

# BIO

## Actualités

Le magazine du mouvement bio

7|21  
SEPT





**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, broutards 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.

Nouvelle récolte



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

Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

## Maintenant actuel

## Pulpes de betteraves

Le fourrage énergétique avantageux

fourrages de votre **Landi**

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

## Impressum

### 30<sup>ème</sup> année, 2021

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

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

Abonnement annuel CH: Fr. 53.-  
Abonnement autres pays: Fr. 67.-  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Magazine

### Tirage

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

### Éditeurs

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

### Concept graphique

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

### Imprimerie

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

### Papier

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

### Rédaction

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

### Rédaction en ligne

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

### Mise en page

Simone Bissig, FiBL

### Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de cm)

### Publicité

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

### Abonnements et édition

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

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

Télécharger le magazine (PDF):  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Magazine  
Utilisateur: bioactualites-7  
Mot de passe: ba7-2021

Page de couverture: Les 40 ans de Bio Suisse: Deux interviews et six portraits transgénérationnels portent un regard à la fois sur le passé, le présent et l'avenir – et sur les quatre régions linguistiques (à partir de la page 8). *Photo: Marion Nitsch*

# Table des matières

## Les 40 ans de Bio Suisse

### Jalons

- 6 Une histoire riche en péripéties

### Première présidente

- 8 Interview avec Regina Fuhrer-Wyss

### Portraits transgénérationnels

- 10 Ferme des Sapins: L'éclosion de l'agriculture biologique  
 13 Vignoble Stammerberg: Un pionnier lève le pied  
 16 Ferme Las Sorts: Champs multicolores et vaches grises  
 19 Ferme Lafleur: Une famille lutte pour exister  
 22 Ferme Bianchi: L'art d'évoluer au rythme de la nature  
 25 Ferme Rigi: Viser l'avenir en misant sur deux sœurs

### Perspectives

- 28 Entrevue avec Urs Brändli et Balz Strasser

## Agriculture

- 31 Vulgarisation et conseils

## Bio Suisse et FiBL

### Bio Suisse

- 32 Nouvelles

### FiBL

- 35 Nouvelles

## Rubriques

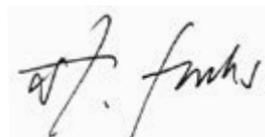
- 2 Impressum  
 4 Brèves  
 33 Marchés et prix  
 36 Agenda / Petites annonces  
 39 Page des lecteurs / Nécrologie

# Folle année jubilaire

C'est justement en cette folle année 2021 que Bio Suisse fête ses 40 ans. Pluies, inondations, grêle, foudre – les paysannes et paysans n'ont guère le cœur à la fête après cet été catastrophique. Et en plus beaucoup ne se remettent pas des attaques massives contre les partisans de l'initiative pour l'eau potable. La jubilaire a récolté beaucoup d'incompréhension pour avoir recommandé le non. Incompréhension de producteurs, mais aussi de nombreux et fidèles consommateurs et consommatrices: Leurs courriels fâchés ont crépité sur le secrétariat comme un orage d'un autre genre. Alors, pas de raison de fêter? Bien sûr que si. Bio Suisse a réussi pendant quatre décennies à rassembler presque tous les producteurs bio sous le même toit. Malgré la croissance fulgurante du nombre et de l'importance des différences entre eux. Et: Les jubilés tombent comme ils doivent tomber. Et une fête, ça doit se fêter.

Dans ce Bioactualités, nous combinons rétro- et prospectives dans six portraits de fermes qui rendent hommage à des pionniers et montrent comment ils abordent l'avenir avec la prochaine génération. Notre choix est (et a dû être) arbitraire tant la liste des propositions était longue. Un grand merci à ces fermes qui nous ont ouvert leur porte et leur histoire.

40 ans, c'est soit le début des meilleures années soit la crise de mi-parcours. Ce que cela sera pour Bio Suisse est décidé par la Fédération avec sa politique ainsi que par la clientèle avec sa confiance. Il y a de nouvelles initiatives en route, et le public entendra la voix du Bourgeon dans les discussions: contre l'élevage intensif, pour un climat sain, des paysages intacts, davantage de biodiversité. Il est assurément juste qu'une fédération de producteurs pense d'abord à ses membres, mais il ne faut pas oublier les consommateurs. Car qui, sinon eux, doit acheter les produits? En tout cas pas l'Union suisse des paysans.



Stephanie Fuchs, Rédactrice en chef



Dit



«De nombreux idéalistes trouvent que le bio ne devrait jamais devenir le courant principal – mais alors, comment être une Suisse Pays Bio?»

Urs Brändli, Président de Bio Suisse  
→ Page 28

Compté

259

membres formait Bio Suisse en 1983 quand,

deux ans après sa fondation, le premier Cahier des charges a été adopté.

→ Page 6

Vu – dans les archives: Des supermarchés bio qui s'étiolent



**COMMERCE**

**Les supermarchés bio ne marchent vraiment pas super bien**

La presse suisse a abondamment parlé cet automne des difficultés des supermarchés bio Yardo à St-Gall et Règeboge à Winterthur. Tous deux ont dû supprimer des postes, et le Règeboge a même dû fermer. Qu'est-ce qui ne marche pas? Les supermarchés bio sont florissants en Allemagne, non? Bio actualités a mené l'enquête.

**Le marché bio en Suisse de 1998 à 2005: parts de marché des différents distributeurs**

Après le tournant du millénaire, les supermarchés bio n'ont pas réussi à prendre la vague de la réussite malgré la forte augmentation du chiffre d'affaires bio. Le Bioactualités avait investigué les points faibles et s'était demandé quelles qualités devaient être soulignées. Photo: Bioactualités

Après le tournant du millénaire, les supermarchés bio n'ont pas réussi à prendre la vague de la réussite malgré la forte augmentation du chiffre d'affaires bio. Le Bioactualités avait investigué les points faibles et s'était demandé quelles qualités devaient être soulignées. Photo: Bioactualités

Les magasins bio se disputent la clientèle: Il y a 15 ans, les magasins spécialisés luttent pour survivre. Le Bioactualités avait cherché les raisons du marasme.

Le rêve d'un paradis du shopping avec rien que des produits bio: Les supermarchés bio doivent conquérir la Suisse. C'était du moins la vision de quelques patrons de magasins bio peu après le tournant du millénaire. Mais en 2006 la vie des magasins bio est tout sauf rose.

Une enquête du Bioactualités auprès des directeurs de magasins bio à St-Gall, Winterthur, Berne et Bâle montre alors que les supermarchés bio souffrent tous des mêmes maux: Trop peu de consommatrices et de consommateurs vont y faire leurs courses hebdomadaires, et ils

n'y achètent que certains produits. Ils évitent les rayons avec service, qui d'ailleurs coûtent très cher en frais de personnel. Au lieu de cela, la clientèle préfère prendre elle-même dans les rayons ce qu'elle désire.

Les gérants de ces magasins ont appris de leurs erreurs: Les supermarchés bio ont été transformés pour que la plus grande partie des produits se trouvent sur des rayons en self-service. Le personnel spécialisé est maintenant surtout là pour signaler les produits spéciaux qu'on ne peut pas acheter chez les grands détaillants. Les petits magasins bio peuvent en outre se démarquer par un conseil professionnel bien dosé.

Mais, en fin de compte, les magasins spécialisés continuent d'être à la peine face aux géants Migros et Coop. Les deux détaillants qui dominent le mar-

ché proposent déjà à ce moment – aussi en comparaison avec d'autres supermarchés européens – un vaste assortiment de produits bio et misent avec d'autres labels sur des arguments de vente comme la régionalité et le bien-être animal. L'idée d'une chaîne suisse de supermarchés reste toujours du domaine de l'utopie.

Il y a ensuite Alnatura – une entreprise qui marche déjà bien en Allemagne – qui ouvre sa première filiale en Suisse en 2012, et depuis lors cette enseigne a tout un réseau de magasins à des endroits bien fréquentés. Ici, c'est une coopération avec la Migros qui a mené au succès. *lua*

L'article original tiré des archives peut être consulté ici:

[www.bioactualites.ch/30-ans](http://www.bioactualites.ch/30-ans)

## Farines animales – oui?

Selon «Animal Health Online» l'utilisation de protéines de cochon dans les aliments pour la volaille et de volaille dans les aliments pour les cochons est de nouveau autorisée dans l'UE – pour autant qu'elles proviennent d'animaux sains. La plupart des États membres de l'UE ont accepté cette proposition de modification de la loi. L'affouragement de farines animales reste interdit en Suisse. *lid/schu*



Porcs mangeant des poules? Oui – dans l'UE.

## Swiss Beer Award 2022

Les brasseries enregistrées en Suisse et au Liechtenstein peuvent s'annoncer maintenant pour le Swiss Beer Award 2022 ([swissbeeraward.ch](http://swissbeeraward.ch)). Les bières seront soumises à des analyses sensorielles et de laboratoire indépendantes. Il n'y a plus de catégorie spéciale pour les bières bio. Bio Suisse décernera une distinction spéciale aux trois meilleures. Les prix seront décernés le 28 avril 2022. *schu*



Les meilleures bières seront primées.

## Bad news pour la forêt

Voilà quelques années que la drosophile du cerisier cause des dégâts dans les vergers et les vignes suisses. Un article de «La Forêt» annonce qu'une étude menée dans les cantons de Zoug et de Zurich a montré que la drosophile du cerisier influence aussi fortement l'écosystème forestier. Les chercheurs ont en effet constaté une forte attaque sur des fruits de plantes forestières. L'étude suppose que «cette invasion» a des conséquences écologiques de grande portée comme la diminution de la propagation de graines, l'éviction d'espèces indigènes de mouches et la réduction des sources de nourriture pour des animaux frugivores comme le sont beaucoup d'oiseaux. Les prestations écosystémiques de la forêt pour l'homme sont aussi mises à mal par cette drosophile: Selon ce rapport, les cueilleurs de baies pourraient à l'avenir revenir les mains vides ou presque. *lid*

## L'encouragement de l'agroforesterie en bio

Le programme d'encouragement de l'agroforesterie lancé par la Coop en 2017 passe en deuxième phase. Selon Myclimate, qui est partenaire du projet, 3000 arbres ont déjà été plantés et 1500 autres sont prévus. La décision de prolonger le projet jusqu'à fin avril 2023 met à disposition des fonds supplémentaires pour au minimum 1500 arbres de plus. Les organisations impliquées – dont Bio Suisse et le WWF – veulent ainsi favoriser d'autres projets agroforestiers dans le cadre desquels des fermes Bourgeon et «Ma Région» pourront planter et en-

tretenir sur des surfaces agricoles des arbres fruitiers haute-tige, des arbres fruitiers sauvages et des essences feuillues indigènes pour la production de bois d'œuvre. Les participantes et participants au programme reçoivent 75 francs par arbre. Chaque ferme doit planter au moins 20 arbres. Il y a en plus deux visites de conseil sur place d'une valeur de 1500 francs. Selon le chef de projet Myclimate Ian Rothwell, c'est une offre très appréciée. Inscriptions en ligne. *schu*

 [www.myclimate.org/agroforesterie](http://www.myclimate.org/agroforesterie)



Une nouvelle offre en ligne trace la voie vers l'agriculture communautaire. Ici en Allemagne.

## Cultures à petite échelle

Jeter des ponts entre ville et campagnes en Allemagne, en Autriche et en Suisse – c'est le but que poursuit la plateforme nouvellement créée [mikrolandwirtschaft.org](http://mikrolandwirtschaft.org). Des cartes interactives permettent aux consommatrices et aux consommateurs de choisir dans leurs environs des champs communautaires, des jardins à louer et de l'agriculture solidaire où ils peuvent cultiver eux-mêmes et ensemble leurs légumes. Le but est de rendre visibles et accessibles les projets qui relient cultures alimentaires, écologie, formation et relations sociales. Les fermes et les exploitations qui aimeraient se présenter avec leur offre reçoivent beaucoup d'aide pour le démarrage et l'utilisation de la plateforme. *schu*

 [www.mikrolandwirtschaft.org](http://www.mikrolandwirtschaft.org)  
(en allemand)



Le projet agroforestier réalisé par Martin Venzin à Lufingen ZH a bénéficié de cet encouragement.

# Les 40 ans de Bio Suisse

Depuis sa fondation en 1981, Bio Suisse a influencé et favorisé l'agriculture biologique de manière décisive. Cette organisation faîtière ne serait cependant rien sans les paysans et paysannes Bourgeon qui, depuis des générations, apportent la pensée bio sur et dans la terre. Ce numéro spécial du Bioactualités nous permet de leur donner des visages et des noms au cours de six portraits transgénérationnels venant de nos quatre régions linguistiques et qui représentent les actuelles près de 7500 fermes Bourgeon. Et nous avons aussi parlé avec la première présidente de Bio Suisse et regardé avec le duo qui tient actuellement les rênes de la Fédération où il veut mener le bio.

## Une histoire riche en péripéties

Fondée il y a quatre décades, Bio Suisse peut se regarder dans le miroir avec une histoire très riche en événements et avancées. Quelques-uns des principaux jalons.

- 1981** Fondation de l'Association suisse des organisations d'agriculture biologique (ASOAB, tout d'abord nommée en français Association des Groupements de Producteurs Biologiques Suisses AGPBS) par le FiBL, Demeter, Biofarm, Prokana et l'Association Suisse d'Agriculture Biologique (ASAB, aujourd'hui Bioterra). Le siège est à Oberwil BL. Inscription du Bourgeon comme marque.
- 1983** Ouverture du premier secrétariat à Sulgen TG (siège à Bâle depuis 1990) et adoption du premier Cahier des charges. Bio Suisse compte 259 producteurs.
- 1984** Entrée en vigueur du premier règlement pour les importations.
- 1989** Adhésion de l'Anbau- und Verwertungsgenossenschaft (AVG, aujourd'hui Terraviva) à l'ASOAB. L'organisation faîtière compte 672 producteurs.
- 1992** Reconnaissance étatique de l'agriculture biologique comme forme de production à favoriser. Premières directives pour la transformation.
- 1993** Introduction de paiements directs écologiques pour les entreprises agricoles. Entrée en scène de la Coop sur le marché bio avec sa propre marque Naturaplan (produits Bourgeon).
- 1995** Entrée de la Migros sur le marché bio – avec son propre cahier des charges.
- 1997** Modification du nom de la Fédération: L'ASOAB devient Bio Suisse.
- 1998** L'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique entre en vigueur. Fondation de l'organisme de contrôle et de certification indépendant Bio Inspecta.
- 2001** Regina Fuhrer-Wyss devient présidente et est la première femme à la tête d'une fédération agricole. Après 20 ans, Bio Suisse compte 5576 producteurs.
- 2002** Pour la première fois un milliard de francs suisses de chiffre d'affaires avec les produits Bourgeon.
- 2005** Terminale pour la première volée de la formation bio pilote pour les agricultrices et agriculteurs avec spécialisation en agriculture biologique.
- 2006** Premiers concours du Bourgeon Bio Gourmet et du Grand Prix Bio Suisse.





Vue depuis les champs Bourgeon du domaine St. Margarethen à Binningen BL, en direction de la ville de Bâle où Bio Suisse a son siège depuis 1990. Photo: René Schulte

- 2008 Le Bourgeon arbore maintenant la croix suisse pour les produits du pays. Adoption du nouveau concept directeur avec la vision «La Suisse Pays Bio».
- 2010 Code de conduite pour les relations commerciales – Bio Suisse reçoit pour ça le prix Organic Farming Innovation Award (OFIA) doté de 10 000 dollars US.
- 2011 Introduction du Cahier des charges de Bio Suisse dans la «Family of Standards» de l'IFOAM (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique). Bio Suisse regroupe maintenant 32 organisations membres.
- 2013 Fondation d'International Certification Bio Suisse (ICB) pour la certification des entreprises à l'étranger. Deux milliards de francs de chiffre d'affaires avec les produits Bourgeon.
- 2015 Entrée en vigueur des directives pour la biodiversité. Plus de 6000 producteurs Bourgeon. Ouverture de l'Antenne romande à Lausanne VD.
- 2016 Démarrage du projet Probétaïl pour l'amélioration de la santé animale.
- 2017 Adoption de la Stratégie Avanti 2025 avec le but de 25 % de fermes bio et 15 % de part de marché d'ici 2025.
- 2018 1000 preneurs de licences de la transformation et du commerce utilisent le Bourgeon. Le bio représente 15 % de la surface agricole utile.
- 2020 La pandémie de covid allume un boom bio: 11 % de part de marché. Probétaïl devient Probio (élargissement à la production végétale, au sol et au social).
- 2021 Bio Suisse célèbre ses 40 ans lors de l'Assemblée des délégués de l'automne. 7450 producteurs, 1150 preneurs de licences.

Source: Bio Suisse



### Présidence

- 1981-1993 Werner Scheidegger
- 1993-2001 Ernst Frischknecht
- 2001-2011 Regina Fuhrer-Wyss
- Depuis 2011 Urs Brändli

### Direction

- 1983-1990 Rainer Bächli
- 1990-1994 Karin Hiltwein Agnetti
- 1995-2003 Christof Dietler
- 2003-2005 Stefan Odermatt
- 2006-2009 Markus Arbenz
- 2009-2010 Stefan Flückiger
- 2011-2018 Daniel Bärtschi
- Depuis 2018 Balz Strasser



Direction actuelle: Urs Brändli et Balz Strasser

# «Chaque hectare de plus cultivé en bio est une bonne chose»

Elle a été jusqu'ici la seule femme à présider Bio Suisse. Rétrospectives et souhaits de Regina Fuhrer pour l'avenir.

**Vous avez présidé Bio Suisse de 2001 à 2011. Il s'est passé dix autres années depuis que vous avez quitté cette fonction. Avec cette distance temporelle, de quoi vous rappelez-vous particulièrement?**

**Regina Fuhrer-Wyss:** Des vives discussions. Bio Suisse est une fédération qui vit, qui prend ses décisions lors de discussions et de débats entre ses membres, ses instances et avec les collaborateurs du secrétariat. Je trouve que c'est une force que nous, les paysannes et paysans bio, – et propriétaires du Bourgeon – exigeons de poursuivre ensemble son développement.

**Vous avez été membre du Comité depuis 1994, donc vous avez accompagné Bio Suisse de l'âge de 13 à 30 ans. Comment a-t-elle évolué pendant cette période?**

Quand j'ai commencé, il y avait un directeur et une collaboratrice qui ne travaillaient pas à plein temps. C'était bien sûr devenu tout différent en 2011. On avait toujours plus de collaborateurs et un budget toujours plus élevé. Le secrétariat a déménagé plusieurs fois parce qu'il avait besoin de plus de pièces. C'était le passage de la puberté à un âge un peu plus posé, mais la croissance était alors très forte.

**Les membres ont continuellement dû s'y habituer.**

Oui, mais c'était bien sûr aussi réjouissant, le nombre de producteurs augmentait. Puis il y a eu pour la première fois trop de lait bio. Une société de fromagerie est alors passée du

*«L'agriculture est portée pour moitié par les femmes. Leur voix devrait avoir beaucoup plus de poids.»*

*Regina Fuhrer-Wyss, ancienne présidente de Bio Suisse*

Bourgeon au bio fédéral. On a ensuite engagé un premier spécialiste en marketing pour faire augmenter les ventes de lait bio, mais il y a toujours eu des creux dans le marché – déjà à l'époque et encore maintenant. La peur que l'offre puisse devenir trop abondante s'est aussi manifestée en rapport avec l'initiative pour l'eau potable (IEP).

**En 40 ans vous avez été la seule femme à présider Bio Suisse, et toutes les instances de la fédération sont dominées par des hommes. Alors que ce sont les femmes qui ont permis l'agriculture biologique. Elles essayaient dans leurs jardins ce que leurs maris transposaient dans les champs, mais elles sont restées en arrière-plan. Est-ce que c'est encore le cas aujourd'hui?**

Le thème de la femme a toujours été aigu dans l'agriculture. Il y a toute la discussion autour du manque de couverture sociale des paysannes. Il est urgemment nécessaire que ça s'améliore. Je place mes espoirs dans les jeunes. J'ai pu voir à Bio Suisse que les fermes bio sont davantage conscientes de la force et de l'apport des femmes.

**À quoi l'avez-vous remarqué?**

Les fermes bio ont toujours dû être novatrices, et pour ça il faut une diversité de points de vue et d'idées. Et vu que les femmes ont toujours participé à cet effort, j'ai l'impression que nous n'avons pas été mises de côté. Et, au sein de Bio Suisse, je n'ai jamais eu le sentiment que c'était spécial. Ça allait de soi. Et on aimerait bien que ça n'ait pas d'importance qu'il y ait un président ou une présidente. À l'Union suisse des paysans, par contre, ou au début aussi à l'Office fédéral de l'agriculture, je sortais deux fois du lot: comme femme et comme bio. Ma valeur émotionnelle n'en était que plus grande (rit). On me reconnaissait toujours, alors que je devais sans cesse me demander qui était qui parmi tous ces hommes!

**Une biographie de la cofondatrice du Möschberg est parue l'année passée: «Maria Müller-Bigler: Die weiblichen Wurzeln des Bio-Landbaus» (ndt: Maria Müller-Bigler, les racines féminines de l'agriculture biologique). L'auteure, la socio-anthropologue Veronika Bennholdt-Thomsen de l'Université pour la culture du sol de Vienne, étudie l'économie paysanne dans le monde entier, et elle dit que l'agriculture biologique est aussi en train de suivre des valeurs commerciales et d'oublier la valeur des paysannes. Est-ce qu'on peut dire pour faire court que, lors du débat sur l'IEP, il s'agissait d'une pesée d'intérêts entre économie et écologie?**

En Suisse, l'agriculture est portée pour moitié par les femmes, mais la politique agricole est très masculinisée. Même sans parler de la couverture sociale, elle est dans une impasse très difficile. La voix des paysannes devrait avoir beaucoup plus de poids dans ce contexte – mais c'est aussi le côté féministe de ma position. Pendant la campagne de votation sur l'IEP, le public a eu l'impression que, pour Bio Suisse, l'économie était plus importante que l'écologie. Était-ce dû à un manque de présence des femmes ou simplement à l'évolution du temps, je ne sais pas. Je fais simplement encore partie de la génération qui s'est reconvertie à l'agriculture biologique alors qu'il n'y avait pas encore de marché. On ne se demandait pas si on allait pouvoir commercialiser nos produits, mais comment on voulait gérer notre ferme.

**C'est peut-être un peu l'inverse aujourd'hui, on ne passe en bio que si la demande est là?**

Cela a clairement changé, mais il y en a toujours eu qui se reconvertissaient principalement pour l'argent. Et c'est aussi légitime, on doit simplement respecter les directives. Un de ces producteurs m'a dit trois ou quatre ans après sa reconversion



Regina Fuhrer a présidé Bio Suisse pendant dix ans puis l'Association des petits paysans pendant dix autres années. Photo: Stephanie Fuchs

qu'il était maintenant vraiment convaincu par le bio. Je suis sûre que si tu fais ça seulement pour des raisons économiques et que tu ne poursuis pas le processus dans la tête, tu vas abandonner en cas d'effondrement du marché. Pour moi c'est clair, et ça l'était aussi pendant ma présidence de Bio Suisse: Chaque hectare de plus cultivé en bio est une bonne chose. Plus j'avance plus je trouve que ce n'est pas une question de marché mais que toute la société doit agir face aux défis environnementaux et climatiques. L'agriculture suisse doit absolument emprunter une autre voie.

**Nous présentons dans ce numéro des fermes pionnières et la génération qui va les reprendre. Vous avez remis votre ferme à vos enfants il y a quatre ans et ils la gèrent en communauté entre frères et sœurs. Quel effet cela fait-il après trente ans d'agriculture bio?**

Nous sommes extrêmement heureux que les jeunes gèrent la ferme avec leurs familles. On transmet l'œuvre d'une vie, c'est un processus normal. Quand tu es paysanne c'est toi qui tires les fils, puis tu perds cette fonction. On doit en être conscient et vivre avec. J'ai dû retrouver un rôle, mais c'est aussi un grand soulagement de transmettre la responsabilité de la ferme après tant d'années intensives. Et nous avons de

la chance: Mon mari et moi avons toujours notre place dans la ferme pour aider et comme grands-parents, et nous nous côtoyons tout en nous respectant mutuellement.

**Qu'est-ce que vous souhaitez pour l'avenir de l'agriculture biologique?**

J'ai toujours dit que l'agriculture biologique était l'agriculture du futur. Ce futur, c'est maintenant! Si nous voulons léguer à la prochaine génération un sol fertile et un écosystème fonctionnel, il faut agir maintenant, fort et à grande échelle. Il faut conserver la philosophie des cycles qui fonde l'agriculture biologique. Les deux dernières initiatives agricoles avaient aussi donné la chance de mieux mener cette discussion sociétale globale. Donc pas seulement ce que l'agriculture doit faire, mais aussi comment la consommation doit évoluer. J'espère simplement qu'on s'attaque plus activement à ces questions sous l'angle d'une agriculture durable pour les générations futures. Le travail politique va maintenant continuer au Parlement avec ce projet de diminution des pesticides et de l'azote. Je souhaite qu'on puisse lire comment Bio Suisse s'engage pour qu'on n'affadisse pas cette future loi.

**Et quel est votre souhait pour les 40 prochaines années de Bio Suisse?**

Qu'on ne considère pas la vision d'une Suisse Pays Bio comme une vision pour la surprochaine génération dans quarante ans mais qu'on s'y attelle maintenant comme but à réaliser. Les défis environnementaux et climatiques sont tellement grands qu'il faut faire avancer l'agriculture biologique beaucoup plus vite. Au cours de mes trente années comme paysanne bio, j'ai pu observer les évolutions positives de l'écosystème de notre ferme, mais les effets négatifs de l'agriculture intensive sont aussi malheureusement devenus de plus en plus visibles pendant cette période. Il y a heureusement aussi beaucoup de nouvelles approches: agroécologie, agriculture régénératrice, systèmes agroforestiers. Le plus beau serait que Bio Suisse intègre ces nouvelles réflexions et permette à l'agriculture suisse de se frayer un chemin vers un pays bio.

**Il y a des voix qui, à cause de la position de refus de Bio Suisse à propos de l'IEP, veulent un label à côté du Bourgeon.**

Oui, mais c'est très dommage. Il est unique au monde qu'on ait en Suisse presque tous les paysans et paysannes bio sous un même toit. Mais, bien sûr que plus il y aura de gens différents sous ce toit, plus les uns voudront plus et les autres moins, mais nous avons avec Bio Suisse un modèle qui montre qu'une agriculture qui collabore avec la nature fonctionne. On a créé un Bourgeon qui nous appartient à nous, paysannes et paysans bio, et qui inclut notre perception de soi et notre système d'agriculture. Le Bourgeon est très connu et on peut véhiculer ses contenus. C'est la super-réussite de ces quarante ans. J'espère beaucoup qu'on puisse conserver le toit Bio Suisse et maintenir sa crédibilité. Il y a toujours eu ceci de beau avec la fédération Demeter, c'est qu'elle se soit toujours reconnue dans Bio Suisse bien que son label ait en partie des directives plus strictes. Ce serait super que les nouveaux systèmes agroécologiques se fassent aussi labelliser «en plus» par Bio Suisse au lieu de sortir du Bourgeon. Je l'espère vivement pour Bio Suisse et pour nous tous.

Interview: Stephanie Fuchs



Beat Waber (à g.), et à côté de lui son fils Jean-Daniel et son beau-fils Théo Grossenbacher (au milieu derrière), ont, ensemble et avec leurs collaboratrices et collaborateurs, transformé la Ferme des Sapins en domaine agricole dynamique et diversifié. Photos: Marion Nitsch

## La Ferme des Sapins a fait éclore l'agriculture biologique en Romandie

Âgé de 84 ans, le Vaudois Beat Waber fut l'un des premiers à envisager un autre modèle d'agriculture, dès la fin des années 1950. Sa famille poursuit ce qu'il a entamé avec ferveur et inventivité.

Depuis son bureau, situé au troisième étage de la demeure familiale datant de 1853, Beat Waber dispose d'une vue imprenable sur la Ferme des Sapins. En cette mi-juillet, à Colombier-sur-Morges VD, alors que les cultures mûrissent au ralenti à cause des pluies et des températures fraîches, on s'affaire au verger et dans les tunnels maraîchers. Alternant ses lectures et des coups d'œil par la fenêtre de son repaire, Beat Waber suit avec attention la vie qui bat son plein.

Au pied du Jura vaudois, la Ferme des Sapins, son lieu de vie et de travail depuis 84 ans, est en effet une véritable fourmière à la vie très intense. Sur le bureau, des livres de réfé-

rences techniques et des journaux professionnels ouverts sont témoins de son intérêt toujours prégnant pour ce qu'il appelle «le progrès agronomique». Si la Ferme des Sapins est devenue une référence de l'histoire du bio en Romandie, c'est grâce à l'opiniâtreté de Beat Waber, qui a osé prendre un chemin qui n'était à l'époque ni tracé ni balisé.

### La qualité du sol comme vocation

Nous sommes à la fin des années cinquante. Beat a une vingtaine d'années, il travaille sur le domaine familial qui compte alors huit hectares, quelques vaches et des chevaux. Il a suivi les cours de l'école d'agriculture de Marcelin, située à peine quelques kilomètres, et constate grâce aux nouvelles connaissances qu'il y a acquises que son sol manque d'humus. Cherchant à y remédier, il fait alors la connaissance de Hans Müller, qui propose un autre regard sur les pratiques agronomiques de l'époque. Celui qu'on considère désormais comme l'un des pères spirituels de l'agriculture biologique dispense alors avec son épouse des cours depuis un centre de



Le Vaudois Beat Waber trouvait déjà dans les années 1950 que la Suisse devrait avoir une autre agriculture – sans chimie. Il était un des premiers de Suisse à le penser. Il a suivi sa conviction malgré les rudes critiques émises alors par les cercles professionnels et spécialisés.

formation situé au Möschberg BE. Engagé pour la cause des petits paysans, le politicien bernois y incite les agriculteurs à mieux s'en sortir en abandonnant les modes d'exploitation traditionnels et en maintenant la qualité de leurs sols. Les propos de Hans Müller ont tôt fait de convaincre Beat Waber. «J'ai ressenti comme un appel. D'instinct, j'ai su que c'était le chemin que je devais prendre.»

Sur le domaine, il convainc son père d'abandonner les produits chimiques, notamment de désherbage, dont le recours encore balbutiant était en voie de s'imposer. «Nous avons achevé les sacs d'engrais, de nitrate d'ammoniac et de chaux, puis nous n'en avons jamais racheté», raconte l'octogénaire. «Je me rappelle encore de l'inquiétante couleur jaunâtre que prenaient mes mains lorsque, apprenti, je devais traiter les cultures de mon patron au trinitroresol. Ça ne me plaisait absolument pas de recourir à ces produits.»

### Bio sans le savoir

À la Ferme des Sapins, on commence sans le savoir un mode de production en tout point semblable à ce que recommandent aujourd'hui les préceptes du Bourgeon. «Mais à l'époque on ne parlait absolument pas de bio, le concept même n'existait pas.» Beat Waber n'hésite d'ailleurs pas à prendre des risques et transforme ses champs en véritables terrains d'expérimentation. De façon totalement intuitive, il ensemeence ainsi – avec succès – son blé d'automne avec du trèfle. «Les

dimanches après-midi, Hans Müller proposait des visites d'exploitations où les paysans motivés pouvaient partager leurs découvertes, questionnements, et déconvenues.» De nombreuses années durant, cette émulation le pousse à continuer sa route à contre-courant. «Dès les années soixante, j'ai essuyé des critiques de la part des organisations de défense professionnelle ainsi que des instituts de recherche et de vulgarisation», raconte-t-il aujourd'hui sans amertume aucune. «Mais je n'ai jamais baissé les bras.»

Car Beat Waber a envie de faire avancer la cause agricole et de participer à son amélioration. Altruiste, il se démène non seulement pour son propre compte mais aussi en pensant à ses collègues. Une attitude qu'on retrouve aujourd'hui chez Jean-Daniel, son fils, ainsi que chez le beau-frère et associé de ce dernier, Théo Grossenbacher, largement investi dans le projet-pilote du Biodiverger de Marcelin, un verger en permaculture qui regroupe des arbres fruitiers en alternance avec des haies composites et de la culture maraîchère.

### Les débuts de Progana et de Bio Suisse

L'un des principaux défis de Beat Waber sera pendant longtemps d'ordre commercial: «Sans labellisation existante, il nous était impossible de nous différencier sur les marchés», poursuit le paysan retraité. Une fois encore, l'union fait la force: «Avec deux de mes collègues d'alors, qui avaient suivi une voie similaire à la mienne, nous nous sommes associés



Céréales, légumes, petits fruits: Les produits sont en grande partie vendus à la ferme. Photo: Marion Nitsch

pour démarcher un moulin et proposer notre production. La prime bio d'alors ne s'élevait qu'à 5 francs les 100 kilos de marchandises céréalières, ce qui était certes ridicule mais suffisant pour motiver les pionniers d'alors.»

Jusqu'à ce que le mouvement bio prenne de l'ampleur en termes de volumes: «Au début des années septante, j'ai participé à la création de la coopérative Prokana, qui nous assurait une plus-value pour nos marchandises. La structuration progressive des filières, la gestion efficace des quantités et le travail de marketing ont permis de stimuler la demande et de nous faire connaître et reconnaître commercialement parlant.» La suite de l'histoire, on la connaît: Prokana participe à l'émergence du marché Bio en Suisse romande et fera partie des membres fondateurs de Bio Suisse en 1981. «C'est une date-clef», confie Beat Waber avec émotion. «Après vingt ans de pratique, de recherche, on avait enfin une reconnaissance de la valeur de notre travail.»

En parallèle, Beat Waber laisse parler son ingéniosité et son inventivité. De voyages en visites, de lectures en rencontres, il se lance dans les années 1980 dans de nouvelles cultures, comme par exemple la tomate cerise qui initiera la tradition de la culture maraîchère à la Ferme des Sapins, désormais devenue une activité centrale.

### Une recherche inlassable du progrès

«Il ne s'est pas passé une année sans que mon père propose quelque chose de neuf», relate Jean-Daniel avec admiration. Depuis 1995, c'est son beau-frère et lui qui sont à la tête du domaine. Outre la mise en place d'un atelier de volailles ponduses en poulaillers mobiles en 1998, les deux associés se sont employés à professionnaliser chacune des branches d'activité de l'exploitation – du verger aux cultures céréalières en passant par les tunnels maraîchers. «Désormais, deux familles ainsi que des employés, des apprentis et des stagiaires peuvent vivre du domaine», décompte non sans fierté un Jean-Daniel qui partage volontiers sa vision du futur de l'exploitation: Consolider les acquis et s'affranchir encore davantage des circuits commerciaux standards. «Nous avons lancé en 2000 le marché à la ferme où une partie croissante de nos produits sont commercialisés.»

Outre un projet d'adduction d'eau qui permettra d'envisager avec sérénité les accidents climatiques à venir, Jean-Daniel et Théo cherchent aussi à permettre à la génération future de prendre petit à petit ses marques sur le domaine familial. «La transition est un projet à part entière», glisse Jean-Daniel Waber. «Quels projets, quelle structure, quelle gouvernance... Les défis sont nombreux et de taille.» Mais gageons que la Ferme des Sapins a les ressources nécessaires pour affronter les temps futurs! Claire Muller



#### La Ferme des Sapins, Colombier-sur-Morges VD

**Méthode d'agriculture:** Bio Bourgeon depuis 1984

**Surface agricole utile:** 22 ha dont 3 ha d'arboriculture (pommes, poires, petits fruits), 5 ha de céréales (blé, seigle), 12 ha de prairies permanentes, 1 ha de légumes de plein champ, 0,3 ha de cultures sous tunnel

**Cheptel:** 17 vaches mères, 800 poules pondeuses réparties entre 4 poulaillers mobiles

**Commercilisation:** Fruits, légumes, œufs et viande par des circuits commerciaux courts (magasin de la ferme, marchés et magasins alimentaires de la région), une partie des céréales est transformée en pains et en tresses, le reste est livré à un moulin

**Main-d'œuvre:** Les familles Waber et Grossenbacher, deux apprentis, deux stagiaires et deux employés

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



Andri Strasser, Maria Coray Strasser et Fredi Strasser (dgâd) dans leur domaine viticole richement fleuri du Stammerberg. Ici on ne plante que des cépages résistants aux maladies fongiques (les piwis). Photo: Marion Nitsch

## Un pionnier de la viticulture bio *a pris la décision de lever le pied*

Andri Strasser va reprendre le vignoble bio du Stammerberg de ses parents Maria et Fredi. Après tant d'années au service de l'agriculture bio, ceux-ci se réjouissent de temps moins fébriles.

En prenant congé du reporter, Fredi Strasser lui offre une bouteille de Léon Millot à déguster chez lui. «Savourez-ce vin, c'est une des dernières bouteilles de ma propre vinification», dit-il.

Son fils Andri reprendra l'année prochaine ce domaine viticole idyllique planté sur le Stammerberg. Ce vigneron professionnel de 38 ans renoncera cependant à l'avenir à avoir sa propre vinification et à commercialiser ses propres bouteilles. Avec leur employé de longue date et des auxiliaires temporaires, il se concentrera entièrement sur la culture de la vigne, et, déjà depuis l'automne passé, il livre son raisin aux vignerons bio Karin et Roland Lenz à Iselisberg TG. Ils y sont en de bonnes

maines: Ce domaine viti-vinicole qui a été primé de nombreuses fois mise depuis des années, comme les Strasser, sur des cépages résistants aux maladies fongiques (aussi appelés piwis).

### Enseignement, recherche et vulgarisation

Son père Fredi va continuer d'aider de temps en temps sur ce domaine d'Oberstammheim ZH, essentiellement dans le domaine de l'entretien du sol, une chose qui l'a fasciné tout au long de sa vie. Forcée à le faire par une grave maladie survenue il y a trois ans, la mère, Maria Coray, s'est déjà largement retirée du travail quotidien. Après sa lente guérison, elle a décidé de ne plus du tout retourner à la cave et de partir à la retraite. Or son travail était déterminant pour la vinification et le soin des vins. Ce coup du destin a non seulement accéléré les plans de remise du domaine à la prochaine génération, mais aussi amené Fredi Strasser à demander à Agroscope une retraite anticipée et à arrêter cet été aussi ses activités de professeur d'agriculture biologique au Strickhof et pour la formation professionnelle biodynamique à Rheinau.



En même temps proche de la nature et moderne: Les lignes de vigne très espacées laissent beaucoup de place pour la biodiversité naturelle, mais les plants de vigne sont couverts de filets et bien irrigués. Photos: Marion Nitsch

Après des décennies de longues journées de travail, de projets exténuants avec en parallèle la mise sur pied puis la conduite du domaine viticole, il voit maintenant qu'il doit lever le pied. Ce qui est d'ailleurs remarquable pour quelqu'un qui a mené une vie aussi intensive et marqué au cours des dernières décades le développement de l'agriculture biologique suisse comme peu d'autres l'ont fait. Et qui a consacré sa vie à l'établissement des cépages résistants dans notre pays.

Après avoir grandi dans une ferme diversifiée à Nussbaumen TG, Fredi Strasser a rapidement pensé qu'il devait y avoir une alternative aux poisons avec lesquels on traitait alors la vigne. Déjà pendant ses études à l'EPFZ, il organise de son propre chef avec d'autres qui avaient les mêmes préoccupations des réunions sur l'agriculture biologique. «J'ai intérieurement toujours été un impulsif et un coopérant», dit-il aujourd'hui, «et dès qu'un truc marche je dois passer à autre chose.» Il a donc laissé une forte empreinte: Il a été en 1984 le premier vulgarisateur bio du canton de Zurich, a écrit le premier support d'enseignement pour l'agriculture biologique, a organisé des centaines de cours bio, a effectué les premiers contrôles bio et a organisé avec des chercheurs de nombreux essais bio.

Plus tard, en 1989, il a pu reprendre de son père trois hectares de vigne situés à Nussbaumen TG qu'il a aussitôt replantés avec des cépages résistants. Des parcelles s'y sont ensuite continuellement rajoutées pour finir en apothéose il y a un peu plus de dix ans par l'achat du domaine vigneron du Stam-

merberg. «La famille avait enfin trouvé un chez-soi stable», raconte Fredi Strasser. Auparavant il était occupé par la reconversion du domaine de Rheinau à l'agriculture biodynamique. C'était une période sacrificatoire, surtout pour son épouse Maria Coray, qui ne devait s'occuper non seulement de leurs quatre enfants mais aussi du domaine viticole. Car son mari ne réapparaissait alors souvent que le soir.

### De la biodiversité dans le vignoble

L'herbe pleine de fleurs se dresse fièrement entre les lignes de vigne aux interlignes inhabituellement grands. Haies, tas de bois, roses sauvages et grosses pierres où les abeilles maçonnes peuvent faire leur nid font partie du système. Étroi-



Les inflorescences de la vigne forment des panicules.



Les vignes de la famille Strasser sont situées dans les hauteurs de la vallée de la Stamm. Les jours de föhn, on voit du Säntis à la Jungfrau.

tement enserrés dans des filets, les ceps de vigne sont tous munis de tuyaux d'arrosage. Proche de la nature – mais quand même moderne. Andri Strasser va poursuivre sur cette voie, mais il travaille à la simplification des processus de travail. Il va par exemple bientôt faire quand même de temps en temps avec des drones quelques traitements nécessaires sur les cépages piwis. «Cela me fera économiser du temps et ménager le sol.» Il n'y aura pour autant pas seulement des avancées futuristes, car il aimerait plutôt continuer de développer les mesures d'encouragement de la biodiversité, par exemple en créant davantage de sites de nidification pour les oiseaux.

À 63 ans, Fredi Strasser se dit content de ce qu'il a vécu, en ce sens que l'agriculture biologique a passé des quelques centaines de paysans bio un peu sauvages à aujourd'hui plus de 7000 entreprises agricoles biologiques certifiées avec une organisation professionnelle comme Bio Suisse en arrière-plan. Au sujet du secrétariat de la fédération, l'esprit novateur des anciens temps lui manque quand même parfois, mais il dénégue immédiatement: «En fait, je ne désire plus participer à ce genre de discussions.» Il repense tout de même volontiers aux temps où lui et quelques autres audacieux ont créé des organisations comme la coopérative maraîchère Terraviva ou la Biomilchvereinigung, mais il pense avoir fait son devoir pour l'agriculture bio: «J'ai formé sérieusement en agriculture biologique quelque 3000 personnes.» Et il a pour terminer écrit un livre sur la viticulture bio.

Bien qu'il va continuer de prêter main forte à son fils, il veut maintenant s'occuper surtout de ses chevaux et faire des excursions en calèche avec sa femme Maria Coray. *David Eppenberger, journaliste agricole indépendant*



### **Weingut Stammerberg, Oberstammheim ZH**

**Méthode d'agriculture:** Bio Bourgeon depuis 1989, Demeter depuis 1998, Delinat depuis 2020

**Surface agricole utile:** 8,5 ha de vigne, 4,5 ha de biodiversité (projet avec Birdlife Zürich)

**Cépages (uniquement des piwis):** Solaris, Excelsior, Seyval Blanc, Bianca, Léon Millot, Maréchal Foch, Muscat Bleu, Cabernet Jura, diverses lignées pour la sélection

**Cheptel:** 4 chevaux, 30 moutons pour pâturer dans les vignes

**Commercialisation:** Le raisin est vendu pour les vins de Naturtalente Bioweine GmbH

**Main-d'œuvre:** Andri Strasser, un employé permanent, des auxiliaires temporaires, Fredi Strasser «en cas de nécessité»

**Livre:** Fredi Strasser et Franziska Löpfe, Jürg Willimann Fotos (2020). **Pilzresistente Traubensorten. Reben biologisch pflegen, naturreinen Wein geniessen**, Édition Haupt Bern, 248 pages (en allemand).

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

[www.stammerberg.ch/shop](http://www.stammerberg.ch/shop) (Livre)



Une famille pleine d'enthousiasme (dgâd): Meili et Ueli Heinrich ainsi que leur fils Marcel avec son épouse Sabina Heinrich-Tschalèr profitent mutuellement de leurs trésors d'expériences. Après la remise du domaine, les parents ont déménagé au village, ce qui leur a permis de se détacher plus facilement. Photos: Marion Nitsch

## Champs multicolores et vaches grises – *une ferme bio en mutation*

C'est au milieu de vallées sauvages et de champs pierreux que la ferme Las Sorts de la famille Heinrich est connue dans toute la Suisse pour ses variétés rares de pommes de terre de montagne.

Les wagons rouges des Chemins de fer Rhétiques traversent l'imposant viaduc de Landwasser. Un peu plus bas, des papillons volettent de fleur en fleur dans la pinède clairsemée.

Un paysage qui raconte des histoires – exactement comme la ferme Las Sorts de la famille Heinrich-Tschalèr qui se trouve non loin de l'impressionnant pont de chemin de fer dans un village de la route principale un peu en dehors du village de Villisur dans la vallée grisonne de l'Albula. Bien que Las sorts signifie le sort ou le destin, cette famille a depuis toujours prouvé qu'elle n'abandonnait pas le développement de sa ferme au bon vouloir du hasard. Meili et Ueli Heinrich posent la première

pierre de la ferme en 1969. Ils forment alors déjà un couple mais ne sont pas encore mariés. Cela pose des problèmes pour la construction de la stabulation: Le canton, qui veut proscrire ce genre de projets à un homme célibataire, décrète un arrêt de la construction. Elle ne pourra reprendre que quand ils se seront fiancés. Ils démarrent avec 15 hectares de terrain, une ferme et la stabulation pour les vaches. Au début, le jeune couple est mis à rude épreuve par le chantier et l'exploitation agricole. «Je garde en moi le souvenir que, pas très longtemps avant le déménagement à Villisur et alors que j'étais à l'école ménagère rurale, je ne pouvais pas comprendre pourquoi mes camarades confectionnaient deux lampes de chevet et pas une. Le mariage me paraissait très loin et je n'étais pas encore habituée à penser pour deux», sourit Meili Heinrich.

### À petits pas vers le bio

L'aménagement intérieur n'est d'ailleurs pas la première préoccupation de son époux Ueli, qui préfère de loin s'occuper de ses projets agricoles pour la production végétale en général et



Marcel Heinrich-Tschalèr utilise du bois suisse pour les bâtiments de la ferme. Dans son magasin fermier, la famille propose des pommes de terre de montagne, de la farine, de la viande et du jus de pomme. La nature autour de la ferme est aussi très variée, et les oiseaux se royaument dans ses nombreuses haies.

les grandes cultures en particulier. Il mène de nombreux essais variétaux avec l'école d'agriculture de Plantahof et l'EPFZ. Ce qui n'enthousiasme pas toujours sa jeune épouse. «Il leur a souvent mis à disposition les surfaces les plus fertiles», dit Meili Heinrich en regardant son mari, qui se met alors à sourire malicieusement.

Vu que les céréales de montagne lui tiennent particulièrement à cœur, il fonde la coopérative Gran Alpin avec un vétérinaire et d'autres agriculteurs des Grisons. Démarrée avec le projet de renoncer aux produits phytosanitaires de synthèse dans les cultures de céréales, Gran Alpin est aujourd'hui consacrée aux céréales Bourgeon des montagnes du canton des Grisons. L'élevage bovin l'a aussi séduit, et les vaches Brown Swiss l'ont particulièrement fasciné. La sélection était alors fortement orientée vers les performances et les Heinrich devaient souvent acheter des aliments fourragers. Les vaches devenaient de plus en plus grandes et exigeantes, et cela jusqu'à ce que mettre les vaches à l'alpage devienne de plus en plus difficile à cause des hautes exigences à l'égard du fourrage. Maintenant ce sont des vaches de la Grise rhétorique et de la Brune originale qui pâturent autour de la ferme. Elles font partie des races qui se plaisent bien en zone de montagne.

Marcel Heinrich vient au monde en 1972. Il est l'aîné de quatre frères et sœurs. Trois d'entre eux sont maintenant des paysans bio. Le fait que pratiquement toute la famille soit un jour passionnée par l'agriculture n'a pas toujours coulé de source. Marcel Heinrich a d'abord été forestier-bûcheron,

puis, après un séjour dans une ferme de Nouvelle-Zélande, il a fait un deuxième apprentissage pour devenir agriculteur. Il y a 30 ans, le fils propose de se reconverter au Bourgeon. En y repensant maintenant, il admire son père d'avoir osé se lancer dans ce changement car, dans les années 1980, le bio est encore une niche et le père, Ueli Heinrich, a besoin de beaucoup de courage et de conviction pour franchir le pas en 1989. La décision est aussi encouragée par Meili Heinrich, car l'utilisation des intrants conventionnels la dérange de plus en plus.

### Le courage de branches de production créatives

Marcel Heinrich-Tschalèr reprend en 2001 la ferme de ses parents avec sa femme Sabina, mais ce n'est qu'en 2020 que Sabina Heinrich-Tschalèr termine le cours pour devenir paysanne. Elle regrette de ne pas l'avoir fait plus tôt, car elle y a appris beaucoup de choses utiles qui l'auraient aidé dans ses premières années de paysanne. Pendant la période avant la remise de la ferme, Ueli Heinrich a dû lutter contre des problèmes de santé et a eu de plus en plus de peine à effectuer les travaux pénibles. Il s'est alors engagé jusqu'à la retraite comme directeur régional des contrôleurs bio de Bio Inspecta ainsi que comme membre des comités de Bio Suisse et de Bio Grischun.

Peu après la reprise de la ferme, la jeune famille démarre ses propres projets, comme par exemple la culture de variétés rares de pommes de terre de montagne. Grâce à la grande diversité des variétés et à la collaboration avec la haute gastronomie, la



La ferme suit un fil rouge puisque les fruitiers haute-tige et les poules sont respectivement des variétés et des races anciennes. Photos: Marion Nitsch

pomme de terre de montagne devient littéralement l'enseigne de la ferme Las Sorts. Vient ensuite la transformation de la stabulation des vaches pour correspondre au cahier des charges de Kag Freiland ainsi que la plantation de plus d'une centaine d'arbres fruitiers haute-tige qui sont maintenant assez grands pour fournir des fruits pour la production de jus. «Le rendement n'est pas encore grand», raconte Sabina Heinrich-Tschalèr, «mais il permet de produire les quelques bouteilles de jus de pomme que nous vendons dans le magasin de la ferme.» L'engagement de la famille Heinrich-Tschalèr est récompensé en 2016 par le Prix Bio Grischun, une distinction pour des prestations particulières en agriculture biologique. Quelques années plus tard ils rééditent ça en démarrant un nouveau projet de culture – cette fois il s'agit de féverole de montagne.

La ferme Las Sorts est une entreprise agricole conduite avec amour et qui renonce aux performances extrêmes en production animale comme en production végétale. Fabriquer et commercialiser le plus possible soi-même donne beaucoup de travail, mais cela permet à la ferme d'être indépendante. Et en même temps Marcel Heinrich-Tschalèr trouve important d'être aussi entrepreneur. Il se préoccupe du marché et veut sentir comment les exigences et les intérêts des entreprises de transformation et des consommatrices et consommateurs évoluent. Il pense aujourd'hui que le Bourgeon doit faire encore beaucoup plus dans le domaine des sols et qu'il faut une approche différente afin de mieux les protéger contre les phénomènes météorologiques extrêmes. C'est pourquoi il étudie intensivement les méthodes d'agriculture régénératrice.

### Le soutien de toute la famille

Comme Ueli et Meili Heinrich, Marcel et Sabina Heinrich-Tschalèr étaient très jeunes quand ils ont repris la ferme. Les deux couples avaient au début peu d'expérience et sou-

vent beaucoup de doutes. C'était difficile et ils sont heureux de ne pas avoir su alors tout ce qui les attendait. Malgré les difficultés, depuis la remise de la ferme les parents se tiennent toujours en retrait et ne s'immiscent pas dans les décisions. Et en même temps ils sont là pour aider et conseiller si on le leur demande. Les successeurs soulignent qu'il est précieux que les parents habitent encore à proximité.

À la question de ce qui est particulièrement important pour eux dans la ferme, ils répondent unanimement: la famille. «Il n'y a rien de plus beau que de mener une ferme en ayant des enfants», dit Sabina Heinrich-Tschalèr. Et alors que ses trois filles sont maintenant hors du nid, elles reviennent régulièrement à la ferme pour leur rendre visite. Aucune d'entre elles ne manifeste l'envie de la reprendre, mais Marcel Heinrich-Tschalèr se dit que la remise du domaine est encore loin. Et que, s'il repense à tout ce qu'il a vécu, bien des choses peuvent encore changer. *Aline Lüscher*



#### Ferme Las Sorts, Fillsur GR

**Méthode d'agriculture:** Bio Bourgeon depuis 1989, Kag Freiland

**Surface agricole utile:** 30 ha dont 3,8 ha de pommes de terre de montagne, 1 ha de féverole de montagne, 1 ha de pur épeautre, 0,5 ha d'orge et en plus des prairies naturelles, du seigle vivace forestier, des pois, des asperges

**Cheptel:** 14 vaches mères avec leurs veaux, 2 chevaux, 3 ânes, 30 poules, des paons

**Commercialisation:** Vente directe, divers autres canaux

**Main-d'œuvre:** Le couple qui dirige la ferme, 2 apprentis, un employé à temps partiel, des auxiliaires pour les pics de travail

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



À Montfaucon JU, au cœur des Franches-Montagnes, Geneviève et Bernard Froidevaux ont marqué pendant plus de trente ans le mouvement bio jurassien. Ils sont aujourd'hui à la retraite et ont transmis leur engagement à leur fille Lina. Photo: Marion Nitsch

## Une famille engagée et authentique *a lutté pour exister*

La ferme Lafleur à Montfaucon JU fut l'une des premières à proposer des fromages fermiers bio en vente directe. Aujourd'hui retraités, les Froidevaux ont transmis la flamme à leur fille.

C'est une immense grange, datant du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui vaste et lumineuse, on y déguste sous une solide charpente aux poutres apparentes des plats de saison et autres salades de chèvre chaud, tous concoctés avec des produits locaux, bio, et achetés en direct au producteur la plupart du temps. Il n'y a pas si longtemps, pourtant, c'était un petit troupeau de vaches grises rhétiques qui ruminait dans ce rural, tandis que leurs propriétaires s'activaient en fromagerie pour transformer le lait en Tête de Moine fermière bio.

L'histoire des lieux résume bien celle de la famille Froidevaux: Geneviève et Bernard, les parents, sont des agriculteurs

aujourd'hui retraités, qui ont porté haut les couleurs du bio depuis leur ferme de Montfaucon JU, participant à la création du mouvement bio dans le Jura, et lançant entre autres le premier marché bio de Suisse à Saignelégier il y a trente ans. Aujourd'hui, c'est Lina, leur fille, qui a pris à sa manière le relais, désormais à la tête d'un restaurant proposant des menus bio et locaux, «Aux Couleurs du Terroir».

### Fromager pour s'en sortir

Tout commence à la fin des années septante. Geneviève et Bernard rentrent de plusieurs voyages en Afrique. Ils y ont été témoins des catastrophes humanitaires engendrées par les excès d'une agriculture intensive. Lui, fils de paysan horloger, passionné d'agriculture mais sans domaine, elle issue d'une famille paysanne, s'apprêtent à reprendre le domaine des parents de Geneviève. «Avec cinq hectares, quatre vaches, six génisses et trois veaux, on ne pouvait pas espérer en vivre très longtemps», raconte Bernard Froidevaux – plus connu dans le milieu sous le surnom de Lafleur. «Il nous a fallu rapide-



La fille Lina a repris la ferme de ses parents de manière tout à fait personnelle: Elle gère un restaurant où ne la cuisine bio est de mise. Elle l'a nommé «Aux Couleurs du Terroir». Photos: Marion Nitsch

ment envisager l'acquisition d'un revenu annexe.» Les Froidevaux se mettent à transformer le lait, d'abord en tomes à pâte molle, puis, plus tard, en Tête de Moine fermière. En parallèle, Bernard, déjà au bénéfice d'une formation en école d'administration et d'un diplôme de secrétaire de bureau de poste, suit les cours d'agriculture à Courtemelon JU. Ayant voyagé et réfléchi, il remet en question les méthodes culturelles enseignées alors. «En compagnie de quelques camarades, nous nous en affranchissions ouvertement, courbant les cours une après-midi par semaine pour aller visiter des domaines bio un peu partout en Suisse.»

Bernard Froidevaux est un enfant de Mai 68, biberonné aux velléités indépendantistes jurassiennes. Libre-penseur, il se met au bio par idéalisme, en autodidacte, à peine un an après avoir repris le domaine de ses beaux-parents. Mais aussi parce qu'il a une intuition depuis l'enfance: «Si mon grand père parvenait à produire sans intrants chimiques, pourquoi ne pourrais-je pas à nouveau y arriver aujourd'hui?» Les Froidevaux rejoignent alors un collectif de producteurs bio et progressent grâce au partage d'expérience. «À l'époque, il n'y avait strictement aucune ressource technique, aucune possibilité d'apprendre autrement qu'en essayant», poursuit Geneviève Froidevaux. «Reste que nos principales difficultés étaient davantage commerciales qu'agronomiques», complète son mari. «Les efforts que nous avons consentis n'avaient aucune valeur économique. On faisait en quelque sorte du bio sans rétribu-

tion.» Raison pour laquelle le couple se dirige vers la vente directe, pour que soient mieux valorisés fromage et viande produits sur l'exploitation. «Les réseaux de vente étaient alors inexistantes, il fallait tout créer. Nous avons commencé par courir les foires, puis organisé des tournées de livraison dans la région des Franches-Montagne, avant enfin d'ouvrir un magasin à la ferme.»

### De la ferme au restaurant en une génération

En parallèle, l'homme s'engage avec passion pour le mouvement bio. Il participe à la création de l'Association Jurassienne pour une Agriculture Biologique au début des années huitante, qui donnera naissance à Bio Jura, ainsi qu'à la coopérative Progana. Il crée, en 1987, avec une quinzaine de fermes de la région, le premier Marché Bio de Suisse, qui attire chaque année sur un week-end de septembre plus de vingt mille personnes dans les Franches-Montagnes. Aujourd'hui, c'est Lina, sa fille, qui est l'une des chevilles ouvrières du Marché Bio de Saignelégier. «Je suis tombée dans la marmite du bio étant petite», sourit la quadragénaire, maman de trois enfants. Elle a ouvert il y a cinq ans un restaurant où ne sont servis que des plats confectionnés à base de matières premières certifiées bio.

Après une formation à l'école hôtelière de Genève, et l'apprentissage du métier de fromagère auprès de ses parents, Lina Dubied reprend en 2007 la vente des fromages fabriqués



Bernard Froidevaux s'occupe maintenant du jardin potager qui fait partie du restaurant de sa fille.

à la ferme, une activité qu'elle élargit avec une épicerie de produits bio et régionaux, puis en ouvrant un bar à café, et enfin en organisant des brunchs dans le rural de la ferme. En 2016, elle réalise son rêve et crée le restaurant «Aux Couleurs du Terroir», situé au cœur du village de Montfaucon, qui sera certifié Bourgeon pendant cinq ans. Cela a été possible avec l'aide de financements participatifs et le soutien de l'Aide suisse aux montagnards. «Mon approche est claire: En cuisine, c'est bio sinon rien», lance l'exigeante jeune femme, qui ne cache pas à quel point le défi est de taille: «Les aubergines bio arrivent un mois plus tard que les conventionnelles. Pour les cuisiniers qui travaillent avec moi, mon positionnement sans concession est parfois difficile à accepter.»

### Gare à la rupture entre deux univers bio

Depuis 2018, les Froidevaux ont progressivement réduit la voilure de leur ferme, mise en fermage auprès d'un voisin partageant les mêmes convictions qu'eux. En 2019, ils décident de cesser définitivement la transformation et de prendre enfin leur retraite. Bernard Froidevaux n'a cependant rien perdu ni de sa fougue, ni de sa passion. Il s'est en outre largement investi pour le projet «Les chemins du Bio» ces dix dernières années. Et partage désormais volontiers ses réflexions autour de l'histoire et de l'avenir du bio en Suisse. «Bio Suisse a permis de garantir et de sauvegarder l'essence du mouvement bio et de maintenir l'ordre sur les marchés», reconnaît ce pourfendeur des paiements directs. «Mais le fait d'assister toujours davantage les producteurs n'a fait qu'atténuer leur potentiel créatif et innovatif.» Et de poursuivre, oscillant entre inquiétude et déception: «On sent désormais qu'il y a au sein du mouvement bio deux univers entre lesquels il y a rupture. Les récentes initiatives sur l'agriculture en ont d'ailleurs été l'inquiétant révélateur.» Le Jurassien se fait carrément nostalgique: «Les bio d'aujourd'hui ne sont plus aussi idéalistes que nous l'étions, nous les pionniers, par le passé. On sent moins cette volonté de s'engager. C'est surtout dû au fait que certains sont passés au bio par opportunisme, sans changer de paradigme et en souffrant finalement des mêmes maux qu'en conventionnel.»

Bernard Froidevaux sait aussi se faire philosophe, et il apprécie à sa juste valeur le fait que le canton du Jura soit l'un de ceux où le mouvement bio est des plus installés en Suisse, avec 20 pourcents des exploitations converties au bio. «C'était inimaginable il y a quarante ans», reconnaît le Franc-Montagnard, avant de confier: «Il faut aller plus loin, car il y a urgence: La terre se meurt, nous devons à tout prix changer nos habitudes.» Et de citer finalement Pierre Rabhi, l'un de ses maîtres à penser: «On peut faire moins et mieux, et y trouver du bonheur.» *Claire Muller*



#### **Restaurant «Aux Couleurs du Terroir», Montfaucon JU**

**Restaurant:** 50 places assises, cuisine diversifiée exclusivement avec des produits bio, brunchs, dégustations

**Salle de conférence:** Pour séminaires, ateliers, événements familiaux

**Magasin:** Spécialités régionales, cosmétiques, articles-cadeaux, jouets

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



Actuellement, c'est principalement Marcy qui s'occupe de l'apiculture, mais les autres membres de la famille l'aident aussi. Ici, Gabriele examine l'une des 500 ruches de l'exploitation, qui sont réparties sur tout le domaine et ont toujours été gérées de manière biologique. Photos: Stefano Spinelli

## Azienda Agricola Bianchi: *l'art d'évoluer au rythme de la nature*

Des abeilles au vignoble, du miel au vin, l'Azienda Agricola Bianchi est une entreprise agricole en constante évolution, qui s'est adaptée à l'environnement et au territoire.

Par un bel après-midi d'été, nous rencontrons la famille Bianchi à Arogno, dans la Val Mara. Nous sommes à deux pas du Mendrisiotto, avec vue sur le Monte Generoso et la brise du lac de Lugano qui caresse nos visages. C'est ici qu'a commencé l'histoire de l'Azienda Agricola Bianchi en 1998, lorsque Alberto et Marcy ont acheté une maison autour de laquelle s'est développée toute l'exploitation. Aujourd'hui, l'exploitation est bien établie et occupe trois employés, un apprenti, des saisonniers, ainsi que, bien sûr, les parents et leurs deux fils, Gabriele et Martino, lesquels ont repris la ferme entre 2014 et 2015 et en assurent depuis la gestion.

Cette aventure a commencé avec un millier de ruches et le potager familial, qui représentent toujours des piliers des activités quotidiennes. Marcy, qui est toujours très active dans la gestion de différents secteurs, y compris la vente, le potager et, justement, l'apiculture, raconte: «Au départ, nous avons un millier de ruches pour 500 aujourd'hui, mais, pour diversifier et compléter notre activité agricole, nous avons acheté la maison avec les terrains environnants, sur lesquels nous avons planté notre premier vignoble sur un hectare et demi, en choisissant des cépages résistants comme le Johanniter ou le Regent.» La volonté de produire en bio s'est imposée immédiatement et la certification Bourgeon remonte à ces années-là, alors que les raisins produits étaient en grande partie vendus.

### Un agrandissement progressif

Avec le temps, alors que les fils terminaient leurs études d'œnologie (Gabriele) et de viticulture (Martino), la famille a décidé d'agrandir l'exploitation et de produire son propre vin. Les premiers vins, Cerus et Alma, sont toujours parmi



En haut: Gabriele, Marcy et Martino dans la cave à vin à Arogno, inaugurée en 2017. En bas: le vignoble à Arogno, la lavande qui orne l'accès à l'exploitation et les oies qui aident à gérer l'herbe dans les vignes.

les piliers de l'assortiment. Cet agrandissement s'est fait progressivement, à coups d'essais et d'expériences, positives et négatives, comme se rappelle Marcy: «Je me souviens qu'au bout de trois ans, nous avons dû arracher les ceps d'un vignoble dont les raisins n'arrivaient pas à maturité. Après des recherches et des consultations, nous avons réalisé que cette variété n'était tout simplement pas adaptée à notre climat et à notre territoire.» Cette expérience n'a pas découragé Alberto et Marcy, qui voulaient et ont su transmettre à leurs fils un environnement sain et solide, que ces derniers ont su compléter et valoriser ultérieurement tout en tenant compte des traditions et des enseignements qui leur ont été transmis.

Au fil des ans, d'autres vignes ont été plantées, couvrant aujourd'hui un total de presque six hectares. Outre les cépages tolérants, il y a eu une tentative courageuse de produire du Merlot. Couronnée de succès, cette tentative a valu au domaine le rôle de précurseur de la vinification certifiée Bourgeon Bio de cette variété typique du Tessin. D'autres types de vins et d'autres spécialités ont été ajoutés, comme le mousseux rosé, qui vieillit en partie dans les eaux du lac de Lugano, mais aussi les olives en saumure ou encore les vinaigres, la grappa et la liqueur de noix. On peut trouver tous ces produits ainsi que les différentes variétés de miel en vente directe, dans la boutique en ligne et dans certains magasins. La demande pour les vins biologiques augmente également dans la restauration. En sa qualité de président de Bio Ticino (fonction prise en 2021),

Gabriele travaille avec les autres membres du comité sur plusieurs projets visant à donner un nouvel élan à ce secteur.

S'agissant des variétés «difficiles» à cultiver comme le Merlot, les secrets du succès se trouvent dans l'expérience, l'échange avec d'autres vignerons et les choix agronomiques qui en découlent et qui permettent d'obtenir des raisins de qualité. «Les interventions doivent être effectuées au bon moment et de la bonne manière; et en ce qui concerne la gestion de l'herbe, nous avons récemment trouvé une solution idéale», commente Martino. Il s'agit de l'introduction d'un groupe d'oies qui paissent dans certaines vignes à Arogno: «Ce sont des animaux exigeants, qui ont besoin d'espace, d'installations et de soins, mais leur contribution à l'entretien des sols est remarquable», affirme Gabriele. Il nous parle également des plantes aromatiques plantées à Riva San Vitale: «Cette année, nous avons planté de la sauge, de la verveine citronnelle et de la mélisse sur environ 2000 mètres carrés, des plantes aromatiques que nous remettons à la COFTI pour transformation et valorisation, après les avoir séchées dans notre nouvelle installation fonctionnant à l'énergie solaire.»

### Un cycle fermé comme objectif

Les aspects écologiques et environnementaux ne laissent pas la famille Bianchi indifférente: Sur le toit de sa cave à vin, inaugurée en 2017, la famille a fait installer un système photovoltaïque qui garantit une énergie issue de sources renou-



À gauche: Marcy qui, avec son mari Alberto, a fondé l'Azienda Agricola Bianchi en 1998. À droite: une expérience réalisée avec quelques plantes aromatiques, principalement de la sauge, du thym et du romarin, plantées entre les ceps dans une partie du vignoble à Arogno. Photos: Stefano Spinelli

velables pour l'ensemble de l'exploitation. La maison, quant à elle, est équipée de collecteurs solaires pour l'eau chaude, et les voitures utilisées pour les déplacements et les livraisons sont dotées d'un moteur hybride. Autant d'éléments qui, avec la réduction de la consommation, ont permis à l'exploitation d'obtenir la distinction «Fossil Free 2020», attribuée par WWF Svizzera italiana. Décerné en 2021 en raison de la pandémie, ce prix a récompensé l'exploitation pour ses efforts en faveur du climat et du développement durable. Cet engagement franchira une nouvelle étape dans les prochaines années, en remplaçant les machines fonctionnant aux combustibles fossiles par des alternatives dotées de moteurs électriques.

Gabriele et Martino ont une vision moderne et globale, visant un cycle fermé, ce qui est aussi un but de l'agriculture bio. Ces valeurs et ce mode de production sont parmi les principales sources de satisfaction du jeune œnologue: «Je savoure pleinement nos produits et les produits biologiques, parce que je sais comment ils ont été cultivés et transformés», dit Gabriele. En dégustant son Alma, il se souvient d'une anecdote liée à l'agriculture bio: «L'un des moments les plus beaux et les plus intenses a certainement été la première vendange de notre Merlot, certifié Bourgeon. C'était formidable de pouvoir partager ce moment avec la famille et les amis. Cet aspect humain est également très important pour nous. C'était un défi de faire du vin à partir de ces raisins; tout s'est bien passé et, année après année, la conscience et le désir de faire mieux grandissent.»

La toute dernière nouveauté sont les «expériences» à la ferme, lancées début 2021 pour rapprocher les gens de l'agriculture bio, de l'exploitation et de ses produits: des petits groupes de personnes peuvent visiter les vignes, les animaux, les ruchers, la cave et les autres secteurs; ces visites sont combinées avec des expériences pratiques et la transmission de connaissances, mais aussi avec des dégustations et la découverte de produits biologiques et respectueux de l'environnement. Elia Stampanoni; Traduction: Sonja Wopfner



#### Azienda Agricola Bianchi, Arogno TI

**Méthode d'agriculture:** Bio Bourgeon depuis 1998

**Surface agricole utile:** 6,75 ha (principalement en zone de montagne I), dont 5,5 ha de vignes, 0,2 ha de plantes aromatiques, 37 arbres fruitiers haute-tige

**Cheptel:** 3 moutons, 18 oies, 12 poules pondeuses et environ 500 ruches

**Commercialisation:** vente directe, restauration, petits magasins

**Main-d'œuvre:** Gabriele et Martino (exploitants), Alberto et Marcy (parents), trois employés, un apprenti, saisonniers

 [www.bianchi.bio](http://www.bianchi.bio)



Niklaus et Regula Bolliger-Flury sont heureux que leurs filles Léonie et Rosa (dgâd) aient décidé de reprendre leur ferme biodynamique. Vu qu'elles étaient jusque-là actives dans d'autres professions, toutes deux font encore une formation chez leurs parents. Photo: Marion Nitsch

## Une ferme pionnière diversifiée *vis* *l'avenir en misant sur deux sœurs*

Personne n'aurait pensé que cette ferme puisse faire l'objet d'une reprise intra-familiale, mais Rosa et Léonie Bolliger reprennent la ferme «Biohof Rigi» que leurs parents gèrent depuis plus de 35 ans.

La ferme «Biohof Rigi» est nichée de manière idyllique dans le paysage soleurois des collines du Bucheggberg. Cela fait 36 ans que Regula et Niklaus Bolliger-Flury sont arrivés à Hessigkofen pour reprendre cette ferme et la reconvertir à la biodynamie. Il est difficile de s'imaginer à quoi la ferme ressemblait en 1985. «Il n'y avait pas eu d'investissements pendant 30 ans. La ferme était sous-exploitée – mais donc abordable pour nous», raconte Niklaus Bolliger.

Il avait, comme son épouse Regula, d'abord étudié l'agronomie à l'EPFZ – en tant qu'«enfants des banlieues aimant la nature», comme ils disent. C'est ensemble que le couple a dé-

veloppé l'exploitation pour en faire une ferme polyvalente avec du maraîchage diversifié, des fruits, un peu de grandes cultures ainsi que des vaches mères, des moutons et de la volaille. Et ils ont mis sur pied de la vente directe: La ferme est présente avec un grand stand au marché du samedi à Soleure, ils font chaque semaine une soixantaine d'abonnements de légumes et commercialisent la viande de leurs animaux sous forme de paquets de mélanges vendus à une clientèle d'habitues. Les secteurs de travail sont clairement répartis: Niklaus Bolliger est responsable de l'agriculture et l'arboriculture, et Regula Bolliger-Flury du maraîchage. «Cette séparation est importante, car nous pouvons bien planifier et organiser conjointement mais pas facilement travailler ensemble», révèle-t-elle.

### En route pour de nouveaux rivages

La remise de la ferme qui a commencé récemment est inhabituelle: «Une lente transition générationnelle», comme la nomme Léonie Bolliger, qui est à 29 ans la plus jeune des quatre enfants Bolliger. Après avoir vécu dix ans en ville et



Même si la ferme est centrée sur l'arboriculture, la sélection fruitière et le maraîchage, la production animale revêt aussi une grande importance sur la ferme «Biohof Rigi» où il y a en plus des vaches mères aussi des brebis, des poules et quelques ruches. *Photos: Marion Nitsch*

travaillé dans la restauration, elle est revenue l'automne passé dans la ferme familiale. C'est en fait le covid qui a mis les choses en route: Le restaurant gourmet à Hambourg où elle travaillait comme sommelière a dû fermer à cause de la pandémie. Elle a alors travaillé dans une ferme arboricole – ce qui l'a finalement menée à la décision de revenir à la ferme de ses parents. «Maintenant je fais la formation biodynamique, c'est papa qui est mon maître d'apprentissage, et ça fonctionne à merveille», raconte-t-elle toute réjouie.

Cette paire ne forme pas le seul tandem parent-fille sur la ferme: La deuxième fille, Rosa Bolliger, est aussi revenue cet été à Hessigkofen pour faire son apprentissage maraîcher avec sa mère. On trouve là-dedans le projet de reprendre la ferme avec sa sœur. Rosa a 35 ans, elle a appris le métier de serrurière, étudié l'architecture d'intérieur et exercé les deux professions au cours de ces dernières années à Bâle et à Zurich. Ce retour à la ferme est aussi pour elle une décision politique: «Une bonne alimentation est la base d'une vie saine, et j'aimerais y contribuer ainsi que fournir un travail d'information.»

Il n'a pendant longtemps pas été question que quelqu'un de la famille reprenne la ferme. Même la fille aînée et le fils n'en avaient pas l'intention. Différentes idées pour une reprise extrafamiliale ont aussi échoué. Cela devait se passer comme ça. Les filles sont maintenant très motivées, apportent des aptitudes différentes issues de leurs professions antérieures et

ont beaucoup d'idées – par exemple cultiver des fleurs pour faire des bouquets ou offrir un service traiteur dans la grange déjà transformée. «Nous avons une infinité d'idées, le défi sera donc de sélectionner ce qui est réaliste et financièrement possible», dit Rosa Bolliger. Les repreneuses aimeraient cependant d'abord se mettre dans le bain et comprendre ce que leurs parents ont fait au cours des dernières décennies. Il est clair pour les deux jeunes femmes qu'elles vont continuer en biodynamie et que des apprentis seront formés.

Les parents se réjouissent en ce moment de leurs futures libertés et sont tout à fait favorables à l'idée de changements dans la ferme. «Nous allons certainement encore les aider, mais nous allons clairement leur céder la responsabilité de la ferme», dit à ce sujet Regula Bolliger-Flury en racontant qu'un spécialiste en développement d'organisations accompagne le processus de la remise de la ferme.

### Nouvelles variétés de pommes en vue

La succession pour la sélection fruitière biodynamique n'est par contre pas encore claire. Niklaus Bolliger fait œuvre de pionnier dans ce domaine depuis les années 1990. Son but est de créer des variétés capables de satisfaire les hautes exigences du marché tout en étant adaptées aux conditions de l'agriculture biologique. Il travaille pour cela avec Agroscope, le FiBL et des sélectionneurs de pays voisins. Ce projet, démarré comme loisir et occupation du dimanche, a débouché sur la création



La ferme emploie un à deux collaborateurs et forme toujours deux à trois apprentis. Les futures cheffes d'exploitation attribuent elles aussi une grande importance à être une entreprise formatrice.

de l'association Poma Culta, entièrement dédiée à ce but et qui a reçu pour la première fois en 2005 des moyens financiers octroyés par des fondations pour ses projets de sélection. Deux années plus tard, Poma Culta a pu acquérir trois hectares de terrain à proximité immédiate de la ferme et donc poser les bases pour le développement du travail de sélection. «La sélection végétale me fascine depuis toujours, et en fait, il y a longtemps, je voulais aller dans la sélection céréalière», explique Niklaus Bolliger.

Ses nombreuses années de travail portent maintenant des fruits: Plusieurs variétés candidates sont actuellement en testage dans des fermes arboricoles, et une autre va même bientôt être annoncée pour l'homologation européenne.

#### Quatre types de motivations pour l'agriculture

«J'aime être actif à plusieurs niveaux, le matin préparer un exposé pour une rencontre de sélectionneurs, cuisiner à midi, l'après-midi changer le moteur de la voiture et m'occuper des bêtes le soir», dit le sélectionneur et agriculteur. Et qu'est-ce qui motive les trois femmes pour l'agriculture? Pour Regula Bolliger-Flury il est important de pouvoir travailler à l'extérieur. Elle est contente quand les cultures réussissent et que la clientèle apprécie. «J'ai aussi vu dans la vie à la ferme une bonne possibilité de réunir profession et famille – et de ne pas seulement vivre comme petite famille.» Rosa Bolliger se réjouit de pouvoir vivre et apporter ses différents intérêts et capacités – que ce soit le travail corporel à l'extérieur, les soins aux plantes, la réparation des machines, les activités de design ou le contact avec les clientes et les clients. Et, quant à elle, Léonie Bolliger apprécie, après ses années dans la restauration, que les rythmes de l'agriculture soient souvent dictés par des facteurs externes: «Par exemple, quand le tracteur ne doit pas aller plus vite afin que le travail réussisse, j'essaie de ressentir la tranquillité du monde.» Elle aime la diversité du travail ainsi que les activités en arrière-plan comme la gestion du bureau de la ferme, une tâche qu'elle a déjà reprise.

On peinerait cependant à ressentir de la «lenteur» dans ce changement de génération, car il donne plutôt l'impression d'une transition déterminée vers un avenir agricole qui roule.

Theresa Rebholz



#### Biohof Rigi, Hessigkofen SO

**Méthode d'agriculture:** Biodynamie depuis 1985

**Surface agricole utile:** 14,5 ha dont 3,2 ha d'arboriculture et de sélection fruitière, 2 ha de maraîchage avec production de ses propres plantons, 2,5 ha de grandes cultures (surtout des céréales), 2,8 ha de prairies temporaires, 4 ha de prairies et de pâturages

**Cheptel:** 7 vaches mères et leurs veaux, 60 poules, 20 brebis et leurs agneaux, 8 ruches

**Commercialisation:** Vente directe, grandes cultures via Biofarm  
**Main-d'œuvre:** Les chef-fe-s d'exploitation, 2 à 3 apprentis agricoles et maraîchers, 1 à 2 employés

[www.biohof-rigi.ch](http://www.biohof-rigi.ch)

[www.pomaculta.org](http://www.pomaculta.org)

# «Le Bourgeon sera encore plus strict, plus clair et plus écologique»

Où vas-tu, Bio Suisse?

À l'occasion de ses 40 ans, entretien – au sujet des 40 prochaines années – avec son président Urs Brändli et son directeur Balz Strasser.

Urs Brändli et Balz Strasser, vous voulez convaincre un paysan conventionnel de passer en bio. Que lui dites-vous?

**Balz Strasser:** Je lui dis simplement quelles conséquences une reconversion peut avoir – et qu'il doit le faire par conviction personnelle. Je ne veux persuader personne.

**Urs Brändli:** Oui, si tu «enjôle» quelqu'un, il aura forcément bientôt une déception et voudra quand même traiter ses rumeurs. Mon argument principal est qu'il profite deux fois: Il obtient davantage de valeur ajoutée et reçoit davantage d'estime.

Bio Suisse est dans le champ de tension entre la vision de la Suisse Pays Bio et une politique commerciale pragmatique: Elle doit veiller à ce que ça joue à peu près entre l'offre et la demande.

**Strasser:** Ces dernières années, nous n'avons jamais dit à un paysan ou à une paysanne qu'il ou elle ne devrait pas se reconverter maintenant. Nous essayons simplement de montrer où il y a du potentiel commercial – par exemple en recommandant de miser plus sur les petits fruits et moins sur le lait.

**Brändli:** En tant que fédération, nous essayons de veiller à ce que l'offre et la demande soient en équilibre pour tous les types de produits. L'idéal est même d'avoir une légère prédominance de la demande. Une enquête menée en 2018 auprès des producteurs a montré clairement que, pour eux, le plus important est qu'ils puissent vendre leurs produits à des prix équitables. Il y a dix ans nous avons démarré une offensive bio

*«Celui qui passe en bio profite deux fois:*

*Il obtient davantage de valeur ajoutée et reçoit davantage d'estime.»*

*Urs Brändli, Président de Bio Suisse*

pour promouvoir la reconversion parce que la demande était nettement supérieure à l'offre. Les deux croissent depuis lors à peu près en parallèle, mais l'équilibre du marché peut être menacé dès que la demande ne tire plus ou s'il y a une vague de reconversions.

Si vous misez seulement sur le marché, vous devrez abandonner l'idée d'une Suisse Pays Bio.

**Brändli:** Dans quarante ans, notre secteur agricole et agro-alimentaire devra être très durable si nous voulons préserver nos ressources vitales. Le bio y contribuera de manière importante. Est-ce que tout sera nommé bio ou est-ce que le bio sera simplement une partie du tout? Les prochaines générations décideront.

**Strasser:** Le Bourgeon sera encore plus strict, plus clair et plus écologique. Nous sommes déjà aujourd'hui confrontés à différents défis. Je crois aussi que l'ensemble de l'agriculture va devenir plus écologique.

À quels défis faites-vous allusion?

**Strasser:** Aujourd'hui on tue encore les poussins mâles des lignées de poules pondeuses. Nous sommes en train de discuter avec toute la branche pour savoir comment on peut faire pour arrêter ça. Et nous essayons aussi de déterminer quel objectif climatique nous voulons nous donner, et dans ce domaine nous aimerions définir des mesures spécifiques – aussi au niveau de chaque producteur.

Quels souhaits avez-vous pour les quarante prochaines années du Bio Bourgeon?

**Brändli:** Avant tout qu'on aille en direction de la véracité des coûts. C'est la seule possibilité pour que notre consommation devienne durable sans interdictions. Si les coûts externes engendrés par un produit faisaient partie de son prix, les produits conventionnels seraient plus chers. Le prix de la viande doublerait et on en mangerait moins.

**Strasser:** Je souhaite que le bio ne souligne pas seulement l'écologie mais aussi le social et l'économie – dans le sens



Le président Urs Brändli (à g.) et le directeur Balz Strasser sont à la tête de Bio

d'une création de valeur équitable. Que les gens sachent qu'il y a aussi des valeurs sociales derrière le Bourgeon.

**Pendant la campagne de votation des initiatives agricoles, il a été reproché à Bio Suisse qu'elle parle aussi des prix et qu'elle ne se comporte pas comme une ONG qui suit seulement des idéaux.**

**Brändli:** Bio Suisse a été fondée il y a quarante ans par des idéalistes. Les paysans bio vendaient tout eux-mêmes ou via des petits magasins, et ils connaissaient personnellement leurs clients. Les près de 7500 producteurs bio actuels ont par contre besoin que la Coop et la Migros achètent leurs produits. À cause de cette dépendance à l'égard de la transformation et du commerce, nos membres veulent que nous nous engagions pour leurs intérêts comme le ferait un syndicat.

**Strasser:** Il y a malheureusement eu lors de cette campagne un gros mélange entre les prix aux producteurs et les marges du commerce. J'espère que tout le monde souhaite que les producteurs bio reçoivent pour leurs produits des prix équitables et qui couvrent vraiment les coûts de production. Le bio joue un rôle important pour toute l'agriculture suisse, car si on fixe un prix Bourgeon équitable, cela influence aussi les négociations de prix d'autres labels. Cela assure les prix aux producteurs à un certain niveau. Nous devons à l'avenir parler davantage de la formation des prix dans toute la filière.

**Est-ce qu'à posteriori, après l'indignation manifestée ce printemps par les consommateurs et les médias, vous communiqueriez autrement ou décideriez autre chose?**

**Brändli:** Ne pas donner de recommandation de vote pour l'initiative pour l'eau potable (IEP) aurait peut-être suscité moins d'indignation, mais Demeter avait opté pour cette position et cela lui a aussi valu des réactions indignées. Nous aurions dû mieux et plus vite expliquer notre position, mais je continue de trouver que notre non à l'IEP était juste et plus honnête, car son but était d'utiliser les paiements directs pour diminuer le prix des produits bio, ce qui est clairement une mauvaise option, car le

bio serait encore plus dépendant de la politique. Et en plus une telle baisse de prix pourrait favoriser le gaspillage alimentaire. Il est cependant dommage que notre oui convaincu à l'initiative contre les pesticides soit totalement passé inaperçu. Mais regardons vers l'avenir et engageons-nous à Berne pour une nouvelle politique agricole et alimentaire qui inclue tous les acteurs.

**Votre position n'a pas très bien passé lors de l'émission «Kassensturz».**

**Brändli:** Je ne voulais pas dénigrer l'IEP, et c'était difficile: Tu veux à la fois te défendre et ne pas critiquer ce qui te menace. Je crois qu'il est important que nous trouvions maintenant une voie astucieuse entre l'idéalisme d'hier et la volonté que le bio devienne demain le courant principal. De nombreux idéalistes trouvent que le bio ne devrait jamais devenir le courant principal – mais alors comment devenir une Suisse Pays Bio? C'est une contradiction en soi.

**Strasser:** J'ai vécu des situations difficiles avant la votation: Des producteurs qui s'agressaient, des consommateurs qui ne voulaient plus acheter de produits bio. Je connais par contre

*«J'aimerais que le bio ne souligne pas seulement l'écologie mais aussi le social et l'économie – dans le sens d'une création de valeur équitable.»*

*Balz Strasser, Directeur de Bio Suisse*

quelques producteurs PI qui passent maintenant en bio alors qu'on ne s'y attendait pas, et cela parce qu'ils ont compris qu'il faut vraiment une autre approche, par exemple en protection des plantes.

**Pour conclure, encore un autre thème: Où faut-il davantage de recherche?**

**Strasser:** Je dirais spontanément: partout! La recherche traditionnelle a misé beaucoup trop longtemps sur les produits de synthèse et la recherche bio restait marginale. Maintenant, avec les possibilités offertes par les drones, les robots et la numérisation, de grands groupes commencent à investir dans des méthodes qui sont aussi intéressantes pour le bio. Ensuite, la sélection variétale: Elle a urgemment besoin de plus de moyens – c'est incroyable que tant de petites organisations doivent courir après chaque franc.

**Brändli:** Les exploitations conventionnelles ont en fait énormément profité de la recherche bio: Nous avons entendu pendant la campagne de votation que plus de la moitié des produits phytosanitaires utilisés en Suisse sont autorisés en bio, et c'est encore plus dans les cultures spéciales.

**Strasser:** Il faut plus de recherche dans le domaine socioéconomique, c'est-à-dire les modèles commerciaux et les relations commerciales équitables.

**Brändli:** Oui. Le bio doit être un avantage pour toutes les parties. Ça doit valoir la peine pour les paysans, mais aussi pour les consommateurs et toute la filière. Comment le système pourra-t-il être équitable du champ à l'assiette?

*Interview: Bettina Dyttrich, rédactrice à la Wochenzeitung WOZ. La WOZ, elle aussi, fête ses 40 ans cet automne.*



Suisse respectivement depuis 2011 et 2018. Photo: Marion Nitsch



# Responsable de production

100%, sur 2 sites de production : Rances et Essert-sous-Champvent (Suisse)

---

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons un(e) **Responsable de production** à 100% à partir du 1<sup>er</sup> février 2022. Ce poste évoluera à court terme vers le poste de directeur de production.

Le Domaine des Bottés est basé à Essert-sous-Champvent dans le Nord-Vaudois, et exploite 15 hectares de cultures maraîchères, dont 6 ha sous tunnels et serres, et est axé sur le bio et la biodynamie. Forts de cette solide expérience, nous avons diversifié notre production en créant à Rances, en 2019, une Micro-Ferme de 1,5 ha, dont 0,5 ha sous serre.

Nous sommes actifs dans le domaine depuis de nombreuses décennies et figurons parmi les leaders du Bio en Suisse. Nous sommes une équipe d'une trentaine de collaborateurs dynamiques et engagés.

Ayant une vision orientée vers le développement durable, nous sommes toujours prêts à nous lancer dans de nouveaux projets innovants avec, comme priorité, le respect de l'humain et de l'environnement.

## Votre mission

- Gérer et superviser la production notre Micro-Ferme de Rances et appliquer les standards en vigueur dans le domaine et dans l'entreprise ;
- Encadrer l'équipe et organiser le travail ;
- Analyser et optimiser les processus et la rentabilité de la production
- Seconder le Directeur actuel, en vue de reprendre ce poste lors de son prochain départ à la retraite ;

## Profil recherché

- ✓ Vous possédez une très bonne expérience dans le domaine et maîtrisez le Bio et la biodynamie ;
- ✓ Vous maîtrisez les techniques de production et de suivi des cultures maraîchères en plein champs et sous abris ;
- ✓ Vous avez de bonnes connaissances du vivant et du sol ;
- ✓ Vous maîtrisez et pouvez assurer les certifications ;
- ✓ Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques de base – connaissances de Zoho et de Geofolia, un atout ;
- ✓ Vous êtes avant tout une personne de terrain, mais êtes également organisé(e) et capable d'assurer le travail et le suivi administratif ;
- ✓ Vous êtes un(e) leader, sachant être flexible et êtes passionné(e) par votre métier ;
- ✓ Vous avez entre 30 et 40 ans et parlez français – allemand un atout.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil et que l'idée vous botte de rejoindre une équipe professionnelle, dynamique et motivée, veuillez adresser votre CV par courrier à l'adresse ci-dessous ou à : [marie-laure.mieville@lesbottes.ch](mailto:marie-laure.mieville@lesbottes.ch) d'ici au 8 octobre 2021.

Nous ne répondrons qu'aux dossiers correspondant au profil recherché.

## Bien préparer la récolte du soja



Le soja est considéré comme mûr si la plus grande partie des feuilles sont tombées, si les grains contiennent moins de 20 % d'eau, sont durs et bougent librement dans les gousses (les gousses bruissent). Chaque réhumidification du peuplement après son arrivée à maturité

diminue sa qualité. En automne, chaque jour augmente le risque de rentrer une récolte humide et sale. Et les cultures ne sèchent plus à partir de mi-octobre. Avant la récolte du soja, il faudrait nettoyer la moissonneuse-batteuse pour éviter les impuretés, mais aussi enlever à la main les plantes toxiques comme les solanacées et les stramoines ainsi que les repousses de tournesol. Une fois battu, le soja doit être amené le plus vite possible au centre collecteur, donc il faut convenir assez vite la date de la moisson et de la livraison. Cela est particulièrement important s'il y a un risque de chauffer à cause de la charge en graines de mauvaises herbes, de bouts de plantes encore

verts ou d'une forte humidité résiduelle des grains. *Matthias Klais, FiBL*

### Films sur la culture du soja

Autres astuces pour la récolte du soja:

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Cultures > Grandes cultures > Légumineuses à graines > Culture du soja > Films sur la culture du soja

### Conseils Grandes cultures

→ [marina.wendling@fibl.org](mailto:marina.wendling@fibl.org)  
tél. 062 865 1728



## Utiliser de la mélasse fourragère de qualité bio



La mélasse est utilisée dans beaucoup d'aliments fourragers comme agent anti-poussière, auxiliaire de pressage et exhausteur de goût. Jusqu'ici on ne produisait en Suisse que de petites quantités de mélasse de betterave sucrière de qualité

bio et l'Ordonnance bio permettait aux fermes bio d'utiliser de la mélasse de production conventionnelle dans l'affouragement de leurs animaux. Maintenant il y a en Suisse suffisamment de mélasse bio de qualité Bourgeon provenant de la transformation des betteraves sucrières, ce qui fait que l'utilisation de la mélasse conventionnelle n'est plus autorisée dans l'alimentation animale biologique. Les fabricants d'aliments utilisent déjà de la mélasse Bourgeon, mais les moulins à façon et ceux qui préparent eux-mêmes leurs mélanges doivent aussi le faire. Pour ne pas courir de risques de voir atterrir de la mélasse conven-

tionnelle dans sa ferme via des aliments fourragers fabriqués par un moulin à façon, il vaut la peine de vérifier la qualité de la mélasse qu'il utilise. Ceux qui préparent eux-mêmes leurs mélanges doivent s'assurer qu'ils achètent de la mélasse Bourgeon. *Marie Dittmann, FiBL*

### FiBL équipe des aliments fourragers

→ [veronique.chevillat@fibl.org](mailto:veronique.chevillat@fibl.org)  
tél. 062 865 04 12



## Traiter les pommiers jusqu'avant la récolte



Après les fortes attaques de tavelure survenues cet été même sur des variétés résistantes, il faut compter pour cet automne à de fortes attaques de marssonina et de maladie de la suie. Les variétés particulièrement sensibles et les arbres

qui ont déjà des symptômes visibles peuvent encore être protégés avec du Myco-Sin pour éviter que le marssonina continue de s'étendre. Et, surtout pour les variétés de garde à récolter tardivement, qui sont donc plus sensibles, il faut éviter les salissures des fruits par la maladie de la suie. Les traitements avec des préparations à base de bicarbonate de potassium, réalisés tous les huit à douze jours, offrent du répit jusqu'à huit jours avant la récolte. Il peut aussi s'avérer judicieux de faire un traitement entre les passages de récolte. Refroidir rapidement les fruits après la récolte aide à prolonger considérablement la

durée de stockage et à prévenir les maladies de conservation. *Thierry Suard, FiBL*

### Protection sanitaire en arboriculture

Les bulletins renseignent régulièrement.

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Cultures > Arboriculture > Protection des plantes > Bulletins phytosanitaires

### Conseils Arboriculture fruitière

→ [flore.araldi@fibl.org](mailto:flore.araldi@fibl.org)  
tél. 062 865 1726  
tél. 078 732 2840



## Préparé? À partir de 2022, alimentation Bourgeon suisse pour les ruminants

À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, les ruminants des fermes Bourgeon devront être nourris avec des fourrages et des concentrés 100 % Bourgeon suisses. On ne pourra donc presque plus utiliser de soja dans les aliments pour vaches laitières car on n'en cultive que très peu en Suisse. Et il faudra par exemple aussi renoncer à utiliser de la luzerne bio importée.

Ce durcissement du Cahier des charges signifie que les fermes Bourgeon doivent encore plus orienter la sélection animale en fonction des conditions locales, mais aussi que les agriculteurs-trices bio ne peuvent avoir pour la production de lait et de viande que les types et nombres d'animaux qu'il est possible de nourrir avec les fourrages suisses et si possible de la ferme, et encore qu'ils doivent leur donner peu voire pas d'aliments complémentaires. Quelques fermes ont certainement encore du potentiel d'amélioration dans la production fourragère. Opter pour un système de pâture plus efficient peut permettre d'améliorer la qualité des fourrages et d'augmenter fortement les rendements. Les fermes Bourgeon qui doivent acheter des fourrages de base de-

vraient chercher un partenariat avec une ferme Bourgeon des environs. Il est aussi possible d'acheter à des marchands pour autant qu'ils aient une licence Bio Suisse (lien ci-dessous).

Le maximum de concentrés va en outre passer de 10 à 5 % à partir de 2022. Les fermes qui ont des vaches laitières à haut



L'alimentation des ruminants devra changer.

rendement devraient donc repenser leur stratégie de sélection. Les fermes qui ont un déficit d'énergie pourront donc utiliser encore au maximum 5 % de composants céréaliers. Il y a suffisamment de céréales fourragères Bourgeon suisses

pour cela. Les concentrés riches en protéines de production biologique suisse sont par contre limités. Il faudra donc certainement renoncer au soja dans les concentrés pour vaches laitières. Les fermes concernées devraient donc diminuer les apports d'énergie pour éviter que les vaches en reçoivent trop et engraisent. Il faudra alors le plus souvent diminuer la proportion de maïs.

Le but explicite pour toutes les fermes Bourgeon devrait donc être de sélectionner une vache laitière adaptée aux conditions locales et qui reste en bonne santé avec peu ou pas de concentrés.

Beatrice Scheurer, Bio Suisse

La liste des marchands de fourrages sous licence peut être consultée directement depuis le site web de Bio Suisse; d'autres offres se trouvent sur Biomondo:

[partner.bio-suisse.ch/fr](https://partner.bio-suisse.ch/fr)

Transformateurs & Commerçants >

Consultation des certificats

[biomondo.ch](https://biomondo.ch) > Rechercher: «Fourrage»

→ Beatrice Scheurer, Agriculture  
beatrice.scheurer@bio-suisse.ch  
tél. 061 204 66 18

## Rencontre du premier groupe d'échanges Probio sur les plantes sauvages indigènes

Douze horticultrices et horticulteurs de Suisse allemande ont créé au début 2020 sur une initiative de Bioterra le premier groupe d'échanges Probio dédié à la production de plants et de graines de plantes sauvages indigènes. Ce groupe se consacre aux questions de l'achat des semences, de la culture et de la commercialisation de plantes sauvages indigènes. Les rencontres animées par Mona Thomi (Aloha Gärten) pour assurer des échanges entre praticiens se déroulent toujours chez un membre du groupe. Cette pre-

mière rencontre du 5 juillet 2021, centrée sur le thème des croisements des plantes sauvages avec d'autres, s'est déroulée chez Veronika Kraus de la Wildstaudengärtnerei Stift Höfli à Nussbaumen TG. «La possibilité de pouvoir accueillir autant d'expert-e-s dans mon entreprise est rare», s'est-elle réjouie. Le botaniste Adrian Möhl d'Info Flora était là pour les questions vraiment pointues.

Le Cahier des charges de Bio Suisse considère que les plantes sauvages indigènes ne subissent pas de travail de sélection,

mais leur culture dans une entreprise horticole présente le risque de croisement indécélables entre plantes sauvages et plantes sélectionnées. Un phénomène qui désécurise les horticultrices et horticulteurs bio et qu'ils veulent absolument éviter. Ils ont reçu à ce sujet des réponses venues de collègues et du botaniste Adrian Möhl, qui relativise: «La perte de biodiversité due au bétonnage, à l'agriculture intensive et au changement climatique, ainsi par ailleurs que le risque d'appauvrissement génétique dans l'entreprise même, représentent les problèmes les plus importants.» Et des astuces pour le rafraîchissement génétique des plantes ont aussi été données. Tous étaient d'accord: La production de plantes sauvages et la botanique doivent marcher main dans la main. Une collaboration approfondie avec Info Flora est donc souhaitée. Le thème de la prochaine rencontre de cet automne sera l'acquisition des semences. Léa Sommer, Bio Suisse



Le thème de cette rencontre Probio était les croisements de et avec les plantes sauvages.

[probio.bioactualites.ch](https://probio.bioactualites.ch)

[www.infoflora.ch](https://www.infoflora.ch)

## Nouvel élan pour les produits laitiers

Dans le cadre de sa nouvelle campagne «Bio du champ à l'assiette», Bio Suisse a fait en avril et mai de la promotion ciblée pour les produits laitiers bio. Avec succès: Par rapport à la même période en 2019, les ventes du commerce de détail ont progressé d'un bon 18% (fromage + 28%, lait de consommation + 15%, yaourt + 7%). La comparaison avec 2020 ne serait pas très pertinente à cause du confinement dû au covid. Cette campagne comprenait deux courts-métrages sympathiques et une fiche d'information qui montraient les avantages des produits laitiers Bourgeon. Cette promotion a été diffusée sur les médias en ligne, sur les réseaux sociaux, dans l'appli d'achat «Bring!» et dans la newsletter de Swissmilk. Les bannières publicitaires ont été au total diffusées 9,2 millions de fois et cliquées 55 000 fois. *Andreas Bisig, Bio Suisse*



Campagne réussie et ventes augmentées.

## Présidence du GS Œufs

Sepp Rüegg, un Thurgovien de 52 ans, a repris de Peter Lüscher la présidence du Groupe spécialisé Œufs. Cet aviculteur avec maîtrise fédérale s'occupe de poulettes et de pondeuses bio depuis la création de son entreprise Gallipor en 1997, et il a participé plusieurs fois à l'élaboration et au développement du Cahier des charges de Bio Suisse. Il aimerait mettre l'accent sur l'engraissement des jeunes coqs et sur le marché de l'œuf bio. *schu*



Sepp Rüegg

# Vente directe de la viande



Un des 1500 préparateurs et vendeurs de viande bio: la ferme bio Lützelsee à Hombrechtikon ZH.

## Vente directe

Selon un nouveau dépouillement des données disponibles, quelque 1500 fermes Bourgeon préparent de la viande ou des produits carnés pour la vente directe. L'abattage, le dépeçage et la transformation sont en général effectués par un boucher à façon. La base de données en recense actuellement quelque 550. Ce nombre est réjouissant car l'abattage décentralisé est un point important pour Bio Suisse. Il y a plus de 800 producteurs qui préparent des fruits et des légumes. Le jus de pomme est aussi très apprécié. On compte 600 fermes qui vendent en direct des œufs, 400 du lait, du fromage et des produits laitiers, et presque 400 des farines, du grain et des graines. Le miel et d'autres produits apicoles viennent de 200 apicultrices et apiculteurs, et au minimum 150 membres de Bio Suisse élaborent un grand choix de vins les plus divers. Presqu'autant de producteurs proposent en outre des boissons alcoolisées et des spiritueux. Il n'y a par contre encore presque pas de bières fermières. Il n'y a par ailleurs que peu de producteurs bio actifs dans la vente directe de champignons, graines germées, poissons, noix, fleurs, sapins de Noël et produits cueillis dans la nature. Ce petit nombre ne vient probablement pas d'un manque de demande mais plutôt de circonstances entrepreneuriales. Dans la transformation fermière c'est – on ne sera pas surpris – les confitures, les sirops, les pâtes et la boulangerie qui tiennent le haut du pavé. Les listes mentionnent souvent aussi des sauces pour les pâtes ou les salades ainsi que des épices. Il y a encore du potentiel pour les préparations végéta-

riennes comme les tartinades, les produits à base de tofu ou d'autres sortes de protéines végétales ainsi que pour les glaces.

*Michèle Hürner, Bio Suisse*

## Bœufs et vaches

Le marché de la viande de bœuf manifeste une forte demande pour la viande hachée, et le groupe de produits à base de viande hachée bio se taille la part du lion avec quelque 60% de la quantité totale de viande bio. La demande pour la viande hachée a aussi été forte au cours du premier semestre 2021, ce qui se reflète dans la demande pour la viande de vache bio. L'offre en vaches bio n'a de loin pas pu couvrir la demande pendant ce premier semestre. La situation s'est encore aggravée du fait que, d'une part, il s'est abattu moins de bêtes à cause de l'augmentation des besoins en vaches bio due aux nouvelles directives dans le domaine de la production de remotes et que, d'autre part, la demande pour la viande bio a augmenté à cause de la pandémie pour atteindre des niveaux très élevés. Cela se voit aussi dans les prix. Ils sont au plus haut pour la viande de vache et ont atteint ce printemps la barre des dix francs. Vu que l'offre en vaches bio est très limitée, les marchands de bétail pratiquent souvent des prix surfaits, ce qui provoque de la mauvaise humeur du côté des acheteurs. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

## Toutes les infos marchés

Prix recommandés et de référence, etc.:

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



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

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

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

**demeter**

## Production d'oeufs / engraissement de poussins mâles Perspective pour votre exploitation

Nous comptons parmi les spécialistes nationaux des oeufs et disposons de deux sites, un à Berne et un à Märstetten. Nous traitons et commercialisons avec succès des oeufs suisses crus et cuits bio et d'élevage en plein air.

Depuis peu, les oeufs Demeter font également partie de notre assortiment.

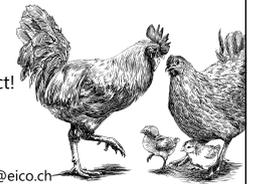
Nous vous offrons la possibilité de vous lancer dans la production d'oeufs Demeter ou l'engraissement de poussins mâles Demeter dans un contexte commercial attrayant.

- ✓ Collecte des oeufs auprès des fermes dans toute la Suisse
- ✓ Prise en charge auprès de poulaillers fixes et mobiles, minimum 500 poules pondeuses
- ✓ Traitement et commercialisation de poussins mâles et de poules réformées
- ✓ Recherche commune de solutions pour l'engraissement de poussins mâles
- ✓ Exploitations en reconversion Demeter / exploitations Demeter
- ✓ Soutien à toutes les étapes de l'élevage de volaille

Nous nous réjouissons de votre prise de contact!



EICO, 3008 Berne / 8560 Märstetten, Tél. 058 433 88 00, eico@eico.ch



# 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

## Vins du FiBL primés

Deux vins du FiBL se sont hissés à la première place de leur catégorie lors du Concours du Vin Bio Suisse. Dans les assemblages rouges c'est le Gamay Reichensteiner Spätlese 2018 qui a convaincu le jury, et dans les assemblages blancs c'est le Fricktaler Les Blancs 2019, un vin qui réunit quatre nouveaux cépages robustes. Ce blanc n'est pas seulement intéressant pour les papilles: Ses cépages robustes n'ont besoin que d'un minimum de traitements. Le Prix du Vin Bio Suisse est décerné conjointement par la revue *Vinum*, Bio Suisse et l'organisation Bio-Vino. Si on veut vinifier soi-même un vin blanc ou rouge, on peut apprendre à le faire sous la houlette d'Andreas Tuchschnid: Un nouveau cours de vinification démarre le 30 septembre au domaine viticole du FiBL. *lua*

- 📄 [www.vinum.eu](http://www.vinum.eu)
- 📄 [weingut.fibl.org](http://weingut.fibl.org) (en allemand)
- 📄 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda > Kelterkurs 2021 (en allemand)



Le maître de chais Andreas Tuchschnid présentant les deux vins du FiBL médaillés d'or.

## Living labs en réseau

L'European Network of Living Labs (ENOLL) est le plus grand réseau international de living labs. Le FiBL en fait partie depuis une année. Les living labs mènent des recherches en environnement réel pour développer de nouveaux produits ou méthodes. Le FiBL travaille depuis plus de 40 ans en collaboration avec des agriculteurs-trices novateurs et amateurs d'expérimentation, et il conduit chaque année plus de 200 essais sur des domaines agricoles de la pratique. *lua*

- 📄 [www.enoll.org](http://www.enoll.org) (en anglais)

## Les légumineuses

Une nouvelle plateforme dédiée aux légumineuses et en ligne. Le «Legume Hub» permet les échanges de connaissances sur les protéagineux – de la culture à la consommation en passant par la transformation. La plateforme est ouverte à toutes les personnes intéressées. Elle a été développée dans le cadre du projet de l'UE «Legumes Translated» auquel le FiBL participe. *lua*

- 📄 [www.legumehub.eu](http://www.legumehub.eu) (en anglais)



## Coopération avec Agridea

Le FiBL a transmis à Agridea la distribution des publications imprimées comme les fiches techniques ou d'information. Cette coopération permet à un plus grand public d'accéder à des informations de pointe sur des thèmes spécifiquement bio. Les publications imprimées du FiBL peuvent dès à présent être commandées dans la boutique en ligne d'Agridea. *lua*

- 📄 [url.agridea.ch/publications](http://url.agridea.ch/publications)



## Nouvelles cheffes de départements au FiBL

Avec Barbara Früh et Bernadette Oehen, deux femmes reprennent à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2021 la codirection du Département du FiBL pour la vulgarisation, la formation et la communication. Barbara Früh travaille au FiBL depuis 2002 dans le domaine de la production et de l'alimentation animale. Elle échange donc contre cette nouvelle fonction ses postes actuels de coresponsable du Groupe détention et sélection animales et de responsable adjointe du Département des sciences animales. Elle trouve très important de mettre à profit le savoir-faire issu des projets scientifiques pour la vulgarisation et la transmission de connaissances.

Bernadette Oehen travaille elle aussi au FiBL depuis 2002, et elle dirige actuelle-

ment le Groupe denrées alimentaires et consommation. Elle est en outre codirectrice ad intérim du Département des sciences économiques & sociales. Elle mettra dans sa nouvelle position un accent sur la poursuite du développement de l'apprentissage et de la formation en agriculture bio et en production de denrées alimentaires. Ces deux collaboratrices très expérimentées reprennent la direction du département de Robert Obrist qui a souhaité quitter l'Institut après plus de 20 ans d'engagement. *lua*

- [barbara.frueh@fibl.org](mailto:barbara.frueh@fibl.org)  
tél. 062 865 72 18
- [bernadette.oehen@fibl.org](mailto:bernadette.oehen@fibl.org)  
tél. 062 865 72 12



Bernadette Oehen et Barbara Früh.

# Agenda

Prière de vous informer en ligne au sujet des éventuelles modifications à court terme pour les cours. Nous publions volontiers vos cours dans l'agenda en ligne de [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch). Veuillez vous renseigner auprès du secrétariat des cours du FiBL: [cours@fibl.org](mailto:cours@fibl.org).

Un extrait de l'agenda en ligne est publié dans l'édition imprimée, et la rédaction s'occupe des choix.

## 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](mailto:florianbassini@hotmail.com)  
[ueli.hurter@aubier.ch](mailto:ueli.hurter@aubier.ch)

**Inscriptions**  
Agrilogie  
[thierry.gallandat@vd.ch](mailto:thierry.gallandat@vd.ch)

## Transformation fermière

### 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 2021  
Dans toute la Suisse

**Renseignements**  
[www.gout.ch](http://www.gout.ch)

## 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](http://www.marchebio-fribourg.ch)

## 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](mailto:cours@fibl.org)  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda

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

## Ateliers photo

Que ce soit pour Biomondo, les médias sociaux ou sa propre newsletter – élargissez vos connaissances photographiques dans les champs, les pâturages, l'étable, la manufacture et le magasin de la ferme en suivant un atelier en deux parties.

**Dates et lieux**  
Dans des fermes de la région de Berne et de Suisse romande, chaque cours comprenant deux ateliers de 90 minutes chacun.

LU 18 et 25 octobre 2021 (D/F)  
Région Neuchâtel / Jura

MA 19 et 26 octobre 2021 (D/F)  
ferme Les Cheintres, Molondin, et Ferme Iseli, La Sarraz

**Enseignante**  
Anja Fonseka  
[www.anjafonseka.ch](http://www.anjafonseka.ch)

**Organisation**  
Bio Suisse

**Information et inscriptions**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda  
[michele.huerner@bio-suisse.ch](mailto:michele.huerner@bio-suisse.ch)

## Étiquetage des produits bio

Cours en ligne spécifiquement pour les transformateurs fermiers. Présentations, exercices, discussions, échange d'expériences.

**Contenu**  
Ce cours ...

- présente les bases de la loi sur les denrées alimentaires et les exigences relatives à l'étiquetage des produits biologiques et Bourgeon;
- indique où obtenir quelle assistance;
- donne des conseils sur la manière de mettre correctement en pratique l'étiquetage;
- enseigne l'étiquetage correct de produits concrets.

Les questions des participants doivent être envoyées à l'avance, afin qu'elles puissent recevoir une réponse concrète dans le cadre du cours.

**Date et lieu**  
LU 25 octobre 2021  
En ligne

**Organisation**  
Ursula Kretzschmar, FiBL

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

## Tech & Bio

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

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

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

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

## 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](mailto:cours@fibl.org)  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda  
[anmeldeservice.fibl.org](mailto:anmeldeservice.fibl.org)

## Assemblée des délégués de Bio Suisse

L'assemblée automnale des délégué-e-s de Bio Suisse se demandera notamment comment arrêter de tuer les poussins mâles, s'il faut autoriser le spermasexing et quels objectifs définir pour la formation bio.

**Date et lieu**  
ME 17 novembre 2021, Olten

**Informations**  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Notre association > Fédération interne > Assemblée des délégués

## Offres en allemand

## Weiterbildung

### Einführungskurs Biolandbau

**Veranstalter**  
Strickhof, LZSG und Arenenberg

**Kursprogramm**  
Einführungstag 1 (Pflichttag):  
Ziele des Biolandbaus, Organisationen, Markt, Grundsätze,

Einführung in Pflanzenproduktion  
DO 28. Okt., Strickhof Lindau ZH

Einführungstag 2 (Pflichttag):  
Richtlinien, Kontrolle, Einführung  
in Tierhaltung, Verarbeitung  
DO 4. Nov., BBZ Arenenberg,  
Tänikon TG

Kurstag 3: Bodenfruchtbarkeit  
und Pflanzenernährung,  
Schwerpunkt Ackerbau  
DO 11. Nov., BBZ Arenenberg,  
Salenstein TG

Kurstag 4: Ackerbau,  
Schwerpunkt Unkrautregulierung  
DO 18. Nov., Strickhof Lindau ZH

Kurstag 5: Tierhaltung: Geflügel  
und Schweine  
DO 25. Nov., BBZ Arenenberg,  
Salenstein TG

Kurstag 6: Wiederkäuer: Haltung,  
Fütterung, Gesundheit  
DO 2. Dez., LZSG Flawil SG

Kurstag 7: Direktvermarktung  
und Hofverarbeitung  
DO 9. Dez., LZSG Flawil SG

Kurstag 8: Futterbau, Hochstamm-  
obst, Biodiversität  
DO 26. Nov., LZSG Flawil SG

**Information**  
www.arenenberg.ch  
www.lzsg.ch  
www.strickhof.ch

**Anmeldung**  
Kurssekretariat BBZ Arenenberg  
www.bbz-arenenberg.ch  
kurse.landwirtschaft@tg.ch  
Tel. 058 345 85 00  
Anmeldefrist: 24. Sept. 2021

## Tierhaltung, Tiergesundheit

### Phytotherapie, Hausmittel im Stall

Phytotherapie und pflanzliche  
Hausmittel im Stall: Mehr als 1500  
traditionelle bäuerliche Rezepturen  
pflanzlicher Hausmittel sind  
für Nutztiere erfasst. Sie erhalten  
einen Überblick über rund ein  
Dutzend Arzneipflanzen und deren  
Einsatzgebiete bei Nutztieren.

**Wann und wo**  
DI 12. Oktober 2021, FiBL, Frick AG

**Leitung**  
Michael Walkenhorst  
michael.walkenhorst@fibl.org

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org  
www.bioaktuell.ch > Agenda  
anmeldeservice.fibl.org

### Milchviehtagung

Stallbau- und Kuhsignal-Experte  
Christian Manser präsentiert  
Optimierungsmöglichkeiten in  
Milchviehställen. Ziel der Tagung  
ist, dass die Teilnehmenden mit  
möglichst einfachen Massnahmen  
ihre Ställe optimieren und so die  
Tiergesundheit steigern können.

**Wann und wo**  
FR 29. Oktober 2021,  
9-15 Uhr, Grangeneuve Landwirt-  
schaftliches Institut, Grangeneuve FR

Neues  
Datum

**Veranstalter**  
Eva Fürst, Inforama Rütli

**Information, Anmeldung**  
Grangeneuve  
IAG\_CCA\_FCA@fr.ch  
Tel. 026 305 58 00  
www.grangeneuve-conseil.ch  
Anmeldefrist: 11. Oktober 2021

### Homöopathie, Grundkurs

Grundkurs «Handbuch zur  
homöopathischen Stallapotheke»

**Wo**  
Strickhof Wülflingen, Winterthur

Kurstag 1: Tiergesundheit;  
Einführung in die Homöopathie;  
Verletzungsmittel  
DO 18. November 2021

Kurstag 2: Fiebermittel; Tierbeob-  
achtung; Akut, chronisch, Verlauf;  
Atemwegserkrankungen  
DO 2. Dezember 2021

Kurstag 3: Anwendung der  
Arzneien; Krankheiten rund um die  
Geburt; Kälberkrankheiten  
DO 16. Dezember 2021

Kurstag 4: Wie arbeitet der  
homöopathische Tierarzt; kleine  
und grosse Homöopathie;  
Mastitis; Grenzen der Selbst-  
behandlung  
DO 6. Januar 2022

**Auskunft**  
Karoline Schweingruber  
karoline.schweingruber@strickhof.ch  
Tel. 058 105 98 18

**Anmeldung**  
Kurssekretariat Strickhof  
kurse@strickhof.ch  
Tel. 058 105 98 00  
www.strickhof.ch  
Anmeldefrist:  
4. November 2021

## Verarbeitung, Vermarktung

### Fermentieren

**KURS FÜR BIOHÖFE UND  
GENUSSHANDWERKER/INNEN**  
Im Rahmen der Genusswoche  
(siehe S. 36, La Semaine du Goût,  
www.gout.ch) lanciert Bio Zug  
Anlässe zu «Genuss im Glas».  
Die traditionelle Fermentierung  
eröffnet hier spannende Möglich-  
keiten, regionale Vielfalt haltbar  
zu machen. Der Kurs bietet  
Anleitung zum Fermentieren, für  
Degustationen sowie Tipps zur  
Biokontrolle und zu Deklarations-  
anforderungen.

**Wann und wo**  
DO 16. September 2021  
Biohof Zug

**Leitung**  
Sigrid Alexander, Beratung  
Nachhaltige Lebensmittel  
sigrid.alexander@fibl.org

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat  
kurse@fibl.org  
www.bioaktuell.ch > Agenda  
anmeldeservice.fibl.org

## La photo du lecteur

La photo de lecteur sur le thème de la force  
musculaire vient d'Ueli und Marlies  
Raaflaub. Et oui, les muscles sont vraiment  
mis à contribution quand il faut sortir le  
fromage d'alpage du chaudron.

Nous cherchons une nouvelle photo:

**Thème: Protection du climat**

**Délai d'envoi: 3 octobre 2021**

→ redaction@bioactualites.ch

**Conditions pour les photos de lecteurs**

**(avec la résolution la plus grande  
possible):**

- Votre nom et votre domicile
- Quand et où la photo a été prise
- Une phrase qui dit ce qu'elle montre

En nous envoyant une photo, vous attestez  
que vous l'avez prise vous-même et que vous  
êtes d'accord qu'elle soit publiée par le  
Bioactualités. La rédaction décidera libre-  
ment quelles photos seront publiées.



La preuve par l'acte saisie sur le vif: l'union des forces à l'alpage «La Manche» en dessus de  
Rougemont VD. Photo: Marlies Raaflaub



*Désherbage d'un champ de carottes Naturaplan*

## Naturel.

Parce qu'il est naturel de protéger l'environnement et ses ressources, ici et partout dans le monde.

## Juste.

Parce qu'il est juste de respecter la nature et ses produits, mais aussi d'agir de façon écologiquement responsable.

## Bon.

Parce qu'il est bon de se faire plaisir sans avoir mauvaise conscience, en harmonie avec la nature.

**naturaplan**



**Naturel. Juste. Bon.**

**coop**

Pour moi et pour toi.

## Lettre de lecteur

### «Continuer à faire l'autruche?»

Nous avons reçu dans notre boîte aux lettres un numéro du Bioactualités peu de temps avant la votation du 13 juin. Bio Suisse y prenait position sans grandes explications sur les votations en vue, pour lesquelles la Fédération avait décidé ses recommandations de vote après des discussions engagées. Même après la bataille nous n'avons lu dans le «Magazine du mouvement bio» aucun commentaire, aucun avis, aucune conclusion. Il n'y a pas eu de communiqué de presse le dimanche des votations. Cet état de choc communicationnel a duré jusqu'au 23 juillet. Nous avons eu connaissance un mois après la votation du premier commentaire de Bio Suisse au sujet des votations sur l'agriculture. Pas dans le Bioactualités, dans un courriel ou un courrier aux membres, mais en grand en page 3 du «Bauernzeitung». Nous avons trouvé ça déconcertant. Le point culminant de l'interview du directeur de Bio Suisse Balz Strasser était cette déclaration mise en évidence: «J'avoue que le calme règne dans la Fédération quand les prix jouent.» – Pardon? Est-ce que Bio Suisse ne s'était pas justement plainte amèrement que les médias aient interprété exactement de cette manière son non à l'initiative pour l'eau potable, n'est-ce pas justement cet argument qui a déçu et déçoit encore de nombreux clients bio fidèles?

Dans cette campagne de votation, Bio Suisse s'est retrouvée entre les deux fronts et a par endroits agi maladroitement et sans courage. Nous avons vu combien de producteurs bio se

sont laissé séduire par les sirènes du «2 x non» de l'USP malgré la recommandation de leur Fédération à voter oui à l'initiative contre les pesticides. La crédibilité du Bourgeon en a souffert. Les événements provoquent de nombreuses questions inconfortables. Nous attendons de Bio Suisse qu'elle les clarifie de manière approfondie et nous informe, nous qui sommes ses membres, directement sur ses conclusions. «Continuer à faire l'autruche» n'entre pas en ligne de compte. Sinon les contradictions internes du mouvement bio nous retomberont inévitablement sur les pieds à la première occasion. Le vaxxitek et le spermasexing vous saluent.

Claudia Staubli et Rico Kessler, Hof Berg  
Rünenberg BL

---

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs à [redaction@bioactualites.ch](mailto:redaction@bioactualites.ch). La Rédaction se réserve le droit – autant que faire se peut après discussion – de raccourcir des lettres de lecteurs ou de n'en publier que des extraits. Leur publication n'est pas garantie.

---

## Nécrologie

### «Avec philanthropie pour l'agriculture biologique.»

Au sujet du décès du pionnier bio Louis Liesch le 9 juillet 2021.



Louis et Margrit Liesch sont une légende. Ils avaient reconverti leur domaine viticole au bio en 1987 déjà et produisaient dans le climat privilégié de la vallée du Rhin un des meilleurs pinots noirs des Grisons. Louis Liesch a été couronné «Meilleur Vigneron Bio Suisse de l'année 2014». Il est décédé en juillet à Malans à l'âge de 87 ans.

Margrit et Louis étaient venus en 1990 visiter le FiBL à Oberwil avec un groupe venu de Tchéquie. Ça a été le coup d'envoi de la collaboration du FiBL avec le mouvement biologique tchèque. Ils ont ensuite envoyé en 1991 le jeune agronome Jiří Urban faire un stage au FiBL. Avec le soutien du FiBL, celui-ci a par la suite fondé en Tchéquie la fédération bio Pro-Bio, un organisme de contrôle et un institut bio.

Louis Liesch et sa dynamique épouse Margrit récoltaient sans relâche de l'argent pour soutenir des projets en Tchéquie et dans d'autres pays anciennement communistes. Ils ont été un coup de chance pour l'agriculture biologique. Ils ont forgé des amitiés entre des gens en Suisse et dans les pays anciennement derrière le rideau de fer qui croyaient en la vie et qui ont déclenché des développements importants. La grande connaissance du genre humain de Louis Liesch et sa philanthropie souvent silencieuse étaient des garanties sûres qu'il savait reconnaître les gens qui, loin de toute vanité et de tout opportunisme, pouvaient apporter une contribution au développement de l'agriculture biologique. J'ai toujours considéré qu'il était de mon devoir de m'engager pour eux.

Urs Niggli, ancien directeur du FiBL Suisse



**Aliment de démarrage UFA**  
pour un départ réussi

**UFA 274**

- Excellente appétence
- Les levures soutiennent la flore du rumen
- Bonne valorisation du fourrage de base

**Rabais Fr. 2.50/100 kg**  
sur l'assortiment UFA bio pour vaches laitières  
jusqu'au 22.10.21

uфа.ch

Dans votre **LANDI**

**ACTION**



**SLUXX<sup>HP</sup>**

**Appât biologique contre les limaces**

- Densité élevée d'appâts (60 granulés/m<sup>2</sup>) et excellente efficacité
- Inoffensif pour arthropodes, vers de terre et vertébrés
- Haute visibilité et moins de moisissures

 **Andermatt Biocontrol**  
• • • • Suisse

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



## Augmenter la consommation d'aliments de base - Réduire le concentré

Il a été prouvé que repousser constamment l'aliment augmente la consommation de fourrage grossier. Ce sont surtout les animaux de rang inférieur et les vaches en phase de démarrage qui en profitent et vous remercient avec une meilleure santé, fertilité et production. Voyez par vous-même et testez le Lely Juno sur votre exploitation.

**Lely Center Härkingen**  
032 531 5353, [info@sui.lelycenter.com](mailto:info@sui.lelycenter.com)



# BIO

## Actualités

**De A comme Agronomie jusqu'à Z comme Zygote**  
*Le magazine du mouvement bio avec une plateforme en ligne*

Commander maintenant un exemplaire d'essai ou s'abonner:  
10 numéros par année pour 53 francs

Bio Suisse, Édition Bioactualités: tél. 061 204 66 66, [edition@bioactualites.ch](mailto:edition@bioactualites.ch),  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)