apporteront quelque chose à toutes les formes de production. Ceux qui ne comprennent pas cela ou ne veulent pas l'accepter pourraient bien se retrouver à la traîne. Il y a pour moi un parallèle avec le constructeur automobile californien Tesla, qui ne construit qu'un demi-pourcent des voitures produites dans le monde mais qui a réussi à mener l'industrie automobile assez loin pour qu'elle puisse commencer à s'émanciper du pétrole. Cela devient possible parce qu'il y a maintenant des alternatives. L'œuvre d'Urs Niggli va dans le même sens: Les progrès de la recherche bio mettent de nouvelles connaissances et alternatives à disposition de tout le monde. Les «trajectoires de réduction» récemment évoquées pour les pesticides et l'azote en deviennent plus réalistes et plus acceptables. J'espère donc qu'Urs Niggli continuera pendant longtemps de marquer – et de provoquer – la transition vers une agriculture et une alimentation durables.

Bernard Lehmann
Ancien directeur de l'OFAG et professeur
à l'EPFZ, conseiller de fondation du FiBL





Après son départ, Urs Niggli continuera de s'engager pour la recherche bio en tant que président du FiBL Allemagne, du FiBL Autriche et du FiBL Europe, mais aussi d'apporter son savoir-faire au Conseil d'Agroscope. *Photo: Samuel Schalch*



Aux débuts du Bioactualités, dans les années 1990, Urs Niggli participait à la rédaction. Dgàd Il a toujours voulu que le FiBL transmette de nouvelles connaissances pratiques – p. ex. avec des fiches techniques.



En 1994, le Conseil fédéral in corpore visite le FiBL à Oberwil BL lors de sa course d'école. Dgàd: le président de la Confédération Otto Stich, le conseiller fédéral Kaspar Villiger et Urs Niggli. Une fois hors du Conseil fédéral, Otto Stich a été nommé président du Conseil de fondation du FiBL (1996-2007).



Le FiBL a organisé en l'an 2000 le 13^{ème} congrès international de l'IFOAM. Dgàd: le conseiller d'État Ralph Lewin, le 1^{er} directeur du FiBL Hardy Vogtmann, le chef de la commission agricole du parlement européen Friedrich-Wilhelm Gräfe zu Bahrngdorf, la présidente de l'IFOAM Linda Bullard, la ministre cubaine de l'agriculture Maria del Carmen Perez, Urs Niggli, Otto Stich, le conseiller fédéral Joseph Deiss, le directeur de l'OFAG Manfred Böttsch, le vice-ministre de l'agriculture tchèque Richard Bartak.



En 2018, 1^{er} coup de bêche pour le nouveau campus de recherche et de formation (le conseiller d'État Markus Dieth et Urs Niggli, resp. 3^{ème} et 6^{ème} depuis la gauche).



Ouverture de la session d'hiver 2020 du Forum écosocial à Vienne. Dgàd: le commissaire agricole européen Janusz Wojciechowski, le président du conseil européen des jeunes paysans Jannes Maes, Urs Niggli, la ministre autrichienne de l'agriculture Elisabeth Köstinger. *Photos: mäd*

Votre
spécialiste
pour les
semences
BIO



OHS Otto
Hauenstein
Semences

reconnue pour les
meilleures semences

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

Tél. 024 441 56 56
www.hauenstein.ch



LINUS SILVESTRI AG
Nutztier-Systempartner
9450 Lüchingen
Tel 071 757 11 00
kundendienst@lsag.ch
www.lsag.ch

Commercialisation et conseil:

Remo Ackermann, Bissegg TG
Linus Silvestri, Lüchingen SG
Jakob Spring, Kollbrunn ZH

Natel 079 424 39 08
Natel 079 222 18 33
Natel 079 406 80 27

**Nous cherchons de nouveaux producteurs
de Silvestri bœuf de pâturage bio**

- Base Bio Bourgeon
 - Prix intéressant sur un marché en croissance
- Vous êtes intéressé? S'il vous plaît contactez-nous, nous sommes heureux de vous conseiller.

**Votre partenaire dans la commercialisation
bétail bio bourgeon**

Nous commercialisons boeufs de pâturage bio, remontes
origine des exploitations bio et bio en reconversion, petits
veaux bio, vaches de réforme bio, bétail d'élevage bio.

**Nouveau aussi: Vaches de réforme Demeter et bétail
d'étable Demeter. S'il vous plaît Appelez-Nous.**



BIO

Actualités

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros, 53.- francs / étranger 67.- francs
- 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 43.- francs 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. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch

Offres spéciales sur www.bioactualites.ch

La volaille bio reste un produit de niche

Poulet

Le marché du poulet bio a de nouveau progressé en 2019. Avec 1,6 million de têtes, le nombre d'abattages a augmenté de 11 % par rapport à l'année précédente, ce qui représente un quasi doublement depuis l'année 2015. Les taux de croissance des années précédentes, qui avaient atteint jusqu'à 25 %, n'ont cependant plus été atteints. Malgré cette progression ininterrompue, la volaille bio reste encore un produit de niche: Alors que la part de marché globale des produits bio atteignait en 2018 près de 10 %, pour le poulet elle est restée très basse. On table néanmoins pour les prochaines années sur une nouvelle augmentation de la demande dans le secteur du poulet bio. La courbe de croissance pourrait toutefois se ralentir en termes de pourcentages. Le principal défi réside dans la commercialisation de toutes les parties des poulets. Les blancs restent les morceaux les plus demandés tandis que les ailerons et les cuisses ont nettement moins de succès. En considérant ces difficultés, les entreprises bouchères ont prévu d'utiliser l'année 2020 pour consolider le marché. On ne monte donc actuellement pas de nouvelles unités d'engraisement de poulet. Les possibilités de se lancer dans cette production devraient réapparaître à partir de l'année prochaine: Par exemple, Bell cherche quatre à cinq nouveaux producteurs bio par année à partir de 2021. Les intéressés peuvent déjà s'annoncer. Micarna est quant à elle en train d'étudier individuellement les possibilités de développement avec les producteurs intéressés. La production de viande de poulet offre aussi des possibilités intéressantes pour les petites fermes. On peut considérer des systèmes comprenant six poulaillers mobiles de 500 places et un poulailler de préengraisement. La commercialisation des produits est en outre possible dès la reconversion.

Corinne Wälti, Bio Suisse

Porc

Pas moins de 47 500 porcs bio ont été abattus en 2019. Cette croissance de 12 % n'est cependant due qu'à une nette diminution de prix, qui a été en moyenne de 6.28 Fr./kg PM, soit 90 centimes de moins qu'en 2018 et même 1.20 franc de moins qu'en 2017, l'année où le prix a été le plus élevé. Le prix du porc a été tellement sous



Photo: Carmen Büeler

pression en 2019 que les coûts de production n'ont pas pu être couverts. La situation du marché est actuellement équilibrée et le prix s'est légèrement remis – même s'il n'est pas encore suffisant. Michèle Hürner, Bio Suisse

Bœuf et veau

Le nombre de bêtes d'égal a régressé en 2019, et le nombre de génisses et de bœufs passés par l'abattoir a diminué de 9 % par rapport à l'année record 2018, mais cela n'a pas empêché 2019 d'être nettement supérieure à toutes les années avant 2018. Le nombre d'abattages de bêtes bio pour la transformation est resté stable. La tendance à la baisse pour le veau s'est maintenue pour descendre à 2675 bêtes, et en plus le prix des veaux bio d'égal a diminué pour se situer à une moyenne de 15.59 Fr./kg contre 15.78 en 2018. Les remontes pour l'engraisement au pâturage peuvent être une alternative à l'engraisement des veaux.

Michèle Hürner, Bio Suisse

Agneau

Il y a de nouveau eu l'année passée une baisse de 8 % du nombre d'agneaux bio qui ont pu être écoulés en bio. Le prix moyen a été le plus bas depuis 2013 avec 13.51 Fr./kg.

Michèle Hürner, Bio Suisse

Pommes de table

La diminution des stocks de pommes bio a atteint 936 tonnes en janvier, un nouveau record qui se situe fortement en dessus des chiffres de ces dernières années. Ce sont les ventes de Gala (347 tonnes), de Topaz (224 tonnes), de Pinova (55 tonnes) et de Braeburn (52 tonnes) qui ont le plus contribué à ce beau résultat. Les stocks d'Elstar, de Reinette du Canada et de RubINETTE sont épuisés. Les stocks de pommes bio étaient ainsi de 1830 tonnes à la fin du mois de janvier, soit environ deux fois moins que l'année passée au même moment. La quantité qui reste comprend différentes variétés, les plus importantes étant Gala (437 tonnes), Braeburn (270 tonnes) et Golden Delicious (125 tonnes). Il n'y a plus que 16 tonnes de Topaz en stock à cause des bonnes ventes dues à la forte demande. Samuel Wyssenbach, Bio Suisse

Toutes les infos marchés

Les prix de référence aux producteurs et franco commerce, les recommandations de prix pour la vente directe, les rapports sur la surveillance du prix du lait etc. peuvent être consultés en ligne:

 www.bioactualites.ch > Marché



Ernte von Naturaplan-Fenchel in Bibern SO

Natürlich.

Weil es natürlich ist, der Umwelt und ihren Ressourcen Sorge zu tragen. Hier und überall auf der Welt.

Richtig.

Weil es richtig ist, respektvoll und achtsam mit der Natur und ihren Produkten umzugehen und nachhaltig zu handeln.

Gut.

Weil es gut ist, sich selbst etwas Gutes zu tun und das Beste der Natur mit gutem Gewissen zu genießen.

naturaplan



Natürlich. Richtig. Gut.

coop

Für mich und dich.

Agenda

Pendant la crise due au coronavirus, nous vous prions de vous informer en ligne sur la tenue des cours et des événements.
Nous publions vos événements dans l'agenda de www.bioactualites.ch.
Contact: Secrétariat des cours du FiBL, cours@fibl.org

Courrier des lecteurs

«Affourager uniquement des produits du pays? Quelle chance!»



À propos de l'article «Comment compenser l'interdiction d'importer des fourrages grossiers», Bioactualités 1 | 20

Je trouve tout de même dommage que la thématique complexe de l'approvisionnement en fourrages grossiers du pays ait d'emblée été traitée dans deux articles d'une manière très unilatérale et uniquement tournée vers les préoccupations de l'économie de marché. Je ne veux en aucun cas mettre en doute que le paysan présenté, Kurt Janzi, ait fait un bon choix pour sa ferme en louant des parcelles de terres ouvertes pour produire de la luzerne, mais ce n'est qu'une des nombreuses possibilités. L'option de diminuer quelque peu le cheptel n'est en effet mentionnée que tout à la fin dans une courte phrase, et encore, sans montrer d'approches positives: «... [si on a épuisé toutes les autres options], il ne reste plus qu'à diminuer son cheptel ou à opter pour une race qui valorisera mieux les fourrages de la ferme.» Or diminuer le cheptel d'un certain nombre d'unités de gros bétail ne doit pas forcément signifier automatiquement des pertes financières importantes pour toutes les fermes, il y a aussi dans de nombreux cas de très bonnes possibilités d'économies et de développement, par exemple ne plus donner de concentrés, réductions éventuelles dans les charges salariales ou de structure, davantage de paiements directs pour les prairies peu intensives et les surfaces écologiques, et même peut-être l'impulsion d'évaluer la possibilité de nouvelles branches de production intéressantes – et bien d'autres choses encore.

Le Bourgeon se distingue par la crédibilité et par le concept de la globalité. Cela pourrait tout de même inclure entre autres aussi la réflexion suivante: «Je cultive xx ha de surface agricole; quel est le nombre maximal d'animaux que je peux nourrir avec cette surface, et comment puis-je alors concevoir ma production pour que ma ferme soit saine et viable?» Cela pourrait même inclure la pensée suivante: «Jusqu'à quel point est-il sensé de produire des fourrages sur de bonnes terres arables, n'y aurait-il pas d'autres variantes économiquement intéressantes?» Et, bien sûr, il ne faut pas oublier que toute réorientation d'une entreprise a besoin de temps et de conseils, et de prendre en compte soigneusement ses propres ressources et possibilités – et chaque producteur trouvera alors des solutions individuelles adéquates.

J'attendrais plutôt que les articles du Bioactualités sur la reconversion à un approvisionnement indigène en fourrages gros-

siers abordent, en plus de la rentabilité, au moins des thèmes comme la protection du climat, les ressources alimentaires ou la préservation de la biodiversité, et cela en étroite relation avec le thème des fourrages grossiers. Je trouve en effet très dommage que la discussion sur ces facettes de la problématique soit abandonnée à d'autres groupes d'intérêts plutôt éloignés de l'agriculture comme par exemple la «génération climat», les organisations strictement véganes ou les organisations environnementales. Le passage à une alimentation de notre cheptel avec uniquement des fourrages du pays comporte pourtant aussi une chance immense, celle de mettre en lumière justement ces thèmes-là et de montrer de nouveaux potentiels – entre autres aussi pour une future agriculture qui devra sans doute être possible avec un cheptel moins important – et cela grâce à l'excellent savoir-faire agricole!

Ute Kettler, Agricultrice Bourgeon
Braggio GR

Nous vous prions de nous envoyer vos lettres de lecteurs à redaction@bioactualites.ch.

Petites annonces

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

Bourse Bio

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

OFFRE

L'association «Laines d'ici» invite les éleveurs-euses de
moutons à apporter la laine de la tonte le jeudi 14 mai 2020
à Courtemelon JU (bâtiment en face de l'entrée principale)
de 9 h à 17 h ou le vendredi 29 mai à Cernier NE, à la filature
de laine d'ici de 10 h à 17 h.

Pour tout renseignement complémentaire, voici notre site:
www.lainesdici.ch

ACTION



MINEX – Le meilleur pour mon troupeau

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

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

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

Actions valables jusqu'au 01.05.20

ufa.ch



Dans votre **LANDI**



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

Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel Luzerne

Le fourrage structuré de qualité

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

topcat



Le piège à campagnols.

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



Andermatt
Biocontrol
Suisse

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

BIO

Actualités

De A comme Agronomie jusqu'à Z comme Zygote

Le magazine du mouvement bio avec une plateforme en ligne

Commander maintenant un exemplaire d'essai ou s'abonner: 10 numéros par année pour 53 francs
Bio Suisse, Édition Bioactualités: tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch