

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

6 | 21
JUIL



FiBL



Engrais organiques

Engrais granulés

- **Biosol** (riche en chitine 7-1-1)
- **Bioilsa 11** (11% N)
- **Bioter Univer** (7-3-5)
- **Bioter Vigor** (5-3-8)

Engrais liquides

- **AminoBasic** (9% N)
- **VinaBasic** (5-0-5)



Andermatt Biocontrol
Suisse

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





Zucker
Sucre
Zucchero

Naturellement naturel.

Naturellement savoureux: le fourrage bio*
 à base de betteraves sucrières.



La pulpe pressée est ce qui reste de betteraves sucrières, lavées, coupées et désucriées. La mélasse ajoutée rend ce fourrage digeste très savoureux – pour le plaisir de vos bêtes.
Toutes les infos sur sucre.ch/fourrage

Prix réduits! Commander maintenant chez votre partenaire commercial.

* Origine: Allemagne/Suisse

Impressum

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

Concept graphique

Büro Häberli
www.buerohaeberli.ch

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

BalancePure (80 g/m²),
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
tél. +41 (0)61 204 66 63

Rédaction en ligne

Ania Biasio (*abi*), Flore Lebleu (*fl*)
Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL
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
tél. +41 (0)62 865 72 00

Abonnements et édition

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

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine (PDF):
www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-6
Mot de passe: ba6-2021

Page de couverture: Le classement des orties parmi les plantes problématiques est controversé, car les autorités ordonnent ainsi qu'elles soient combattues au même titre que les séneçons ou les rumex. Ce que doit aussi faire l'alpage bio schwytois du Wasserberg. Photo: René Schulte

Table des matières

À la une

Alpages

- 6 Le problème des plantes problématiques
- 8 Pâturer tôt, couper trois fois

Agriculture

Ravageurs

- 10 Le scarabée japonais: Un coléoptère invasif très vorace

Grandes cultures

- 12 Les super-pouvoirs de l'avoine

Porcins

- 14 Méthodes astucieuses en comparaison

Ruminants

- 16 Diminuer les concentrés
- 17 Vulgarisation et conseils

Transformation et commerce

Biscuiterie

- 18 Agathe, un biscuit gourmand qui mise sur le Bourgeon

Concours du vin bio suisse

- 20 Un duo vraiment très fort

Systeme de paiement à la protéine

- 23 Interview: «C'est un donnant-donnant»

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 25 Nouvelles
- 26 Responsabilité sociale internationale

FiBL

- 28 Nouvelles

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 22 Marchés et prix
- 29 Agenda / Petites annonces
- 30 Page des lecteurs

Sur l'alpe...

La vie d'agricultrice et d'agriculteur peut être fatigante et le travail dur, pénible. Surtout en montagne et sur les alpages, car la topographie rend leur gestion particulièrement exigeante. Le terrain est souvent malplat, pentu, pierreux – et pas partout carrossable. Pour les zones de montagne et d'estivage, cela signifie que, là où les machines ne passent pas, il faut travailler à la main. Comme on peut le lire à partir de la page 6, cela vaut aussi pour la lutte – officiellement obligatoire – contre les plantes problématiques.

Nombre de consommatrices et de consommateurs ne sont pas conscients que des herbicides peuvent être utilisés pour cela sur les alpages conventionnels. Même si c'est pour des traitements plante par plante puisque la Confédération exige une gestion des alpage qui respecte l'environnement. Et il est encore moins connu que, par manque d'alpages bio, les bêtes bio doivent souvent estiver sur des alpages conventionnels. Et bien des communes ont même rendu l'estivage obligatoire – notamment pour l'entretien du paysage. De nombreuses fermes bio n'ont donc pas le choix et doivent mettre leurs bêtes sur des alpages qui utilisent des herbicides. Le lait et la viande des bovins bio ne peuvent pas être vendus avec le Bourgeon pendant cette période, mais c'est de nouveau possible dès que les bêtes sont de retour dans leur ferme de base. Cette règle est un compromis pour ne pas punir davantage ceux pour qui l'estivage sur un alpage conventionnel est obligatoire. C'est certainement équitable, mais je reste réticent. Car qui peut me garantir que le lait d'une vache bio qui a mangé de l'herbe contaminée est clean dès le premier jour après la désalpe?

Le refus des deux initiatives sur l'agriculture ne changera rien pour le moment et, sur les alpages, les herbicides restent une réalité avec laquelle les fermes bio doivent composer.



René Schulte, Rédacteur en chef adjoint



Dit



«Il faut absolument empêcher le scarabée japonais de se propager dans le Nord de la Suisse.»

Sibylle Stöckli, FiBL
→ Page 10

Compté

455

 vins de 90 productrices et producteurs

ont été inscrits pour le Concours du Vin Bio Suisse 2021.

→ Page 20

Vu – dans les archives: La houe à rumex Müller



C'est dans cet atelier que Willy Müller réalisait ses idées. À part la houe à rumex, il a inventé et modifié de nombreux autres outils. Le Bioactualités lui avait rendu visite il y a 25 ans pour examiner de près ses inventions. Illustration: Bioactualités

Dans les fermes, l'habileté manuelle et les bonnes idées valent de l'or. Par exemple quand un paysan bio argovien réinvente le fer à lampes.

La terre éclate et le rumex peut être tiré du sol – pas sans peine mais plus rapidement. Les bons outils facilitent les tâches pénibles comme l'arrachage des rumex. C'est ce qui avait amené il y a 25 ans Willy Müller à en inventer de nouveaux.

Le Bioactualités lui avait rendu visite en 1996 dans sa ferme, à Schmiedrued AG, et s'était fait montrer ses outils de conception personnelle. Cet agriculteur à la retraite aidait son fils pour les travaux de la ferme, mais il prenait aussi régulièrement le temps de plancher sur ses découvertes. Et tout d'abord le

«Müllereisen», la houe à rumex Müller, avec laquelle on n'attaque pas le rumex verticalement par le haut mais en biais par le côté en coupant la racine en deux pour ne laisser dans le sol que les parties profondes qui ne peuvent pas rebourgeonner. Willy Müller avait expliqué alors que sa houe à rumex augmentait le rendement du travail d'un facteur deux par rapport à la fourche à rumex habituelle et laissait derrière elle une prairie beaucoup moins criblée de trous. Deux décennies plus tard, la houe à rumex Müller ne s'est cependant toujours pas imposée dans la pratique, mais le succès financier n'a jamais été le moteur de l'invention de Willy Müller. Le progrès en soi était plus important pour lui: Il avait par exemple été un des tout premiers à installer un séchoir en grange et avait inventé une «pince à chardons» pour enle-

ver les chardons et les rumex juste avant de moissonner les champs de céréales. Il était aussi fier du râissoir oscillant amélioré qu'il avait développé avec son frère pour la récolte des pommes de terre.

Aujourd'hui comme hier, nombre de paysannes et de paysans bricolent des outils et des machines qui facilitent leur travail. Comme par exemple le jeune agriculteur Andreas Pfister, d'Uster ZH, qui a construit lui-même un système de guidage de tracteur par GPS. Contrairement à Willy Müller, il a pu compter sur l'aide d'une communauté en ligne. On trouve sur bioactualites.ch un article et une vidéo d'explication. *lua*

www.bioactualites.ch > Recherche: AgOpenGPS

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

Migros aura le Bourgeon

Migros et Bio Suisse intensifient leur partenariat: Comme on peut le lire dans un communiqué commun, les normes de Bio Suisse seront à l'avenir aussi valables pour les produits «Migros Bio» transformés et importés. Et, à partir de 2022, le Bourgeon complétera le logo «Migros Bio». Ce grand distributeur et Bio Suisse veulent ainsi s'engager pour une agriculture toujours plus durable. *schu*



Migros intensifie le partenariat avec Bio Suisse.

La Journée du Bétail Bio

De nombreux agriculteurs, vulgarisateurs et chercheurs se sont retrouvés virtuellement le 10 juin pour la Journée du Bétail Bio 2021. Avec ses exposés en ligne et ses discussions techniques, l'événement comprenait aussi des films thématiques qui sont disponibles en ligne. *schu*

 www.bioactualites.ch > Élevages > Journée suisse du Bétail Bio



Un des films traite de la santé des onglons.

Sommet et symposium

Cet automne verra se tenir deux grands événements du secteur biologique suisse. Ouverture le 4 novembre 2021 avec le 1^{er} Sommet Bio de la HAFL à Zollikofen BE. Public-cible: la filière bio de création valeur et autres cercles intéressés. Cette première édition sera centrée sur les légumes avec des exposés et des ateliers sur le gaspillage alimentaire, les filières régionales de création de valeur et les formes novatrices de commercialisation. Suivra ensuite le 18 novembre le Symposium Bio qui a lieu tous les deux ans au Kursaal à Berne. Le thème sera «Agenda 2050 pour la durabilité et la consommation». Des informations actuelles sur et pour le secteur bio seront aussi données lors de cet événement. *schu*

 www.bio-gipfel.ch (en allemand)
 www.bio-suisse.ch > Vivre Bio Suisse > Événements > Symposium Bio

Un guide pour éviter les conflits dus au loup

La multiplication des loups confronte l'économie alpestre et montagnarde et le tourisme à des mesures renforcées de protection des troupeaux, peut-on lire dans un communiqué commun du Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB), de la Société suisse d'économie alpestre (SSEA) et de l'Union suisse des paysans (USP). Toujours plus de troupeaux de moutons sont protégés par des chiens de troupeaux et la menace du loup rend les bovins plus vigilants et plus agressifs. Ces trois organisations ont pour cette raison publié fin mai des recommandations et des idées

dans un guide intitulé «Coopération entre le tourisme et l'agriculture en présence de loups – notions de base, idées et recommandation» qui doit contribuer à éviter les conflits et à permettre aux touristes comme aux éleveurs de vivre une belle saison d'été. Ce guide est complété par une plateforme en ligne accessible avec le lien ci-dessous. *lid/schu*

 www.sab.ch > Média > Communiqué de presse 2021 > La présence du loup nécessite une plus grande coopération entre les secteurs touristiques et agricoles



Agriculture, tourisme et autorités devraient beaucoup mieux coordonner leurs approches du loup.



1^{ère} Journée du Climat

Dans la crise du climat, l'agriculture aussi bien victime que co-fautive et protectrice. Quels rôles et buts Bio Suisse se donne dans la question du climat, à quels défis les productrices et les producteurs seront confrontés et comment on peut s'y attaquer, voilà des exemples de questions qui seront posées lors de la Journée du Climat organisée par Bio Suisse à Bienne le 10 août 2021. Au cours d'échanges avec des chercheurs, des responsables de projets climatiques agricoles ainsi que des productrices et producteurs novateurs, les paysannes et les paysans bio pourront poser leurs questions et apporter leurs idées. Une limitation de dernière minute du nombre de participants reste possible en fonction de l'évolution du covid. Les personnes intéressées sont priées de s'inscrire en ligne. *Corinne Wälti, Cheffe de projet Climat, Bio Suisse*

 www.bioactualites.ch > Agenda

Le problème *des plantes problématiques*



Estiver du bétail bio sur un alpage conventionnel est délicat car les plantes problématiques peuvent y être combattues avec des herbicides bien que ce soit inutile.

«Cherchons alpage / pâturage de montagne pour bovins bio.» Cette annonce avait été publiée ce printemps dans ce magazine. Il y a toujours des agricultrices et agriculteurs sans alpage qui cherchent un lieu d'estivage bio pour leurs bêtes. Avec peu chance de succès: Sur les 6740 exploitations d'estivage (Rapport agricole 2020) de Suisse, il y en a très peu qui sont en bio. Bio Inspecta n'a en effet actuellement que 210 alpages bio sous contrat de contrôle et de certification; les chiffres actuels de Bio Test Agro manquent, mais il y en a moins. On ne peut souvent estiver son bétail bio que sur un alpage conventionnel. Cela n'a pas seulement des désavantages financiers comme le déclassement temporaire du lait: Les paysannes et paysans bio doivent se demander sérieusement s'ils veulent mettre leurs bêtes dans un alpage qui peut utiliser des herbicides. Un choix que les fermes bio avec obligation d'estivage n'ont en fait pas.

Le fait que les alpages conventionnels utilisent des herbicides n'est pas un secret. Cela est entre autres dû à l'Ordonnance sur les paiements directs (OPD): «Elle prescrit qu'il faut lutter contre les plantes problématiques», dit Franz Steiner, conseiller bio du FiBL spécialisé dans les alpages. Et si on ne le fait pas on reçoit moins d'argent. Concrètement, si un contrôle cantonal constate une forte présence de plantes problématiques sur un alpage, cela entraîne une diminution de dix pourcents des contributions d'estivage – mais au minimum 200 et au maximum 3000 francs. Et un envahissement exagéré fait même peser la menace du retrait du droit aux contributions.

Gestion adaptée et régulation mécanique

Les plantes définies comme problématiques sont tous les séneçons, le vétrate blanc, le rumex à feuilles obtuses et le rumex des Alpes, certains chardons, fougères et joncs ainsi que les orties. S'y rajoutent encore des espèces qui posent localement des problèmes, mais aussi des arbustes comme l'aulne vert ainsi que d'autres buissons ou arbres. Pour lutter contre ces plantes, l'OPD autorise explicitement les traitements plante par plante, mais les traitements étendus nécessitent une autorisation. Selon Franz Steiner, la liste des produits chimiques autorisés est longue. «J'observe depuis quelques années une augmentation générale des utilisations d'herbicides sur les alpages conventionnels», dit-il. Ce qui n'est en fait pas nécessaire puisque les alpages bio s'en sortent sans. Pour pouvoir maîtriser les plantes problématiques, il conseille d'adapter la gestion des alpages et de recourir à des mesures mécaniques de régulation (voir page 8). «Commencer de pâturer tôt, maintenir une pression de pâture suffisante, pratiquer une bonne gestion des pâturages et une fertilisation réfléchie permettent déjà d'obtenir de bons résultats», dit-il. Et, en fonction des espèces, les plantes indésirables peuvent en plus être soit coupées, mulchées, saignées, arrachées ou recouvertes. «C'est un travail manuel pénible dans les fortes pentes, mais il y a aussi des machines spéciales.» Pour se préparer au contrôle cantonal des alpages, il recommande aux alpagistes de présenter aux autorités des photos aériennes et des plans d'interventions qui montrent où et quand on a fait quoi. «Il existe pour cela des modèles et des fiches techniques», complète Franz Steiner (voir encadré).

Il trouve aussi important d'effectuer une sensibilisation aux bénéfices écologiques de nombreuses plantes problématiques: «Les fougères offrent des sites de reproduction pour les oiseaux, les buissons abritent de nombreux petits animaux, les chardons nourrissent les abeilles.» Et il ne peut pas comprendre pourquoi l'ortie – pourtant une plante fourragère pour notamment une cinquantaine d'espèces de papillons – est classée parmi les plantes problématiques. Franz Steiner prône donc avec insistance une lutte mesurée et réfléchie, car «Les éliminations radicales ont à long terme des conséquences négatives pour la biodiversité.» Surtout si on recourt à la chimie. *René Schulte* •

Les chardons comme ce cirse des marais ou le cirse épineux sont considérés comme plantes problématiques parce qu'elles se propagent rapidement par leurs graines et leurs stolons. *Photo: René Schulte*



Réguler les plantes problématiques

Plateforme en ligne dédiée aux plantes problématiques des alpages (Agridea, FiBL, Büro Alpe, Agroscope, l'Association pour le développement de la culture fourragère):

www.patura-alpina.ch

Matériel d'information sur la régulation des plantes problématiques des alpages:

www.bioactualites.ch > Cultures > Herbages > Adventices

Guide pour les contrôleurs (Agridea):

www.agridea.ch > Publications > Développement rural > Dynamique des surfaces de montagne et d'alpage > Embroussaillage et plantes à problème en zone d'estivage

Fiche technique, catalogue de mesures, modèle de plan d'interventions (COSAC, Conférence suisse des services de l'agriculture – cantons de Suisse centrale):

www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Grünland > Unkrautregulierung > Unterlagen zu Problempflanzen auf Alpen (en allemand)

Contact

→ Franz J. Steiner, Conseiller bio, FiBL
franz.steiner@fibl.org
 tél. 079 824 44 45





Regard critique sur la fougère au premier plan. Le bétail de l'alpage bio du Wasserberg n'en mange tout au plus que les jeunes pousses. Photos: René Schulte

Pâturez tôt, coupez trois fois

Lutter sans herbicides contre les plantes problématiques donne beaucoup de travail. Comme sur l'alpage des Gwerder dans la vallée de la Muota SZ. Bien gérer ses pâturages peut s'avérer efficace.

La dame de la réception nous attend déjà: À l'entrée de l'étage de Suterren, au pied de l'alpage du Wasserberg dans le Muotathal SZ, la vache laitière Arnia est étendue et détendue au bord du chemin. Rien ne peut la sortir de sa sieste. Ni le vilain temps de ce mois de juin ni la Jeep argentée qui passe tout près d'elle et se met en première pour grimper la côte. Ses copines de la race Brune sont en train de paître quelques mètres plus haut sur une forte pente et ne semblent pas remarquer notre arrivée. Ou alors elles nous ignorent tout simplement.

Quand nous sortons de l'auto en arrivant, le couple d'agriculteurs Bourgeon Käthy et Gerold Gwerder commence par nous montrer la salle de traite mobile avec lactoduc. Au cours des quatre prochains mois, elle suivra les quelque 30 vaches – avec veaux, génisses et cochons – depuis le mayen à 1000 m. alt. jusqu'aux plateaux Laueli, Hinderist Hütte et Gige qui vont jusqu'à bien 1700 m. alt. La fromagerie, elle aussi mobile, dans laquelle Käthy Gwerder fabrique des spécialités sur deux des quatre étages de l'alpage, complète cette infrastructure alpestre.

La base fourragère des vaches est formée par les pâturages alpins – et ils veulent être entretenus. Cela comprend la lutte contre les plantes problématiques, et si on ne le fait pas on doit s'attendre à des diminutions des paiements directs (voir

page 7). L'utilisation ciblée d'herbicides est autorisée sur les alpages conventionnels. Pas sur un alpage bio. «Pour moi, herbicides et fromage d'alpage ne vont de toute façon pas ensemble, et je suis donc contente que nous soyons en bio», dit Käthy Gwerder. Les plantes sont régulées autrement.

Cas mortels connus

Gerold Gwerder monte dans le pâturage et arrache à mains nues un séneçon des Alpes, puis un deuxième, un troisième, un quatrième, ... Les séneçons forment des milliers de graines volantes qui se propagent sur de grandes distances. Et de nouvelles plantes peuvent aussi surgir des racines. Il n'empêche: «On peut facilement les arracher si la terre est humide et meuble», dit ce paysan bio. Il serait cependant indiqué de le faire avec des gants ou une houe. Car cette plante est toxique. Le conseiller du FiBL Franz Steiner, qui est aussi là, conseille de faire pâturer le plus tôt possible: «Les plantes jeunes sont piétinées par le bétail», dit-il. Normalement elles ne sont pas broutées, mais il y a quand même eu des cas mortels de jeunes bovins, ovins et caprins ainsi que de chevaux adultes.

Le vératre blanc est une autre plante toxique qui ne supporte pas le piétinement (en fleur, il ne ressemble plus à la gentiane jaune). On peut bien le maîtriser en imposant précocement une forte pression de pâture. Et s'il faut recourir à la force musculaire, il faut l'arracher avec une bêche coupante à quelques centimètres de profondeur. Les racines pourrissent ensuite si de l'eau s'accumule. Les rhizomes ne peuvent alors pas produire de nouvelles plantes. Pour qu'il ne produise pas de fleurs, le vératre devrait être éliminé avant la floraison. «J'ai une parcelle d'essai sur laquelle j'essaie comment ça fonctionne», dit

Käthy Gwerder. «Sinon on se contente de les couper, et j'amène ensuite les plantes coupées hors de portée des bêtes.» Les animaux ne mangent pas la plante fraîche, mais si elle a séché elle peut très bien finir dans la panse d'une vache et y provoquer des complications qui peuvent aller jusqu'à la mort.

«Récolter» les fougères – controversé mais courant

Contrairement aux séneçons et aux vératres, les rumex à feuilles obtuses et les rumex des Alpes profitent des dégâts de piétinement car ils ont besoin de lacunes dans les herbages pour germer. «Mais ils se font brouter s'ils sont jeunes», dit Franz Steiner. On trouve ces deux espèces d'oseille sur l'alpage bio des Gwerder. Tandis que le rumex à feuille obtuse forme une racine pivotante, le rumex des Alpes a des racines horizontales qui peuvent rebourgeonner si la plante a été broutée ou coupée. Sans compter les dizaines de milliers de graines qui gardent dans le sol leur capacité germinative pendant des dizaines d'années. Ce que le bétail n'a pas nettoyé devrait être arraché, déterré ou fauché après la pâture.

Les fougères impériales et les dryoptéris sont de véritables invasives qui peuvent recouvrir entièrement des surfaces importantes. Le bétail mange les jeunes pousses légèrement toxiques ou les détruisent en les piétinant. On peut aussi intervenir mécaniquement. «Nous le faisons en dehors de la période de reproduction des oiseaux. Au printemps on fauche, en automne on mulche», dit Gerold Gwerder. Et Franz Steiner d'ajouter que faucher régulièrement est en général efficace – à condition de respecter la règle du 3 x 3: «Couper trois fois par année pendant trois ans permet de faire reculer de nombreuses plantes problématiques.» Les éliminer totalement est cependant en général impossible. Pour les Gwerder, les fougères ne sont cependant pas mauvaises en soi: «Il y a une surface de fougères que nous «récoltons», séchons et utilisons comme litière.» Une pratique courante mais controversée par les spécialistes à cause de la toxicité de ces plantes.

Les Gwerder ont davantage de soucis avec les chardons car, comme les séneçons, ils se propagent par les graines et les racines. Le pâturage du Suterer présente en effet tous les quelques mètres des cirses des marais, et les étages supérieurs aussi des cirses épineux. Le piétinement du bétail entrave leur croissance, mais «l'année passée, nous avons arraché tellement de rosettes que nous avons pu en remplir huit grands sacs», se plaint Gerold Gwerder. On pourrait aussi remplir de nombreux sacs d'orties. Ces plantes se répandent en effet rapidement si on ne les fauche pas régulièrement. Käthy Gwerder ne peut cependant pas comprendre que les orties soient considérées comme problématiques puisqu'elles sont une précieuse source de nourriture pour les chenilles de nombreuses espèces de papillons – et même, une fois séchées, aussi pour le bétail. «Mais les orties fraîches piquent les vaches, donc elles n'y touchent pas», dit-elle.

De l'ail des ours et de la menthe sylvestre dans le lait

L'ail des ours n'est pas une plante problématique, mais Gerold Gwerder ne l'aime pas: «Quand il y en a des tapis, je les enclos et j'y fais d'abord pâturer les génisses, et après l'herbe pousse rapidement», explique-t-il. Sa femme Käthy lui en est reconnaissante, car si les vaches en mangent on en retrouve le goût dans le lait, le fromage, le beurre. Franz Steiner dit en riant: «Tu devrais récolter l'ail des ours, car il y a des gens qui sont prêts à payer pour en acheter.» Il n'y a par contre pas d'argent pour

la menthe sylvestre, dont le goût passe aussi dans le lait. On en trouve 200 mètres plus haut sur l'étage du Laueli. Franz Steiner: «Si tu en mets dans ton chalet, tu auras moins de mouches.»

Pour les buissons indésirables, les Gwerder utilisent sécateur et tronçonneuse. «Il m'est cependant arrivé de laisser sur pied un genévrier qui poussait sur un tas de pierres où il ne posait pas de problèmes», raconte Käthy Gwerder. Les aulnes verts doivent par contre être éliminés. Ils émettent du protoxyde d'azote et détruisent le sol. Si les Gwerder avaient toujours des chèvres, les aulnes ne seraient pas un problème car elles les mangent volontiers.

Il ne faut cependant jamais oublier que de nombreuses plantes dites problématiques servent de nourriture et d'abri à de nombreux insectes, oiseaux et petits animaux. La lutte devrait donc rester mesurée. Il faut pour cela une gestion intelligente des pâturages et beaucoup de travail manuel. «Cela fait bien longtemps que je ne compte plus les heures», dit Gerold Gwerder. Au moins il peut avoir de temps en temps l'aide de volontaires. Et la vache Arnia, toute contente, a maintenant rejoint ses copines dans la pente. René Schulte



Toxique: Il faudrait des gants pour manipuler le séneçon.



Käthy et Gerold Gwerder au pied de leur alpage bio.



La ferme et l'alpage des Gwerder, Muotathal SZ

Méthode d'agriculture: Bio Bourgeon depuis 2015

Surface agricole utile: 20 ha d'herbages (ZM II/III) avec 3 ha de surface de promotion de la biodiversité; alpage: 44 pâquiers (ZM III/IV)

Cheptel: 20 vaches laitières; alpage: jusqu'à 30 vaches laitières, 5 veaux, 10 génisses, 15 porcs

Commercialisation: Vente directe à petite échelle, commerce, fermes d'engraissement

Main-d'œuvre: Le couple Gwerder et leur fils Melchior

www.alpkaeserei-wasserberg.ch (en allemand)

Un coléoptère invasif *très vorace*

Le scarabée japonais provoque d'immenses dégâts dans l'agriculture. Le changement climatique favorise son établissement, et un foyer a été identifié au Tessin l'année passée.

Personne ne se réjouit à l'idée de voir en vrai ce scarabée vert qui dévore littéralement de nombreuses sortes de plantes en causant des pertes financières importantes. Venu d'Italie, les premiers scarabées japonais (*Popillia japonica*) ont franchi la frontière suisse en 2017 et, malgré les intenses efforts de lutte entrepris l'année passée, il a réussi à former un foyer dans le district tessinois de Mendrisiotto. La Suisse et l'Italie sont jusqu'à présent les seuls pays du continent européen où le scarabée japonais a été identifié. Sinon cet insecte n'a réussi à prendre pied que dans les Açores il y a quelques années. Le scarabée japonais peut être identifié à l'aide des cinq touffes de poils blancs qu'il porte sur les côtés de l'abdomen, sinon il ressemble beaucoup au hanneton des jardins (*Phyllopertha horticola*).

De l'œuf à l'insecte adulte, le scarabée japonais se développe en général en une année, mais ce processus peut durer deux ans dans les régions plus froides. La période de vol dure de juin à août, puis la femelle pond entre 40 et 60 œufs. «Le scarabée japonais est cependant en vol seulement à partir de températures de 25 degrés et s'il y a peu de vent», explique Jürg Grunder, spécialiste des insectes et chargé de cours de protection phytosanitaire à la ZHAW de Wädenswil. Le menu de ce scarabée

très vorace comprend plus de 300 espèces de plantes agricoles, forestières et horticoles. En Suisse, c'est pour le moment les vignes tessinoises qui sont les plus touchées. Cet insecte mange les fleurs, les fruits et – surtout – les feuilles. Ses larves vivent dans le sol et se nourrissent de racines d'herbes, ce qui explique les fréquents dégâts qu'il cause aussi dans les prairies.

Le changement climatique favorise sa propagation

Vu qu'il n'est pas chez lui en Suisse mais qu'il peut causer des dégâts importants, le scarabée japonais est considéré comme ravageur de quarantaine. Il y a donc une obligation générale d'annonce et de lutte. En plus de l'adéquation bioclimatique de la Suisse, il n'a chez nous pas d'ennemis naturels, et nos grandes surfaces d'herbages ainsi que l'abondance de plantes hôtes expliquent le potentiel de propagation et de nuisance de



«Le réchauffement du climat favorise l'établissement de nouveaux ravageurs.»

Sibylle Stöckli, FiBL

ce scarabée. Sibylle Stöckli, biologiste, fait de la recherche au Département des Sciences végétales agricoles du FiBL. Elle simule la propagation et le développement saisonnier d'espèces



Caractéristique typique du scarabée japonais: les cinq touffes de poils blancs sur les côtés de l'abdomen. Ce scarabée dévore presque toutes les parties des plantes et peut causer d'immenses dégâts dans les cultures agricoles.

invasives dans les conditions climatiques actuelles et futures. Elle le fait avec l'aide de données sur les variables climatiques locales, l'expansion actuelle des ravageurs et leurs caractéris-



«Il y a aussi un risque de propagation avec de la terre ou des mottes de racines de plantes.»

Jürg Grunder, ZHAW

tiques écologiques. Sibylle Stöckli a aussi réalisé des modélisations de ce genre pour le scarabée japonais. Les simulations montrent que de nombreuses régions de plaine du Tessin présentent actuellement un climat idéal pour lui. La zone de propagation potentielle pourrait doubler à cause du réchauffement climatique, et d'ici la fin de ce siècle, le Plateau suisse devrait lui aussi être bien à très bien adapté pour la survie à long terme du scarabée japonais. «Cette estimation prouve qu'il est absolument primordial d'empêcher une immigration du scarabée japonais dans le Nord de la Suisse», souligne la chercheuse. «Le réchauffement du climat favorise l'établissement de nouveaux ravageurs dans des régions dans lesquelles ils ne pouvaient pas encore survivre. Pour le scarabée japonais, ce sont surtout les températures douces et une forte humidité du sol et de l'air qui jouent un rôle.»

De la recherche à la stratégie de lutte

En plus de la simulation de la propagation potentielle, la surveillance au champ est aussi importante pour savoir où les ra-

vageurs séjournent et à quelle vitesse ils se répandent ou se font réprimer. «Le scarabée japonais se fait capturer dans des pièges avec des attractants soit dans des endroits où il a déjà été identifié soit dans ceux où une colonisation est possible», dit Jürg Grunder, pour qui les simulations sont nécessaires pour planifier le monitoring dans les régions concernées. Ces données permettent finalement à la Confédération d'élaborer une stratégie efficace pour enrayer la propagation. Cette stratégie taillée sur mesures pour la Suisse doit permettre de prendre les bonnes mesures de lutte – maintenant et à l'avenir, au bon moment et au bons endroits.

Les insecticides qui sont utilisés par exemple aux USA pour lutter contre le scarabée japonais ne sont pas autorisés en Suisse. La Confédération mise sur l'efficacité de produits de lutte biologique qui s'attaquent spécifiquement aux larves du scarabée qui sont dans le sol. Agroscope cherche pour cela principalement dans le domaine des champignons entomopathogènes, dont certains ont déjà été utilisés avec succès pour la lutte contre les hannetons. À la ZHAW, le groupe de recherche de Jürg Grunder mise plutôt sur des nématodes parasites. Il y a en outre des paysannes et des paysans qui observent les plantes et enlèvent les scarabées. Une grande prudence est demandée au commerce: «Le scarabée japonais se déplace surtout en empruntant passivement des moyens de transport comme les voitures ou les avions», explique Jürg Grunder. «Il y a aussi un risque particulier de propagation avec de la terre, des déchets végétaux ou des mottes de racines de plantes.»

C'est comme ça que ce scarabée a pu – longtemps incognito – se répandre un peu partout dans le monde. Élaborer soigneusement une stratégie et en tirer les bonnes conclusions ne sera donc pas seulement efficace pour la Suisse mais compliquera la propagation du scarabée japonais dans toute l'Europe. Aline Lüscher

Photos: Agroscope, ZHAW, mäd



En haut: L'équipe de la ZHAW cherche des larves dans des échantillons de terre.
En bas: Au Tessin, des vignes ont été fortement endommagées par le scarabée japonais.



Wanted: Le scarabée japonais

Agroscope a composé un dossier avec des informations au sujet du scarabée japonais.

www.popillia.agroscope.ch

La Confédération compte sur l'aide de la population. La vidéo «Wanted: scarabée japonais» appelle la population tessinoise à photographier les scarabées japonais qu'elle voit et à les enregistrer sur la carte interactive. Les nouvelles annonces avec photo sont examinées.

www.scarabeejaponais.ch

www.youtube.com > Wanted: scarabée japonais

→ Sibylle Stöckli, Groupe Protection des plantes, FiBL
sibylle.stoekli@fibl.org

tél. 062 865 72 75

→ Jürg Grunder, Groupe Protection des plantes, ZHAW
juerg.grunder@zhaw.ch

tél. 058 934 55 89



L'avoine alimentaire séduit toujours plus de producteurs convaincus par ses atouts agronomiques et son potentiel commercial. Photo: mejn / Adobe Stock

Les super-pouvoirs de l'avoine

font de l'œil aux producteurs

Après des années de stagnation, la production d'avoine alimentaire a quadruplé en cinq ans en Suisse. Un regain d'intérêt qui s'explique avant tout par ses atouts agronomiques.

Située à quelques encablures à peine des bâtiments de la ferme, la parcelle d'avoine fait la fierté de Christian Rüfenacht, à la tête d'un domaine de 35 hectares à Longirod, au pied du Jura vaudois. Voilà deux ans que la céréale à panicles d'origine nord-européenne a fait sa réapparition dans l'assolement de l'agriculteur. «Mon père en cultivait déjà à l'époque, mais c'était pour nourrir les chevaux. Le retour de cette céréale sur mon domaine est donc pour moi plein de sens!»

S'il savait le marché demandeur, c'est surtout par intérêt agronomique que l'agriculteur vaudois a semé de l'avoine alimentaire pure au printemps passé. «Elle est précieuse dans notre rotation, et elle se plaît dans notre contexte pédoclimatique», résume Christian Rüfenacht. La vitalité apparente de la parcelle perchée à 800 mètres d'altitude semble lui donner raison. Malgré les affres climatiques de ce printemps – sécheresse suivie d'un excès de précipitations, la parcelle est relativement homogène et la céréale, déjà bien tallée en ce début du mois de juin, laisse augurer une bonne récolte.

«Depuis ma reconversion à l'agriculture biologique en 2018, j'étais à la recherche d'une autre céréale que le blé afin de rallonger mes rotations, de diversifier mon assolement et de lutter contre les adventices», poursuit l'agriculteur vau-

dois. L'avoine est alors en voie d'être recherchée, à condition d'être cultivée «pure» et d'afficher un remplissage du grain suffisant (voir encadré ci-contre).

L'avoine est intéressante dans la rotation à plus d'un titre, confirment Victor et Etienne Bovy, à la tête de la ferme de Pré Martin, située à quelques kilomètres de là, également sur la commune de Longirod VD, qui ont également intégré *Avena sativa* à leur assolement l'an passé. «L'avoine constitue pour nos cultures maraîchères un bon précédent qui s'avère particulièrement efficace: Elle est redoutable pour nettoyer les prairies sales ou les parcelles d'orge-poïs ou de colza qui affichent une forte pression d'adventices.»

Effet antigéminatif

La réputation épurative de l'avoine n'est en effet plus à prouver. «C'est vraiment la culture nettoyante par excellence», confirme Marina Wendling, spécialiste grandes cultures à l'antenne romande du FiBL. «Elle laisse une parcelle parfaitement propre.» Sa capacité assainissante s'explique par sa capacité à occuper rapidement le terrain et à empêcher la levée d'adventices potentiellement concurrentielles comme le chiendent ou le chardon. Mais aussi grâce aux composés allélopathiques diffusés par son appareil racinaire, c'est-à-dire des substances biochimiques qui lui confèrent un pouvoir antigéminatif remarquable et diminuerait la proportion de nématodes et de champignons parasites. «Dans les rotations, l'avoine est une culture neutre qui permet de couper les cycles de plusieurs maladies classiques des céréales comme le piétin verse par exemple», poursuit Marina Wendling. En outre, son enracinement fasciculé et relativement profond



L'avoine est une culture purifiante. Photos: Claire Muller



Christian Rüfenacht, de Longirod VD, a adopté l'avoine il y a deux ans.

permet d'aérer et d'ameublir le sol, améliorant ainsi la structure d'un terrain compacté.

Exigente en eau mais pas en azote

En termes de mise en place, l'avoine demande un lit de semence assez fin et, surtout, une bonne humidité résiduelle du sol. «C'est sans conteste la céréale au plus fort besoin en eau», confirme Hansueli Brassel, conseiller technique chez Biofarm, principal acheteur d'avoine bio sur le marché suisse. Si l'eau peut vite devenir un facteur de croissance et de rendement limitant, les besoins en azote de l'avoine sont modestes: «Mieux vaut ne pas trop apporter de fumure de façon à éviter la verse.» Sa faible exigence en azote permet de l'insérer en 2^{ème} ou 3^{ème} céréale à paille dans la rotation, confirme Marina Wendling, qui rappelle en outre que l'avoine valorise donc mieux les sols plutôt lourds et affiche un pH neutre. L'éventail variétal des avoines comestibles n'est pas des plus larges, mais il offre ce-

pendant le choix entre une mise en place automnale ou printanières. «À 800 mètres d'altitude, pas question de la mettre en place avant l'hiver, qui peut être très rigoureux par chez nous», explique Christian Rüfenacht, qui a donc opté, tout comme ses voisins les Bovy, pour une variété de printemps, Canyon, qu'il a semée cette année aux alentours du 1^{er} avril.

Mis à part un éventuel passage de rouleau ou de herse en début de végétation, l'avoine se passe de toute intervention. «La récolte intervient en seconde partie d'été, après le blé», observe Christian Rüfenacht, qui a frôlé les cinq tonnes par hectare en terme de rendement, pour une densité de semis de 125 kilos par hectare. «Seuls 80 pourcents de la récolte correspondaient à l'exigence qualitative et ont donc pu être rémunérés à hauteur de 77 francs par décitonne», glisse encore l'agriculteur vaudois. L'avoine est une culture moins rémunératrice que le blé, «Mais je m'y retrouve vraiment de par ses atouts agronomiques et le plaisir que j'ai à la cultiver!» Claire Muller



Un succès commercial à confirmer

Si l'avoine est recherchée par le marché, l'exigence qualitative des acheteurs est bien réelle: Pas question pour Biofarm, le principal acheteur d'avoine alimentaire bio en Suisse, de prendre en charge des avoines cultivées en association. «On demande que le poids spécifique des grains soient d'au moins 54 kg/hl étant donné que l'avoine doit être décortiquée avant d'être floconnée», précise Hansueli Brassel, conseiller technique chez Biofarm. «En outre, on ne veut pas avoir à trier à de trop nombreuses reprises, d'où la nécessité d'éviter au maximum les graines étrangères dans la récolte et donc d'exiger des avoines cultivées uniquement en culture pure.» Longtemps considérée comme une culture

«bouche-trous» dans les rotations des agriculteurs bio, l'avoine alimentaire a gagné ces dernières années ses lettres de noblesse. «De 120 hectares en 2014, on est passé à près de 500 hectares en 2020», constate Hans-Georg Kessler, gérant de Biofarm. L'avoine est l'un de nos plus gros succès en terme de volume, et elle est en phase de devenir une production clairement stratégique.» Ses qualités nutritionnelles, son prix accessible et la tendance des grands distributeurs à mettre le flocon d'avoine bio sur le devant des rayonnages expliquent cette progression impressionnante. Et le potentiel n'est pas encore épuisé, aux dires de Hans-Georg Kessler: «Avec l'apparition sur le marché des boissons lactées

de substitution, l'avoine est sans doute une production qui va connaître une forte demande ces prochains temps», glisse l'expert. Mais attention: «Le marché reste quand même volatil et cela restera sans doute une niche.»

→ Hans-Georg Kessler, Biofarm
kessler@biofarm.ch
tél. 062 957 80 53

Informations supplémentaires

📄 www.bioactualites.ch > Cultures > Recherche: «avoine alimentaire»
→ Marina Wendling, Antenne romande du FiBL
marina.wendling@fibl.org
tél. 021 619 44 77

Méthodes astucieuses en comparaison

Au Danemark, en Italie et en Suisse, des paysannes et paysans astucieux veillent au bonheur des cochons. Exemples de systèmes créatifs avec leurs avantages et leurs inconvénients.

Le projet international POWER (Proven welfare and resilience in organic pig production) a examiné des exemples de fermes novatrices qui élèvent leurs cochons dans des systèmes auto-crées de plein air ou combinés «indoor/outdoor». La motivation qui se cache derrière le bricolage est le bien-être animal et l'utilisation polyvalente des surfaces avec le moins possible de travail et le plus possible de ménagement du sol. Les solutions sont adaptées aux différentes structures des fermes et sont continuellement améliorées. *Textes: Anna Jenni, FiBL*

Danemark

Au Danemark, les porcs bio sont engraisés en porcherie après un sevrage en plein air, mais les truies portantes doivent avoir accès au plein air pendant 150 jours. Souvent elles ne viennent dans une stabulation avec parcours que pour être saillies. La gestation, la mise-bas et l'allaitement se passent dans les champs.

① Porcherie d'élevage mobile sur pâturage

Une des fermes étudiées pratique cet élevage en plein air en intégrant un box de mise-bas complet dans la cabane du pâturage, qui est assez grande pour qu'on s'y tienne debout et qu'on peut déplacer avec un tracteur. Cela diminue les pertes de porcelets et simplifie la gestion de l'élevage. Chaque cabane comporte quatre compartiments avec un parcours individuel, chacun étant prévu pour abriter une truie avec sa portée. Après six mois d'utilisation à un endroit, la cabane est déplacée sur un autre pâturage et la surface est utilisée pendant deux ans pour des cultures. Et un système astucieux facilite la manutention des clôtures: des manivelles permettent d'enrouler facilement les fils autour d'un des piquets de clôture.

- + Facilite la gestion de l'élevage en plein air, diminue les pertes de porcelets
- Seulement possible sur des terrains plats, gros investissements au départ



Les truies portent des boucles nasales pour ménager l'enherbement

② Chaque jour une nouvelle pâture



Il suffit de peu de temps pour que la surface soit entièrement labourée.

Les 450 porcs d'une ferme porcine dans le Nord du Jütland jouissent d'une vie nomade: Leurs porcheries sont déplacées une à deux fois par jour avec l'enclos du parcours intégré de 180 m². Un train de chenilles monté sous les cabanes permet de le faire rapidement et facilement avec un tracteur. Pendant le déplacement, les porcs suivent le mouvement en restant dans leur enclos, et des caméras permettent de vérifier qu'aucun ne se blesse. La ferme a trois de ces installations prévues pour 150 porcs chacune. Après une journée d'utilisation, la surface est utilisée comme champ pendant trois ans.

- + Courte période d'utilisation de l'herbage, déplacement facile
- Seulement possible sur terrain plat, coûts d'utilisation élevés

Suisse

En Suisse, l'élevage porcin de plein air ne joue qu'un rôle mineur même en bio. Une aire de fouissage ou un accès au pâturage sont exigés seulement pour les truies tarées.

③ La remorque tout-en-un



La «caravane pour les truies» se déplace facilement avec un tracteur.

Lorsqu'on travaille avec des porcs sur des herbages permanents, le gazon doit rester le plus intact possible pour ne pas favoriser les adventices et pour maintenir la valeur fourragère de la surface. La «caravane pour les truies» d'une ferme soleuroise relève ce défi. La plateforme déplaçable conçue pour dix porcs d'engraisement comporte abreuvoirs, automate à aliment et aire de repos. Les déjections tombent sur le pâturage à travers des caillebotis. Ces zones fortement sollicitées n'abîment donc pas le sol. Des portes peuvent s'ouvrir des deux côtés de la remorque pour accéder au

pâturage et des clôtures flexibles permettent de délimiter deux pâturages par emplacement, ce qui permet de déplacer la plateforme deux fois moins souvent. Les porcs restent sur la remorque lors des changements de parcelles. En hiver, l'installation doit être rendue résistante au gel.

- + Utilisation ménagante et flexible des surfaces, courte durée d'utilisation, aussi possible sur terrains en pente
- Groupes de grandeur limitée et non extensible

④ Cabanes modulaires mobiles



Les cabanes sont bon marché, rapidement assemblées et faciles à déplacer.

Ces cabanes isolées en acier galvanisé, qu'une ferme du canton de Zurich importe directement d'Angleterre, permettent aux porcs Berkshire de passer toute l'année dehors. Les truies mettent bas dans des cabanes spécialement aménagées. Ce n'est que vers trois à quatre mois que les gorettes sont intégrés au groupe à l'engraisement, jusque là ils vivent sur une parcelle avec les truies et le verrat. Il y a des cabanes de plusieurs grandeurs. Leur assemblage est rapide et facile. Une fois sur le pâturage, les crochets ou barres fixées au toit permettent de déplacer les cabanes avec un frontal. Cette ferme fait tourner ses cochons dans la rotation sur des prairies temporaires composées de plantes fourragères. Les surfaces sont changées une fois par année, mais les porcs sont amenés sur différentes parcelles en fonction de leur âge.

- + Les cabanes sont bon marché, rapidement assemblées et faciles à déplacer, possible aussi sur terrains inégaux
- La gestion des bêtes exclusivement en plein air est exigeante, forte sollicitation du sol

Italie

L'élevage porcin en plein air toute l'année est largement répandu en bio en Italie: 60 pourcents des porcs d'engraisement – et même 95 pourcents des truies allaitantes et leurs porcelets – vivent en plein air et pâturent souvent dans des forêts ou des paysages de broussailles. Les parcelles de ce genre permettent aux cochons de satisfaire toute l'année de manière naturelle leurs besoins en matière de températures.

⑤ Du bon lard grâce à beaucoup d'herbe

Dans l'élevage extensif de plein air d'une ferme italienne, les dix truies de la race Cinta Senese et leur verrat vivent toute l'année dans une grande oliveraie. Pour assurer la protection contre les prédateurs, les naissances et les premières semaines de l'allaitement se passent dans une porcherie avec parcours bétonné et accès à du terrain ouvert. Pendant la période de végétation, les porcs à l'engrais-



Porcs d'engraisement sur une vaste surface assolée.

sement pâturent sur les terres assolées qui se trouvent autour de la porcherie et peuvent donc trouver différentes plantes fourragères directement au pâturage. On les change de parcelle après deux semaines. Ils passent les mois d'hiver dans une grande zone clôturée qui comporte des buissons et des arbres. Il est prouvé que la grande proportion de fourrage vert augmente la teneur en acide linoléique du lard de dos et de la chair musculaire.

- + Utilisation diversifiée des surfaces, faible pollution des sols grâce au pâturage extensif
- Beaucoup de travail pour les clôtures, système de production complexe

⑥ Une forêt pour les cochons



Vastes parcelles avec des forêts et des surfaces enherbées.

Dans ce système, les porcs d'engraisement vivent en groupes de 20 bêtes sur des parcelles de deux hectares avec des forêts et des pâturages ouverts. Des petits abris fixes offrent une protection contre les intempéries. La grande surface par bête garantit que l'écosystème forestier se remette de son utilisation par les porcs. Les surfaces sont changées après trois à quatre mois et ne sont plus pâturées pendant plus d'une année. Les porcs sont affouragés le matin pour diminuer leur activité de fouissage afin de ménager la surface forestière.

- + Faible pollution des sols grâce au pâturage extensif, élevage porcin dans un environnement très naturel, peu d'infrastructures
- Grands besoins en surfaces, beaucoup de travail pour clôturer les surfaces et contrôler les troupeaux

Systèmes d'élevage en comparaison. Un tableau récapitulatif se trouve en ligne:

www.bioactualites.ch > Élevages > Porcins

Lien vers le projet POWER:

projects.au.dk/coreorganiccofund > core organic cofund projects > POWER

Diminuer les concentrés et surveiller la condition corporelle

La proportion de concentrée autorisée pour les ruminants va bientôt diminuer. Il est important de se préparer, d'observer et d'adapter l'affouragement en fonction de ses animaux.

Le Cahier des charges du Bourgeon se durcit encore dès janvier 2022: Les ruminants ne pourront plus recevoir que 5 pourcents de concentrés. Cela pourrait être difficile – surtout en début de lactation – pour les fermes qui ont des vaches à haut rendement. Il est donc primordial qu'elles se préparent bien en vue des nouvelles conditions d'affouragement. Une vache en lactation a principalement trois possibilités de s'adapter à un changement d'affouragement: Elle peut diminuer ou augmenter sa production de lait, former ou consommer de la graisse corporelle, modifier son comportement alimentaire et ruminatoire.

Pour sa propre santé et pour la rentabilité, le mieux est qu'elle modifie surtout son comportement alimentaire et ruminatoire. Au début de la lactation, presque toutes les vaches consomment un peu de graisse corporelle et modifient leur condition corporelle, plus connue sous le nom de notation de l'état corporel (NEC, ou Body Condition Score BCS), et elles maigrissent. On considère qu'il est malsain que la NEC fluctue de plus de 0,5 point, car les grands changements peuvent provoquer des problèmes de santé et de fécondité. La NEC se stabilise en général entre la 9^{ème} et la 16^{ème} semaine de lactation et les vaches cessent de maigrir. En tant que spécialistes du FiBL et de la HAFL, nous sommes partis de l'hypothèse que les agricultrices et agriculteurs peuvent diminuer ou supprimer les concentrés quand les vaches se sont stabilisées sans qu'elles diminuent davantage leur NEC et leur production de lait. Le but est donc que les vaches mangent davantage de fourrages grossiers quand elles reçoivent moins de concentrés.

Diminuer les concentrés, ça marche!

Dans le cadre de deux travaux de semestre effectués à la HAFL, nous avons observé vingt vaches de deux troupeaux laitiers bio. Dans une des deux fermes, les vaches Red Holstein ont reçu seulement la moitié de leurs concentrés à partir de la stabilisation de la NEC, et elles ont ensuite donné en moyenne 38 kilos de lait par jour. Les concentrés ont même été complètement supprimés pour deux vaches en première lactation. Dans l'autre ferme, les vaches Tachetée rouge suisse n'ont plus du tout reçu de concentrés après la stabilisation de la NEC. Elles donnaient à ce moment-là en moyenne 30 kilos de lait par jour. Leur NEC a été contrôlée deux fois par semaine. Nous avons comparé la consommation de concentrés par vache et par année avec les quantités que les vaches auraient reçues si elles avaient été comme avant calculées sur la base de leur production de lait. Nous avons en outre analysé les productions laitières de l'année 2020 et nous les avons comparées à celles de l'année précédente. Les vingt vaches de l'étude ont reçu en moyenne un

tiers de concentrés de moins que ce qu'elles auraient eu si elles avaient été alimentées comme d'habitude auparavant: Avec 64 kilos chacune, les vaches Tachetée rouge suisse ont reçu seulement la moitié des 123 kilos de concentrés qu'elles recevaient auparavant chaque année, et les Red Holstein ont reçu en moyenne 260 kilos de concentrés au lieu de 348.

Trois quarts de l'ensemble des vaches de l'étude ont produit en 2020 un peu plus de lait qu'en 2019. Après la réduction des concentrés, 25 pourcents des vaches ont diminué leur production laitière et 30 pourcents ont recommencé à consommer de la graisse corporelle. Au total 45 pourcents des vaches n'ont diminué ni leur production de lait ni leur NEC, donc elles ont apparemment mieux réussi à modifier leur comportement alimentaire. Ces vaches s'en sortent donc avec l'affouragement disponible dans leurs fermes bio – même avec peu de concen-



Davantage de fourrages grossiers – aussi pendant la lactation. Photo: Philipp Rohner

trés. Il faut cependant bien les observer, car elles ne devraient si possible pas continuer de consommer de la graisse corporelle après la diminution des concentrés. Des études de ce genre vont être menées ces prochaines années avec d'autres fermes qui utilisent encore plus de concentrés. Nous recommandons cette méthode de diminution des concentrés à toutes les agricultrices et agriculteurs qui veulent ou doivent diminuer les concentrés et qui ont du plaisir à observer leurs vaches. Anet Spengler Neff (FiBL), Christophe von Däniken, Sarah Haug, Stefan Probst (HAFL)



Trucs pour diminuer les concentrés

Produire des fourrages adaptés aux conditions locales pour avoir des vaches productives et en bonne santé était un des thèmes de la Journée du Bétail Bio. Les postes thématiques ont été enregistrés et sont disponibles sur le canal Youtube du FiBL. La fiche technique sur la NEC est une introduction à l'évaluation de la condition corporelle d'une vache.

www.bioactualites.ch > Élevages > Journée du Bétail Bio
shop.fibl.org > N° comm. 1678

Nouvelles variétés de blé *sur la liste*



La moisson n'est pas terminée qu'il faut déjà penser aux prochains emblavements. Les exigences pour la qualité protéique ont été légèrement relevées pour la récolte 2021 (voir page 23). Les variétés Prim de la Sélection céréalière Peter

Kunz et Montalbano d'Agroscope/DSP ont été ajoutées à la liste des variétés de céréales recommandées en bio (voir le lien). Prim vient compléter Wiwa. Elle a des caractéristiques boulangères et une résistance aux rouilles jaune et brune encore un peu meilleures et fournit des rendements comparables. Montalbano est une variété barbue très productive avec de très bonnes caractéristiques de résistances et une bonne qualité boulangère (mais des teneurs en protéines plus basses que Prim). Il y a déjà suffisamment de semences pour Montalbano mais pas encore pour Prim. Ces deux variétés vont aussi bien pour la culture intensive qu'extensive. La variété Nara doit

encore être cultivée sous contrat et elle ne peut être recommandée qu'avec un sous-semis. Les variétés Titlis et Molinera seront retirées en 2022 et ne sont donc plus multipliées. Lorenzo et Arnold ont été supprimées de la liste et ne sont plus disponibles. *Hansueli Dierauer, FiBL*

shop.fibl.org > N° comm. 1374

Conseils Grandes cultures

→ marina.wendling@
fi-bl.org
tél. 062 865 1728



Démarrage au ralenti *pour le printemps laitier*



Normalement la production et les teneurs du lait augmentent au printemps dès que les vaches vont au pâturage. Cette année, les résultats des contrôles laitiers montrent cependant dans bien

des fermes des faibles teneurs en urée et parfois aussi en protéines. On doit donc penser à un manque à la fois de protéines et d'énergie dans la ration. À quoi cela est-il dû? Le printemps 2021 a été caractérisé par beaucoup de froid et surtout de pluie, ce qui peut favoriser une forte augmentation des dégâts de piétinement dans les pâturages. Beaucoup de vaches ont donc dû retourner à l'étable après la mise à l'herbe et se contenter de fourrages conservés qui avaient perdu de leur qualité au fil de l'hiver. Et quelques prairies n'ont pu être pâturées que tardivement quand l'herbe était déjà très haute – et donc de moins bonne qualité

fourragère. Quelques paysans ont essayé de compenser le manque de protéines avec des concentrés protéiques, mais le plus souvent avec peu d'effet et de rentabilité. Car étonnamment la production de lait n'a pas ou seulement peu diminué dans la plupart des fermes.

Christophe Notz, FiBL

Conseils Production animale

→ nathaniel.schmid@
fi-bl.org
tél. 062 865 1724
tél. 079 783 67 42



Moins de plastique *pour les plantes en pots*



Même en bio, la production et la vente de pots et de plateaux de plantes ornementales ou aromatiques consomment beaucoup de plastique. Pour en économiser, les producteurs de plantes en pots

peuvent suivre la stratégie des trois R: **Réduire:** Préférer les pots fabriqués par emboutissage à ceux qui sont produits par moulage par injection. **Réutiliser** plusieurs fois les plateaux alvéolés de production et de transport. **Recycler:** Les plastiques à éliminer sont pressés en balles pour le stockage dans l'entreprise et le transport vers l'usine de recyclage. Cela nécessite trois fois moins de place et diminue les frais de transport. Les consommateurs doivent être informés qu'il faut éliminer les pots horticoles en plastique via le sac de collecte des plastiques ménagers.

Kathrin Huber, FiBL

Fiche technique et cours

Fiche technique «Pots en plastique recyclables»

shop.fibl.org > N° comm. 1213

Cours «Neu im Biozierpflanzenbau»,

26 août 2021, Biogärtnerei Neubauer, Erlen TG (en allemand, traduction en français)

www.bioaktuell.ch > Agenda

Conseils Plantes ornementales

→ kathrin.huber@
fi-bl.org
tél. 062 865 04 12



Agathe, un biscuit gourmand qui mise sur le Bourgeon

Depuis qu'il a repris la biscuiterie nyonnaise il a y un an, Alexis Richard insuffle un vent de créativité et d'ambition à la PME Agathe, qui vient d'obtenir la certification Bio Bourgeon.

Il flotte dans l'air une délicieuse odeur de chocolat, de caramel, et de noisettes torréfiées: Pas de doute, c'est ici, dans une zone industrielle située en périphérie de Nyon, que la biscuiterie Agathe possède ses quartiers. Dans l'immense halle de 1500 mètres carrés, l'équipe – une petite dizaine de personnes en production – s'active aujourd'hui à la préparation d'«agathines», des petits biscuits au chocolat qui serviront à la garniture de glaces haut de gamme destinées... au marché russe!

L'entreprise Agathe, discrète PME fondée il y a septante ans, nourrit en effet des ambitions internationales. Reprise il y a un an par Alexis Richard, dynamique entrepreneur qui est entré au capital de la société vaudoise, Agathe se positionne désormais sur la production de biscuits Bio Bourgeon – et vient d'ailleurs d'obtenir une certification pour quatre nouvelles recettes.

Désormais sise sur les bords du Léman, l'entreprise est connue en Romandie de longue date sous le nom de «Les biscuits de Tante Agathe». «Elle a été fondée en 1954 à Oron-la-Ville VD par une Bretonne, épouse de l'ambassadeur fran-

çais en Suisse et fervente pâtissière», raconte Alexis Richard. Le petit atelier de production grandit au fil des ans, franchissant des paliers successifs en termes de volume et de reconnaissance commerciale, jusqu'à être repris par l'actuel patron (voir encadré ci-contre) en association avec deux autres familles de propriétaires.

Il y a un an, Alexis Richard lance alors le projet de faire d'Agathe la première biscuiterie Bio Bourgeon de Suisse. «Force est de constater que, sur le marché, les biscuits bio fabriqués à base d'ingrédients locaux sont quasi inexistant – à l'exception de quelques biscuitiers artisanaux», observe-t-il. Depuis l'été passé, le patron et son équipe, forte d'un savoir-faire de plusieurs dizaines d'années, s'attellent à revoir intégralement les recettes et à modifier complètement la politique d'approvisionnement, pour atteindre le défi qu'ils se sont fixé: n'utiliser que des ingrédients bio d'origine suisse. «Ce sont deux chantiers que nous menons de front – trouver des ingrédients locaux et bio – mais nous pensons qu'à terme ils vont converger pour ne faire plus qu'un.»

Une équation compliquée à résoudre

Après avoir abandonné définitivement l'huile de palme, Agathe s'attèle à trouver œufs, farine et beurre produits dans un rayon le plus petit possible autour de la biscuiterie. «La garantie de provenance des ingrédients doit être avant tout vaudoise, et à défaut, suisse», explique Alexis Richard.

En parallèle, ce dernier ne compte pas son énergie pour résoudre la délicate équation de la certification Bio Suisse.



Alexis Richard ambitionne de faire d'Agathe la première biscuiterie labellisée Bio Bourgeon en Suisse. Photo: Claire Muller



En parallèle de la fabrication de biscuits destinés à des glaciers, Agathe vient de lancer une nouvelle recette apéritive, salée cette fois, à base de gruyère AOP, et labellisée Bio Suisse. Photos: Claire Muller, m2d

«Le sucre suisse et bio manquait cruellement à l'appel ces derniers mois sur le marché, ce qui nous a empêché d'obtenir notre certification dans les temps», poursuit-il, regrettant quelque peu que les efforts consentis sur le reste de l'approvisionnement restent dans l'ombre et soient finalement trop peu récompensés.

«Globalement, répondre aux exigences émises par Bio Suisse concernant la transformation agroalimentaire est une équation délicate à résoudre», confie Alexis Richard. «Outre le fait de trouver l'ingrédient, il faut pouvoir s'assurer d'un approvisionnement régulier, ce qui, sur des marchés émergents, n'est pas une sinécure.» Après quelques mois de recherches et d'essais, Agathe dispose désormais de quatre recettes – deux sucrées et deux salées – certifiées Bio Bourgeon. «Nos travaux nous ont permis d'améliorer de façon notable le goût des biscuits. Sans arômes artificiels, on ne peut pas tricher. Mais, avec des processus de fabrication bien maîtrisés, on arrive à sublimer le goût des matières premières.»

Reste que le pari économique est osé, avec des coûts de fabrication qui ont pris du jour au lendemain l'ascenseur à cause des matières premières bio et suisses au prix radicalement plus élevés – 80 pourcents pour la farine, 100 pourcents pour le beurre. Mais la stratégie de l'entreprise semble s'avérer payante. «Nos produits ont été lancés sur le marché au début du printemps, avec une politique de prix qui, même si elle reste dans le raisonnable et l'accessible, a été revue à la hausse, et les retours des clients sont bons.»

Une aventurière comme égérie

Vendus entre 4 et 6 francs les 100 grammes, les paquets «Ronds de citron», «Caramehles», «Pépites choc», «Dorés beurrés» et «Oranneigés» ont d'ailleurs été intégralement retravaillés pour l'occasion, tout comme l'identité visuelle de l'entreprise nyonnaise. Sur l'emballage, le visage de Tante Agathe a disparu, remplacé par celui, plus jeune et plus jovial, d'Agathe, une jeune femme aventurière. «On passe de Tati Danièle à Amélie Poulain», sourit Alexis Richard. Outre le changement de personnage emblématique, la croix suisse est désormais estampillée sur les paquets – qui sont quant à eux conçus en forme de chalet suisse.

Sur les réseaux sociaux, la nouvelle égérie de la biscuiterie vaudoise partage ses aventures à travers le territoire helvétique – du Castelgrande de Bellinzzone TI au Lac d'Uri, en passant par la désalpe de Charmey FR et le chemin des planètes de St-Luc VS. «Le storytelling est au service des valeurs

que nous défendons», affirme Alexis Richard, qui ambitionne de faire d'Agathe une marque reconnue à l'échelle nationale, voire internationale. Coop et Manor, tous deux séduits, propose dans leurs rayons l'intégralité de la gamme, qu'on peut également commander en ligne et trouver dans des épiceries et magasins bio. Reste que le commerce de détail ne constitue pour l'instant que 20 pourcents du chiffre d'affaires de la firme, ce dernier étant essentiellement basé sur la vente de biscuits aux hôtels et restaurants ainsi que de garnitures et de fonds de tarte à l'industrie pâtisseries et glacière.

La famille des biscuits Agathe vient tout récemment de s'agrandir avec deux recettes de biscuits apéritifs, salés, aromatisés au gruyère AOP et aux herbes fournies par des séchoirs valaisans. «À terme, notre stratégie est de ne proposer plus que des biscuits Bio Bourgeon dans notre gamme», lance encore Alexis Richard, conscient du chemin qui reste à parcourir. Mais Agathe a sans nul doute les ressources pour poursuivre ses aventures! Claire Muller



Un patron venu du monde des technologies

Alexis Richard a repris les rênes de l'entreprise vaudoise Agathe il y a tout juste un an, prenant une part du capital de la société, également détenue par les familles Sevez (qui possède le vermouth Dolin) et Tacquard (à la tête du groupe français Loc Maria Biscuits). Savoyard de naissance, issu d'une famille active dans la fabrication de crozets – des pâtes traditionnelles à base de farine de sarrasin – le patron âgé de 49 ans, marié et père de trois enfants, a longtemps travaillé dans le secteur des nouvelles technologies, notamment pour le développement d'accessoires pour la firme Logitech. Épicurien assumé, le Vaudois d'adoption ne cache pas son ambition et ses valeurs, constatant le besoin de transparence des consommateurs à l'égard de leur alimentation, ainsi que leur envie toujours plus marquée de se nourrir avec des produits sains et locaux. Alexis Richard est bien décidé à mener Agathe et sa nouvelle identité sur un marché qu'il juge émergent mais prometteur.

 www.biscuits-agathe.ch

→ Biscuits Agathe

contact@biscuits-agathe.ch

tél. 021 804 60 60

Un duo vraiment très fort

Bertrand Favre est l'un des vigneron bio historiques du vignoble genevois. Régulièrement primé dans les concours, ce professionnel a été consacré par le titre de «Vigneron Suisse Bio».

Bertrand Favre n'est pas un inconnu. En 2012, il remporte le Prix Bio du Grand Prix du Vin Suisse avec son Gamaret 2011. Il réédite l'exploit six ans plus tard, avec son Chasselas Non-Filtré 2017. Cette année-là est particulièrement fastueuse pour le Domaine de Miolan, qui monte aussi sur la troisième marche du podium dans la catégorie «Gamaret, Garanoir et Mara purs». Et comme les bonnes nouvelles n'arrivent jamais seules, Bertrand a vu sa femme remporter la médaille d'or du concours national pour aller chercher pour le compte du Domaine de la Vigne Blanche le trophée récompensant le meilleur pointage de la catégorie «Gamay».

Un couple de vignerons mariés depuis une quinzaine d'années, mais travaillant des domaines différents. Lorsque nous les avons rencontrés en 2019 pour le cahier spécial consacré à

Genève, Bertrand Favre nous avouait son amour pour les plus traditionnelles des cépages genevois. Il expliquait alors: «Le regain d'intérêt pour le Gamay et le Chasselas constitue un juste retour des choses. Il me semble que le manque de maîtrise œnologique est l'une des raisons pour lesquelles ces classiques ont périclité. Si les vignerons du siècle passé avaient eu les connaissances et les moyens technologiques d'aujourd'hui, Chasselas et Gamay n'auraient jamais perdu le statut de rois du vignoble.»

Une famille, cinq trophées

Les classiques du vignoble genevois demeurent les favoris de Bertrand Favre et Sarah Meylan? En 2019, cette dernière expliquait: «La parcelle de la Vigne Blanche, qui a donné son nom au domaine, est orientée plein sud. Elle bénéficie d'une magnifique exposition. Le Gamay s'y plaît, quelle que soit la qualité du millésime. En 2018, année de sécheresse, les cépages modernes tels que le Gamaret ont beaucoup souffert. En revanche, les cépages traditionnels tels que le Chasselas et le Gamay, qui ont eu plusieurs siècles pour s'adapter aux spécificités du climat et du terroir genevois, ont beaucoup mieux résisté.»

Si maîtriser ses classiques constitue une priorité pour le couple, il ne faudrait surtout pas en déduire que le duo ne se sent pas à l'aise avec les spécialités. En effet, Bertrand Favre, tout comme Sarah Meylan, repartent avec deux trophées chacun (en plus de celui de Vigneron Bio Suisse 2021). Madame place deux de ses assemblages – le Merlot-Garanoir 2019 Réserve de la Commune de Cologny et l'Esprit de Genève 2019 du Domaine de la Vigne Blanche – sur le podium de la catégorie «Assemblages rouges». Monsieur s'impose lui dans les monocépages. Son Muscat sec Les Défis 2020 dame le pion à tout le monde dans la catégorie «Blancs traditionnels». Quant à son Malbec, il termine deuxième des «Rouges traditionnels». À ces quatre médailles d'or, ajoutez encore trois médailles d'argent pour L'Intégral, le Chasselas non filtré 2020 du Domaine de Miolan, L'Etoile de Miolan 2019 (un effervescent à base de Gewürztraminer) et la Cuvée Albertine 2020, un Garanoir du Domaine de la Vigne Blanche.

Une consécration et une confirmation

Sur son site Internet, Bertrand Favre explique: «L'accent est mis sur la qualité. Des productions réduites et un mode d'exploitation à la vigne, comme à la cave, le plus naturel et doux possible. Ainsi, après quelques années de production intégrée, le domaine est reconverti à la culture biologique et suit les cycles de la nature et de la lune, qui visent à obtenir des plantes saines en évitant d'épuiser les sols par une exploitation trop intensive.» Cette exigence de qualité, tout comme les atouts intrinsèques d'une exploitation familiale exploitée par la même lignée depuis le milieu du 14^{ème} siècle ont permis à Bertrand Favre d'effectuer un superbe tir groupé dans une compétition au niveau toujours plus relevé. *Alexandre Truffer, Vinum*



«Vigneron Suisse Bio 2021»: Bertrand Favre et son épouse Sarah Meylan gèrent chacun un domaine viticole. Photo: Régis Colombo / diapo.ch

www.domainedemiolan.ch

Toutes les infos sur le Concours du vin bio suisse:

www.vinum.eu

Les lauréats du concours du vin bio suisse 2021

Blancs traditionnels



GENÈVE AOC LES DÉFIS MUSCAT SEC 2020

Domaine de Miolan, Genève

Nez typé et expressif allié à une bouche élégante, fraîche et superbement vineuse pour un Muscat harmonieux doté d'un équilibre impressionnant

Rouges traditionnels



VALAIS AOC CORNALIN 2020 *

Cave Caloz, Miège VS

Remarquablement soyeux, expressif et gourmand, ce Cornalin impressionne par sa profondeur, son équilibre, la pureté de son aromatique délicatement épicée et sa persistance

Assemblages blancs



AARGAU AOC FRICKTALER LES BLANCS 2019

Weingut FiBL, Frick AG

Cet assemblage convaincant par une robe dorée, un nez de mirabelle et de poire et par sa bouche corsée soutenue par une vivacité rafraîchissante

Assemblages rouges



AARGAU AOC FRICKER GAMAY REICHENSTEINER SPÄTLESE 2018

Weingut FiBL, Frick AG

Robe opaque, nez de fruits noirs, bouche opulente, arômes de mûre et de cerise. Finale persistante et enjôleuse

Piwis blancs



SCHAFFHAUSEN AOC SAUVIGNAC 2020

Weingut Stoll, Schaffhausen

Robe dense et dorée, nez de fruits exotiques: un blanc généreux et vineux avec une attaque puissante et une finale gourmande fruitées et minérale

Piwis rouges



BASEL-LANDSCHAFT AOC CABERNET JURA 2019

Quergut, Arlesheim BL

Robe opaque, reflets violacés, nez floral, bouche souple avec arômes de violette, de pivoine et de framboise, finale gourmande de framboise

Chasselas



LA CÔTE AOC VINZEL GRAND CRU EN DELAHARPE VIEILLES VIGNES 2019 *

Domaine Delaharpe, Bursins VD

Très minéral, rectitude, structure, robe brillante, nez minéral et fruité, bouche élégante et vineuse, finale saline

Pinot Noir



VALAIS AOC PINOT NOIR HÉRITAGE 2019

Cave Sélection Comby, Chamoson VS

Robe dense, nez de fruits rouges avec notes lardées et de romarin, attaque franche, bouche harmonieuse et vineuse, finale parfaitement équilibrée

Rosés, blancs de noir et mousseux



VAUD AOC LE PÉTEUX CUVÉE DES PÈDZES MOUSSEUX ROSÉ BRUT 2020

Cave de la Côte, Tolochenaz VD

Brut de Pinot Noir et de Garanoir, robe saumonée, nez de fruits rouges, bouche fraîche et fruitée, fraîcheur

Liquoreux



NEUCHÂTEL AOC PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES 2018

Domaine de Montmollin, Auvèrner NE

Robe aux reflets orangés, nez de coing, de citron meringué, de papaye et de miel d'acacia, bouche ample, mais particulièrement élégante

Meilleur vin nature (sans photo)

NEUCHÂTEL AOC PINOT NOIR NATURE 2019, Caves de Chambleau, Colombier NE

* Meilleurs vins Bourgeon

Photos: Vinum

Pas d'accord pour le prix du blé



Prix controversé pour le blé panifiable, ici la variété Wiwa. Photo: Peter Kunz

Céréales panifiables

Les producteurs et les transformateurs ont négocié les prix des céréales panifiables lors de la Table ronde des prix de référence du 21 juin 2021. Le prix de référence pour l'épeautre augmente de 3 francs et atteint 112.- Fr./dt, mais celui du seigle reste à 89.- Fr./dt et il n'y a pas pu y avoir d'accord pour le prix de référence du blé. Le système de paiement à la protéine a aussi été modifié. Des informations détaillées à ce sujet se trouvent à la page 23 dans une interview avec tableau récapitulatif.

Demande

La demande pour les céréales panifiables bio de provenance suisse augmente. À cause du covid, des estimations laissent augurer pour l'année céréalière 2020/2021 une augmentation supérieure à la moyenne des quantités prises en charge par les transformateurs par rapport à l'année précédente. On s'attend pour la récolte 2021 à ce que la production suisse permette aux entreprises de transformation de couvrir 65 % de leurs besoins pour le blé, 72 % pour l'épeautre et 77 % pour le seigle.

Prise en charge

La retenue introduite l'année passée pour financer le déclassé de surplus de seigle a finalement pu être rétrocédée aux producteurs. La Table ronde des prix de

référence a renoncé à introduire une nouvelle retenue pour cette année. La branche a assuré qu'elle prendrait en charge toute la récolte 2021, mais la demande ne va probablement pas augmenter, et cela aussi pour la moisson 2022. Les possibilités d'écouler sa production doivent absolument être vérifiées avant la mise en place des cultures. Un contrat de prise en charge est absolument nécessaire pour le blé panifiable de reconversion. L'épeautre doit être de préférence réservé aux sites et régions qui conviennent moins bien pour le blé.

Pas de prix de référence pour le blé

Le prix de référence du blé bio était de 101.- Fr./dt en 2020. Cette année, la Table ronde des prix de référence n'a pas réussi à se mettre d'accord. Il était important pour les représentants des producteurs que le prix de référence 2021 donne un signal positif pour la croissance du marché afin de motiver de nouvelles entreprises agricoles à passer en bio, mais pour les entreprises de transformation, l'évolution de la demande après la pandémie et les répercussions que la diminution des concentrés à 5 % dans l'alimentation des ruminants à partir du 1^{er} janvier 2022 aura sur l'écoulement des sous-produits de meunerie sont plombées par des incertitudes. Cette année doit être utilisée en commun pour améliorer le système de fixation des prix de référence.

Hanna Marti, Bio Suisse

→ Hanna Marti, Product manager junior
Grandes cultures, Bio Suisse
hanna.marti@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 96

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Grandes cultures > Prix de référence

Fruits à noyau

Les prix de référence pour les fruits à noyau ont été définis début juin pour la saison 2021. La production et le commerce se sont mis d'accord pour augmenter de 50 ct./kg les prix de référence des cerises et des prunes à cause de la charge de travail supplémentaire due aux conditions météorologiques: Selon les régions, les productrices et producteurs ont dû consacrer entre 4 et huit 8 nuits à la protection contre le gel, ce qui a fait augmenter les coûts de production de 1 à 2 Fr./kg de marchandise commercialisable. Il y a eu des problèmes dus au gel chaque année depuis 2017, avec des conséquences graves sur les rendements pour certains producteurs et des interventions préventives toujours plus fréquentes pour les autres. Le prix de référence des abricots reste le même que l'année passée. Le bulletin des prix de référence a été actualisé et publié en ligne. Sabine Haller, Bio Suisse

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Fruits > Fruits à noyau

Petits fruits

Les prix de référence pour les petits fruits bio restent au même niveau que l'année passée. Cela a été décidé en juin entre la production et le commerce. Cette décision tient compte du souhait de continuer d'avoir des prix de référence constants. Le bulletin des prix de référence a été actualisé et publié en ligne. Sabine Haller, Bio Suisse

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Fruits > Petits fruits

Toutes les infos marchés

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

www.bioactualites.ch > Marché

«C'est un donnant-donnant»

La Table ronde des prix de référence a aussi décidé de modifier le système de paiement du blé à la protéine. Explications de Ruedi Vögele, président du Groupe spécialisé Grandes cultures.

Le thème à la une du Bioactualités 2|21 parlait de la qualité protéique du blé panifiable et du système de paiement à la protéine introduit par Bio Suisse en 2016. Comme annoncé alors, la Table ronde des prix de référence a décidé le 21 juin 2021 de modifier ce système pour la moisson 2021 (voir page 22).

Quelles modifications ont été décidées?

Ruedi Vögele: Le système d'incitation a été un peu renforcé. Les plages de teneurs en protéines pour lesquelles il y a des suppléments et des déductions sont restées les mêmes, mais leur importance a été augmentée dans les deux directions, et le déclassement en blé fourrager se fera maintenant déjà à partir de 10,5 pourcents à place de 10,0 pourcents (voir tableau). À propos de la limite de déclassement, le Groupe spécialisé Grandes cultures a fait des calculs modélisés: Pour la récolte 2020, qui était moyenne sur le plan de la protéine, 1,2 pourcent de la quantité récoltée aurait été touché par le relèvement de la limite de déclassement.

Qu'est-ce qui a motivé ces modifications?

L'augmentation des parts de production suisse avait amené la branche à en parler déjà en 2020. Par rapport à l'Europe nous atteignons de bonnes teneurs en protéines, mais les importations permettaient jusqu'ici d'acheter davantage de lots de qualité Top. Ces mélanges sont d'autant plus difficiles que les parts indigènes augmentent. Et l'adjonction de gluten sec fait renchérir la farine. Pour que certains lots ne fassent pas baisser la qualité boulangère de tout un silo dans les centres de réception, il faut pouvoir exclure ceux qui ont des teneurs en protéines très basses. Un autre aspect est de renforcer l'incitation à cultiver des variétés plus riches en protéines mais qui fournissent un peu moins de rendement.

Modifications du paiement à la protéine

Teneur en protéines en pourcents, suppléments / déductions par décitonne de blé panifiable

	Depuis 2016	Dès récolte 2021
Suppléments	20 ct. / 0,1 % > 13 %	30 ct. / 0,1 % > 13 %
Zone neutre	12-13 %	12-13 %
Déductions	20 ct. / 0,1 % < 12 %	30 ct. / 0,1 % ≤ 12 %
	50 ct. / 0,1 % < 11 %	50 ct. / 0,1 % < 11 %
Déclassement en blé fourrager	≤ 10 %	≤ 10,5 %

Changements par rapport au système actuel.

Source: Bio Suisse



Ruedi Vögele: «Les incitations ont été renforcées». Photo: mäd

Y a-t-il eu beaucoup de discussions sur ces modifications?

On a discuté longuement et négocié âprement au cours des tables rondes de la branche. Finalement c'est un donnant-donnant. Du côté des producteurs nous comprenons les défis des meuniers et des boulangers. C'est sûr que ces modifications sont controversées, mais une solution convenue avec le reste de la branche nous aide à négocier le prix de référence. Cependant aucun accord pour le prix de référence du blé n'a pu être trouvé le 21 juin malgré tous ces efforts.

Qu'est-ce qui est entrepris du côté de l'industrie du point de vue de la problématique de la protéine?

Les moulins s'efforcent, en mélangeant des lots de différentes qualités, de produire la meilleure farine possible en fonction des paramètres exigés par les boulangeries. Les centres de réception qui ont assez de cellules peuvent séparer les lots riches en protéines, et il y a aussi des centres collecteurs qui paient un supplément de plus pour les variétés riches en protéines.

Quels défis prévoyez-vous pour l'avenir?

En plus du choix des variétés, la fumure azotée peut aussi influencer la teneur en protéines. Le thème des engrais de ferme doit être rediscuté parce que l'agriculture biologique peut encore utiliser beaucoup d'engrais de ferme conventionnels. Cela pose un problème d'image qu'il faut maintenant aborder. À long terme nous devons abandonner les schémas de pensée et suivre de nouvelles voies. Par exemple, la Sélection céréalière Peter Kunz travaille dans la direction de l'efficacité des protéines, c.-à-d. pour obtenir une bonne qualité boulangère malgré des teneurs en protéines assez basses. Nous ne devons pas cesser d'évoluer, et cela aussi bien dans l'agriculture biologique que dans la transformation bio. Ce sont des défis passionnants.

Interview: Theresa Rebholz

www.bioactualites.ch > Magazine > Archives > 2021 > Bioactualités 2 | 21 (Thème de la qualité protéique)



Votre
spécialiste
pour les
semences
BIO

OHS 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 Livraison à domicile: rapide et fiable



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

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

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

S'inscrire maintenant pour le Grand Prix Bio Suisse

Les entreprises, institutions et personnes ont encore jusqu'au 31 août pour inscrire leurs projets bio novateurs et durables pour le Grand Prix Bio Suisse. Ce prix doté de 10'000 francs peut être décerné à des prestations extraordinaires notamment dans la sélection, la

technique agricole ou la recherche. Les projets seront évalués par un jury indépendant. Toutes les informations importantes sont disponibles en ligne. *schu*

 www.bio-suisse.ch > Vivre Bio Suisse > Événements > Grand Prix

Cahier des charges 2022

Au mois de juin, la Commission de la Qualité a adopté diverses modifications de règlements. Celles-ci devraient être mises à disposition en ligne dès le 30 juillet 2021 et seront envoyées aux organisations membres (OM). En l'absence de recours par au moins trois OM d'ici au 28 septembre 2021, elles seront promulguées le 1^{er} janvier 2022. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des domaines/chapitres remaniés, modifiés ou corrigés. *schu*

Directives générales (Partie I)

Affiliation et enregistrement obligatoires pour les producteurs de lait de vache

Production végétale et animale (Partie II)

Globalité de l'exploitation agricole (pour 2023)

| Offres de cours et de perfectionnement qui peuvent être comptés | Fermes avec moins de 20% de surface enherbée | Méthodes de sélection interdites et indésirables (production végétale) | Exigences spécifiques pour les différentes cultures (variétés exemptes de fusion cellulaire) | Produits phytosanitaires autorisés (réduction du cuivre dans la viticulture) | Origine du blanc de champignon | Alimentation lactée des mammifères | Alimentation des ruminants (fourrage provenant à 100% de cultures Bourgeon suisses dès 2022) | Dispositions pour les non-ruminants | Poulettes | Poules pondeuses

Transformation et commerce (Partie III)

Lait et produits laitiers | Réception des marchandises et contrôle des flux des marchandises | Définition de l'origine suisse désormais régie en annexe à la Partie I (supprimée des art. 1.10.2.2, 1.10.2.3, 6.1.2.8, 6.7.3, 9.1.5.6) | Numérisation du processus relatif aux bons à tirer (art. 1.10.2.1, 1.10.4.1, 16.3.5, 16.4.6.3) | Viande et produits carnés | Désignation spécifique aux produits (art. 4.2.6, 6.2.6, 6.3.6, 7.2.7, 7.7.6, 8.5.7 [nouveau] et 10.5.6) | Vins de fruits | Sucres, produits à base de sucres | Désignation | Épices | Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage

Étranger et produits importés (Partie V)

Déclaration à l'étranger et exportation vers la Suisse (suppression, régies dans la Partie III); déclaration en Suisse et exportation depuis la Suisse | Défrichage et destruction de surfaces particulièrement dignes de protection | Utilisation de l'eau dans des régions à risque hydrique | Plants et matériel de multiplication végétative

 partner.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Promulgations

GS Fruits

La Direction de Bio Suisse a élu en mai 2021 Mathieu Vouillamoz comme nouveau membre du Groupe spécialisé Fruits. Ce Bas-Valaisan de 34 ans est depuis 2019 le directeur de l'entreprise fruitière La Faraz Bio à Riddes VS. Au départ mécanicien en machines agricoles, il avait déjà travaillé plusieurs années pour deux entreprises fruitières conventionnelles avec des fonctions directoriales. *schu*



Mathieu Vouillamoz

GS Plantes ornementales

Peter Müller a été élu en juin comme nouveau membre du Groupe spécialisé Plantes ornementales et il en a repris la présidence après Bina Thürkauf. Il a 64 ans et gère depuis 2010 la jardinerie bio «oMioBio» à Lupfig AG. Peter Müller est dans ce secteur depuis les années 1980. Il a été créateur de jardins naturels et a travaillé chez un producteur de fruits bio. Il s'investit dans le GS Horticulture bio de Bioterra et il a de très bons réseaux. *schu*



Peter Müller

Commission de la Formation

Daniela Birrer et Alfred Schüpbach ont été élus en juin à la Commission de la Formation. Daniela Birrer, 46 ans, est agronome EPF avec spécialisation en production animale. Elle a enseigné au Strickhof à Lindau ZH, est experte pour les examens et, depuis 2016, présidente de l'association des maîtres d'apprentissage des Deux-Bâles et membre de la commission de la formation et du conseil d'école d'Ebenrain à Sissach BL. Elle di-

rige depuis 2014 avec son mari la ferme bio Oberaesch à Duggingen BL. Alfred Schüpbach, 55 ans, est maître-agriculteur, formateur et expert pour les examens pratiques dans les entreprises agricoles. Il gère depuis 1994 (avec le Bourgeon depuis 2002) la ferme bio Gomerkinden à Schafhausen BE. Il est depuis six ans animateur de groupes d'échanges Probetail / Pro bio et a été contrôleur chez Bio Test Agro pendant huit ans. *schu*



Daniela Birrer



Alfred Schüpbach

Responsabilité sociale internationale: *Regard sur les conditions de travail*

L'engagement des employés et des paysannes de l'agriculture biologique est immense dans le monde entier. Bio Suisse accorde toujours plus d'importance à leurs conditions de travail.

Le principe directeur du Bourgeon est d'amener l'homme, l'animal et l'environnement en équilibre au sein de l'agriculture biologique. En plus des exigences précisément définies pour la production végétale et animale, les prescriptions en matière de responsabilité sociale sont donc aussi une partie importante de la réglementation de Bio Suisse. Le Cahier des charges dit que les rapports de travail des collaboratrices et collaborateurs de toutes les entreprises certifiées doivent être clairement réglés dans des contrats et que le temps de travail, le salaire et la couverture sociale doivent au moins correspondre au minimum légal. Chaque entreprise a en outre l'obligation de protéger autant que faire se peut la santé et la sécurité de tous les collaborateurs y compris la famille paysanne elle-même. Il faut aussi garantir à tous les employés la non-discrimination, la liberté de rassemblement et le droit aux négociations collectives. Et enfin il y a une interdiction générale du travail forcé et du travail des enfants.

Ces prescriptions sont valables pour tous les producteurs Bourgeon en Suisse, pour les entreprises étrangères Bio Suisse Organic (BSO) ainsi que pour toutes les entreprises agroalimentaires et commerciales certifiées Bourgeon.

Identifier et supprimer les dysfonctionnements

L'agriculture du monde entier dépend de l'engagement des paysans et des employés agricoles, et pourtant le thème des conditions de travail reçoit toujours et encore peu d'attention. Bio Suisse veut maintenant changer cela.

Que ce soit dans l'agriculture ou dans d'autres secteurs, le principal défi posé aux normes sociales n'est pas la définition des prescriptions. En effet, presque toutes les normes existantes se réfèrent aux normes internationales du travail de l'Organisation internationale du Travail (OIT) reconnues dans le monde entier. La difficulté est plutôt de mettre en place des contrôles sérieux et à même de constater les éventuels dysfonctionnements dans la pratique sociale des entreprises sans pour autant exposer les employés concernés ou les amener dans une situation qui pourrait s'avérer dangereuse pour eux.

Le but prioritaire d'une norme sociale efficace est d'identifier les dysfonctionnements et de les corriger fiablement en collaboration avec les entreprises. Si on veut pouvoir déterminer la marge de manœuvre d'une entreprise, il est donc important de connaître aussi les conditions-cadres comme par exemple la législation en vigueur dans la région et le secteur en question ainsi que les facteurs limitants comme par exemple la pression sur le prix de vente des produits. L'exclusion d'une entreprise certifiée pour cause de dysfonction-



Récolte d'épis de maïs. Photo: Mike Bender / Adobe Stock

nements dans la pratique sociale est toujours l'instrument de dernier recours d'une norme. Il est utilisé quand il y a des infractions massives, mais aussi quand la direction d'une entreprise ne tient pas compte d'une urgence et ne fait pas d'efforts réels pour améliorer sa pratique sociale, par exemple quand les dysfonctionnements identifiés ne sont pas corrigés dans le délai imparti.

Bio Suisse mise sur des contrôles efficaces

Les entreprises BSO étaient jusqu'à maintenant – comme les entreprises suisses – tenues de remplir une autodéclaration. En la signant elles déclarent qu'elles respectent les directives en matière de responsabilité sociale dans le cadre de leur activité. Dans certains contextes à risques, là où la production

«L'agriculture biologique se doit d'être durable non seulement sur le plan de la production mais aussi dans le domaine social.»

Cahier des charges de Bio Suisse, Partie I, chapitre 4, Exigences sociales

exige beaucoup de travail et donc de personnel, les entreprises doivent actuellement présenter en plus une certification sociale externe reconnue. C'est par exemple le cas pour la production de légumes et de fruits dans les pays méditerranéens. Bio Suisse va poursuivre la modernisation et le développe-

ment substantiel de ce mécanisme de contrôle. Cette décision a été prise pendant le deuxième semestre 2020 par le Comité et la Direction après une analyse de la situation globale et l'étude de différentes options d'intervention.

En collaboration avec une organisation partenaire expérimentée, Bio Suisse va former dans le domaine des conditions de travail et de la pratique sociale tous les contrôleurs et contrôleuses bio qui inspectent les entreprises BSO du monde entier. Cela se fera au cours des deux à trois prochaines années et en étroite coordination avec les deux organismes suisses de certification compétents pour les entreprises étrangères, c'est-à-dire ICB et Bio Inspecta. Bio Suisse pourra alors ensuite introduire et intégrer dans le contrôle bio son propre audit social pour les entreprises BSO.

C'est seulement dans le cas des entreprises déjà certifiées selon une norme fairtrade ou sociale de très haut niveau que Bio Suisse ne fera pas faire un audit social supplémentaire. Bio Suisse va vérifier de manière approfondie et probablement encore cette année lesquelles de ces normes peuvent être reconnues automatiquement.

En procédant de cette manière, Bio Suisse pourra, dans un futur proche, d'une part sensibiliser les entreprises certifiées BSO à l'importance des questions du droit du travail et les accompagner dans l'amélioration constante de leurs pratiques sociales, et d'autre part élargir son propre savoir-faire et mettre en place un mécanisme permettant de mieux contrôler, comprendre et finalement influencer positivement les conditions de travail pratiquées en agriculture biologique.

Carole Nordmann, Bio Suisse



Calendrier pour l'audit social international

Bio Suisse clarifie d'ici la fin de l'année 2021 les principales questions techniques et réglementaires concernant le nouvel audit social international.

À partir de 2022, les contrôleuses et contrôleurs bio du monde entier seront formés dans le domaine des conditions de travail et de la pratique sociale, et il y aura en parallèle des audits pilotes avec plusieurs organismes de contrôle dans différents pays pour récolter les premières expériences. C'est probablement à partir du début 2023 que Bio Suisse intégrera systématiquement les audits sociaux dans les contrôles bio. Les audits des entreprises situées dans des contextes à fort risque social auront la première priorité.

Informations supplémentaires et contact

Guide OCDE-FAO pour des filières agricoles responsables:

 www.oecd-ilibrary.org > Recherche: «Guide OCDE FAO»

→ Carole Nordmann, Cheffe de projet Responsabilité sociale, Département Projets stratégiques et recherche, Bio Suisse
carole.nordmann@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 82

Récolte des oranges en Sicile. Photo: Marco Ossino / Shutterstock



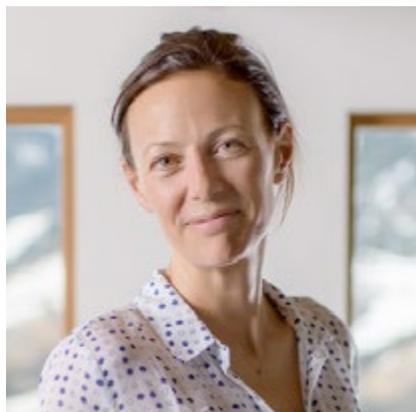
Nouvelles Conseillères de fondation au FiBL

Le Conseil de fondation du FiBL compte maintenant dix membres au lieu de neuf. L'ancien Conseiller d'État argovien Ulrich Siegrist a quitté le Conseil de fondation du FiBL à sa propre demande le 26 mai 2021 après plus de 20 ans. Dans sa fonction de Conseiller de fondation, il a marqué l'orientation du FiBL. Les Conseillères de fondation nouvellement élues sont toutes deux des représentantes de la Suisse romande. Anne Challandes est avocate et paysanne bio dans une

ferme avec vaches mères à Fontainemelon NE. Elle préside l'Union Suisse des Paysannes et des Femmes Rurales et est vice-présidente de l'Union suisse des paysans. Sofia de Meyer a travaillé à Londres comme avocate d'affaires avant de créer en 2009 une fabrique de boissons soucieuse de l'environnement dont le siège est en Valais. Elle est aussi cofondatrice de la Fondation Opaline et s'engage donc ainsi pour une agriculture régénératrice en relation avec des communautés locales. *lua*



Anne Challandes



Sofia de Meyer

Nos adieux à Stefan Williner

Après plus de 30 ans au FiBL, Stefan Williner part à la retraite. Le FiBL le remercie pour toutes ces années d'engagement et lui souhaite pleine satisfaction sur ses nouvelles routes.

Quel était votre travail au FiBL?

Pendant les dix premières années j'ai travaillé au secrétariat de la vulgarisation et des cours, et, à partir de l'introduction des paiements directs en 1993,

dans l'administration de l'ancien service de contrôles du FiBL. J'ai ensuite géré toute l'administration du personnel avec au début 120 et actuellement 240 collaboratrices et collaborateurs.

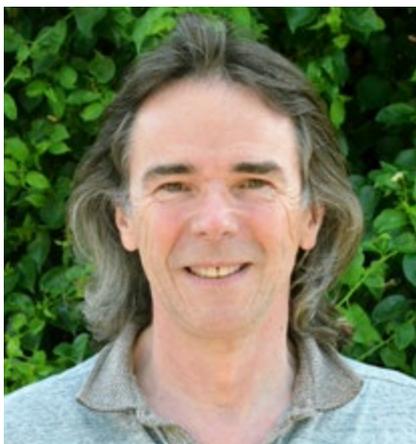
Qu'est-ce qui vous a donné le plus de plaisir dans ce travail?

J'ai toujours été fier de pouvoir travailler au FiBL, et chaque jour je suis allé au travail avec plaisir. Toutes mes tâches ont toujours été variées et exigeantes, alors je ne me suis jamais ennuyé. Ce qui m'a le plus plu, c'est la grande motivation de tous les collaborateurs-trices, les relations interpersonnelles et l'estime qui a été manifestée à mon égard et pour mon travail.

Quels sont vos projets pour la période après-FiBL?

Pour commencer, j'entrerai dans ma nouvelle tranche de vie en sillonnant l'Europe sur les sentiers de grande randonnée. Ensuite on verra bien, ce sera selon ce qui se présente.

Interview: Aline Lüscher



Stefan Williner

Rétrospective sur l'Open Day du FiBL

Les chercheuses et les chercheurs des six instituts européens du FiBL ont présenté leurs projets le 27 mai 2021 lors de l'Open Day en ligne du FiBL. C'est sous le slogan «L'agriculture biologique et au-delà» que plus de 1700 participant-e-s de plus de 90 pays ont pu se plonger dans des thèmes qui allaient des poules pondeuses dans les vergers de pommiers bio à la production durable du cacao. Les présentations ont été données en anglais, en allemand, en français et en hongrois et traduites simultanément en anglais. La fonction «meeting areas» a permis d'avoir des échanges et des discussions. Les sessions peuvent être visionnées après-coup, vous recevrez vos codes d'accès après vous être annoncé par courriel. *lua*

→ openday@fibl.org

📄 openday.fibl.org

Les truies d'élevage dans les fermes bio

Avoir des truies mères adaptées aux conditions de chaque ferme est important pour la réussite des élevages bio. Le nouveau site internet «Eigenremonterung von Sauen im Biobetrieb» a été réalisé par le FiBL et ses partenaires de projet. La fiche technique du même nom (en allemand), présente les avantages et désavantages de l'autoreproduction et donne des informations concrètes pour la pratique. *Barbara Früh, FiBL*

📄 shop.fibl.org > N° comm. 1133

📄 www.eigenremonterung-sauen.info (D)

Réguler le doryphore

Le Novodor n'étant plus sur le marché, des produits à base de neem ont été admis cette année dans la Liste des intrants. Tobias Gelencsér, du FiBL, explique dans une nouvelle vidéo (avec sous-titres français) ce dont il faut tenir compte lors du choix des mesures d'intervention. La page «La lutte contre le doryphore» fournit de nombreuses autres informations. *lua*

📄 www.bioactualites.ch >

Recherche: «doryphore»

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. Veuillez vous renseigner auprès du secrétariat des cours du FiBL: 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

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 > 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 > Agenda

Biodynamie

Introduction

• Présentation et élaboration pratique des préparations

• Vue d'ensemble sur l'organisme des préparations
• Utilisation et stockage des préparations.

Date et lieu
VE 29 octobre 2021
10 h-16h30
L'Aubier à Montezillon NE

Renseignements
florianbassini@hotmail.com
ueli.hurter@aubier.ch

Inscriptions
Agrilogie
thierry.gallandat@vd.ch

Transformation fermière

Journée des produits de la ferme

Du pain ou des saucissons faits maison – que faut-il pour bien démarrer la transformation à la ferme et travailler de façon rentable? Comment répondre aux attentes des clients et présenter ses produits? Cette journée apporte les bases théoriques nécessaires et des exercices pratiques pour les débutants.

Date et lieu
JE 21 octobre 2021
Lieu à définir

Organisation
Ursula Kretzschmar, FiBL
Sabine Würth, Bio Suisse

Inscriptions
Secrétariat des cours, FiBL
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Agenda

Foires et marchés

1001 Légumes

Avec ses nombreuses attractions pour petits et grands, ce marché, haut en couleurs de présentation de la grande diversité de la production maraîchère biologique, organisé par nos collègues de Suisse allemande, mettra cette année l'accent sur l'agriculture solidaire.

Date et lieu
SA 4 et DI 5 septembre 2021
Klosterplatz, Rheinau ZH

Renseignements
www.1001gemuese.ch
cours@fibl.org

Marché automnal Bio à Fribourg

Venez rencontrer les paysannes et paysans bio, découvrir des merveilles du terroir, régaler vos papilles de saveurs délicieuses! Des activités ludiques raviront les petits et les grands.

Date et lieu
SA 25 septembre 2021
Place Georges Python, Fribourg

Organisation
Notre Panier Bio et Bio Fribourg

Renseignements
www.marchebio-fribourg.ch

La Semaine du Goût

Dans un quotidien fortement chamboulé, la nourriture devient un point de repère fondamental: s'alimenter chaque jour avec des produits bons, propres et justes, contribue à la santé de chacun d'entre nous et à celle de notre planète.

Date et lieu
Du JE 16 au DI 26 septembre
Dans toute la Suisse

Renseignements
www.gout.ch

Divers

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 > 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, France

Renseignements
www.tech-n-bio.com >
Le salon international >
Ce qui vous attend

Journée du Climat de Bio Suisse

En tant que Fédération, nous nous posons ensemble les questions: Quel objectif climatique se donne Bio Suisse? L'agriculture bio sera-t-elle climatiquement neutre? Quels défis se posent pour les producteurs et comment peut-on s'y attaquer? En échange avec des chercheurs, des responsables de projets climatiques pour l'agriculture et des producteurs novateurs, les paysannes et les paysans bio peuvent poser des questions et apporter des idées. Il est possible que nous devions limiter à la dernière minute le nombre de participants si les dispositions concernant le covid l'exigent.

Organisation
Bio Suisse

Date et lieu
MA 10 août 2021
Dispo, Dr. Schneider-Strasse 3, Nidau BE (près de Bienne)

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Symposium Bio

Les productrices et producteurs bio ainsi que les preneurs de licences actifs dans la transformation et le commerce pourront profiter de cette journée pour s'informer et discuter de l'importance potentielle qu'une alimentation et une consommation durables pourraient avoir pour le secteur bio, mais aussi des changements de la législation pour le bio.

Date et lieu
JE 18 novembre 2021
Kursaal, Berne

Responsable
Bernadette Oehen, FiBL

Informations et inscriptions
Secrétariat des cours, FiBL
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Agenda
<https://anmeldeservice.fibl.org>

Lettres de lecteurs

«Combien d'argent faut-il à Bio Suisse pour être heureuse?»

À propos de la dernière Assemblée des délégués de Bio Suisse

La dernière Assemblée des délégués de Bio Suisse a beaucoup attiré l'attention des médias parce qu'il y avait à l'ordre du jour la recommandation de vote pour l'initiative pour une eau potable propre. L'axe argumentaire adopté, à mon avis malencontreux, avait encore attisé la tourmente. Avec pour résultat de donner l'impression qu'on avait peur qu'il y ait trop de bio.

Un autre point de l'ordre du jour a déclenché en moi des peurs réelles et pas lointaines. C'est-à-dire la peur qu'on ait trop d'argent. L'année passée, Bio Suisse a encaissé 2,4 millions de francs de plus et dépensé 1,4 million de plus que budgété. Le fait que les recettes aient augmenté de 13,1 pourcents en cette année spéciale est logique: Les ventes de produits bio et les droits de licence ont fortement augmenté. Pour une année où de nombreuses activités ont été fortement réduites ou supprimées, les dépenses ont dépassé le budget de 7 pourcents. Ce qui est moins logique. Je ne veux pas juger maintenant si et comment l'augmentation de plus d'un demi-million de francs des dépenses pour la communication d'entreprise a influencé l'image de Bio Suisse.

Nous sommes à mon avis arrivés à un point où on doit se poser des questions fondamentales. Est-ce que la Fédération Bio Suisse doit continuer de grandir dans les mêmes proportions? Il est à

prévoir que les recettes vont continuer d'augmenter sensiblement. Est-il nécessaire d'augmenter les dépenses au même rythme? Plus d'argent signifie automatiquement plus de personnel et plus de bureau. Est-ce qu'il en résulte vraiment plus d'avantages? J'aimerais souligner que je ne veux ni supprimer le job de qui que ce soit ni critiquer le travail qui a été fourni. Selon la comptabilité, il y a eu l'année passée une augmentation de 800 pourcents de poste. Et les bureaux du secrétariat sont en train d'être transformés pour près d'un million de francs.

Je propose pour commencer que, à partir de l'année prochaine, on diminue durablement de 10 pourcents les droits de licence et les contributions des producteurs. Cela ne freinera pas grand-chose, mais peut-être que cela forcera à réfléchir en devenant. Bio Suisse est une fédération qui tient compte de sa base. Je pense que cette thématique est un bon exemple pour montrer que c'est vraiment le cas. Selon l'art. 11 des statuts, 50 membres individuels peuvent adresser à l'AD une motion commune. J'espère maintenant qu'au moins 49 lectrices et lecteurs des lettres de lecteurs qui sont du même avis s'annoncent auprès de moi. Si c'est le cas, je déposerai la motion en question pour la prochaine AD.

Res Bärtschi, Paysan bio
Lützelflüh BE

BIO

Actualités

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

Prénom / nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:

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

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

www.bioactualites.ch

«Un sentiment mitigé»

Réflexions suite aux votations du 13 juin 2021

Après le week-end des votations, il me reste un sentiment mitigé, et cela indépendamment des résultats du scrutin.

Je déplore le fait que bien de productrices et producteurs bio ont l'air de ne pas connaître suffisamment leur cahier des charges du Bourgeon. Le bio va bien est une méthode d'agriculture au-delà du renoncement aux pesticides synthétiques. Qu'on se le dise!

L'agriculture suisse est et reste dans le collimateur, tandis que rien que les règles du marché pourraient résoudre bien de problèmes. Pour cela il suffirait que les prix à l'étalage englobent les empreintes sociales et écologiques. Mais «grâce» au néo-libéralisme et à la globalisation, les prix s'éloignent de plus en plus de toute réalité et de la durabilité.

Voilà encore un détail du scrutin qui laisse songeur: Bâle-Ville, berceau de la chimie, a été le seul canton à accepter les deux initiatives phytos.

Maurus Gerber, Paysan bio

Scuol GR

«Les bourgeons éclosent sans rien dire»

À propos des 40 ans de Bio Suisse

«Les bourgeons éclosent sans rien dire» était le titre de la pièce de théâtre qui avait été jouée au Möschiberg lors de la fête du jubilé des 20 ans de Bio Suisse. Cet ensemble de «petits récits... pas trop superficiels!» avait été écrit par le philosophe et paysan bio argovien Martin Köchli. Nous avons eu le plaisir de participer à cette fête dont je me rappelle très bien. À ce moment, le «groove» et la joie suscitée par l'éclosion du Bourgeon étaient tangibles. Y avoir participé a été super, c'était dans un lieu chargé d'histoire

de l'agriculture biologique, avec la certitude d'être en train de faire ce qu'il fallait pour préserver la si importante fertilité du sol.

Le Bourgeon a poursuivi son éclosion de manière très impressionnante au cours des 20 dernières années. Le bourgeon en éclosion est devenu le symbole d'une orientation plus écologique de l'agriculture. La croissance a fait entrer en lice des badauds intéressés issus du commerce, de la transformation, de la recherche, de la politique et bien sûr – très important – davantage de consommatrices et de consommateurs. On a alors commencé à améliorer, développer, étrangler, optimiser, contrôler et politiser le Bourgeon, mais aussi à spéculer, à profiter et à se lamenter. Nous, paysans bio, nous sommes réjouis de l'émergence du Bourgeon hors de sa niche pour devenir une marque estimée et courtisée, mais le sentiment que le développement Bourgeon lui a fait perdre la nécessaire relation avec le sol ne me quitte pas. En tant qu'arboriculteur, je suis un peu déçu par le peu d'innovations écologiques que nous avons réalisées au cours des 25 dernières années. La recherche et l'agroindustrie nous ont soutenus dans le développement de la protection phytosanitaire biologique afin de nous permettre de fournir au marché des fruits impeccables de toutes les sortes possibles et imaginables. Cela implique malheureusement la consommation de beaucoup de ressources, d'énergie et de produits phytosanitaires – et donc une dépendance à l'égard de l'agrochimie.

Les histoires de Martin Köchli retraçaient des épisodes de la vie des gens. De gens qui étaient proches du sol mais qui devaient aussi toujours se revenir à leur relation avec le sol pour ne pas céder à des tentations économiques. Je suis convaincu que nous ferions bien de mieux respecter notre relation avec le sol, les plantes et les animaux et de ne pas nous soumettre à la pensée à court terme de notre système d'économie de marché. Une chose reste sûre: «Les bourgeons éclosent sans rien dire».

Ueli Halter, Paysan bio

Schönholzerswilen TG

Nécrologie

«Pendant 43 ans présent à chaque séance du Conseil de fondation»

À propos du décès de Hans-Rudolf Locher le 21 mai 2021

(Conseiller de fondation du FiBL de 1975 à 2018)



Hans-Rudolf Locher a été nommé en 1975 au conseil de la «Fondation suisse pour l'encouragement de l'agriculture biologique» qui avait été créée deux années auparavant et avait donné naissance au FiBL en 1974 dans la ferme du Bruderholz à Binningen. Le mandat de Hans-Rudolf Locher a renforcé les racines communes de l'agriculture biologique et de la naturopathie dans le Mouvement pour la santé, car il a été pendant des années le secrétaire central de Volksgesundheit Schweiz (VGS, aujourd'hui Vitaswiss). Cette association se consacre depuis 125 ans à l'approche globale de la santé, et elle soutient en

core aujourd'hui de nombreux procédés et méthodes de médecine alternative. La VGS s'est aussi engagée financièrement pour le jeune FiBL en lui faisant chaque année un don important. Cet engagement était très important car, pendant les 15 premières années de son existence, le FiBL ne pouvait faire de la recherche que grâce à des fonds privés et ne recevait un peu d'argent de certains cantons que pour la vulgarisation.

Pendant 43 ans, Hans-Rudolf Locher n'a manqué aucune séance du Conseil de fondation (il en était fier!) et a participé à toutes les journées portes ouvertes du FiBL à Oberwil ou à Frick. Il se sentait étroitement lié au travail du FiBL et il était très fier de ses succès. Il est tombé malade en 2018 et a beaucoup regretté de devoir quitter le Conseil de fondation. Hans-Rudolf Locher est décédé en mai dernier à l'âge de 84 ans à Speicher AR où il était né. Nous ne devrions jamais oublier que c'est l'engagement et la volonté d'une poignée de personnes qui ont posé les bases solides de la réussite actuelle du FiBL.

Urs Niggli, ancien Directeur du FiBL Suisse



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

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% P₂O₅, 7% K₂O, 9% CaO, 2% S,
0,2% Mg, 0,106% Fe, 62% matière organique

cf bio StyriaFert NK Pellets

10% N, 8% K₂O, 5% S, 0,05% Mg, 1% Na,
64% matière organique

cf bio StyriaFert Veggie Plus P+S

4% N, 5% P₂O₅, 2% K₂O, 7% CaO,
4,5% S, 0,45% Mg, 0,527% Fe,
0,0218% Zn, 69% matière organique



calcium fert

ACTION



Le bien-être grâce à Picnic Harmonie



- Développé pour la volaille, occupe et distrait
- Prévient les troubles du comportement
- Use le bec
- Autorisé en production bio

Rabais Fr. 2.– par bac jusqu'au 06.08.21

ufa.ch

Dans votre
LANDI