

# BIO

## Actualités

Le magazine du mouvement bio

5/21  
JUIN





# Madex® & Capex®

## Contre le carpocapse et le capua

- Excellente efficacité
- Fabriqué en Suisse


**Andermatt Biocontrol**  
 • • • • • Suisse

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



**LINUS SILVESTRI AG**  
 Nutztier-Systempartner  
 9450 Lüchingen  
 Tél 071 757 11 00  
[kundendienst@lsag.ch](mailto:kundendienst@lsag.ch)  
[www.lsag.ch](http://www.lsag.ch)

#### Commercialisation et conseil:

Remo Ackermann, Bissegg TG	079 424 39 08
Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27

Nos marchés de vente se développent de manière très positive. Nous recherchons d'autres partenaires producteurs pour la production de:

#### Silvestri bœuf de pâturage bio, Silvestri veau de lait, brouards bio

Nous avons également des solutions très intéressantes pour les fermes de conversion biologique (bovins de pâturage, veaux laitiers et bovins d'engraissement).

#### Silvestri veau de lait

(sevré dans l'exploitation où il est né, ou élevage des veaux sous la mère ou avec une nourrice en production laitière avec achat de petits veaux)

Vous êtes intéressé? Veuillez prendre contact avec nous. Nous serons heureux de vous conseiller.

## Impressum

### 30<sup>ème</sup> année, 2021

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

### Tirage

Allemand: 7081 Exemplaires  
 Français: 1220 Exemplaires  
 Italien: 305 Exemplaires  
 Total exemplaires imprimés: 9433  
 Total exemplaires envoyés: 8605  
 (certification notariale 2020)

### Éditeurs

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34  
 4052 Bâle, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)  
 et  
 FiBL, Institut de recherche de l'agriculture biologique  
 Ackerstrasse 113, Postfach 219  
 5070 Frick, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

### Concept graphique

Büro Häberli  
[www.buerohaeberli.ch](http://www.buerohaeberli.ch)

### Imprimerie

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

### Papier

BalancePure (80 g/m<sup>2</sup>),  
 Blauer Engel,  
 EU Ecolabel,  
 100 % de fibres recyclées FSC

### Rédaction

Stephanie Fuchs (*sf*), Rédactrice en chef, Bio Suisse  
 Beat Grossrieder (*bg*), FiBL  
 Aline Lüscher (*lua*), FiBL  
 Claire Muller (*cm*), Bio Suisse  
 Theresa Rebholz (*tre*), FiBL  
 René Schulte (*schu*), Bio Suisse  
[redaction@bioactualites.ch](mailto:redaction@bioactualites.ch)  
 tél. +41 (0)61 204 66 63

### Rédaction en ligne

Ania Biasio (*abi*), Flore Lebleu (*fl*)  
 Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL  
[redactionpageinternet@bioactualites.ch](mailto:redactionpageinternet@bioactualites.ch)

### Mise en page

Simone Bissig, FiBL

### Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de *cm*)

### Publicité

Erika Bayer  
 FiBL, Postfach 219  
 5070 Frick  
[publicite@bioactualites.ch](mailto: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](mailto:edition@bioactualites.ch)  
 tél. +41 (0)61 204 66 66

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

Télécharger le magazine (PDF):  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Magazine  
 Utilisateur: bioactualites-5  
 Mot de passe: ba5-2021

Couverture: Pascale Strauss est contrôleuse chez Bio Inspecta. Elle gère avec son mari une entreprise agricole Bourgeon et connaît donc les contrôles bio des deux côtés. Le Bioactualités a pu l'accompagner lors d'une visite de contrôle (reportage en pages 8 et 9). *Photo: Aline Lüscher*

# Table des matières

## À la une

### Contrôles bio

- 6 Le Bourgeon est aussi bon que ses contrôles
- 8 En route pour les contrôles bio

## Agriculture

### Grandes cultures

- 10 Davantage de sucre bio suisse

### Volailles

- 12 Pionniers de l'élevage de dindes

- 15 Vulgarisation et conseils

## Transformation et commerce

### Recherche

- 16 Peu de pesticides dans les denrées alimentaires bio

### Vente directe

- 18 Quand la récolte ne fait pas de détours

### Transformation

- 20 Les moutardes, vinaigres et tomates séchées de Gugger

## Politique

### Moratoire sur les OGM

- 22 Les risques inconnus des nouvelles techniques génétiques

## Bio Suisse et FiBL

### Bio Suisse

- 24 Trois nouvelles présentations de Bio Suisse
- 25 Nouvelles

### FiBL

- 26 Nouvelles
- 27 Interview d'adieu avec Robert Obrist

## Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 28 Marchés et prix
- 29 Agenda
- 31 Page des lecteurs

# Contrôles Bourgeon

Quels qu'ils soient, les contrôles provoquent souvent de la gêne. Contrôles routiers, contrôles des chaudières, contrôles dentaires – tous nous veulent du bien: sécurité, protection, préservation. Le contrôle bio effectué dans la ferme n'est peut-être pas une journée bienvenue dans l'année agricole, mais c'est pour un bien: Pour que le Bourgeon reste crédible et que sa clientèle reçoive ce que le Cahier des charges de Bio Suisse exige. Les contrôles bio ne sont pas un mal nécessaire mais les garanties d'une qualité promise. Et, en plus, c'est le travail quotidien de nos organismes de contrôle et de certification bio.

Les contrôles bio vus selon leur perspective forment le thème à la une de ce Bioactualités (à partir de la page 6). Nous avons accompagné la contrôleuse Pascale Strauss de Bio Inspecta lors d'une visite de ferme. Sa circonspection et sa grande concentration nous ont fascinés. Elle a beaucoup de respect pour les chef-fe-s d'exploitations et leurs prestations – aussi celles qui ne figurent pas dans le Cahier des charges. Le contrôle ne peut mesurer ni la passion que les producteurs-trices mettent dans leur agriculture bio, ni leur esprit pionnier ni leur plaisir d'expérimenter, mais Pascale Strauss voit bien tout ça pendant sa visite et elle le dit explicitement. Le plaisir que ça lui procure n'influence bien sûr pas le strict respect des critères de contrôle. Car sinon cela pourrait éroder le Bourgeon comme une dent négligée.

Le contrôle bio vérifie si les directives en vigueur et donc les exigences minimales du Bourgeon sont respectées, mais l'agriculture biologique ne reste pas immobile. Bio Suisse et le FiBL travaillent sans cesse à la poursuite de son développement. Et la clientèle a aussi son mot à dire. Lequel et comment, on le verra lors des prochaines votations.



Stephanie Fuchs, Rédactrice en chef



Dit



«Je trouve mieux de poursuivre le développement de l'agriculture biologique chez les producteurs que par de nouvelles directives.»

Robert Obrist, FIBL
→ Page 26

Compté

190

hectares, telle est la surface agricole actuellement consacrée à la betterave sucrière bio en Suisse. Il y a cinq ans, il n'y en avait encore que onze hectares.

→ Page 10

Vu - dans les archives: Agissements «à la limite»



Entre idéal et capital, il y a ruse: Le Bioactualités dévoilait en 1988 les «trucs» qui permettaient de profiter des lacunes des directives.

L'image du Bourgeon s'effrite si l'exception devient la règle. Il y a près de 25 ans, le Bioactualités pointait donc du doigt les «finauds du bio».

Pourquoi se décider entre le beurre et l'argent du beurre si on peut avoir les deux? Au printemps 1988, le Bioactualités parle franchement des petits secrets qui permettent d'aller aux limites du Cahier des charges. Même si cela ressemble a priori à un mode d'emploi pour tricher, c'est en réalité un coup de griffe à tous ceux qui optent pour le bio à cause des avantages financiers mais n'appliquent que le minimum nécessaire pour être juste conformes au Bourgeon. Cet article vise les agricultrices et agriculteurs qui veulent tirer parti des trucs et astuces qui permettent d'éviter

les foudres des contrôleurs. Le Bioactualités fournissait en même temps le mode d'emploi qui permettait d'aller aux limites des directives d'alors: On peut retarder la commande des semences jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de semence bio sur le marché car le paysan doit alors se tourner vers la marchandise conventionnelle. Ou: Plutôt cultiver des céréales panifiables lucratives qu'utiliser des terres ouvertes pour des cultures fourragères? Pas de problème, les achats de fourrages - évidemment dans la limite de la proportion tolérée - le permettent. Et si on veut économiser de l'argent mais aussi de la peine, il ne faut par exemple pas utiliser des médicaments naturels mais uniquement des médicaments chimiques de la valise du vétérinaire. En toute ironie, le Bioactualités se préoccupe des conséquences de la malignité de ces quelques «bio mini-

malistes». Les craintes sont celles-ci: Les réglementations transitoires deviendront plus strictes, les contrôles aussi, et les agriculteurs seront noyés dans la bureaucratie. Sans compter la détérioration de l'image du bio. Les périodes transitoires, dérogations et limites tolérées ont été introduites pour conjurer les situations trop difficiles. Si le Cahier des charges contient une certaine marge de manœuvre, c'est à cause de la diversité de l'agriculture suisse, pas par laxisme permissif. L'avertissement a eu et a toujours pour but de rappeler les piliers fondamentaux et le véritable esprit de l'agriculture biologique: Finalement ce sont les productrices et les producteurs bio «qui ont fixé eux-mêmes ces directives sévères». lua

L'article original tiré des archives se trouve ici: www.bioactualites.ch/30-ans

## Achat et vente de paille

La paille des litières des poulaillers et des porcheries des fermes Bourgeon doit obligatoirement être bio. Or tout le monde n'arrive pas à couvrir soi-même ses besoins. Il est recommandé aux demandeurs de s'en préoccuper assez tôt, c.-à-d. encore avant la récolte des céréales. Les offreurs sont quant à eux de nouveau appelés à publier leurs offres sur [biomondo.ch](http://biomondo.ch) (voir aussi page 24).

Katia Schweizer, Bio Suisse



La paille des litières doit être bio.

## La mouche de la pomme

Pas encore trouvée chez nous, la mouche de la pomme provoque de gros dégâts en Amérique du Nord. Une importation via le transport de fruits contaminés ou de terre contenant des larves est toujours possible. Une nouvelle fiche technique d'Agroscope aide à identifier cet organisme de quarantaine. *schu*

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

Rechercher: La mouche de la pomme



Pas encore en Suisse: la mouche de la pomme.

## 15 pourcents de fermes bio

Selon le relevé des structures agricoles 2020 de l'Office fédéral de la statistique (OFS), le nombre d'exploitations agricoles a diminué de 1,3 % à 49 363. La surface moyenne par exploitation a presque doublé en 30 ans pour atteindre maintenant 21,15 hectares. Le rapport établit que de plus en plus d'exploitations passent à l'agriculture biologique. Pour l'année 2020, l'OFS répertorie 7561 producteurs bio, soit 3,8 % de plus, ce qui fait un total de 15 % d'entreprises agricoles biologiques. C'est le canton des Grisons qui en a le plus grand nombre. Selon ce relevé, plus de la moitié de ses 2215 exploitations agricoles, 58 %, produisent selon les normes bio. Autres constatations: L'effectif des vaches laitières a diminué de 1,5 % et celui des volailles a augmenté de 5,2 %. 149 500 personnes étaient actives dans une entreprise agricole. *lid/schu*

## Jolis panneaux à commander – d'ici au 26 juin!

Bio Suisse propose cet été une série de chouettes panneaux explicatifs faciles à comprendre qui concernent différents produits bio. Les productrices et producteurs Bourgeon peuvent commander ces panneaux de haute qualité et résistants aux intempéries seulement jusqu'au 26 juin 2021 dans la boutique. Ils seront ensuite produits et livrés. Bio Suisse assume les coûts sauf pour l'envoi. Une fois reçus, les panneaux pourront être placés (aussi en combinaison avec des panneaux d'autres organisations) au bord des champs et des pâturages, accrochés à des clôtures ou sur un mur – bien visibles

pour les visiteurs, clients, touristes, randonneurs, promeneurs et cyclistes. Une petite surprise attend les dix productrices et producteurs qui auront le mieux mis en scène leurs panneaux. Prière d'envoyer les photos à l'adresse de courriel ci-dessous. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

→ Michèle Hürner

[michele.huerner@bio-suisse.ch](mailto:michele.huerner@bio-suisse.ch)

tél. 061 204 66 43

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

Nom d'utilisateur: Votre numéro d'exploitation. Mot de passe: bioshop (ou votre mot de passe personnel)



Voir – en vidéo – comment les autres font.

## Systemes de pâturages

Les fermes Bourgeon devront nourrir leurs ruminants exclusivement avec des fourrages et aliments Bourgeon suisses. Cela a amené Bio Suisse à organiser dans le cadre de l'offre de vulgarisation Probio un webinaire sur le thème des systèmes de pâturages pendant lequel des vidéos produites pour l'occasion ont permis aux plus de 60 participantes et participants de «visiter» deux fermes. Ces films (en allemand sous-titré en français) d'une dizaine de minutes, «Gestion des pâturages: Pâturage intégrale sur gazon court sur plusieurs parcelles» et «Gestion des pâturages – Pâturage tournante intensive avec la famille Pitt Käch» peuvent être visionnés en ligne. *Ann Schärer, FiBL*

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Élevages > Bovins > Vaches laitières > Affouragement > Des systèmes de pâturage pour plus de rentabilité



Un panneau parmi la douzaine que les productrices et producteurs peuvent commander gratuitement.

**Un Bourgeon** *aussi bon  
que les contrôles*



## Quand on achète du Bourgeon, on veut du Bourgeon. Ça commence avec le respect des directives de Bio Suisse – dans l'intérêt de tous ceux qui misent sur cette marque.

La saison des contrôles bio dure de mi-février à fin août. Lors du contrôle annuel, les deux organismes de contrôle et de certification Bio Inspecta et Bio Test Agro (BTA, voir encadré) vérifient le respect du Cahier des charges de Bio Suisse dans les fermes Bourgeon. Les contrôleuses et contrôleurs, qui ont tous une expérience agricole, constatent les éventuelles lacunes dans le rapport de contrôle (voir le reportage des pages 8 et 9). Ils ne s'expriment pas au sujet des conséquences possibles. Ils peuvent attirer l'attention sur les problèmes en vue mais pas conseiller. Le rapport est ensuite vérifié par le «service interne» de l'organisme de certification selon le principe dit des deux paires d'yeux. C'est seulement alors que des sanctions sont prononcées contre les éventuelles infractions. Avec un droit de recours. Le contrôle accorde une attention particulière entre autres aux changements des directives qui sont entrés en vigueur au début de l'année. «Les producteurs ont en général bien réagi aux modifications des exigences», dit Andreas Müller, chef adjoint du Secteur Agriculture et responsable de la division Certification de Bio Inspecta. Seules quelques infractions contre les nouveautés ont été constatées jusqu'ici. Par exemple, on ne peut raccourcir les queues des agneaux qu'au cas par cas et sur ordonnance vétérinaire. Un document qui manquait de temps en temps. Il y a aussi maintenant l'obligation de s'affilier à une organisation du porc bio et de participer à un programme Santé Plus. Un seul producteur n'a pas pu l'attester lors du contrôle. BTA dit aussi que les fermes Bourgeon visitées depuis le début de l'année maintiennent le cap. Thomas Herren, le directeur de BTA, en donne pour raison notamment les réunions d'information: «Au début de l'année nous diffusons largement les nouveautés afin que les producteurs en prennent conscience.»

### Des infractions qui reviennent tout le temps

Thomas Herren dit par contre que les achats d'animaux conventionnels provoquent sans cesse des incriminations. Ce type d'infractions est aussi très récurrent chez Bio Inspecta. «Chaque achat de primipare d'élevage non bio nécessite une autorisation exceptionnelle, et il n'y en a pas toujours», dit Andreas Müller. Bio Inspecta déplore la maigreur de l'offre de bêtes bio. «Mais nous devons évaluer les demandes d'autorisations selon un catalogue de critères précis» qui ne laisse pas de marge de manœuvre. Ils ont par contre constaté peu d'infractions contre les prescriptions concernant les achats de fourrages conventionnels. La bonne année fourragère 2020 a en effet généralement permis aux fermes de récolter assez de fourrages de base.

Les registres incomplets ou absents sont jusqu'ici de loin la cause la plus fréquente des infractions constatées par les contrôles de Bio Inspecta, par exemple les autodéclarations pour le check-up biodiversité ou les directives sociales. Le journal des sorties et le journal vétérinaire n'étaient pas non plus complets partout. Les producteurs manquent apparemment de temps pour ces nécessités administratives sont à cause de leur grande charge de travail. BTA observe que de nombreux chefs d'exploitation ont encore de la peine avec le numérique et rejettent les augmentations de bureaucratie. Les lacunes de documentation sont cependant sources d'ennuis, de frustrations et de frais alors que beaucoup peuvent facilement être évitées. Andreas Müller: «Notre personnel de contrôle constate qu'il y a moins de problèmes dans les fermes où les documents qui doivent continuellement être à jour sont bien visibles et munie de quoi écrire.» En règle générale, Bio Inspecta ne trouve aucune lacune dans quelque 85 pourcents des fermes. La même chose était ressortie l'année passée du recensement de Bio Suisse incluant tous les producteurs Bourgeon. «Les chefs d'exploitation doivent très bien connaître la réglementation et ses modifications annuelles et avoir beaucoup de discipline administrative,» reconnaît Andreas Müller. «Le fait qu'ils y arrivent toujours à nouveau mérite un grand respect.» *Stephanie Fuchs*



### Contrôler et développer le bio

Quatre organismes de contrôle et de certification sont accrédités par la Confédération pour les contrôles bio. Les contrôles des entreprises agricoles Bourgeon sont confiés à Bio Inspecta AG (5630 producteurs en 2020) et à Bio Test Agro AG (BTA, 1843 producteurs en 2020). Les entreprises agroalimentaires et commerciales peuvent aussi se faire contrôler par Procert AG et Ecocert Imoswiss AG. Afin de diminuer le nombre de visites de contrôle subies par les entreprises agricoles, Bio Inspecta et BTA font, lors d'une partie de leurs contrôles annuels des fermes Bourgeon, aussi des vérifications mandatées par des autorités ou d'autres organisations labellisatrices.

L'agriculture biologique continue depuis des années de développer ses exigences écologiques et sociales, et Bio Suisse favorise la vulgarisation, la formation et les échanges de connaissances – par exemple sur la biodiversité ou le bien-être animal. Bio Suisse et le FiBL sont d'ailleurs en train d'étudier les possibilités d'aider les producteurs bio aussi dans les domaines de l'énergie, de la neutralité climatique, des systèmes agricoles durables ainsi que des conditions de vie et de travail par des check-ups de durabilité et de la vulgarisation. Ces thèmes d'avenir font aussi partie du travail du département «Projets stratégiques et recherche» créé dernièrement par Bio Suisse dans le but de concrétiser les projets dans ce domaine et de les mettre en discussion au sein de la Fédération.

Bio Suisse répond volontiers aux questions des productrices et des producteurs au sujet du Cahier des charges.

→ Secteur Agriculture, Bio Suisse  
landwirtschaft@bio-suisse.ch  
tél. 061 204 66 66



La contrôlease Pascale Strauss examine les semences et vérifie que seules des graines autorisées sont utilisées. Photos: Aline Lüscher

## En route pour les contrôles bio

Les producteurs Bourgeon sont bien contrôlés. Équipée d'un sous-main, d'un stylo et d'une check-list, Pascale Strauss montre comment elle travaille quand elle contrôle une ferme.

Depuis la route principale, le chemin enjambe un petit ruisseau et passe vers des pâturages avec des vaches Angus et leurs veaux couchés dans l'herbe. Assise au volant, Pascale Strauss dirige une équipe d'une vingtaine de contrôleuses et de contrôleurs de Bio Inspecta dans le Nord-Est de la Suisse. Son regard vagabonde sur le paysage. Elle s'est préparée en étudiant les données de la ferme et les résultats des années précédentes. «Bien que j'en aie parfois envie, je ne regarde jamais le site web d'une ferme avant un contrôle», explique Pascale Strauss: «Je veux arriver dans la ferme sans idées préconçues.»

Elle arrive chez la famille Schreiber à Wegenstetten AG après la pause de midi. Pas trace de sieste cependant: Des chevaux trottent sur le paddock de la ferme, et le chef d'exploitation Stefan Schreiber et son adjoint – son fils Silvan – sortent de l'étable pour venir à sa rencontre. Après les salutations, Pascale Strauss explique le déroulement du contrôle: On démarrera avec les champs et les prairies. La contrôlease et les deux agriculteurs montent dans l'auto et vont voir un champ de pur épeautre.

### Traiter sur un pied d'égalité

Pascale Strauss écoute attentivement quand Stefan Schreiber parle des limites de la parcelle et des paysans voisins qui travaillent en conventionnel. Elle vérifie la zone tampon et demande comment le paysan bio se protège contre la dérive des produits phytosanitaires. «Je trouve important de bien

ressentir la personne qui se trouve devant moi», dira plus tard Pascale Strauss. «Comprendre l'attitude du chef d'exploitation est essentiel pour le contrôle.» Elle laisse donc à Stefan Schreiber le temps de s'exprimer au sujet de ses cultures et de ses visions. Ses nombreuses années d'expérience lui permettent d'intervenir à bon escient dans la conversation au sujet des points importants pour son contrôle. Pascale Strauss revient rapidement à l'essentiel et demande d'où vient la semence utilisée. C'est la cinquième saison que Pascale Strauss fait des contrôles chez Bio Inspecta. Et elle connaît aussi la situation par l'autre côté puisqu'elle gère avec son mari une ferme Bourgeon à Rickenbach ZH.

«Au début, je suivais péniblement la check-list pour la visite», dit-elle. «Avec la routine je suis devenue plus flexible. Je sais maintenant exactement quelles questions je dois clarifier



*«Comprendre l'attitude du chef d'exploitation est essentiel pour le contrôle.»*

Pascale Strauss, Bio Inspecta

et j'utilise alors de préférence les situations qui se présentent naturellement.» Dans le pâturage, Silvan Schreiber s'agenouille et cherche des pousses de seigle vivace forestier. Lui et son père testent sans cesse de nouvelles méthodes, comme ici un champ pâturé. Si tout marche comme prévu, les deux agriculteurs moissonneront la céréale assez haut, puis il restera le pâturage et donc la couverture du sol. «Le sol est ce que nous avons de plus précieux. On peut tout remplacer, même

les animaux, mais pas le sol», résume Stefan Schreiber. Lors de la dernière halte de la visite des champs, la contrôleuse et les deux agriculteurs sont dans une prairie temporaire bien verte. Pour une fumure équilibrée, Stefan Schreiber utilise toujours plus souvent du fumier composté au lieu de lisier ou de fumier de stabulation – une bonne indication pour Pascale Strauss. Au bureau elle vérifiera en détail le bilan de fumure et les éventuelles reprises d'éléments nutritifs. De retour à la ferme, c'est au tour des stabulations. Stefan Schreiber a des vaches laitières et des vaches mères. Il les nourrit sans concentrés, et ses vaches laitières bien adaptées aux conditions locales lui permettent de se passer d'antibiotique. Les quelques veaux et jeunes bêtes qui ne sont pas au pâturage mais dans des boxes sur litière regardent les visiteuses inconnuës avec curiosité. Pascale Strauss ne se laisse distraire ni par les animaux ni par la hâte des agriculteurs. Elle traverse lentement la stabulation en regardant à droite et à gauche pour tout garder en vue. Elle trouve important de témoigner du respect aux agricultrices et agriculteurs: «Je demande donc toujours avant d'ouvrir une caisse d'aliment ou une armoire à médicaments», souligne-t-elle en complétant: «Il est bien sûr de mon devoir de tout vérifier.»

La visite se termine par l'écurie des chevaux en pension, un bâtiment lumineux avec des boxes individuels et de groupes. Les Schreiber sont passionnés de monte western et ont un élevage de Franches-Montagnes, mais la plupart des chevaux sont en pension. Un défi particulier en bio: Les chefs d'exploitation doivent informer les propriétaires des chevaux au sujet des produits interdits comme les insecticides dans les sprays contre les moustiques, et les concentrés ou compléments alimentaires individuels des chevaux en pension ne doivent pas se mélanger avec ceux de la ferme.

### Concentration maximale au bureau

Dans le café de la ferme, Pascale Strauss s'équipe en plus de son laptop, et Stefan Schreiber lui donne un gros classeur avec les documents de la ferme. Les agriculteurs sont assis en face de la contrôleuse. Pour qu'ils puissent toujours voir ce qu'elle fait sur son portable, elle leur donne une tablette qui leur montre son écran. Concentrée, elle saisit des données pendant deux heures, fait des calculs et compare formulaires, bulletins de livraisons et check-lists. Bio Suisse prescrit chaque année des thèmes principaux, et cette année c'est le matériel d'emballage, les pâturages des volailles et la transformation en sous-traitance. Dans cette ferme cela concerne surtout la boucherie qui transforme la viande pour la vente directe.

De temps en temps, Pascale Strauss pose une question aux agriculteurs ou leur demande un document supplémentaire. Elle félicite les chefs d'exploitation pour leur bonne préparation car cela lui permet d'avancer rapidement malgré le nombre de documents à vérifier. «On est toujours un peu sur les dents lors des contrôles», avoue Stefan Schreiber, paysan bio depuis 26 ans. «Il m'est aussi déjà arrivé de mettre une croix à la mauvaise place. La réaction ne s'est pas fait attendre lors du contrôle bio.» Cela est d'ailleurs normal, car une marque comme le Bourgeon ne peut se maintenir qu'avec des normes de haut niveau. Helene Schreiber a entre-deux rejoint son mari et leur fils. La contrôleuse examine avec elle la vente directe au magasin de la ferme puisqu'elle est responsable de ce secteur. Pascale Strauss vé-



Chaque contrôle commence par la visite des champs.

rifie par pointage la recette pour le pain paysan, estime la quantité fabriquée et compare avec le bulletin de livraison.

Après cinq heures passées dans la ferme, elle termine le rapport de contrôle et passe rapidement en revue les points les plus importants. Le couple d'agriculteurs peut se détendre: Pascale Strauss n'a constaté aucune lacune dans toute l'entreprise, mais elle mentionne déjà le contrôle de l'année prochaine parce qu'à ce moment-là le délai d'attente des quelques animaux achetés à l'extérieur sera vérifié. Elle signale aussi que les chefs d'exploitation peuvent faire savoir dans les trois jours s'ils ne sont pas d'accord avec le rapport d'inspection. Helene Schreiber aimerait signer le document sur la tablette, mais ce n'est pas si simple pour une gauchère... et après plusieurs essais infructueux c'est son mari qui signe. «La signature aura donc été le point le plus difficile lors de ce contrôle», conclut Pascale Strauss en riant. *Aline Lüscher*



#### Assurer une préparation optimale des contrôles

Pascale Strauss est responsable d'une vingtaine de contrôleuses et de contrôleurs de Bio Inspecta dans le Nord-Est de la Suisse. Elle effectue chaque année une cinquantaine de contrôles et aime particulièrement voir le cadre de vie des agricultrices et agriculteurs et avoir des échanges avec eux. Pascale Strauss dirige en outre avec son mari une ferme bio dans le Weinland zurichois. Voilà ses conseils pour que les contrôles bio se déroulent le mieux possible:

- Imprimer la check-list de préparation pour le contrôle bio et préparer tous les documents;
- Tenir un classeur avec tous les documents pour le contrôle (aussi possible sous forme de dossier informatique);
- Afficher sur le frigo les formulaires importants comme les journaux des traitements pour les garder à l'œil.



[www.bioinspecta.ch](http://www.bioinspecta.ch) > Documents > Agriculture > Check-list de préparation au contrôle bio

# Davantage de sucre bio suisse

Le sucre bio suisse est très demandé, mais la culture de la betterave sucrière est difficile en bio. Si on la plante au lieu de la semer, on peut diminuer les frais de désherbage et augmenter le bénéfice.

Il y a encore quelques années, seuls quelques durs à cuire se risquaient à cultiver de la betterave sucrière en bio. Surtout à cause de la forte pression des mauvaises herbes et des prix trop bas. Le cadre a cependant changé depuis, et les surfaces de betterave sucrière sont passées en cinq ans de 11 à 190 hectares pour cette année. Cette culture reste malgré tout encore une production de niche par rapport à l'ensemble du marché suisse du sucre, mais les quantités doivent continuer d'augmenter. Car la demande pour le sucre biologique suisse excède encore tellement l'offre que la plus grande partie des betteraves sucrières bio doit continuer d'être importée d'Allemagne.

Les quelque 700 tonnes de sucre bio de provenance suisse sont actuellement vendues directement dans le commerce de détail. «L'augmentation de l'offre indigène doit cependant aussi permettre à l'industrie des denrées alimentaires d'en avoir», dit Raphael Wild de Sucre Suisse SA. Et la demande augmente aussi dans ce secteur.

## Prendre de l'avance sur les mauvaises herbes

Dans le but de faire progresser la production suisse, Sucre Suisse SA a nettement augmenté ses prix d'achat pour atteindre cette année 158 francs la tonne, soit trois fois plus que pour la betterave à sucre conventionnelle. Ce prix comprend depuis 2017 une prime de 30 francs la tonne par rapport au prix de base, et en plus cette société s'engage dans un projet avec d'autres partenaires de la branche comme Bio Suisse (voir encadré) pour améliorer les techniques cultu-

rales. Ce projet est centré sur la recherche de solutions permettant de diminuer les coûts de désherbage qui plombent la production bio.

Les essais réalisés jusqu'à présent laissent entrevoir comme possible solution d'avenir le système encore peu connu en Suisse de la plantation de la betterave. Les coûts des plantons, environ 3000 francs par hectare, peuvent être couverts par le prix de vente des betteraves sucrières bio et, par rapport à la betterave sucrière semée, la plantation permet de gagner six semaines d'avance de végétation si la terre est bien ameublie. Cela permet de braver les mauvaises herbes, les limaces ou les vers fil de fer. Et aussi d'économiser sur les prochains travaux de désherbage.

Après un scepticisme de départ, le paysan bio Philippe Faivre, de Montignez JU, est maintenant tellement convaincu par la plantation de la betterave sucrière qu'il a acheté cet hiver sa propre repiqueuse. En ce jour d'avril, les plantons de betteraves sucrières certifiés bio sont préparés à côté de son champ tout fraîchement hersé. Ils viennent pour la plupart de



«Après cette année nous saurons donc définitivement jusqu'à quel point ça marche.»

Milo Stoecklin, Conseiller bio

Bretagne, car cela fait longtemps que, en France, la betterave sucrière bio est plantée et non semée et que ce pays dispose du savoir-faire nécessaire. «Cette année nous essayons pour la première fois aussi des plantons produits en suisse», explique le conseiller bio Milo Stoecklin, qui travaille pour la Fondation

## Différence entre betteraves sucrières semées et plantées

Moyenne 2019/2020	Semis	Plantation
Rendement Tonnes par hectare	52,01	65,34
Travail manuel Heures par hectare	101,71	75,17
Marge brute Francs par hectare	9703.05	8576.25
Marge brute Francs par heure	97.40	114.10

Résultats des essais de betterave sucrière bio. Source: Milo Stoecklin



Les plantons repiqués ont six semaines d'avance de croissance sur les betteraves sucrières semées. Photos: David Eppenberger

Rurale Interjurassienne (FRI) et qui est responsable du projet qui a pour but de voir s'il serait aussi possible de travailler avec des plantons suisses.

La repiqueuse de Philippe Faivre, bien que monopolisant sept personnes y.c. le chauffeur, permet de planter au maximum 1,5 hectare par jour. «La main-d'œuvre, les machines et les plantons représentent des investissements importants», dit Milo Stoecklin, «mais ce procédé a quand même montré dans les essais un meilleur degré de couverture des frais que les semis habituels, ce qui est essentiellement dû à la forte diminution des heures de désherbage.

### Surfaces importantes prévues pour cette année

Cette année, des fermes bio de toute la Suisse vont utiliser des plantons de betteraves sucrières sur plus de 60 hectares. «Après cette année nous saurons donc définitivement jusqu'à quel point ça marche», dit Milo Stoecklin. Les critiques déplorent avant tout le risque de grandes pertes financières et de cas de ratage de la culture. Milo Stoecklin voit cela autrement: «La cherté de la méthode de plantation s'accompagne plutôt d'une plus grande sécurité de rendement.» Les coûts sont en effet déjà couverts avec des rendements de 38 tonnes à l'hectare, ce qui est nettement moins que les 65 tonnes récoltées en moyenne l'année passée. Bien qu'un bon approvisionnement en eau soit bien sûr l'idéal, on a pu voir que les plantons peuvent par exemple bien surmonter d'assez longues période sèches. Il se pourrait aussi que, grâce à l'avance de végétation, la betterave sucrière soit mieux protégée contre les attaques de pucerons qui sont entre autres responsables de la propagation de la jaunisse virale. Et le système peut encore être amélioré.

Le projet comprend aussi des essais avec des sarclouses automatiques pour diminuer les frais de main-d'œuvre, mais elles n'ont pas encore fourni des résultats décisifs. Et Milo Stoecklin pense qu'on peut aussi encore travailler sur les plantons: «Contrairement aux cultures semées, les racines des plantons se développent encore trop en largeur et pas assez en longueur dans leur motte.» Bien que les betteraves plantées aient – peut-être aussi à cause de cela – tendance à croître en dessus de la surface du sol, cela n'a pas eu d'influence négative sur les ren-

dements. Ce conseiller bio expérimenté trouve que la culture de la betterave sucrière offre aux fermes bio d'intéressantes perspectives d'avenir puisqu'elle peut dans la plupart des cas facilement s'insérer dans la rotation. Le fait de la planter ne nécessite pas de machines spéciales supplémentaires. On peut en effet utiliser la repiqueuse d'un maraîcher des environs ou travailler avec une entreprise de travaux agricoles. Pour Milo Stoecklin, qui plante lui-même sa betterave sucrière sur son domaine en communauté d'exploitation de Séprais JU, le cas est clair: «Les paysannes et paysans bio devraient utiliser cette possibilité.» *David Eppenberger, journaliste agricole indépendant*



#### Vaste projet d'encouragement commun

Sucre Suisse SA soutient la culture biologique de la betterave sucrière en Suisse depuis 2017 avec un projet commun entre la FSB (Fédération suisse des betteraviers), le FiBL, la Coop et Bio Suisse, projet qui est aussi soutenu par le programme de la promotion de la qualité et de la durabilité (OQuaDu).

#### À télécharger gratuitement

Fiche technique «Biozuckerrüben»

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > N° comm. 1172 (en allemand)

#### Contacts

→ Milo Stoecklin, Fondation Rurale Interjurassienne  
milo.stoecklin@frij.ch  
tél. 032 545 56 71

→ Simon Krähenbühl, Encouragement de la betterave,  
Sucre Suisse SA  
s.kraehenbuehl@zucker.ch  
tél. 079 543 67 05

#### Films sur la méthode de plantation

 [youtube.com](https://www.youtube.com) > Chercher «Plantation de la betterave sucrière bio pour mieux maîtriser les adventices»

 [youtube.com](https://www.youtube.com) > Chercher: «Désherbage dans la betterave sucrière bio: Steketee IC-Weeder»



Le paysan bio Philippe Faivre s'est acheté une repiqueuse, les plantons certifiés bio coûtent environ 3000 francs l'hectare.



Dans les essais, la plantation s'est avérée rentable malgré les coûts élevés pour la main-d'œuvre et les plantons.

# Pionniers de l'élevage de dindes

**Bruno et Marlene Schweizer se sont lancés dans l'élevage de dindes reproductrices Bourgeon. Malgré les revers ils y croient. Car il y a une demande pour les poussins bio.**

«Miaaaaou!», appelle Bruno Schweizer à la cantonade. Son public, un troupeau de 60 dindes adultes Kelly Bronze, réagit au quart de tour. Ça jacasse, glousse et glougloute à pleine gorge. «Les dindes répondent en effet quand on leur parle, les appelle ou les «miaule», explique Marlene Schweizer. Elles sont de toute façon curieuses. Surtout les femelles. Elles examinent tout de suite les intrus, picorent leurs chaussures, tirent sur les canons de leurs pantalons. Et s'il s'agit d'éloigner un importun, elles lui courent après sans complexes. Depuis le poulailler à travers le pâturage si nécessaire. Les dindons se comportent autrement. Ils préfèrent tourner le dos.

Ces paysans bio ont eu l'idée d'élever des dindes en 2019. «En fait on voulait développer un engraissement», raconte le couple qui cultive une ferme herbagère avec bovins d'élevage à Brunnadern SG. «Nous avons cependant dû constater qu'il n'y a pas d'élevage de dindes bio dans notre pays. Pas même en conventionnel.» L'alternative serait des poussins produits par un couvoir qui importerait des œufs de France. «Mais nous n'avons pas pu savoir exactement où et comment les souches parentales étaient élevées, et cela ne nous a pas plu», dit Bruno Schweizer. Les Toggenbourgeois se sont alors un peu renseignés et ont constaté que les engraisseurs de dindes sont très intéressés par la perspective d'avoir des poussins Bourgeon. Ils ont donc décidé de démarrer eux-mêmes un élevage de reproduction: le premier – à tout seigneur tout honneur – élevage suisse de dindes parentales bio. Et même, selon Bio Suisse, le premier du monde avec le Bourgeon.

## Trois groupes dominant le marché de la génétique

Pour se faire une idée de la chose, les Schweizer se sont d'abord exercés avec des dindes d'agrément. «Rien que la couvaison des œufs, qui dure 28 jours, est délicate», dit Marlene Schweizer. Ils manquaient de connaissances et d'expérience au sujet de la température et de l'humidité de l'air. Et pas moyen d'obtenir de l'aide. «Et quand nous avons posté une question sur internet, nous avons reçu vingt réponses différentes», raconte la paysanne de 35 ans. Et les grands couvoirs ou élevages ne donnaient aucun renseignement. Secret d'entreprise. «Nous avons dû tout concevoir par nous-mêmes.»

Les Schweizer sont alors partis à la recherche de souches parentales adéquates. Peu importe où ils tâtaient le terrain, que ce soit dans les pays limitrophes, en Suède ou en Russie, ils n'ont rien trouvé nulle part. Pas parce qu'il n'y avait pas d'entreprises qui auraient fait l'affaire, mais parce que personne ne voulait – ou pouvait – les aider. «Il y a dans le monde trois grands groupes qui contrôlent presque tout le marché de la génétique pour l'engraissement. Si on veut utiliser leurs hybrides, il faut payer une licence», dit-il. Puis enfin le soulagement: Après plusieurs téléphones avec le FiBL, le couple

de paysans bio a reçu une adresse. Il s'agissait de l'entreprise familiale Kelly Turkeys à Danbury GB. Le lieu d'origine de la race Kelly Bronze.

Les dindes Kelly Bronze croissent lentement, sont robustes et supportent les intempéries. Leur viande est tendre, joliment marbrée et très goûteuse. Cette race a été sélectionnée dans les années 1980 par Derek Kelly et son fils Paul. Ils voulaient opposer ainsi un contre-point aux hybrides performants largement répandus et à leur avis de moindre qualité. Ils ont pour cela acheté dans toute l'Angleterre les quelques rares dindes Bronze qui restaient et dont l'origine se trouve au Mexique, où elles vivent à demi-sauvages dans des herbages et des forêts. Elles ne reçoivent pas de médicaments, d'additifs alimentaires ou d'hormones de croissance – toutes caractéristiques qui ont convaincu le couple suisse. «Nous avons reçu des Kelly la permission de faire de l'élevage avec leurs dindes, et nous n'avons pas dû payer de licence pour cela», raconte Bruno Schweizer.

## Fécondation naturelle littéralement entravée

Les dindes d'élevage tant souhaitées sont arrivées en Suisse par avion mi-septembre 2020 à l'âge d'un jour. Cinquante dindes et dix dindons. La moitié avec leur plumage classique foncé aux reflets de bronze, l'autre moitié toutes de blanc vêtues. «Un vrai gag!» rit Marlene Schweizer. Car ces dindes sont génétiquement identiques bien que les mâles viennent d'une autre lignée afin d'éviter la consanguinité. Les femelles ont pondu les premiers œufs fin février. Un moment très attendu car les Schweizer misent totalement sur la fécondation naturelle. Ce que, disent-ils, presque personne ne fait. «La saison dure en général de mars à octobre», explique Bruno Schweizer. Une dinde pond une centaine d'œufs par année, le taux de fécondation est d'environ 70 pourcents et le taux d'éclosion d'environ 80 pourcents. Ce qui ferait donc 2800 poussins d'engraissement pour cinquante dindes pondeuses. Ferait...

«Avec le temps nous avons dû constater que nos mâles d'élevage venaient d'une lignée à viande plus lourde que prévu», dit Bruno Schweizer. Trop lourds pour les dindes femelles qui proviennent quant à elles d'une lignée de ponte. Il y a donc bel et bien eu un malentendu lors de la commande qui a été



Très spacieux, le poulailler des Schweizer offre aux dindes reproductrices trois fois plus de place que le minimum.



Bruno et Marlene Schweizer avec leurs dindes reproductrices au pâturage. Les Kelly Bronze sont considérées comme très robustes. Photos: René Schulte

passée en anglais. Il faut donc maintenant faire venir d'autres mâles car la fécondation naturelle est presque impossible avec les actuels – la réalité étant qu'il n'y a eu jusqu'à fin avril que huit éclosions réussies dans la ferme des Schweizer. Pour pouvoir quand même honorer les commandes de leurs clients, nos agriculteurs bio ont importé récemment 500 œufs de Kelly Bronze déjà fécondés.

Et si cela n'avait pas été assez, les dindons se sont surengraissés. «Ils sont maintenant au régime et ne reçoivent plus le même aliment spécial que les femelles», explique Marlene Schweizer. Cet aliment, nos agriculteurs bio le commandent au fabricant d'aliments fourragers bio saint-gallois Lehmann; la recette est établie par Anitech, une société vaudoise spécialisée dans l'alimentation animale. «Nous comptons bien 90 kilos par dinde parentale et par année. Les dindes mangent en plus de l'herbe au pâturage et du foin en hiver», explique Marlene Schweizer. Les poussins mangent quant à eux 3,5 kilos d'aliment depuis leur éclosion jusqu'à leur sixième semaine, puis ils vont chez un engraisseur.

### Les directives de Bio Suisse? Le vide complet

Le Cahier des charges de Bio Suisse ne contient pas de chapitre spécial pour les dindes. «L'automne passé, nous avons demandé une autorisation spéciale», dit Bruno Schweizer. La décision qu'il n'y en a pas besoin est arrivée en février. Il suffit de respecter les règlements pour les volailles d'engraissement où les dindes sont mentionnées à quelques endroits. La grandeur des troupeaux est donc limitée à 250 têtes et la densité d'occupation des poulaillers ne doit pas dépasser 20 kilos de poids vif par mètre carré. Les Schweizer sont actuellement très en dessous avec seulement 6 kilos. Chaque dinde doit en outre avoir au moins dix mètres carrés de pâturage à disposition. Le Toggenbourgeois remplissent cette exigence avec

625 mètres carrés. «Et en plus nous changeons régulièrement de pâturage», dit Bruno Schweizer.

En ce qui concerne les poussins d'engraissement, les Schweizer s'orientent d'après l'élevage des jeunes poules. Les poulaillers sont actuellement trois containers de bureau de 15 mètres carrés. Il est prévu de mettre 200 poussins par container. La législation sur la protection des animaux en permettrait jusqu'à près de 500. «Les dindonneaux n'ont pas besoin de parcours parce qu'ils restent chez nous seulement jusqu'à l'âge de six semaines.» Ils se vendent entre 18 et 20 francs pièce. Pour les dindes parentales, le but est qu'elles vivent pendant trois ou quatre ans dans la ferme avant d'être abattues. «Pour stabiliser la production, nous devrons probablement racheter de nouvelles dindes tous les deux ans puisque c'est en deuxième année qu'elles pondent le plus», dit Marlene Schweizer. Mais maintenant il s'agit de faire marcher leur élevage bio de dindes reproductrices. «Si ça marche», dit le couple, «nous construirons un nouveau poulailler.» Bio Suisse devra d'ici-là – en collaboration avec les Schweizer – envisager des règlements spécifiques pour les dindes reproductrices. René Schulte



#### La ferme de la famille Schweizer, Brunnadern SG

**Méthode d'agriculture:** Bio Bourgeon

**Surface agricole utile:** 32 ha d'herbages (ZM II) dont 5 ha de surface de promotion de la biodiversité

**Cheptel:** 75 génisses d'élevage, 3 porcs, 7 chèvres, 60 dindes reproductrices

**Commercialisation:** Vente à des fermes d'engraissement, vente directe à petite échelle

**Main-d'œuvre:** Auxiliaires du Service agricole selon les besoins  
 [www.schweizer-trutenzucht.ch](http://www.schweizer-trutenzucht.ch) (en allemand)



## La nouvelle ligne d'engrais bio spéciaux de Calcium Fert pour la Suisse

Les fertilisants cf bio StyriaFert sont de puissants engrais bio spécialisés pour la culture arable, maraîchère, fruitière et vinicole

Nos produits cf bio StyriaFert convainquent par:

- › leur excellente phytodisponibilité
- › les matières premières végétales et animales (catégorie 3) de grande qualité
- › la sécurité de lixiviation élevée des éléments nutritifs
- › l'approvisionnement optimal en éléments nutritifs grâce à des formules intelligentes

Vous trouvez ici tout l'assortiment d'engrais organiques de Calcium Fert:

[www.calciumfert.ch/fr/cf-bio](http://www.calciumfert.ch/fr/cf-bio)

Calcium Fert AG

Alfons-Aebystrasse 10  
3186 Düringen/Guin  
Tél. +41 (0)31 380 00 40  
info@calciumfert.ch



### Nos nouveautés cf bio StyriaFert

#### cf bio StyriaFert N+

13% N, 2% CaO, 1,5% S,  
86,3% matière organique

#### cf bio StyriaFert NPK

8% N, 6% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, 7% K<sub>2</sub>O, 9% CaO, 2% S,  
0,2% Mg, 0,106% Fe, 62% matière organique

#### cf bio StyriaFert NK Pellets

10% N, 8% K<sub>2</sub>O, 5% S, 0,05% Mg, 1% Na,  
64% matière organique

#### cf bio StyriaFert Veggie Plus P+S

4% N, 5% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, 2% K<sub>2</sub>O, 7% CaO,  
4,5% S, 0,45% Mg, 0,527% Fe,  
0,0218% Zn, 69% matière organique



calcium fert

Nouvelle récolte



- ✓ Paille et paille hachée
- ✓ Pellets de paille et miettes de paille
- ✓ Foin et regain
- ✓ Foin de luzerne
- ✓ Granulés de luzerne
- ✓ Granulés d'herbe
- ✓ Granulés de maïs
- ✓ Ensilage de maïs plante entière
- ✓ Pulpe de betterave
- ✓ Mélasse
- ✓ Flocons de céréales (ANifloc)
- ✓ Son de blé

Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

## Maintenant actuel Pulpes de betteraves

Le fourrage énergétique avantageux

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

Votre spécialiste pour les semences **BIO**



Otto Hauenstein Semences

Orbe	024 441 56 56
Oftringen	032 674 60 60
Rafz	044 879 17 18
Landquart	081 322 84 84

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

Livraison à domicile: rapide et fiable

## Chasser les punaises dans les cultures de légumes



Les punaises comme la punaise verte ponctuée (*Nezara viridula*), les punaises nuisibles de la famille des miridés (*Lygus rugulipennis*) ou la punaise marbrée (*Halyomorpha halys*) causent depuis quelques années d'énormes dégâts dans les cultures de légumes et surtout celles

qui sont sous serre comme les poivrons, les aubergines ou les concombres. Il suffit de quelques punaises pour provoquer de gros dégâts car elles sont très mobiles. Une possibilité de les contrer consiste à enlever systématiquement les pontes et les larves dans les cultures sous serre. Des essais d'Agroscope ont montré que cela permet de diminuer nettement les populations de punaises et les dégâts aux cultures. Il faudrait donc rechercher régulièrement les pontes et les nymphes depuis le mois de juin lors des récoltes ou des travaux d'entretien des cultures sous serre. Elles se trouvent généralement sous les feuilles dans le haut des plantes. *Anja Vieweger, FiBL*

### Informations supplémentaires

En ligne et dans la fiche récemment actualisée «Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau» (actualisation F suit).

www.bioactualites.ch > Cultures > Cultures maraîchères > Protection des plantes > Ravageurs > Les punaises nuisibles  
shop.fibl.org > N° comm. 1284 (D), 1649 (F)

### Conseils Cultures maraîchères

→ armelle.rochat@  
fibl.org  
tél. 062 865 04 31



## Faucher avec ménagement pour plus de biodiversité



Les prairies écologiques fleuries sont des habitats de grande valeur. Les mesures suivantes contribuent à les ménager:

- Éviter les faucheuses-conditionneuses, utiliser des barres de coupe plutôt que des faucheuses rotatives et ne pas fau-

cher en dessous de 10 cm, faire plutôt du foin au sol que du silo.

- Espacer les fauches (6 semaines entre la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> coupe) pour permettre aux plantes de se ressemer ainsi qu'aux papillons et oiseaux nicheurs de terminer leur développement.
- Faucher le soir ou tôt le matin quand il y a peu d'abeilles et de papillons en vol.
- Passer dans la prairie le soir d'avant pour débusquer les jeunes lièvre et faons. Faucher du centre vers l'extérieur pour que les animaux puissent fuir.
- Bandes-refuges: Laisser à chaque coupe environ 10 % de la surface sur pied (aussi pendant l'hiver) en chan-

geant chaque fois d'endroit pour que les insectes recolonisent la prairie plus rapidement. *Véronique Chevillat, FiBL*

### Encouragement de la biodiversité

On trouvera en ligne de plus amples informations, des vidéos et des adresses utiles.

www.agri-biodiv.ch

### Conseils Biodiversité

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



## Donner du calcium contre la fièvre du lait



moL'agriculture biologique vise une longue durée d'utilisation des vaches. L'âge d'une vache peut cependant se faire sentir négativement autour du vêlage à cause de la modification du métabolisme du calcium. L'absorption du

calcium dans l'intestin et sa mobilisation à partir des os sont diminuées et les cas de fièvre du lait sont plus fréquents. Les doses préventives ou curatives de calcium sont utiles pour que les vaches ne restent pas par terre. Il y a maintenant pour ce domaine d'utilisation des produits bioconformes qui se trouvent dans la Liste des intrants. Leur utilisation doit être consignée dans le journal vétérinaire à cause de l'administration forcée. Il n'y aura plus d'autorisations exceptionnelles pour les bolus conventionnels. Le FiBL reçoit volontiers vos réactions au sujet des nouveaux produits. *Claudia Schneider, FiBL*

### Les compléments alimentaires

On trouvera en ligne des informations sur toutes les règles concernant les aliments complémentaires, et notamment une liste des produits bioconformes autorisés pour la prévention et le traitement de la fièvre du lait.

www.bioactualites.ch > Élevages > Aliments fourragers pour les fermes bio

### FiBL équipe des aliments fourragers

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



# Résidus de pesticides dans les produits bio: Heureusement rares et faibles

On trouve occasionnellement des produits phytosanitaires de synthèse dans des produits bio. Le FiBL a étudié la problématique sur mandat de Bio Suisse. Extraits du rapport actuel.

Contrairement à l'agriculture conventionnelle, l'agriculture biologique n'utilise pas de produits phytosanitaires de synthèse. De nombreux consommateurs et consommatrices s'attendent donc à ce que les denrées alimentaires bio soient exemptes de résidus. Cela n'est cependant pas toujours le cas. Les méthodes analytiques sont de plus en plus fines et permettent de trouver quelquefois des traces de produits phytosanitaires de synthèse dans des produits bio. Quand ça arrive, l'entreprise concernée doit bloquer préventivement la marchandise et clarifier la cause avec l'organisme de contrôle. Il s'est révélé que la cause est rarement due à un mauvais comportement des agricultrices et agriculteurs bio mais en général à des contaminations environnementales qui viennent du sol, de l'air ou de l'eau ainsi que de la transformation et du commerce. Car la production bio ne se fait pas sous une cloche de protection.

Les produits phytosanitaires font actuellement face à beaucoup de scepticisme. Notamment parce que les effets à long terme et combinés dans le corps sont peu étudiés. Selon un grand sondage auprès des consommatrices et des consommateurs (Baromètre Bio Suisse 2018), la plus faible contamination par les résidus de pesticides est un des principaux motifs d'achat de denrées alimentaires biologiques.

## Produits bio très nettement moins contaminés

Dans le cadre d'une étude mandatée et financée par Bio Suisse, le FiBL a comparé des données et des études sur les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires biologiques et conventionnelles. L'étude s'est basée sur deux jeux de données suisses et sur deux études de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Les données suisses proviennent du monitoring de la qualité des produits frais indigènes et étrangers sur le marché suisse. Elles datent des années 2011 à 2016 et 2014 à 2018. Les produits critiques sont surreprésentés parce que les échantillons ont été prélevés en fonction des risques. Sur le marché réel, la contamination effective devrait donc être plus faible que ce que montrent ces données. Les études de l'EFSA se basent quant à elles sur des données de monitoring de 2018 et de 2020 des États membres de l'UE plus l'Islande et la Norvège, et elles incluent aussi des produits animaux.

Les dépouillements faits par le FiBL montrent que les produits bio sont nettement plus rarement contaminés par des résidus de pesticides que les denrées alimentaires conventionnelles. Selon les données suisses, seulement 9 pourcents de tous les produits frais bio présentent des résidus. Les produits frais conventionnels en ont plus de six fois plus et on en trouve dans 60 pourcents des échantillons. Les études européennes

montrent une image analogue en ayant trouvé des résidus dans 6 pourcents des produits bio et 44 pourcents des produits conventionnels. Les données suisses montrent en outre que les denrées alimentaires bio présentent des teneurs en pesticides beaucoup plus basses: Dans les produits frais bio, les quantités de pesticides sont en moyenne 35 fois – jusqu'à 200 à 500 fois pour certains groupes de produits – plus basses que dans les produits frais conventionnels.

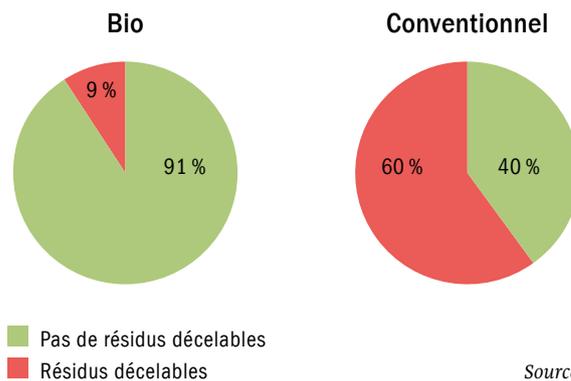
Il y a aussi des différences importantes pour les résidus multiples, c.-à-d. quand plusieurs pesticides sont trouvés en même temps dans une denrée alimentaire (cocktails de pesticides). Les produits frais conventionnels sont nettement plus souvent multicontaminés: en Suisse, environ 50 pourcents des feuilles de salades et 45 pourcents des fruits à pépins présentent des résidus de plus d'un pesticide – contre moins de 1 pourcents pour l'ensemble des échantillons de produits bio.

## Substances et causes fréquentes

Le spinosad, le cuivre, l'azadirachtine (extrait de neem) et la pyrèthrine sont des matières actives autorisées en agriculture biologique et on en trouve donc des résidus dans les produits bio. Elles sont selon l'EFSA responsables d'environ 30 pourcents de l'ensemble des cas de résidus dans des denrées alimentaires bio. Bien qu'il s'agisse de matières actives bioconformes d'origine naturelle, la branche vise à réduire le plus possible les traitements et donc les résidus, par exemple à l'aide de méthodes culturales adaptées et de nouvelles variétés.

Les pesticides organochlorés comme le DDT (dichlorodiphényltrichloréthane) et l'hexachlorure de benzène représentent quelque 5 pourcents des cas de résidus dans des produits bio. Ces pesticides ont été largement utilisés dans le monde entier à partir de 1950, mais ils sont maintenant interdits partout. On en trouve encore aujourd'hui dans de nombreux sols parce qu'ils sont très persistants, et ils peuvent provoquer des résidus spécialement dans les cucurbitacées. Les cas de pesticides organochlorés dans les produits bio viennent donc de

## Résidus de pesticides dans les produits frais Suisse, 2011 à 2018





La dérive des produits de traitement conventionnels est une cause importante des résidus dans les produits bio. Photo: simazoran/Depositphotos

sols contaminés et pas d'une utilisation interdite. Le bromure représente près de 10 pourcents des cas de résidus. Cette substance est utilisée comme pesticide, mais la plupart du temps elle est d'origine naturelle. Les autres 55 pourcents des cas de pesticides se répartissent sur une large palette de produits phytosanitaires de synthèse qui sont utilisés dans l'agriculture, la transformation ou le stockage conventionnels.

Les causes de ce genre de contaminations sont variées, une des plus fréquentes étant la dérive pendant le traitement d'un champ conventionnel voisin. Elle est entre autres considérée comme la cause la plus fréquente des résidus de l'insecticide chlorpyrifos dans les produits frais bio. Une deuxième cause est la contamination indirecte dans la transformation et le commerce, un exemple étant le stockage de marchandise bio dans des silos, des wagons ou des conteneurs qui ont auparavant contenu de la marchandise conventionnelle. Bien que les installations, les entrepôts et les conteneurs de transport soient nettoyés soigneusement entre les lots conventionnels et biologiques, l'élimination totale de tous les pesticides comme l'hydrogène phosphoré, un produit de protection des stocks, n'est pas toujours garantie. Troisièmement, il y a des substances dont la présence n'a pas été causée directement par la protection phytosanitaire. Il est ainsi possible que des résidus de dithiocarbamate viennent de matériaux d'emballage ou de gants en latex inadéquats. La branche s'efforce d'éliminer les causes de ce genre. Et, quatrièmement, il faut aussi considérer la possibilité d'une utilisation consciente et interdite de pesticides par une productrice ou un producteur bio, mais les analyses des organismes de contrôle montrent que c'est très rarement le cas et que, dans la très grande majorité des cas, les résidus dans les produits bio sont involontaires.

### Des mesures efficaces

L'étude du FiBL montre que les produits bio ne sont pas totalement exempts de résidus mais qu'ils en ont beaucoup plus rarement et en traces beaucoup plus faibles que les denrées alimentaires conventionnelles. En plus du renoncement aux produits phytosanitaires de synthèse en agriculture biologique, cela est aussi dû à des mesures et concepts coûteux de la part de la branche bio pour diminuer le plus possible les contaminations. Par exemple, les agricultrices et agriculteurs bio utilisent des haies et les lignes des bords pour diminuer

les risques d'immissions par dérive, et la transformation et le commerce préviennent les contaminations croisées par de coûteux nettoyages et séparations des installations et modifient leurs matériaux et systèmes d'emballage.

Cette étude arrive toutefois aussi clairement à la conclusion qu'il ne sera possible de diminuer encore plus les résidus dans les produits bio que si tous les acteurs de la filière de création de valeur se joignent aux efforts. Y compris ceux qui sont en dehors du secteur bio. *Mirjam Schleiffer, Ursula Kretzschmar et Bernhard Speiser, FiBL*

Ceci est une version raccourcie du rapport «Pestizidrückstände auf Biolebensmitteln» dont la version complète se trouve en ligne:

[orgprints.org/39911](https://www.orgprints.org/39911) (en allemand)



### Éviter les résidus

Bio Suisse et le FiBL proposent un grand choix de matériel d'information pour la diminution et le traitement des cas de résidus (y compris des formulaires d'annonce) ainsi que pour le prélèvement et l'analyse d'échantillons:

[partner.bio-suisse.ch](https://partner.bio-suisse.ch) > Producteurs > Résidus

[partner.bio-suisse.ch](https://partner.bio-suisse.ch) > Transformateurs & Commerçants > Résidus

Plusieurs fiches techniques sont disponibles dans la boutique en ligne du FiBL comme par exemple «Rückstände – benennen, verstehen, vermeiden» (n° comm. 5005), «Abdrift vermeiden im Bioanbau» (1138) ou «Maîtrise des parasites pendant le stockage et la transformation» (1683).

Pour les télécharger gratuitement:

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

Informations supplémentaires et conseils:

→ Sarah Bulliard, Assurance-qualité, résidus et gestion des risques, Bio Suisse

[sarah.bulliard@bio-suisse.ch](mailto:sarah.bulliard@bio-suisse.ch)

tél. 061 204 66 17

→ FiBL Suisse

[info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)

tél. 062 865 72 72



Il y a plusieurs formes de vente directe. Il faut choisir en fonction de sa ferme et de ses aspirations personnelles. Photos: Oliver Oetli

## Quand la récolte *ne fait pas de détours*

De nombreux paysans bio cherchent dans la vente directe des alternatives pour contrer le commerce de gros. Des auxiliaires numériques viennent de plus en plus à la rescousse.

Stefan Brunner raconte fièrement qu'il a réussi pour la première fois en 2020 à écouler sa production «à 100 pourcents en vente directe». Cet agriculteur bio de 35 ans de Spins, dans le Seeland bernois, a lui-même été surpris d'avoir atteint ce but si rapidement. Il a en effet repris la ferme paternelle de 18 hectares de surface agricole utile il y a onze ans. Il a commencé par la reconvertir au bio, mais il livrait ses récoltes comme d'habitude à différents grossistes. Après quelques années, il a «eu des problèmes avec le système». Il règne en effet dans le secteur agricole une politique des prix très dure sur le mode «à prendre ou à laisser»: «Les conditions sont dictées à très court terme et les prix imposés sont tellement bas qu'on doit aller jusqu'à parler de cannibalisme», dit Stefan Brunner. Cela met le travail quotidien fortement sous pression et il faut être sans arrêt sur le qui-vive et livrer dans les délais les quantités convenues sans le moindre défaut. On est donc presque forcé de traiter les pommes de terre avec du cuivre même quand le sol est en fait trop mouillé.

En 2016, Stefan Brunner s'est dit: «Stop, je sors du système. Je ne peux pas changer les règles du jeu, alors je cherche des alternatives.» Le paysan Bourgeon remarque qu'il n'est pas fait «pour les paniers de crabes et les âpres négociations». Il aimerait vraiment plutôt pouvoir traiter à égalité avec ses acheteurs. Ce paysan du Seeland essaie d'abord d'utiliser une app perso pour trouver des clients directs qui peuvent réserver chez lui des légumes au mètre carré et recevoir ensuite la récolte correspondante, mais l'idée ne s'implante pas et Stefan Brunner doit revoir sa copie. L'été suivant, notre agriculteur met en place un abonnement de légumes sur demande d'un cercle de connaissances. Il le démarre avec une vingtaine

d'acheteuses et d'acheteurs. Ce nombre a sans cesse augmenté jusqu'à 120 avant le covid, et aujourd'hui quelque 500 personnes se sont abonnées à ses paniers de légumes, qui sont disponibles en quatre grandeurs pour 60 à 150 francs par mois. Les livraisons personnelles se font dans une région qui couvre Aarberg, Berne, Bienne et Lyss, et pour Soleure et Zurich il y a des points de dépôt. Vu qu'il y a déjà une liste d'attente, l'Eichhof compte bien pouvoir fournir 700 abonnements l'hiver prochain.

Le tout est rendu possible notamment par un programme convivial disponible en open source ([openolitor.org](https://openolitor.org)). En plus des abonnements, la vente directe des Brunner comprend aussi un magasin fermier en libre-service ainsi que des livraisons à des restaurants et à des magasins de vrac. Ces derniers apprécient surtout les grains comme l'amarante, le quinoa, l'amidonnier, l'épeautre ou l'engrain.

### **Pas de magasin ni de stand mais Facebook et Google**

Cet exemple montre que la vente directe peut revêtir plusieurs formes et que chaque productrice et producteur doit trouver ce qui convient pour sa propre ferme. Par exemple, un magasin fermier classique avec service est mieux adapté pour les fermes bien centrées et facilement accessibles, ce qui n'est pas le cas de l'Eichhof à Spins. Stefan Brunner ne veut pas non plus aller sur les marchés hebdomadaires parce que la concurrence y est déjà très forte. Il s'équipe donc volontairement pour le segment qui lui paraît le plus porteur d'avenir: la vente directe liée à des auxiliaires numériques. Le fait que cette stratégie porte ses fruits se voit déjà dans la publicité. Pour commencer, Stefan Brunner avait fait distribuer des prospectus pour ses abonnements dans les boîtes aux lettres de la région – avec un résultat médiocre. Il a ensuite publié une annonce dans le journal local, ce qui avait été plus efficace, mais c'est la publicité payante sur Instagram et Facebook ainsi que l'optimisation de son propre site internet d'après les règles du jeu de Google qui lui apportent le plus grand nombre de clients. Bio Suisse propose aussi de l'aide dans ce domaine (voir encadré).

«La vente directe est un créneau avec du potentiel», dit la cheffe de projet ad hoc de Bio Suisse Michèle Hürner. L'Office fédéral de la statistique a recensé pour la dernière fois par pointage le nombre d'entreprise agricoles avec vente directe en 2016. La proportion était de 21,7 pourcents et devrait atteindre un quart aujourd'hui, mais les fermes bio sont surreprésentées. Selon Bio Suisse, la vente directe aux clientes et clients réalise quelque cinq pourcents de l'ensemble du chiffre d'affaires des produits bio, proportion qui devrait avoir augmenté l'année passée à cause du covid. Selon l'étude «Vente directe dans les exploitations agricoles bio du canton de Berne» (2019) de la HAFL Zollikofen, la proportion de toutes les entreprises agricoles qui se sont lancées dans la vente directe en Suisse a augmenté de 60 pourcents entre 2010 et 2016.

«De nouvelles formes d'écoulement comme des shops en ligne ou des plateformes régionales de distribution sont apparues ces dernières années», dit Michèle Hürner. De nombreux paysans profitent alors d'une infrastructure qu'ils ne doivent pas développer eux-mêmes. D'autres misent sur des distributeurs automatiques réfrigérés de produits frais, ce qui est surtout demandé dans les régions urbaines. Selon Michèle Hürner, on ne sait pas combien de fermes commercialisent toute leur production en vente directe, mais de nombreux producteurs augmentent sans cesse cette proportion, par exemple dans le secteur de la viande. Il y a en effet toujours plus de fermes qui fournissent leurs produits carnés presque seulement à des privés ou à des restaurants. D'autres écoulent aussi une partie de leurs produits en passant par des tiers comme des magasins fermiers, de quartier ou bio. Et il peut aussi valoir la peine de créer une coopérative producteurs-consommateurs ou de participer à un réseau existant. 100 pourcents de vente directe, c'est ce que font en général les nombreux projets d'agriculture solidaire qui sont listées sur la plateforme solawi.ch (renseignements en français sur fracp.ch). Il y a actuellement quelque 40 initiatives de ce type en Suisse – la plupart en Romandie.

### Produire des légumes et raconter leur histoire

Ce qui manque cependant souvent dans ce genre de formes d'écoulement, c'est le contact personnel avec les clientes et les clients. C'est dans les magasins fermiers avec service et avec les stands de marchés hebdomadaires qu'il est le plus prononcé – et proche de zéro avec les automates ou les shops en ligne. Les systèmes d'abonnements avec livraisons hebdomadaires n'offrent pas non plus beaucoup de contact avec les clients, regrette Stefan Brunner, qui trouve cependant que son travail est plus détendu depuis qu'il vend tout en direct. Avoir 500 abonnements lui permet de mieux planifier la production et de mieux absorber les fluctuations de récoltes, et cela lui donne un bon sentiment de sécurité. «La seule chose est que tout cela est encore trop anonyme pour moi», trouve-t-il. Il a donc créé un groupe Whatsapp avec lequel ses abonnés peuvent recevoir des recettes pour des légumes particuliers ou des photos du développement des cultures.

À plus long terme, ce paysan du Seeland veut avoir dans l'appstore une app qui permette réellement d'avoir une interaction plus personnelle. Quand les abonnés se posent des questions, par exemple pourquoi il y a déjà de nouveau du panais ou pourquoi les courges ont des taches sombres, le producteur peut utiliser une fonction de chat pour fournir tout de suite des réponses. Cela doit aussi permettre d'enregistrer et de traiter facilement les absences vacancières ou les souhaits pour l'assor-

timent. Et Stefan Brunner de conclure: «Presque tout le monde peut produire et vendre de bons légumes bio, mais le défi est aussi de raconter de bonnes histoires à leur sujet et de développer une relation personnelle avec sa clientèle.» Beat Grossrieder •



### Eichhof, Famille Brunner, Spins BE



**Méthode d'agriculture:** Bourgeon

**Surface agricole utile:** 18 ha

**Cultures:** Une centaine de sortes de légumes

**Commercialisation:** 100 % vente directe

**Main-d'œuvre:** Des employés fixes et temporaires (saisonniers et auxiliaires du Service agricole) et des apprenants

[www.brunnereichhof.ch](http://www.brunnereichhof.ch) (en allemand)

### Support pour la vente directe

Bio Suisse offre du soutien pour la vente directe, entre autres dans sa boutique avec du matériel d'emballage à prix avantageux. Il y a aussi plus tard du support et du cofinancement pour des textes et des photos en vue d'une présentation attractive de la ferme en ligne et sur les réseaux sociaux.

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

→ Michèle Hürner, Vente directe, Bio Suisse  
michele.huerner@bio-suisse.ch  
tél. 061 204 66 43

### Vérification d'étiquettes pour les produits fermiers transformés:

→ Simone Hartong, Bio Suisse  
simone.hartong@bio-suisse.ch  
tél. 061 204 66 52

### Offres du FiBL pour la transformation fermière:

→ Ursula Kretzschmar, Informations sur la qualité et la transformation des denrées alimentaires, FiBL  
ursula.kretzschmar@fibl.org  
tél. 062 865 04 27

### Séminaires et cours

Bio Suisse et le FiBL organisent régulièrement des réunions sur le thème de la vente directe et de la transformation fermière.

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

### Biomondo – la nouvelle place de marché en ligne

Biomondo.ch est en ligne depuis mai 2021 (voir page 22). Cette nouvelle place de marché de l'agriculture biologique remplace la plateforme boursebio.ch et intégrera par la suite fermebourgeon.ch. Biomondo permettra de renforcer les réseaux entre les producteurs et les consommateurs et aussi, un jour, de fournir des produits bio aux restaurateurs et aux transformateurs.

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

# Moutardes, vinaigres, tomates séchées: *Gugger fait rayonner l'épicerie fine*

Souvent récompensée par le Bourgeon Bio Gourmet, la société Gugger Gourmet poursuit avec talent le filon des produits d'épicerie. À sa tête, Catherine et Eric Gugger sont deux passionnés du goût.

Après plusieurs années passées dans le giron de «Gugger-Guillod», vous venez de créer une société, Gugger Gourmet SA, dédiée à l'épicerie fine. Quel est l'héritage de cette entreprise familiale auprès de votre structure?

**Eric Gugger:** La création de Gugger Gourmet SA date effectivement de janvier 2021, mais l'activité de production et de revente de spécialités culinaires remonte déjà aux années 2000. J'avais initialement créé ce secteur pour diversifier les activités de l'entreprise familiale. Nos racines sont donc profondément ancrées dans le territoire romand et nous entretenons un lien fort avec les producteurs qui sont les partenaires historiques de la maison Gugger-Guillod. Notre situation géographique, le Vully, nous rend également très visibles tant en Romandie qu'outre-Sarine.

Quels sont vos produits phares?

Les deux tiers de notre chiffre d'affaires reposent sur les moutardes et les produits à base de tomates séchées. Nous sommes aujourd'hui les seuls à proposer des tomates bio Bourgeon séchées en plein air. Nous les faisons venir d'une petite exploitation maraîchère italienne, les trions manuellement et les conditionnons soit entières, en lanières, à l'huile, ou en purées aromatisées. Quant aux moutardes, elles sont devenues au fil du temps l'une de nos marques de fabrique, et nous proposons aujourd'hui une trentaine de recettes différentes, à l'ancienne, au miel, aux graines, à l'ail des ours, à l'orange, etc. En parallèle, nous proposons des huiles, des vinaigres, des purées de fines herbes, des conserves et des panures.

Quelles sont les valeurs qui vous animent et selon lesquelles vous définissez votre stratégie d'entreprise?

La première est l'innovation, le renouvellement et la permanente remise en question. La deuxième est la curiosité. Nous sommes gourmands et friands de nouveautés afin d'élargir la gamme. Nous sommes aussi curieux de connaître les goûts et les envies des consommateurs. Pas question de rester sur nos acquis!

Votre structure compte une dizaine de salariés: Diriez-vous que votre taille «entre-deux» est un atout?

Clairement. Nous sommes suffisamment grands pour pouvoir répondre à des demandes concernant de gros volumes, émanant de la grande distribution par exemple. Mais nous sommes également une entreprise de petite taille, donc extrêmement flexible et capable de répondre rapidement à des

demandes très spécifiques, de faire des essais et de fabriquer des petits volumes pour des occasions particulières.

Quelles sont dès lors les principales difficultés auxquelles vous devez faire face?

La première, c'est de trouver des matières premières Bio Bourgeon, et donc des fournisseurs locaux. C'est vraiment le grand défi du moment, notamment en ce qui concerne les graines de moutarde ou le vinaigre d'alcool par exemple. La demande pour les produits Bio Bourgeon est grandissante et nous aimerions élargir notre panel de fournisseurs pour pouvoir y répondre! L'autre difficulté se situe au niveau de l'élaboration technique. L'intégration grandissante de produits bio dans nos recettes nécessite de revoir l'entier de nos processus de fabrication, notamment pour les moutardes. Il a fallu trouver des alternatives pour certains ingrédients inexistantes en bio, et revoir notre approche globale en nous passant de conservateurs et d'antioxydants. Ce sont parfois des équations difficiles à résoudre, d'autant plus que nous sommes particulièrement exigeants en ce qui concerne le goût du produit fini.

Votre reconversion au bio est donc synonyme de difficultés?

Pas seulement, non! Cette transition progressive au bio est stratégique. La labellisation nous a clairement aidés à nous faire une place sur le marché de l'épicerie fine, à gagner en crédibilité, à élargir notre clientèle. C'est clairement un atout majeur pour notre société aujourd'hui.

Quels sont vos canaux de distribution actuels?

Notre premier partenaire historique est le distributeur Globus, avec qui nous travaillons depuis 2009. Les magasins Coop nous ont ensuite approchés par l'entremise de l'Association des produits du terroir fribourgeois. C'est d'ailleurs eux qui nous ont mis le pied à l'étrier pour la labellisation Bio Bourgeon effectuée en 2009. Aujourd'hui, nos produits sont également disponibles dans de nombreuses épiceries en Suisse romande ainsi que sur notre boutique en ligne. Nous travaillons également de plus en plus fréquemment avec le secteur de la haute gastronomie.

Comment se profile l'avenir pour vous?

Nous venons de créer un shop en ligne qui met à disposition du grand public la totalité de notre gamme. Le volume des ventes réalisées prend petit à petit de l'ampleur, et les privés constituent une frange grandissante de notre clientèle, que nous cherchons d'ailleurs à consolider. Jusqu'à présent, nous n'avons pas spécialement mis beaucoup de moyens en actions marketing, participant uniquement à deux salons, celui des Goûts et Terroirs à Bulle ainsi qu'au Marché de Noël de Neuchâtel. Le développement de la gamme Bio Bourgeon est également à l'ordre du jour, c'est clairement un marché en croissance et les distributeurs avec qui nous travaillons sont demandeurs.

Interview: Claire Muller



Les tomates séchées sont au cœur de l'activité de l'entreprise fribourgeoise Gugger Gourmet SA. À sa tête, Catherine et Eric Gugger ont à cœur de sans cesse renouveler et enrichir leur gamme de spécialités culinaires. *Photos Claire Muller:*

**i**

**De grainetier à moutardier, la longue tradition agroalimentaire de la famille Gugger-Guillod**

Le nom Gugger-Guillod est bien connu en Romandie, dans les secteurs agricoles et maraîchers notamment. «C'est mon grand père Ernest Guillod qui a créé l'entreprise en 1920, à Nant FR», précise Eric Gugger. «Reprise par mon père en 1964, elle consistait en négoce de graines et de plantons destinés au grand public et aux maraîchers professionnels.» Une activité d'achat et de revente d'oignons, d'ail et d'échalotes est ensuite venue agrandir l'entreprise. «Puis, en 2004, pour lutter contre la concurrence dont souffrait le secteur horticole, nous avons créé un secteur

alimentaire afin de nous profiler sur de nouveaux marchés», poursuit Eric Gugger, le troisième des trois frères à s'être investi dans l'entreprise familiale. Si Jean-Daniel s'est occupé de l'activité grainetière jusqu'à sa retraite en 2015, Roland gère le commerce de légumes en gros (oignons, ail, échalotes), Quant à Eric, aujourd'hui âgé de 54 ans, fort d'une expérience dans la vente, la gestion et la comptabilité, il vient de racheter le secteur «gourmet» de l'entreprise avec son épouse Catherine, aujourd'hui en charge des contrôles de qualité, de la recherche et développement et de l'organisation des

flux de production. «Si Les spécialités culinaires sont désormais le cœur de notre activité, c'est parce que nous entretenons avec le secteur agricole et maraîcher des relations très étroites.» Aujourd'hui basée dans les locaux historiques de la société Gugger-Guillod, au cœur du village de Nant, à quelques encablures du lac de Morat, la société revendique son positionnement artisanal. Les produits Gugger Gourmet SA ont quant à eux trouvé leur place sur les tables les plus réputées de Suisse romande. [www.gugger-gourmet.ch](http://www.gugger-gourmet.ch)

# «Trop tôt pour évaluer les risques des nouvelles techniques génétiques»

Eva Gelinsky est experte en biotechnologie, ingénierie génétique, droit des brevets et autres questions autour des semences. Qu'attend-t-elle des quatre années de prolongation du moratoire?

**Le Conseil fédéral propose de prolonger encore une fois de quatre ans le moratoire sur les OGM. Ça va calmer le jeu ou est-ce que c'est le calme avant la tempête?**

Eva Gelinsky: Le Conseil fédéral écrit explicitement dans sa proposition qu'il veut utiliser ces quatre ans pour observer l'évolution dans l'UE. On trouve clairement dans une étude récente de la Commission européenne la volonté d'exclure de la loi certains domaines des nouvelles techniques génétiques. Il y aura donc chez nous – comme déjà dans l'UE – une violente bataille autour de la future législation sur l'ingénierie génétique. Et il est probable que la Suisse suive si l'UE accepte des exceptions. Ces quatre années seront donc tout sauf calmes.

**La différence entre l'ancien et le nouveau «génie» génétique?**

L'ancienne ingénierie génétique et ses canons génétiques sont non seulement brutaux mais aussi très imprécis. Cela revient à tirer sur la cellule des billes de tungstène contenant le nouvel ADN, c.-à-d. la propriété qu'on aimerait implanter. Celle-ci va alors se nicher – si elle le fait – au hasard n'importe où. Cela dure donc longtemps avant d'obtenir le résultat escompté. La nouvelle ingénierie génétique peut, du moins selon la théorie, viser des endroits précis du génome où on va par exemple utiliser le ciseau génétique Crispr/Cas pour séparer les deux brins de l'ADN. La cellule cherche alors à réparer cet épouvantable dégât. Il va y avoir des erreurs est c'est souhaité, car cela permet de désactiver certaines fonctions génétiques en leur imposant une sorte de «knock-out».

**Et à quoi sert un tel «knock-out»?**

Cela permet par exemple de réprimer des processus d'oxydation, et une pomme de terre ainsi modifiée ne brunira pas quand on la coupe. Pour les cochons, la désactivation de certains gènes qui limitent la croissance musculaire mène à ce qu'on pourrait appeler des animaux «double-muscle». La croissance musculaire incontrôlée sert à augmenter encore les performances.

**La Cour Européenne de Justice a jugé en 2018 que les nouvelles méthodes génétiques tombaient aussi sous le coup de la loi sur le génie génétique. Pour quelle(s) raison(s)?**

La décision souligne l'absence de «history of safe use». Les publications décisives sur la Crispr/Cas datent de 2012. C'est donc un procédé très jeune. Nous avons trop peu d'expérience et d'informations à son sujet, et donc pas d'«histoire» qui montrerait que ce procédé et ses produits sont sûrs. Or c'est à ça que sert l'homologation obligatoire ancrée dans la loi. Elle demande des données qui permettent une estimation réelle des risques.

**C'est donc le principe de précaution qui est en jeu?**

Oui. Justement, les utilisations comme les «gene drives», un procédé pour accélérer la transmission d'un caractère, montrent que le principe de précaution est primordial. Car on essaie par exemple d'éliminer de cette manière les moustiques qui transmettent la malaria. On va donc créer des organismes qui ne seront pas dans les champs seulement pendant une saison, car, une fois disséminés, ils ne seront définitivement plus rappelables et pourraient menacer des écosystèmes entiers. On ne sait même pas comment faire une véritable évaluation des risques. On travaille aussi sur des virus, des bactéries, des microorganismes. Et partout on utilise les nouvelles méthodes d'ingénierie génétique.

**Leurs partisans veulent sortir les nouvelles méthodes de la loi parce que, contrairement à l'ancien ingénierie génétique, elles n'intègrent pas d'ADN étranger dans l'organisme.**

Si. Car il y a des variantes de ces méthodes qui doivent «intégrer» de l'ADN «étranger». Et même s'il ne devrait pas y avoir d'ADN étranger dans la plante et le produit fini, il faut quand même toujours porter le premier coup de ciseau génétique dans la cellule. On utilise alors soit un canon génétique de l'ancienne génération soit *Agrobacterium* comme une sorte de passeur de gène. Il peut arriver que des parties du ciseau génétique aillent aussi involontairement s'intégrer dans l'ADN. Comme en 2015 et 2016, quand des bovins avaient été génétiquement modifiés pour ne plus avoir de cornes. Comme



*«Il faut un débat sociétal pour déterminer ce que l'agriculture doit devenir à partir de maintenant.»*

Eva Gelinsky

on a pu le constater en 2019, l'opération avait aussi «implanté» dans les bovins du matériel héréditaire de bactéries qui avaient été utilisées dans le procédé. On a alors trouvé dans le matériel héréditaire bovin entre autres des constructions génétiques complètes qui peuvent transmettre une résistance à des antibiotiques.

**Les partisans disent en outre que les mutations surviennent aussi naturellement lors de la «réparation cellulaire».** Ce procédé d'ingénierie génétique peut déclencher involontairement d'autres mutations qui ne surviendraient pas dans la nature. Les plantes sont des organismes relativement complexes. Quand on intervient à un endroit dans un réseau, cela influence aussi d'autres endroits, ce dont on peut très bien ne même pas s'apercevoir parce qu'on ne comprend que fragmentairement le réseau. Cette argumentation fait donc abstraction



du procédé et en déduit qu'il n'y a plus besoin de réglementation légale pour les procédés mais seulement pour les produits. C'est-à-dire examiner seulement le produit fini et ses propriétés particulières. Or le processus est décisif pour savoir quels risques peuvent leur être liées.

#### **Quelles seraient les conséquences si la loi excluait les nouvelles méthodes génétiques?**

Les produits ainsi obtenus n'auraient plus besoin d'une procédure d'homologation selon la législation, on ne ferait plus d'évaluations de risques ni de surveillance. On ne pourrait plus retracer les produits si quelque chose va de travers. Ce serait un passavant pour ces produits car on présumerait simplement qu'ils sont sûrs. Une pure supposition puisqu'on ne sait pas ce qui se passe réellement dans les plantes.

#### **La déclaration obligatoire serait aussi supprimée, donc même l'agriculture biologique ne pourrait plus rester exempte de manipulations génétiques.**

C'est exact. Il y a cependant en Europe aussi une partie toujours plus grande de l'agriculture conventionnelle qui veut produire sans OGM. Là aussi, fini la transparence et la liberté de choix. Pour les sélectionneurs, les agriculteurs, les transformateurs, les consommateurs. Sauf si on crée auparavant des filières et des systèmes de sécurité adéquats. Ce qui provoquerait évidemment une augmentation des coûts et compliquerait la production agricole et agroalimentaire sans ingénierie génétique.

#### **Il y a aussi des représentants de l'agriculture biologique qui misent sur la nouvelle ingénierie génétique. On en a selon eux besoin pour sélectionner plus rapidement des variétés résistantes aux maladies et climatiquement tolérantes.**

Je ne peux pas cautionner cette argumentation, car elle repose fortement sur les promesses de ceux qui, comme les grandes multinationales de l'agrochimie Bayer ou Corneva, font breveter ces procédés et les utilisent. Elles promettent beaucoup. Et prétendent qu'il y faut d'urgence trouver des solutions à cause du changement climatique qui est en cours. Mes recherches pour l'OFEV montrent cependant que les multinationales de l'agrochimie n'ont rien de cela dans le pipeline. Les nouvelles méthodes ne permettent pas du tout de développer facilement des variétés tolérantes aux maladies ou au climat. La tolérance à la sécheresse est par exemple une propriété très complexe qu'on ne peut pas obtenir juste en modifiant quelques gènes. Et les résistances aux maladies sont le plus souvent des solutions à court terme car on utilise en général des résistances dites monogéniques que les organismes nuisibles ont vite fait de briser.

**L'ancienne ingénierie génétique avait déjà promis de vaincre la faim, de résister au manque d'eau, d'économiser des produits phytosanitaires. Cela ne s'est pas produit...**

... Au contraire: L'utilisation des pesticides a augmenté. Ce qui est en jeu est la question générale de ce que doit être l'agriculture. Le point décisif est la combinaison des facteurs, l'interaction entre les sols et les plantes, les possibilités qu'on donne aux auxiliaires naturels pour éliminer les ravageurs. La biodiversité est donc un frein automatique contre la propagation des maladies, et l'agriculture biologique fait beaucoup de recherches là-dessus.

#### **Quel rapport entre l'ingénierie génétique et les pesticides?**

Le développement de l'ancienne ingénierie génétique a permis à la politique d'octroyer le droit de faire breveter le vivant. Avant cela les brevets sur les plantes étaient interdits. L'ingénierie génétique a été le sésame, et elle permet relativement facilement de rendre les plantes résistantes aux herbicides, ce que les trusts de l'agrochimie ont bien sûr mis à profit: Vendre en duopack la semence brevetée et le pesticide est une véritable machine à faire de l'argent. Qu'ils utilisent encore aujourd'hui en continuant d'implanter des résistances à un nouvel herbicide quand les autres sont devenus inefficaces. Ce qui rend l'affaire toujours plus lucrative, car la semence devient toujours plus chère sous prétexte d'inclure davantage de résistances. C'est bien pourquoi on utilise aussi les nouvelles techniques génétiques pour continuer sur la voie des résistances aux herbicides.

#### **Comment faut-il utiliser la prolongation du moratoire?**

Pour rassembler les forces de ceux qui veulent conserver la forme actuelle de la législation sur l'ingénierie génétique. Et pour aborder sérieusement la question de quelle agriculture nous voulons pour l'avenir et tous ses défis. Cela doit déboucher sur une discussion sur la sélection qui finisse par aborder aussi ses technologies. Mais nous continuons de mettre la charrue avant les bœufs puisqu'on commence par les chances supposément offertes par les technologies. Il n'est pas tolérable qu'on les utilise pour adapter les plantes et les animaux à un système absurde. Les deux initiatives agricoles sur lesquelles nous avons voté dernièrement montrent bien qu'il y a là énormément à corriger.

*Interview: Stephanie Fuchs*

①

#### **Portrait**

Eva Gelinsky a passé son doctorat avec une thèse agronomique en géographie. Elle est la coordinatrice politique de la Communauté d'intérêts pour les semences non GM (Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit), un groupement de sélectionneurs bio et d'initiatives semencières allemandes, autrichiennes et suisses. Cette scientifique indépendante fait, entre autres pour l'Office fédéral de l'environnement et Bio Suisse, des recherches sur l'ingénierie génétique et la sélection en Suisse et dans l'UE.

# Nouvelles présentations de Bio Suisse

## Tout frais chez Bio Suisse: campagne d'image, site internet, plateforme de marché en ligne Biomondo.

Un film peut-il être fraîchement imprimé? Plutôt fraîchement développé. C'est le cas du nouveau spot publicitaire de Bio Suisse (voir encadré) qui est prêt depuis la mi-mai. C'est l'élément principal de la campagne d'image de ces prochaines années pour les produits Bourgeon. La pensée de base, celle qui démarque le Bourgeon de la plupart des autres labels bio, est au centre: le principe de la globalité. La ferme doit être entièrement bio de même que toutes les étapes de transformation. «L'idée de la campagne est de montrer la globalité de ce système», dit Sylvia Gysin, responsable de la communication marketing à Bio Suisse. Avec ce slogan accompagnateur: «Bio du champ à l'assiette».

Le concept du film a été élaboré en collaboration avec six productrices et producteurs, dont Urs Brändli, le président de Bio Suisse. Ces hommes et ces femmes représentaient différentes branches de production, venaient de différentes parties du pays, et la jeune génération était aussi intégrée. «Nous trouvons important que le spot soit le plus authentique pos-



La nouvelle campagne d'image a démarré. Photo: Bio Suisse

sible et qu'il corresponde à ce que les paysannes et les paysans font chaque jour dans les champs et la ferme. Ce «Groupe de réflexion» y a veillé avec soin et a aussi participé au choix des scènes.» Et une agricultrice était présente sur place pendant les deux intensives journées de tournage.

Cette année, le coq du film chantera 1200 fois «bio!» dans la rosée du matin. Cette série de spots durera jusqu'à fin septembre, puis la suivante suivra au printemps 2022. La campagne sera diffusée en trois langues par les chaînes publiques et privées de télévision, et elle sera visible avec des bannières publicitaires sur les principaux portails d'actualités et sur les réseaux sociaux.

### Quatre portes d'entrées vers Bio Suisse

Ça a aussi été l'occasion de relancer le site web de Bio Suisse. La présentation en ligne est essentiellement conçue pour le public, c.-à-d. les consommatrices et les consommateurs, les médias et les politiciens. Les producteurs, transformateurs et marchands Bourgeon continueront bien sûr aussi d'y trouver les

informations dont ils ont besoin. L'entrée de ce secteur s'appelle maintenant «Producteurs et partenaires» et se trouve en haut à gauche du nouveau site. Ce lien mène provisoirement vers l'ancien site, et plus tard ces contenus-là seront aussi remaniés.

«Le but principal de la nouvelle présentation est de transmettre des connaissances sur tous les aspects du bio de manière plaisante et distrayante avec des films, des articles de blog, des portraits et bien d'autres choses», explique Sylvia Gysin. Le public accèdera aux motivations et à la diversité du Bourgeon en passant par quatre portes d'entrée. «La porte principale, «Notre engagement», mène vers l'ADN du Bourgeon», continue-t-elle. Ses chapitres s'appellent par exemple Principe Bourgeon, Bien-être animal, Biodiversité, Équité. En franchissant la porte «Notre attitude», on arrive à l'opinion de Bio Suisse sur des thèmes sociétaux et politiques.

Le nouveau site de Bio Suisse est en ligne depuis presque un mois. Il va être affiné, complété et développé en deux autres phases d'ici la fin de l'année. «Il vaut la peine d'aller voir de temps en temps», dit David Herrmann, coresponsable du projet et responsable du service médias.

L'équipe chargée du Web recourra à un test utilisateur pour savoir comment les visiteuses et les visiteurs s'y retrouvent: «Nous sommes déjà maintenant intéressés par les idées pour améliorer sans cesse ce site.»

### En quatre étapes vers Biomondo

La Bourse Bio est arrivée sur biomondo.ch, où on est opérationnel en quatre étapes:

- S'enregistrer maintenant sur biomondo.ch;
- Paramétrer son profil personnel;
- Téléverser de belles photos et une description de la ferme;
- Poster tout de suite les premières annonces.

Andrea Voegtli, cheffe de projet junior en communication marketing, est contente: «Il est très simple de publier des annonces, et il est tout aussi simple de trouver tout ce qu'il faut pour l'agriculture. Cette nouvelle place de marché va sans cesse être développée, et d'ici la fin de l'année Fermebourgeon migrera aussi vers Biomondo. *Stephanie Fuchs*



#### Trois nouveautés pour Bio Suisse

Nouveau spot TV, y compris le «making of»:

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

Nouveau site internet:

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

→ Sylvia Gysin, Responsable de la communication marketing  
[sylvia.gysin@bio-suisse.ch](mailto:sylvia.gysin@bio-suisse.ch)  
tél. 061 204 66 26

Biomondo – la nouvelle Bourse Bio:

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

→ Andrea Voegtli, Cheffe de projet en communication marketing  
[andrea.voegtli@bio-suisse.ch](mailto:andrea.voegtli@bio-suisse.ch)  
tél. 061 204 66 50

## Grand Prix Bio Suisse 2021 – Annoncer maintenant les projets bio novateurs

Leander Dalbert et Alena Matzke avaient reçu le Grand Prix Bio Suisse 2020 pour leur Hazelburger, un burger bio à base de noisette, de betterave rouge, de haricots noirs et de sauge. Le jury avait loué ce produit novateur durable et fabriqué avec ménagement comme véritable alternative aux autres burgers végétariens. «C'était un grand témoignage de reconnaissance pour notre travail pionnier et financièrement risqué», dit Leander Dalbert. La distinction a débouché sur divers reportages et donné au projet davantage de crédibilité vis-à-vis des clients, des paysans et des magasins. «La demande a aussi augmenté», dit Leander Dalbert, qui a investi les 10 000 francs du prix dans deux postes à temps partiel, des pots réutilisables et des machines de fabrication. «En fait j'avais promis à ma femme un sauna», sourit-il.

Le Hazelburger porte bien sûr le Bourgeon. «À la fois un critère de qualité et un défi», dit Leander Dalbert, qui aimerait maintenant multiplier et amener dans d'autres régions la filière durable développée pour le Hazelburger.

Créé en 2006, le Grand Prix Bio Suisse est reparti pour un tour. Les producteurs, personnes, transformateurs, commerçants, chercheurs et autres précur-

seurs peuvent maintenant poser leur candidature pour l'édition 2021. On cherche des idées commerciales et des projets particulièrement novateurs et durables dans le domaine du bio. Ce prix d'encouragement est décerné entre autres à des prestations extraordinaires dans la sélection, la technique agricole ou la recherche fondamentale, mais aussi pour le développement de produits bio et de nouvelles méthodes de transformation, la régionalisation de la com-



Les lauréats du Grand Prix Bio Suisse 2020: Leander Dalbert et Alena Matzke.

mercialisation et de la création de valeur ajoutée, la poursuite du développement d'une région touristique ou, de manière tout à fait générale, pour l'avancement de l'agriculture biologique.

Les projets déposés sont évalués par un jury indépendant qui tient surtout compte de la force d'innovation, de l'importance pour la production bio, des avantages régionaux, écologiques et sociétaux, des chances d'avenir et du potentiel pour les relations publiques. Ce prix d'encouragement est doté de 10 000 francs, et Bio Suisse fera en outre connaître le projet gagnant aux médias suisses et au grand public.

Le délai d'inscription est le 31 août 2020. Il faut s'annoncer par écrit soit par courrier soit par courriel. Le remise du prix se déroulera le 17 novembre dans le cadre de l'Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse. Des informations supplémentaires et le formulaire d'inscription sont disponibles en ligne. *schu*

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Vivre Bio Suisse > Événements > Grand Prix  
→ Lukas Inderfurth, Bio Suisse  
lukas.inderfurth@bio-suisse.ch  
tél. 061 204 66 25

## Nouveaux membres pour la CLA et la CLTC

Succédant à Ernst Graf et à Benjamin Blaser, Kathrin Niemetz et Thomas Buchli sont les deux nouveaux membres de la Commission de labellisation agricole (CLA). Kathrin Niemetz gère à Mümliswil SO une ferme bio de 23 hectares avec vaches mères et remontes d'élevage de la race Grise. Cette agricultrice Bourgeon de 41 ans est aussi contrôleuse chez Bio Inspecta. Thomas Buchli, 39 ans, cultive quant à lui avec sa famille une ferme bio de 24 hectares

à Tenna GR, en zone de montagne IV, avec des vaches mères des races Luïng et Highland ainsi que des moutons miroir. S'y rajoute un gîte avec une maison de vacances et un appartement de vacances. La Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) accueille elle aussi deux nouvelles têtes. Sabine Hegglin vit et travaille à Erlinsbach AG dans la ferme «Egghof» de 40 hectares où elle élève avec son mari des Porcs fermiers de Schwäbisch

Hall et des poules. Cette post-doc en biotechnologie alimentaire de 35 ans a de l'expérience dans le secteur agro-alimentaire. Et Christoph Gehrig, enfin, est agriculteur bio et agro-commerçant diplômé. Il gère à Bellikon AG avec son épouse le domaine du Hubihof, de 28 hectares, centré sur les vaches mères Angus, les grandes cultures et la vente directe de leurs propres produits fermiers. Ils succèdent à Erwin Ackermann et à Peter Braun. *schu*



Kathrin Niemetz (CLA)



Thomas Buchli (CLA)



Sabine Hegglin (CLTC)



Christoph Gehrig (CLTC)

## Deux nouveaux au Service de conseils du FiBL

Thierry Suard complète l'équipe arboricole du FiBL en qualité d'interlocuteur pour les fruits à pépins et à noyau ainsi que les noix. Cet agronome qui a étudié à l'EPFZ a dirigé ces cinq dernières années le secteur Contrôles du département Agriculture de Bio Inspecta. Avant cela, il avait travaillé entre autres pour la Fruit Union Suisse dans les domaines de la formation, de la distillerie et de SwissGAP / Suisse Garantie. *tre*

→ thierry.suard@fibl.org  
tél. 062 865 63 78



Regine Kern Fässler travaille avec Kathrin Huber pour le Service de conseils du FiBL dans le secteur des plantes ornementales et des plantes aromatiques en pots ainsi que pour des projets dans le domaine de la formation. Elle a étudié l'horticulture à la ZHAW de Wädenswil et elle est formatrice avec brevet fédéral. Regine Kern Fässler a travaillé dernièrement comme enseignante spécialisée en jardinage au centre agricole de Liebegg. *tre*

→ regine.kern@fibl.org  
tél. 062 865 17 12



## Fournisseurs de volailles à deux fins

Le FiBL tient pour les avicultrices et aviculteurs intéressés une liste des fournisseurs d'œufs à couver, de poussins et de poulettes de races à deux fins et de races pures (éleveurs biologiques et conventionnels). Nous aimerions donc vous appeler à vous annoncer auprès de nous si vous désirez y figurer. Prière de vous annoncer en fournissant vos coordonnées complètes (nom, adresse, téléphone, et, le cas échéant, votre label bio et votre site internet) ainsi que, comme information, quelle race et quels produits vous voulez proposer. Cette liste est destinée être publiée en ligne sur bioactualités.ch et fibl.org. *Nele Quander-Stoll, FiBL*

→ nele.quander@fibl.org  
tél. 076 720 49 67

## Fiches techniques sur le brûlage, les pots recyclables et la qualité des sols

Il y a dans la boutique en ligne du FiBL trois fiches techniques soit nouvelles soit actualisées à télécharger gratuitement. La fiche technique du FiBL sur le thème du brûlage a été actualisée et est disponible aussi en français avec pour titre «Le brûlage – Une méthode de désherbage thermique sans herbicides». On y trouve des explications sur le principe d'action, l'efficacité et les différents domaines d'utilisation du brûlage. La nouvelle fiche technique «Pots en plastique recyclables», qui est aussi disponible en français, montre comment

on peut diminuer le plastique dans la production de plantes en pots, et elle donne des informations sur les évolutions dans le recyclage des plastiques ainsi qu'une liste de fournisseurs et de fabricants de pots recyclables.

La fiche technique sur le test de décomposition existe en allemand et en anglais (éd. 2021) et en français (éd. 2017) présente une méthode facile à utiliser qui, avec du thé vert et du rooibos, permet de savoir à quelle vitesse le sol transforme la biomasse végétale et forme de l'humus. *tre*

## Plantes problématiques des alpages

Le site internet patura-alpina.ch sur les plantes problématiques des alpages, a été réalisé dans le cadre du projet DigiPlanAlp commun d'Agriidea, d'Agroscope, de Büro Alpe et du FiBL. Il a été complété entre autres avec des informations sur la gestion des arbustes nains et sur l'entretien des pâturages où il y a des rhododendrons, des myrtilliers ou des genévriers, et d'autres thèmes comme les aulnes et les charbons vont s'y rajouter encore cette année. *Daniel Mettler, Agriidea*

→ www.patura-alpina.ch



→ shop.fibl.org  
→ Brûlage: N° comm. 1206  
→ Pots: N° comm. 1213  
→ Test de décomposition:  
N° comm. 1215  
(en allemand);  
n° comm. 1098  
(en anglais);  
éd. 2017 en français,  
n° comm. 1099

# «Pour moi, c'est le bio qui est la base»

Robert Obrist a travaillé pendant plus de 20 ans au FiBL. Il va quitter l'Institut à la fin juin – interview d'adieu.

Il a étudié l'agronomie à l'EPFZ, travaillé comme vulgarisateur cantonal et dans des écoles d'agriculture et, à titre accessoire, a reconverti au bio le domaine viticole du château de Wildegg. Puis Robert Obrist a commencé au FiBL en 2000 et repris en 2008 la direction du département Vulgarisation, formation et communication. Il a dirigé pendant 14 ans le Service de la formation de Bio Suisse et a participé entre autres au développement du plan d'enseignement pour l'apprentissage agricole avec spécialisation en agriculture biologique.

**Quelle a été votre meilleure expérience pendant votre période au FiBL?**

**Robert Obrist:** Que l'Office fédéral de l'agriculture ait attribué plus d'argent au FiBL en 2019, car c'est un saut quantique pour le développement de l'Institut et montre sa reconnaissance définitive dans le LIWIS (système suisse d'innovation et de connaissances agricoles, NDLR).

**Quel projet du FiBL vous a tenu particulièrement à cœur?**

Au sein du projet international STOAS, nous avons déjà, de 2012 à 2014, mis au point comment un check-up de la durabilité peut aider les agriculteurs-trices à poursuivre individuellement et avec automotivation le développement de l'agriculture biologique dans leurs fermes. Je trouve que c'est bien mieux que de faire passer le développement par des directives. Cela n'est malheureusement toujours pas le cas dans la pratique.

**Qu'est-ce qui s'est fait ces vingt dernières années dans le domaine de la formation pour l'agriculture biologique?**

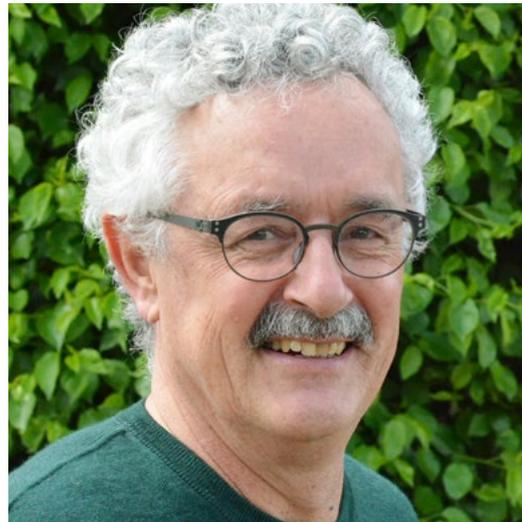
La création de l'École Bio de Schwand, à laquelle j'ai beaucoup contribué en tant que responsable du Service de la formation de Bio Suisse, a été un jalon important. Les défis et les discussions sont cependant toujours les mêmes aujourd'hui: Dans la formation agricole initiale, l'agriculture bio est encore et toujours considérée comme une forme spéciale d'agriculture. Je pense au contraire que l'agriculture bio est la base et je trouverais bien qu'elle soit ancrée comme telle dans le plan d'enseignement.

**Et qu'est-ce qui a changé dans le conseil bio?**

Le conseil pour la reconversion a été repris par les services de vulgarisation cantonaux. Cela a fait qu'il y a aussi dans ces services des conseillers très motivés pour le bio, et cela me réjouit beaucoup. Le Service de conseils du FiBL s'est centré sur le développement de connaissances avec la pratique. Avec cette recherche on-farm, c.-à-d. des essais pratiques, nous faisons déjà depuis longtemps ce qui prend toujours plus d'importance dans les projets de recherche de l'UE depuis quelques années.

**Où voyez-vous l'agriculture biologique suisse dans dix ans?**

Les résultats des votations sur les initiatives sur l'agriculture seront connus quand ce Bioactualités paraîtra. Beaucoup de choses en dépendent. L'agriculture biologique va de toute fa-



çon continuer de croître. L'important est qu'elle croisse avec les marchés, ce que nous avons jusqu'ici très bien réussi en Suisse. La conventionnalisation de l'agriculture biologique sera un défi, et la vulgarisation et la formation peuvent fournir là un travail important – et le commerce ne doit pas recevoir trop de pouvoir. Il y a un grand potentiel dans la restauration collective, et les entreprises ainsi que les pouvoirs publics pourraient miser encore bien davantage sur le bio. Et les cantons pourraient avoir des plans d'action bio pour soutenir la production, la transformation et la consommation des denrées alimentaires bio.

**Que pensez-vous de l'initiative pour l'eau potable?**

Je déplore qu'on ne soit pas parvenu à élaborer un bon contre-projet. S'abstenir n'est pour moi pas une option, et je suis personnellement pour l'initiative même si je la trouve difficile à cause de son texte. Je mise sur le Conseil national et le Conseil des États pour appliquer correctement l'idée de l'initiative si elle est acceptée.

**À quelles tâches allez-vous vous consacrer à partir de l'été?**

Le travail politique va jouer un rôle important, et je siège depuis 2014 avec les Verts au Grand conseil du canton d'Argovie. J'ai aussi un peu de vigne bio – et je suis ouvert à la nouveauté.

*Interview: Theresa Rebholz*

①

## Remerciement de la Direction

Le FiBL remercie très chaleureusement Robert Obrist pour toutes ces années d'engagement pour l'Institut et pour le mouvement bio! Il a en effet beaucoup contribué à l'ancrage et au développement de l'agriculture biologique en Suisse. Sa succession à la tête du département Vulgarisation, formation et communication est encore ouverte, mais il va de soi que la vulgarisation et la formation vont continuer de jouer un rôle central au FiBL. Elles sont en effet au cœur même de l'image que l'Institut se fait de lui-même et vont ces prochaines années continuer de faire partie de son développement stratégique. *Knut Schmidtke, FiBL*

# Plus d'argent pour les légumineuses



Les légumineuses comme ce lupin deviendront toujours plus importantes. Photo: René Schulte

## Céréales fourragères

Lors de la Table ronde des prix de référence du 19 mai 2021, des producteurs, des fabricants d'aliments et des importateurs se sont accordés pour garder les mêmes prix pour l'orge, l'avoine, le triticale, le seigle fourrager, le blé fourrager et le maïs grain. Vu que les légumineuses à graines seront toujours plus importantes à partir de 2022 à cause du renforcement des directives pour l'alimentation des ruminants bio, les prix de référence ont été augmentés de 5.- Fr./dt pour le soja et le lupin et de 2.- Fr./dt pour la féverole et le pois protéagineux. La contribution d'encouragement est de 32.- Fr./dt pour le soja et le lupin et de 3.- Fr./dt pour la féverole et le pois protéagineux.

Vu qu'un plein autoapprovisionnement est possible pour certaines cultures, il y aura un embargo de commercialisation pour les importations Bourgeon à partir du 15 juillet 2021 pour l'orge, l'avoine, le triticale et le seigle fourrager et à partir du 30 septembre pour le maïs grain, et des restrictions de commercialisation pour la récolte 2021 de maïs grain, d'orge, d'avoine, de triticale et de seigle fourrager de reconversion indigène avec une retenue sur le prix de référence pour déclasser d'éventuels surplus. Une retenue de 3.- Fr./dt a été introduite pour l'orge et le triticale Bourgeon à cause du fort taux d'autoapprovisionnement et de l'incertitude au sujet des répercussions de l'affouragement 100 % suisse à partir de 2022.

Prix de référence pour les céréales fourragères et les légumineuses à graines  
Fr./dt, franco centre collecteur

Blé fourrager	83.—
Orge	76.—
Avoine	62.—
Triticale	77.—
Maïs grain	82.—
Seigle fourrager	74.—
Pois protéagineux	87.—
Montant comp.	+ 3.—
Total	90.—
Féverole	77.—
Montant comp.	+ 3.—
Total	80.—
Lupin	99.—
Contrib. encour.	+ 32.—
Total	131.—
Soja	110.—
Contrib. encour.	+ 32.—
Total	142.—
Cultures associées légumineuse / céréale	Prix selon la moyenne pondérée des deux composants

Une retenue de 1.- Fr./dt sera, comme actuellement, prélevée sur les prix de référence de toutes les céréales fourragères indigènes. Hanna Marti, Bio Suisse

## Houblon et orge à bière

La demande de matières premières (régionales) pour la brasserie bio dépasse l'offre depuis longtemps. On manque de houblon bio en Suisse comme en Europe. Selon l'Office fédéral de la statistique, la surface suisse est de seulement 5,8 ha. Cette culture pluriannuelle nécessite de gros investissements et beaucoup de travail (voir aussi le Bioactualités 10 | 2020). L'orge de brasserie bio est aussi encore une culture de niche en Suisse avec ses 40 ha en zone de montagne. Le maltage se fait en majorité en Allemagne, et il serait souhaitable de pouvoir produire davantage de malt bio dans notre pays. Deux projets soutenus par Bio Suisse sont en cours dans ce domaine. Dans le commerce de détail, la bière bio atteint par ailleurs une proportion ad valorem de seulement un pourcent (Nielsen 2020).

Angela Deppeler, Bio Suisse

## Fraises

La Table ronde des prix de référence pour les fraises bio de la saison 2021 a eu lieu fin avril. La production et le commerce se sont accordés pour augmenter le prix de référence de 30 ct./kg par rapport à l'année passée. Les arguments étaient l'augmentation des frais de main-d'œuvre et de la demande alors que l'offre stagne avec une forte augmentation du travail à cause des gels nocturnes d'avril 2021. Les participants ont aussi avancé que, si la production de fraises bio est bel et bien devenue plus efficace, les coûts de l'utilisation d'auxiliaires ont augmenté, et les cultures de pleine terre présentent en bio un grand risque météorologique de production qui se traduit par de fortes fluctuations des rendements. Il y a encore du potentiel pour les variétés précoces et tardives de fraises (afin de prolonger la fenêtre de récolte) et pour les variétés précoces et tardives de framboises d'été (cultures à terme). Le bulletin actuel des prix de référence est disponible en ligne. Sabine Haller, Bio Suisse

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Produits > Fruits > Petits fruits

## Toutes les infos marchés

Prix de référence et recommandations:

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

# Agenda

Prière de vous informer en ligne au sujet des éventuelles modifications à court terme pour les cours. Nous publions volontiers vos cours dans l'agenda en ligne de [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch). Veuillez vous renseigner auprès du secrétariat des cours du FiBL: [cours@fibl.org](mailto:cours@fibl.org). Un extrait de l'agenda en ligne est publié dans l'édition imprimée, et la rédaction s'occupe des choix.

## Production végétale

### Grandes cultures

Visite des cultures bio sur la production de pommes de terre, carottes et betteraves rouges, ainsi que blé de printemps après luzerne avec travail réduit du sol selon l'agriculture régénérative.

**Date et lieu**  
MA 22 juin 2021, 19 h, Noréaz FR

**Organisation**  
Grangeneuve

**Renseignements et inscriptions**  
[www.grangeneuve-conseil.ch](http://www.grangeneuve-conseil.ch) >  
Chercher: «Grandes cultures bio»  
tél, 026 305 58 00  
[iag\\_cca\\_fca@fr.ch](mailto:iag_cca_fca@fr.ch)  
Inscription: jusqu'au lundi 21 juin

### Excursion bandes fleuries dans les vignobles

Les bandes fleuries attirent auxiliaires et pollinisateurs et contribuent au maintien de la biodiversité. Visite des essais de bandes fleuries du FiBL et d'Agroscope et discussion sur les exigences et les avantages pour la vigne.

**Date et lieu**  
JE 5 août 2021  
Romanel-sur-Morges VD

**Organisation**  
Véronique Chevillat, FiBL  
Beatrice Steinemann, FiBL  
Katja Jacot, Agroscope

**Renseignements et inscriptions**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda

### Nouveautés pour les plantes ornementales bio

Défis de la culture biologique des plantes ornementales, vivaces

et ligneuses. Thème principal: le substrat. Cours pour pépiniéristes bio et en reconversion.

**Date et lieu**  
JE 26 août 2021  
Biogärtnerei Neubauer, Erlen TG

**Organisation**  
Kathrin Huber, FiBL

**Renseignements et inscriptions**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda

## Divers

### Farminaire ProBio: Trucs et réponses au sujet de Biomondo

Biomondo a démarré en mai. On peut actuellement utiliser cette nouvelle place de marché de l'agriculture biologique suisse pour vendre et acheter des moyens de production. À partir de la fin de l'année, elle remplacera Fermebourgeon.

- Le chef de projet donnera une petite introduction sur les fonctions actuelles. Les questions et remarques des participants seront très bienvenues et discutées directement.
- Il y aura ensuite une discussion avec la cheffe de projet Vente directe sur l'aide que Bio Suisse peut proposer pour et autour de cette nouvelle plateforme afin d'assurer un bon démarrage en automne.
- À la fin, les productrices et les producteurs dévoileront leurs trucs et astuces au sujet de la présentation sur des plateformes en ligne. L'échange sera modéré par Alice Dind.

**Date et lieu**  
VE 25 juin de 10h30 à 12 h  
En ligne, le lien d'accès sera envoyé après l'inscription.

**Organisation**  
Bio Suisse

**Renseignements et inscriptions**  
Inscription obligatoire à annoncer jusqu'au 23.6.2021  
Michèle Hürner, Bio Suisse,  
[michele.huerner@bio-suisse.ch](mailto:michele.huerner@bio-suisse.ch),  
tél. 061 204 66 43

### Groupe d'intérêt SOL

Adaptable en fonction des souhaits du groupe (le contenu est défini par les membres).

- Techniques d'évaluation du sol: analyses de sol, profil

culturaux, tests à la bêche, évaluation des vers de terre.

- Échanges au sein du groupe: partage d'expériences, visites d'exploitations des membres.
- Visites d'expériences menées dans d'autres régions.

**Dates et lieux**  
Lieux et dates définis en fonction du contenu des rencontres.

**Organisation**  
Amélie Fietier, FRI

**Renseignements et inscriptions**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda

## Tech & Bio

Tech & Bio représente l'opportunité unique de découvrir l'ensemble des nouvelles techniques de production biologique et alternative. Il s'adresse à tous les professionnels concernés par l'agriculture: agriculteur engagé en agriculture biologique ou non, enseignant, étudiant, chercheur, conseiller...

- 100 démonstrations et ateliers
- 375 exposants
- 120 conférences
- 100 % des productions représentées
- 20 pays européens

**Date et lieu**  
21, 22 et 23 septembre 2021  
Lycée agricole du Valentin,  
Bourg-lès-Valence dans la Drôme

**Renseignements**  
[www.tech-n-bio.com](http://www.tech-n-bio.com) >  
Le salon international >  
Ce qui vous attend

## Offres en allemand

### Tierhaltung, Tiergesundheit

#### Probio-Stallvisite

**AMMENGEBUNDENE KÄLBER-AUFZUCHT UND -MAST**  
Einblick in Milchviehbetrieb mit ammengebundener Kälberhaltung und -mast. Claudia Schneider vom FiBL stellt anschliessend die Vor- und Nachteile der verschiedenen Systeme der mutter- und ammengebundenen Kälberaufzucht vor.

**Wann und wo**  
FR 25. Juni 2021  
13.30-16 Uhr  
Thomas Pfister, Neuhof,  
Menzingen ZG

**Veranstalter**  
BBZN, Bio Zug, Bio Suisse, FiBL

**Information, Anmeldung**  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda

## Ackerbau

### Flurgang Spezielle Ackerkulturen und Bodenbearbeitung

#### Themen

Anbau, Ernte und Vermarktung von speziellen Ackerkulturen wie Hirse, Linsen oder Lein sowie von etablierten Kulturen wie Dinkel und Weizen. Besichtigung Bodenbearbeitungsversuch in den Sonnenblumen. Ausklang bei Speis und Trank auf dem Berghof in Kaisten.

**Wann und wo**  
MO 21. Juni 2021, 19 Uhr  
Fricktal: Gipf-Oberfrick, Kaisten AG

**Veranstalter**  
Biofarm, FiBL

**Information, Anmeldung**  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda  
Tel. 062 957 80 60  
[info@biofarm.ch](mailto:info@biofarm.ch)  
Anmeldefrist: 18. Juni 2021

### Flurgang Biokörnerleguminosen und Bioweizensorten

Flurgang durch die Körnerleguminosen Soja, Lupinen, Eiweisserbsen und Ackerbohnen sowie eine Vorstellung des Weizensortenversuches des FiBL.

**Wann und wo**  
MI 23. Juni 2021, 19 Uhr  
Andreas Brunner, Mattenhof,  
Gränichen AG

**Information**  
[www.liebegg.ch](http://www.liebegg.ch) >  
Suche: FEB080

## Obstbau, Beeren

### Erfa Biobeerenanbau

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

**Wann und wo**  
DO 24. Juni 2021  
Ort noch offen

**Auskunft, Kursleitung**  
Patrick Stefani, FiBL  
[patrick.stefani@fibl.org](mailto:patrick.stefani@fibl.org)

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat  
[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda



DOMAINE DE  
LA DEVINIÈRE

Willy & Camille Cretegny | vignerons-encaveurs



## Vins et jus de raisin bio

1242 Satigny | Genève  
www.la-deviniere.ch  
info@la-deviniere.ch  
022 753 22 87

*Bouteilles consignées, lavées et réutilisées*

# Action d'été!

dès 50 kg de semences de prairies =  
1 T-Shirt Semences UFA

Action valable jusqu'au 26 juin 2021  
ou dans la limite des stocks

**UFA**  
SAMEN | SEMENCES



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

## Votre partenaire bio

### Aliments pour poules pondeuses contenant du lin

Les graines de lin sont riches en acides gras oméga-3. Les oméga-3 passent de l'aliment à l'animal, de l'animal aux œufs et des œufs à notre organisme. Les humains bénéficient donc également de l'alimentation saine des poules. Effet secondaire positif : les œufs ont un goût délicieux !

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

**BIO**  
*Actualités*

## 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



## Nécrologie

### «J'ai rarement vu quelqu'un se tenir aussi droit sur ses deux pieds.»

à propos du décès d'Ernst Frischknecht le 14 avril 2021 (Président de Bio Suisse de 1993 à 2001 et Conseiller de fondation du FiBL de 1993 à 2007).



C'était un lundi de l'année 1987. Ernst Frischknecht, qui avait alors 48 ans, et moi, nous siégeons au Grand Conseil zurichois. Lui était de l'UDC, une fraction qui comptait 50 hommes et 2 femmes, et moi j'étais bien parmi mes semblables des Verts, une communauté de 22 écologistes engagés – moitié-moitié femmes et hommes. Les

hommes de l'UDC en beaux habits, les paysans de la fraction visiblement transpirants dans des costumes trop serrés. Et dans cette fraction un Ernst Frischknecht, maigre, lunettes, visage remarquablement ouvert, un brin ascétique mais toujours amical. Et sa bouche, typique de sa sensibilité: on pouvait, si on le connaissait bien, lire son humeur sur sa lèvre supérieure. Lui aussi en complet-cravate, visiblement pas de la dernière mode mais modeste, paysan, n'ayant visiblement pas pris un gramme de graisse en 30 ans. Le Conseil de l'encouragement de l'agriculture biologique.

Lors des votes on devait se lever pour dire oui ou rester assis pour signifier son refus. Comme coulée dans un même moule, toute la fraction UDC était restée assise. Et, au milieu de ces hommes, Ernst se tient debout. Droit comme un i. J'ai rarement vu quelqu'un se tenir aussi droit sur ses deux pieds. Son attitude remplissait à elle toute seule d'énergie blanche cette vénérable salle d'hôtel de ville pourtant comble. Sa fraction hurlait: traître, gringalet... et autres compliments. Tel était Ernst Frischknecht. On peut lire aujourd'hui dans sa bibliographie\* qu'il souffrait de coliques gastriques et qu'il les traitait tout seul avec l'aide de sa femme Dorli. Les idéaux de l'UDC, c.-à-d. l'autodétermination et l'autonomie, il y croyait et il les vivait quotidiennement et personnellement en tant qu'agriculteur

pionnier du bio – et donc ramant à contre-courant. Mais ce parti n'appréciait pas les opinions indépendantes, il fallait être ensemble et à l'unisson. Quatre ans plus tard, Ernst, qui s'était de nouveau fait incendier par le président du parti d'alors, Christoph Blocher, sortait de l'UDC parce que la pression était devenue insupportable. L'aiguille avait quitté la meule de foin qui marchait aux ordres.

Indépendant jusqu'à l'insupportable. Cela aurait été impossible sans la relation profonde et mutuellement protectrice qu'il avait avec son épouse Dorli Frischknecht-Schaufelberger.

Ernst a quitté ce monde le 14 avril, vers le soir, après avoir lutté pendant presque six mois contre différentes maladies violentes et compliquées tout en étant intérieurement toujours plus confiant et détendu. Le 14 avril, c'était le jour d'une Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse extrêmement attendue à cause de la décision concernant la recommandation de voter non à l'initiative pour l'eau potable. Je sais bien comment Ernst aurait voté, il aurait été mis en minorité dans «sa» Bio Suisse. Il aurait lutté contre les arguments uniquement économiques, qu'il a toujours trouvés importants mais jamais décisifs. Car il formait toujours son opinion en se référant à ses expériences avec le monde merveilleux du sol, cette terre nourricière qui a une odeur de pain frais quand elle est en bonne santé, source de vie abritant des milliards de vies, frontière ouverte entre l'eau, les minéraux, les restes de plantes, les animaux et les hommes, traversée par l'air et l'avenir. Navid Kermani dit dans un magnifique poème sur la mort: «La terre vient du ciel.» C'est là qu'Ernst est allé.

Cher Ernst, Adieu, nous viendrons aussi une fois. Jusque là nous continuerons, nous aussi, de protéger les relations – et interactions – positives et de nous investir pour le sol et la terre. Mais peut-être pas aussi droit debout que toi.

Martin Ott, Président du FiBL

\* Le livre sur Ernst Frischknecht: Christine Loriol (2019, en allemand): Damit wir auch in Zukunft eine Zukunft haben. Ernst Frischknecht – der Biopionier. Édition elfundzehn.



 **BANQUE  
ALTERNATIVE  
SUISSE**

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

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

Plus qu'une tendance: Depuis notre fondation il y a plus de 30 ans, nous encourageons et finançons l'agriculture durable dans toute la Suisse.

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



## Des apports équilibrés grâce à l'expansion



### MINEX 980 Natur

- Le rapport Ca:P de 1:1 est idéal pour les rations à base d'herbe
- Utilisable dans tous les systèmes d'affouragement, grâce à la structure élargie
- Une excellente appétibilité



### AlimEX du mois – Rabais Fr. 10.–/100 kg

jusqu'au 02.07.21

ufa.ch

LUTZ & PARTNER AG



HUMAN RESOURCES



**BIOSUISSE**

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Elle représente les intérêts de ses plus de 7'450 entreprises agricoles Bourgeon et encadre ses plus de 1'150 preneurs de licences Bourgeon dans le secteur agroalimentaire. Bio Suisse garantit une agriculture durable qui offre aux hommes d'aujourd'hui une bonne qualité de vie sans menacer les possibilités des générations futures – Le Bourgeon ramène l'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. Dans le cadre d'une nouvelle orientation stratégique de la structure organisationnelle, le poste suivant est créé :

## Direction Département Marchés

(Membre de la Direction ; 80 – 100%)

Avec votre équipe (12 personnes) vous assurez le soutien optimal, le développement et l'extension du marché des producteurs Bourgeons et des débouchés. Vous augmentez la part du marché bio et vous vous engagez pour des marchés transparents. Vous assurez une collaboration ciblée et intense avec les groupes de producteurs et les preneurs de licence (industrie transformatrice et partenaires commerciaux) ainsi que le suivi des canaux de distribution en Suisse (commerces spécialisés et de détail). De plus vous initiez et conduisez des projets stratégiques liés au marché et à la branche. En tant que membre de la Direction vous réfléchissez de manière globale et travaillez étroitement avec le département marketing et communication ainsi qu'avec les autres départements. Dans le cadre du Key Account Management vous communiquez directement avec les commerçants de détail les plus importants, avec les partenaires du marché et les personnes clés de la branche.

Vous êtes idéalement en possession d'une formation universitaire en sciences naturelles (agronomie, biologie, sciences alimentaires, etc.) complétée par une formation supérieure en vente, marketing ou gestion d'entreprise (MAS, diplôme fédéral ou équivalent). Vous avez acquis votre expérience professionnelle par le biais de fonctions dirigeantes dans la vente et l'orientation clients du secteur agroalimentaire suisse. En tant que personnalité douée en communication, vous êtes à l'aise dans les négociations, autant en langue allemande que française. Vous adhérez complètement aux valeurs de Bio Suisse.

Le partenaire mandaté Beat Lutz se réjouit de recevoir votre candidature par courriel et vous garantit une discrétion absolue ainsi qu'un traitement professionnel et rapide de votre dossier.

**Lutz & Partner AG** ▲ Human Resources, Hofgut, CH-3073 Göligen  
Telefon +41 31 350 00 10, [welcomelutzpartner.ch](mailto:welcomelutzpartner.ch), [www.lutzpartner.ch](http://www.lutzpartner.ch)

Le premier conseiller en personnel de Suisse disposant d'un système de management certifié (ISO 9001)

# 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](mailto:edition@bioactualites.ch), [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)