

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

8 | 21
OCT

Le Groupe spécialisé Vin cherche deux nouveaux membres

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de praticien*ne*s motivé-e-s. Nous cherchons pour le début de l'année 2022 deux personnes supplémentaires pour collaborer au travail du Groupe spécialisé Vin. La préférence sera donnée à des personnes des cantons des Grisons, de Neuchâtel ou de Genève et ayant de l'expérience avec les cépages résistants. Le groupe spécialisé est une instance consultative qui soutient le product management pour les questions spécialisées et/ou commerciales. Il est composé de producteurs-trices Bourgeon qui disposent de grandes connaissances et expériences dans la viticulture bio.

Exigences

Vous gérez un domaine viticole Bourgeon et vous êtes prêt*e à vous engager pour l'agriculture biologique. Vous êtes novateur*trice, capable de travailler en équipe et de bien communiquer. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand et vous maîtrisez oralement ces deux langues nationales (les séances se déroulent en allemand). Vous avez l'habitude d'utiliser les moyens informatiques de communication.

Travail et défraiement

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

Êtes-vous intéressé-e?

Envoyez votre candidature comprenant une lettre de motivation et un bref curriculum vitae d'ici fin novembre 2021 par courrier électronique ou postal à Andrea Cahenzli, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, andrea.cahenzli@bio-suisse.ch

Sabine Haller, Product manager Fruits et Vin, répondra volontiers à vos questions par courriel (sabine.haller@bio-suisse.ch) ou par téléphone (061 204 66 21).



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. BIO SUISSE

Impressum

30^{ème} année, 2021

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

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

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

Tirage

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

Éditeurs

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

Concept graphique

Büro Häberli
www.buerohaeberli.ch

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

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

Rédaction

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

Rédaction en ligne

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

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de cm)

Publicité

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

Abonnements et édition

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

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine (PDF):
www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-8
Mot de passe: ba8-2021

Page de couverture: À Mex VD, Claude Péguiron et son épouse Laurence revendent un rapport apaisé et décomplexé avec leur troupeau allaitant, en pratiquant entre autres le reiki pour soigner les bêtes.

Table des matières

À la une

Communication animale

- 6 Homme-animal, vers une relation nouvelle
- 8 Nouvelles approches, nouvel équilibre

Agriculture

Cochons

- 10 À la découverte dans la porcherie

Cultures spéciales

- 12 L'Argovie, le paradis des noisetiers

Horticulture

- 14 Pépinière Jacquet, la reconversion au bio comme défi
- 17 Vulgarisation et conseils

Transformation et commerce

Filières d'approvisionnement

- 18 Semer l'échange, récolter la durabilité

Transformation

- 20 Les confitures Ottiger font flirer industriel et fait maison

Bio Suisse et FiBL

Rencontres

- 23 Deux rencontres importantes pour le secteur bio

Bio Suisse

- 24 Politique agricole: avancées à grands petits pas
- 25 Assemblée des délégués
- 26 Nouvelles

FiBL

- 27 Nouvelles

Rubriques

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

Harmonie à l'écurie, paysan qui sourit

Mémoire. Sensibilité. Émotions. Souffrance. Tels sont désormais les termes entendus chez des paysans évoquant leur bétail. L'anthropomorphisation des animaux agricoles, désormais monnaie courante chez les consommateurs, débarquerait-elle en force dans le monde agricole? La pression sociale n'est certes pas pour rien dans cette volonté affichée par une frange grandissante d'éleveuses et d'éleveurs de redéfinir leur lien avec leurs animaux. Ils sont en effet toujours plus demandeurs pour disposer d'outils permettant d'envisager différemment leur métier, en considérant leur bétail avec plus de profondeur – et cela depuis le sevrage jusqu'à l'abattage.

Et ça tombe plutôt bien. On en connaît chaque jour davantage sur la perception du monde par les animaux, ainsi que sur leur fonctionnement comportemental. Et on comprend petit à petit que la relation entre l'éleveur et ses bêtes est non seulement un levier central du bien-être animal, mais qu'elle s'avère aussi déterminante pour la qualité de vie de l'agriculteur. Ce dernier, en explorant un lien nouveau avec ses animaux, gagne en sérénité mais également en performance technico-économique. C'est en tout cas ce que défend Xavier Boivin, biologiste et éthologue français (voir page 7), qui propose un regard nouveau et conciliateur à l'heure où les passions se déchaînent autour de la relation homme-animal. Face à la stigmatisation de la profession, les agriculteurs ont désormais les moyens de montrer la réalité de leur attachement aux valeurs éthiques: En revoyant leur relation avec le monde animal et en l'éclairant par des connaissances nouvelles, ils font évoluer leur métier – et à travers eux l'humanité.

Claire Muller

Claire Muller, Rédactrice



Dit



«Ce qui manque, c'est des producteurs biologiques suisses qui seraient prêts à produire seulement pour l'industrie.»

Martin Kunz Ottiger, Ottiger Spezialitäten
→ Page 20

Compté

80

pourcents de la production mondiale de noisettes viennent du pourtour

de la mer Noire. Et la Turquie en est de loin le plus gros producteur.

→ Page 12

Vu – dans les archives: Le bio et la nécessité de l'équité



Le Bioactualités a parlé en 2004 de salaires trop bas et de conditions de travail précaires en agriculture biologique. Ill.: Bioactualités

«Le Bio doit devenir plus social», exige notre magazine en 2004. C'est maintenant beaucoup mieux – ou doit le devenir.

Le Bioactualités 9|04 dessine une image sombre: Alors que le secteur bio s'était imposé pour devoir l'écologie et le bien-être animal, il laissait largement les exigences sociales au bon vouloir du marché libre. Les travailleuses et travailleurs agricoles sont particulièrement touchés. Par exemple dans le «jardin maraîcher de l'Europe» d'Almeria en Espagne, ou plus de 40 000 hectares sont consacrés à la production de tomates et d'autres légumes qui remplissent nos supermarchés. Et dont une petite partie porte le Bourgeon et est exportée en Suisse – souvent à des prix étonnamment bas. L'émission «Kassensturz», entre autres,

avait alors révélé que cela n'était possible que parce que la main-d'œuvre utilisée pour les récoltes était très sous-payée.

Mais «Tout n'est par ailleurs pas tout rose dans les exploitations biologiques suisses du point de vue du comportement avec les travailleurs», écrit le Bioactualités en 2004. Par exemple, «Les cultures maraîchères suisses utilisent elles aussi beaucoup de main-d'œuvre saisonnière voire journalière, ce qui apparemment n'est pas toujours fait en toute légalité.»

Bio Suisse s'efforce depuis lors d'obtenir des améliorations en Suisse et à l'étranger. La Fédération signe en 2004 le Manifeste pour une agriculture socialement durable. Des exigences sociales sont introduites dans le Cahier des charges en 2007. La directive pour des relations commerciales équitables suit en 2011, et le Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon une année

plus tard. Bio Suisse décide en 2020 que les contrôles bio faits à l'étranger doivent inclure des audits sociaux efficaces et cela doit être mis en œuvre progressivement (voir Bioactualités 6|21). «Maintenant on met vraiment les gaz dans ce domaine», dit le directeur Balz Strasser.

Il reste cependant des lacunes tenaces dans toute l'agriculture: Par exemple, bien plus de la moitié des paysannes suisses ne reçoivent toujours pas de salaire pour leur travail dans les fermes. Elles sont donc considérées comme inaptes au travail et n'ont pas de revenu AVS propre ni d'assurance-accident obligatoire, et sans certificat de salaire elles ont de la peine à prouver en cas de divorce qu'elles ont travaillé pendant des années (voir Bioactualités 4|21). bg

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



PPH: cartes des risques

De nouvelles cartes d'Agroscope montrent pour 22 000 bassins versants les risques potentiels d'immissions de produits phytosanitaires (PPH) dans les eaux de surface. Les drainages, le ruissellement et les sources ponctuelles agricoles sont les principales causes en ligne de mire. *schu*

 www.agrarforschungschweiz.ch
Recherche: «Cartes des risques»



Toujours moins d'insectes

La diversité et le nombre d'insectes ont fortement diminué – surtout sur le Plateau, mais aussi dans le Jura et les Alpes. C'est la conclusion à laquelle arrive le premier rapport intermédiaire général «Diversité des insectes en Suisse» de l'Académie suisse des sciences naturelles (SCNAT). *schu*

 www.scnat.ch
Diversité des insectes en Suisse

Nouveautés pour le lisier

Dans le but de continuer de diminuer les émissions d'ammoniac de l'agriculture, la révision partielle de l'Ordonnance sur la protection de l'air introduit depuis le 1.1.2022 de nouvelles dispositions pour le stockage et l'épandage des lisiers. La Fédération des Producteurs Suisses de Lait (PSL) a rappelé fin août dans un communiqué de bien s'y préparer. Les fosses à lisiers doivent avoir une couverture efficace et durable. La réduction des émissions lors des épandages est – avec des exceptions – obligatoire pour les exploitations de plus de trois hectares présentant moins de 18 % de pente. Sont autorisés les pendillards, les tuyaux semi-rigides avec socs, les systèmes d'enfouissement et l'épandage de surface avec enfouissement rapide. PSL signale que les cantons ont une marge de manœuvre et que les autorités peuvent accorder des dérogations. *schu*

Une initiative contre le bruit des feux d'artifice

L'initiative populaire fédérale «Pour une restriction globale des feux d'artifice» de l'association Feuerwerksinitiative veut interdire les pétarades de la fête nationale et du nouvel-an. Concrètement, elle demande que les feux d'artifice des catégories F3 et F4 (fusées détonantes, batteries), qui selon les initiants viennent presque exclusivement d'Asie, soient interdites pour l'usage personnel. La plupart des produits des catégories F1 et F2 fabriqués en Suisse continueraient d'être autorisés. Roman Huber, du comité d'initiative, signale déjà des réactions positives de paysannes et de paysans. Selon lui parce que les détonations épouvantent et effraient chaque année non seulement le gibier et les animaux d'agrément mais aussi les animaux agricoles. «Nous avons

entendu parler de troupeaux de moutons ou autres qui sont pris de panique, de chevaux qui se blessent eux-mêmes dans leurs boxes», dit-il. Il y a aussi souvent des animaux qui mangent dans les pâturages des restes très toxiques de feux d'artifice parce qu'ils ont un goût sucré. «Et en plus il y a la pollution de l'environnement due aux particules fines, aux métaux lourds, à la dioxine et au furane.» L'initiative est soutenue par la Protection suisse des animaux (PSA) et la Société Cynologique Suisse (SCS). Il faut 100 000 signatures pour que la modification de la Constitution soit soumise au Souverain. *schu*

 www.feuerwerksinitiative.ch
(en allemand)



Le climat concerne fortement l'agriculture.

Grisons: Sommet Climat

Les conséquences agricoles ou générales du changement climatique sont de plus en plus perceptibles dans notre pays. Les responsables du projet «Agriculture climatiquement neutre aux Grisons» convoquent le 1^{er} Sommet climatique agricole le 30 octobre 2021 au Plantahof à Landquart GR. Il y aura des exposés du climatologue Martin Grosjean (Université de Berne), de la vétérinaire et co-auteur du Rapport mondial sur l'agriculture 2005-2008 Anita Igel et de l'agroécologue Christian Schöb (EPFZ). Le programme prévoit aussi une table ronde sur la question de savoir si l'idée d'une agriculture climatiquement neutre est réaliste, puis la projection du documentaire «Kiss the Ground». Le Bioactualités se préoccupe lui aussi du climat – ce sera le thème à la une du prochain numéro. *schu*

 www.klimabauern.ch (en allemand)



L'utilisation des feux d'artifices détonants doit être massivement restreint.



**Homme-animal, vers
*une relation nouvelle***

Entre les injonctions d'une société encline à romantiser son rapport à la Nature et une remise en question de sa propre relation aux bêtes, le monde agricole vit un tournant dans son rapport au règne animal.

Communication intuitive. Bols tibétains. Énergies. Acupuncture. Les approches dites «alternatives» fleurissent autour du secteur de la production animale, en témoignent les cours proposés par les centrales de vulgarisation agricole aux quatre coins du pays. Plus que jamais, la demande est là pour acquérir savoir et savoir-faire, afin d'améliorer sa connaissance du bétail ainsi que son fonctionnement physiologique et comportemental. Mais, en filigrane, il s'agit bien de redéfinir sa relation avec l'animal.

Force est de constater que, ces vingt dernières années, le rapport avec l'animal a changé. «Avant, c'était le bâton. Maintenant on est davantage dans l'observation», résume Étienne Junod, responsable de l'antenne romande du Service de prévention des accidents en agriculture et expert en éthologie bovine. La multiplication des troupeaux allaitants, l'importance croissante accordée aux herbages et aux sorties en plein air ont incité nombre de producteurs à conscientiser et adapter leur rapport aux animaux, voire à modifier en profondeur la façon dont ils les considèrent. «L'éthologie, même si elle n'est pas encore enseignée dans les écoles d'agriculture, est devenue quelque chose de central pour nombre de détenteurs de bétail.» Et l'agrandissement des cheptels, la diminution de la main-d'œuvre et la robotisation ne sont pas nécessairement synonymes de perte de contact. «Je défends le «Moins mais mieux!» Le temps consacré aux bêtes peut être davantage qualitatif. À condition d'en prendre conscience.»

Selon Xavier Boivin, chercheur en éthologie à l'INRAE de Clermont-Ferrand (F), c'est avant tout à la pression sociétale qu'on doit ce changement de paradigme. «Les consommateurs veulent des animaux heureux. À tout prix. Et le contexte légal suit leurs exigences.» L'amélioration des connaissances éthologiques n'y est pas étrangère non plus. «Nombre de recherches nous ont prouvé récemment que l'animal a des capacités cognitives beaucoup plus élaborées que ce qu'on pensait.»

Désormais reconnu comme un être sensible, doté d'une capacité de mémorisation et d'interprétation des situations, l'animal occupe un tout autre statut. Et son bien-être est en passe de devenir un facteur de production à part entière, comme l'alimentation ou la fertilité. «Les pratiques relationnelles doivent entrer dans les préoccupations des éleveurs au même titre que les aspects zootechniques», insiste-t-il, «et la qualité du rapport au bétail devenir un objectif d'élevage à part entière.»

Un travail sur soi

«Être capable de percevoir l'état émotionnel du bétail au quotidien réduit drastiquement le risque d'accident», précise Étienne Junod. «L'animal prévient généralement par des signaux avant de passer à l'acte». Savoir lire ces derniers s'apprend. Mais décrypter l'attitude de la bête passe par une confiance dans son propre ressenti. «C'est aussi un travail sur soi», reconnaît l'expert. «Si je suis calme, l'animal sera calme. Adopter une attitude positive à l'égard de son bétail peut radicalement modifier l'ambiance à l'étable.»

Des outils, méthodes et pratiques apparaissent donc – voir exemples ci-après – tous ayant pour but d'apporter du bien-être, de la sécurité et au final une relation renforcée entre le paysan et son bétail. «Mais gare aux dérives», met en garde Xavier Boivin, «il n'y a pas de solution magique et il ne faut pas légitimer certaines pratiques sous prétexte qu'elles sont «douces» alors qu'elles s'apparentent à de la manipulation psychologique.» Reste qu'observer, comprendre et réagir en connaissance de cause ne peuvent qu'améliorer la santé et le bien-être des animaux, mais aussi la qualité de vie de l'agriculteur, qui peut soigner et manipuler son bétail avec davantage de confiance et de satisfaction. *Claire Muller*

Maurin Rochat, de Mauraz VD, communique de manière intuitive avec ses animaux. *Photo: Claire Muller*



La relation homme-animal est un thème solidement ancré au FiBL

Le FiBL a fait partie des premiers instituts de recherche à travailler sur les relations homme-animal dans l'agriculture. La fiche technique «Bien réussir la manipulation des bovins: percevoir, comprendre, communiquer» résume quelques constatations dans ce domaine et illustre la méthode Tellington Touch ainsi que le test de la distance de fuite et l'interaction non stressée avec les animaux («low stress stockmanship»). Et la méthode Obsalim pour les vaches, bien établie au FiBL (voir Bioactualités 8 | 19), s'oriente entre autres sur les signaux émis par les animaux. Il y a chaque année des cours d'introduction à cette méthode.

→ Christophe Notz, vétérinaire, FiBL
christophe.notz@fibl.org
tél. 062 865 72 85

📄 shop.fibl.org > N° comm. 1659

Remarques à propos de la double-page suivante

Le Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA) propose des formations «chuchotage», «manipulation des bovins», «sécurité, conformité des bétailières et chargement des bovins», «planifier et utiliser des installations de contention des bovins» (pas de dates fixes, cours organisés sur demande).

📄 www.spaa.ch

Proconseil organise des formations Reiki ces prochains mois: Le stage d'introduction aura lieu les 1 et 2 décembre 2021 – le stage d'initiation et de formation pratique de quatre jours aura lieu les 10 au 11 janvier, 28 janvier et 10 mars 2022. Davantage d'informations auprès de Jean-Luc Oberson.

→ j.oberson@prometerre.ch

📄 www.prometerre.ch > Recherche: Reiki

Nouvelles approches, *nouvel équilibre*

Que ce soit pour soigner, manipuler ou dresser ses animaux, les approches alternatives se multiplient, se réclament toutes d'une volonté de respecter l'animal en tant qu'individu. Tour d'horizon non-exhaustif.

Texte et photos: Claire Muller

Chuchoter pour obtenir

Voilà quinze ans qu'Armon Fliri pratique le chuchotage avec les jeunes mâles angus qu'il élève sur son domaine du Sonnenberg à Unterengstringen ZH. «C'est une technique de dressage qui vise à établir un lien de respect mutuel entre l'homme et l'animal», explique cet agriculteur bio. On doit l'invention de cette technique à deux Américains, Monty Roberts et Pat Parelli, dont le savoir-faire a été démocratisé par le film «L'homme qui murmurait à l'oreille des chevaux». «Le chuchotage est valable pour tous les herbivores», précise Andrea Accola, enseignant à l'école d'agriculture de Plantahof GR et moniteur en chuchotage. «Il est parfaitement indiqué pour les bovins.» Armon Fliri fait vivre leur première séance de chuchotage à ses bêtes dès l'âge de neuf mois et au plus tard jusqu'à onze mois. La séance commence par un exercice de «fuite contrôlée», sans provoquer de panique. «Il s'agit de faire comprendre à l'animal ce qu'on attend de lui, en le laissant toujours libre de ses choix». Une fois atteinte la forme de conduite dite «douce», il s'agit de faire accepter le licol, puis le bâton – qui doit être utilisé et perçu comme une prolongation du bras de l'éleveur – et enfin la main. Une séance de chuchotage est réussie lorsque l'éleveur parvient à conduire à la longe ses animaux. «Moyennant un investissement en temps de 30 à 40 minutes de chuchotage par



jour pendant une semaine, on parvient à des résultats étonnants et durables», assure Andrea Accola. Mais, pour cela, changer de paradigme dans sa relation à l'animal s'avère nécessaire. «On passe d'un lien de domination à une relation plus digne, de confiance», confie Armon Fliri. «S'imposer par la force n'est pas la solution, sans compter l'image désastreuse qu'on donne au grand public.» Et le Zurichois de le confier sans ambage: Le chuchotage lui permet de disposer d'animaux moins stressés et moins nerveux, qui secrètent moins d'adrénaline, qui fournissent de meilleures performances et vieillissent mieux.

Communiquer à l'intuition

Comment améliorer sa relation avec ses bêtes? Comment les rendre plus dociles et ainsi gagner en qualité de travail lors des diverses manipulations des troupeaux? Morin Rochat – qui élève une quarantaine de vaches mères limousines et commercialise en direct l'intégralité de la viande produite dans sa ferme bio de Mauraz VD – répond à ces questions fondamentales en pratiquant la communication intuitive. Une forme d'échange à distance, qui permet de ressentir les éventuels problèmes de l'animal, mais aussi de le préparer à des bouleversements de son quotidien, à des manipulations ou à des soins. «C'est une pratique qui s'inspire de la méditation, il est en effet nécessaire de faire le calme en soi pour poser une question à l'animal et surtout pour entendre la réponse qu'il nous donne», explique Héléne Liaudet, ostéopathe animalière vaudoise qui forme régulièrement des agriculteurs romands à la communication intuitive. «Il s'agit d'une forme de langage à distance, basé sur l'intuition et les ressentis. On se branche aux ondes que l'animal dégage.»

Nul besoin de dons ou d'aptitudes particulières pour pratiquer la communication intuitive. «Ça s'acquiert petit à petit»,



confie Morin Rochat. «Le plus difficile, c'est d'accepter de considérer ses animaux comme des individus avec lesquels on peut échanger». Pour une séance de communication, le jeune Vaudois s'isole et met en condition son activité cérébrale. «L'état de relaxation profonde permet de faire apparaître l'animal de façon très précise et de ressentir son état. On lui adresse une question et sa réponse se traduit par une sensation ou une émotion, qu'on apprend à interpréter.»

Morin Rochat pratique notamment la communication pour préparer ses veaux au sevrage, préparer le troupeau à la montée à l'alpage, ou bien au moment du départ d'une des bêtes pour l'abattoir. «Je connais de mieux en mieux mes bêtes,

l'ambiance générale à l'écurie est améliorée et ma satisfaction d'agriculteur est décuplée. En outre, j'évoque volontiers l'histoire de mes animaux avec mes clients, ça s'avère un réel atout dans les relations commerciales.»

Méthode Souvignet

Pouvoir travailler avec des animaux calmes. Quel éleveur n'a jamais rêvé d'y parvenir? À Vuarrens VD, Ludovic Simonet, Jean-Philippe et Didier Buffat, qui ont troqué leur troupeau laitier pour une centaine de vaches mères linousine en 2014, y sont progressivement arrivés, en faisant de la docilité du troupeau une priorité. «La transition n'a pas été simple», évoque Jean-Pierre Buffat. «À leur arrivée, impossible de caresser nos bêtes.» Les éleveurs cherchent alors une solution pour reconquérir une relation de confiance. «Nous avons besoin de nous sentir en sécurité.» Dans le cadre d'un cours, ils font venir dans leur ferme les Souvignet, deux éleveurs du Centre de la France qui ont mis au point une méthode de dressage aujourd'hui reconnue dans l'Europe entière. «L'objectif de cette technique, c'est de manipuler facilement et sans stress ses animaux», explique Eliane Lemaître, vulgarisatrice chez Proconseil.

Les Souvignet recommandent d'intervenir lors du sevrage. «C'est là où l'animal perd ses repères, mais c'est aussi là où il est potentiellement le plus curieux et le plus apte à apprendre», précise Ludovic Simonet. Dans une première phase d'approche, on apprend à l'animal à accepter le contact avec le licol et la corde. Puis, après une phase d'attache, on lui apprend à marcher en confiance avec l'homme. «Ça passe beaucoup par la caresse, en particulier sur l'épi dorsal, un point stratégique



qui calme l'animal, mais aussi sur d'autres points sensibles comme les oreilles et les paupières.» En quelques heures de travail intensif sur l'individu, on obtient des animaux apaisés, qu'on peut mener au licol, et globalement on dispose d'un troupeau calme, dans lequel on peut intervenir en confiance, au parc ou à l'écurie. «C'est une plus-value dans les concours et les marchés de bétail», confirme Ludovic Simonet. «Et ça nous change considérablement la donne en matière de sécurité au travail.» Outre des cours réguliers qu'ils donnent notamment en Suisse, les Souvignet proposent également un DVD de leur méthode, traduit en plusieurs langues.

Le reiki, canal de l'énergie

C'est un geste qui n'a l'air de rien et qui pourtant peut apporter beaucoup. Apposer ses mains sur un animal. «Si on le fait en conscience et avec confiance, on devient canal d'énergie», résume Laurence Peguiron, qui seconde son mari Claude sur leur domaine familial Bourgeon de Mex VD. Thérapeute énergétique, elle s'est formée au reiki sur bétail en suivant une formation auprès de Nelly Tisserand, maître reiki francomtoise, qui forme des agriculteurs à cette pratique venue du Japon. «Diarrhées des veaux, boiteries, mammites, problèmes comportementaux: Le reiki est un outil qui peut aider à régler des problématiques récurrentes en élevage», souligne la formatrice. «Les agriculteurs ne sont ainsi plus démunis pour soulager leurs bêtes en attendant que le vétérinaire arrive lors de cas plus graves.» Le reiki est une méthode de soins énergétiques qui vise une harmonisation des corps. Lors d'un soin, le praticien rééquilibre l'énergie par ses mains, sans transmettre la sienne ni absorber les maux de l'animal. «Mais il peut les ressentir», explique Nelly Tisserand. «Et agir en connaissance de cause. Ce n'est pas un don, c'est à la portée de chacun, à condition d'être prêt à écouter son cœur plutôt que son mental. En outre cette pratique est parfaitement complémentaire avec d'autres soins.» Chez les Peguiron, on recourt désormais au Reiki pour préparer le troupeau à un changement de parc. Claude l'utilise éga-



lement pour accompagner les vêlages difficiles et les périodes de sevrage. «C'est une forme de médecine complémentaire qui considère l'animal de façon holistique», reconnaît Jean-Luc Oberson, vulgarisateur en production animale chez Proconseil. «Mais cela nous fait également beaucoup travailler sur nous-mêmes.» Chez les Peguiron, on reconnaît que c'est toute leur attitude à l'égard du bétail qui a changé au quotidien. «Nous avons franchi un cap, celui de donner une identité propre à nos animaux. Nous considérons notre métier et notre rapport avec nos bêtes différemment et on en voit les effets au pâturage: Notre troupeau est à la fois paisible et en confiance.»

À la découverte *dans la porcherie*

Fouir est un besoin fondamental des cochons, mais les directives du Bourgeon n'imposent qu'en partie qu'ils vivent leurs comportements alimentaires et exploratoires naturels.

Ils prennent de l'élan, sautent le seuil en bois et galopent étonnamment vite sur le sol meuble malgré leurs pattes grêles et leur corps rondlet. Les uns jouent frénétiquement dans le compost, les autres fouissent à la recherche de pellets de maïs, et quelques paresseux sont couchés sur le côté de l'aire de fouissage et somnolent dans le soleil du matin.

Walter Husy, paysan bio sur le domaine du Mönchmattenhof à Unterentfelden AG, observe avec plaisir ses animaux quand ils sont au parcours. Il y a en ce moment 250 porcs à l'engraissement en un seul grand groupe. Il souligne à quel point les cochons ont besoin de pouvoir explorer l'aire de fouissage. Ils y cherchent de la nourriture, mais c'est aussi la curiosité qui les pousse à labourer le sol en tous sens. En plus de l'aire de fouissage, ses porcs ont aussi un pâturage qu'ils peuvent en général utiliser un jour sur deux.

Les aires de fouissage se planifient à long terme

Bien que les cochons séparent naturellement et strictement toilettes et couchage, ils déploient souvent dans la porcherie un autre comportement pendant la journée. Certains font sans cesse leurs besoins dans l'aire de fouissage ou la piscine. Walter Husy explique qu'il ne sait pas encore exactement pourquoi. Il serait content de pouvoir dresser ses cochons pour qu'ils défèquent sur les caillebotis et pas sur les surfaces garnies de litière. Malgré quelques problèmes persistants, il

est satisfait de son système de parcours pour porcs d'engraissement et transmet volontiers ses expériences.

Il faut par exemple que l'aire de fouissage soit protégée contre les courants d'air car les cochons n'aiment pas le vent froid. Il faut un air calme et agréablement chaud pour qu'ils fouissent ou se couchent et dorment. Il est aussi important que l'aire de fouissage soit entièrement toiturée parce que dès que le matériau à fouir est mouillé cela incite les cochons à y faire leurs besoins. Le Mönchmattenhof a une porcherie d'élevage et une d'engraissement, ce qui permet à Walter Husy d'éviter aux gorettes le stress du transport: Pour l'engraissement, ils passent simplement dans la stabulation d'à côté. «Cela permet aussi d'éviter que des maladies arrivent de l'extérieur dans ma ferme», explique-t-il. «Le groupe fonctionne en outre particulièrement bien si les porcs sont de grandeurs différentes car il y a alors moins de bagarres et de blessures», continue-t-il.

Les aires de fouissage représentent un surcroît de travail pour les agricultrices et les agriculteurs. Walter Husy conseille: «Si on transforme ou construit une porcherie, il faut absolument veiller à rendre le parcours et l'aire de fouissage accessible aux machines, car cela permet d'enlever et de remplacer rapidement les matières à fouir.» L'aire de fouissage doit avoir des parois assez hautes pour que les matières à fouir restent là où elles doivent et que les cochons ne puissent pas se blesser en sautant par-dessus. L'idéal est d'ériger une ou deux parois latérales hautes car ça laisse aux porcs suffisamment de possibilités de s'esquiver.

Cahier des charges peu consistant

Il y a actuellement peu de dispositions concernant les aires de fouissage dans la production porcine Bourgeon. Une aire de fouissage ou un pâturage ne sont obligatoires que pour les truies tarées. Adrian Schlageter, chef de projet Bien-être ani-



L'aire de fouissage est activement utilisée par les porcs à l'engraissement. Le toit protège de la pluie comme du soleil. Photos: Aline Lüscher

mal à Bio Suisse, est cependant d'avis que des aires de fouissage ou des pâturages devraient aussi devenir obligatoires pour les porcs à l'engraissement. «Fouir est un besoin fondamental pour les cochons et on devrait en tenir compte», trouve-t-il. Il faut entre autres prendre en compte les attentes des consommatrices et des consommateurs si on veut que la viande de porc bio s'impose et se positionne bien sur le marché.

«Il y a eu ces derniers temps différentes nouveautés comme l'obligation d'installer dans les parcours des douches pour les cochons et d'arriver à une alimentation 100 pourcents bio, ce qui explique que la réflexion sur les aires de fouissage soit un peu en suspens», dit Adrian Schlageter, qui ajoute: «L'équipe de projet Bien-être animal et la Commission de labellisation agricole de Bio Suisse trouvent néanmoins que cette discussion est importante.» Il est essentiel pour les paysans et paysannes qui ont des porcs que leur surcroît de travail pour les aires de fouissage soit correctement rémunéré, mais pour cela il faut faire monter à bord tous les acteurs de la filière – sans oublier les consommatrices et les consommateurs.

Il faut des matières à fouir comme de la terre

La production porcine du Mönchmattenhof respecte les directives de Kag-Freiland. Avant de construire la porcherie avec aire de fouissage et piscine, Walter Husy avait essayé différentes matières à fouir et surfaces de parcours. «Le temps de travail est un facteur décisif», trouve-t-il. «On doit pouvoir aller dans le parcours avec des machines, notamment pour le nettoyage de l'aire de fouissage.»

Ce que confirme Maximilian Knoll, qui a beaucoup étudié les aires de fouissage pour son travail de master à l'université de Wageningen (NL). Quand il a mené au Mönchmattenhof des essais pratiques dans le cadre du projet «Power» du FiBL, les porcs à l'engraissement étaient répartis en différents groupes dont chacun avait une petite aire de fouissage. «Tout le travail se faisait à la main, et ça prenait beaucoup de temps», raconte-t-il. Maintenant tous les porcs vivent en un seul grand groupe avec une aire de fouissage commune. Maximilian Knoll re-



Le compost sec invite à faire la sieste.

commande d'utiliser du compost qui a été chauffé à au moins 65 degrés lors du compostage afin de tuer les germes. Des études montrent que plus leur environnement est diversifié moins les cochons présentent de troubles du comportement comme les morsures aux oreilles et aux queues. Ces animaux s'occupent particulièrement volontiers avec des matières qu'ils peuvent mâcher et explorer avec le groin. Le compost est un matériau très semblable à la terre et c'est ce que les cochons préfèrent fouir. Les plaquettes de bois ne conviennent pas bien à cause de leur mauvaise capacité d'absorption.

«Si on veut encourager encore plus le comportement exploratoire des cochons, un distributeur automatique pourrait répandre des aliments à différents moments de la journée dans l'aire de fouissage», propose cet agronome. «Ou alors il faut mettre à partie les nombreux promeneurs», réfléchit Walter Husy. «Pour des raisons incompréhensibles, il y a toujours des passants qui jettent des pierres dans l'aire de fouissage... s'ils pouvaient prendre des pellets de maïs dans un automate et les répandre dans l'aire de fouissage, tout le monde y trouverait son compte.» Comme quoi les idées ne sont pas près de faire défaut à ce paysan inventif. *Aline Lüscher*



Mönchmattenhof, Unterentfelden AG

Méthode d'agriculture: Bio Bourgeon depuis 2019, Kag-Freiland depuis 2020

Surface agricole utile: 20 ha de grandes cultures, 8 ha de prairies permanentes et de pâturages, 5 ha de surfaces de biodiversité, 80 arbres haute-tige

Cheptel: 40 truies reproductrices, 260 places porcs à l'engrais, 60 brebis, 6 chevaux (en propre et en pension)

Main-d'œuvre: Le couple qui dirige la ferme, des auxiliaires pendant les pics de travail

Film sur l'aire de fouissage

 [www.youtube.com > FiBLFilm](https://www.youtube.com/watch?v=FiBLFilm) > «Auslaufgestaltung bei Mastschweinen» (Réalisation du parcours pour les porcs d'engraissement), sous-titres disponibles en français

Astuces pour les aires de fouissage

- Du compost propre et sec est idéal comme matière à fouir
- Bien réfléchir à la gestion et au temps de travail: prévoir un nettoyage mécanisé
- Maintenir l'aire sèche et éviter la formation de boue
- Parois assez hautes pour que le compost reste dans l'aire de fouissage
- Les cochons de différentes grandeurs se comportent mieux ensemble dans un groupe que les animaux de taille uniforme

Échange en ligne (en allemand): «Schweinehaltung in D-A-CH – freie Schweine, heile Welt?»

Des éleveurs de porcs suisses, autrichiens et allemands échangent leurs connaissances issues du projet «Power».

La réunion en ligne se déroulera par Zoom les après-midis des 16 et 17 novembre 2021.

 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda

→ Mirjam Holinger, Groupe Détention animale & sélection
mirjam.holinger@fibl.org
tél. 062 865 72 24

L'Argovie, le paradis des noisetiers

**Qui c'est qui casse les noisettes?
Andreas Gauch. Ce pionnier essaie des
variétés adéquates et a développé
un nouveau système de culture et un
système de récolte efficient.**

Les noisettes sont très demandées. Pas seulement comme snack bon pour la santé. L'industrie de la boulangerie et de la confiserie importe quelque 10 000 tonnes de noisettes par année. Elles viennent essentiellement de Turquie. Et cela bien que noisettes, noix et châtaignes soient indigènes chez nous. La région de la mer Noire est l'acteur principal sur le marché de la noisette – elle produit près de 80 pourcents des noisettes consommées dans le monde.

Dans sa pépinière de Niederwil AG, l'agriculteur bio Andreas Gauch mise sur la noisette comme culture alternative écologiquement durable. Sa ferme «Reusshof» comprend une plantation de noisetiers de 1,7 hectares qui est en septième année de plantation en 2021. Andreas Gauch ne fait pas de pronostics pour les rendements car il n'y a nulle part au monde des noisetteraies comparables. Il a récolté 1,5 tonne dans la sienne en 2020. Le chemin a été long. «Chez moi les noisettes ne poussent pas comme ailleurs sur des buissons mais sur des arbres. J'ai tout appris moi-même par des recherches, mais aussi par de la pratique chez Agroscope», explique Andreas Gauch. L'utilisation de variétés adaptées à nos conditions lui permet de réussir. Son concept: Des noisetiers de Byzance (*Corylus colurna*) climatiquement tolérants sont utilisés comme porte-greffe pour former des arbres taillés en fuseau ou en buisson (c'est-à-dire en couronne sans axe central).

D'abord observer et apprendre

S'il y en a un qui fait sans relâche des recherches, c'est bien Andreas Gauch. Avant qu'il ne mette sa pépinière sur pied, il a voyagé avec un mobilhome pendant deux ans dans les régions et pays voisins où on produit des noisettes. Par exemple au Piémont ou en France, mais aussi en Allemagne et en Autriche. Sa devise était de commencer par observer et apprendre avant de pratiquer soi-même. «Je n'étais quand même pas bien vu partout avec ce que j'appelais mon mobilhome de recherche et d'espionnage...» Il était le plus souvent possible d'avoir des échanges avec des agriculteurs du lieu, mais la recherche lui fermait ses portes. Andreas Gauch s'est alors retrouvé parmi les autodidactes, a beaucoup essayé et expérimenté. Il a aussi su apprendre des erreurs qu'il observait chez les autres: «Un des problèmes était les buissons plantés beaucoup trop serrés, car cela diminue le rendement et rend la récolte pénible quand les noisettes tombent par terre.» Son but était de créer une noisetteraie qu'il serait possible d'entretenir comme un verger. Il a donc commencé à greffer différentes variétés de noisettes sur du noisetier de Byzance.

Andreas Gauch mise sur des variétés à gros fruits faciles d'entretien. Ses «arbres à noisettes» ne forment pas de drageons embêtants comme les buissons. «Il faudra encore voir si les arbres produisent de meilleurs rendements de noisettes

que les buissons», dit Andreas Gauch. On sait cependant que les noisetiers forment des fruits seulement là où il y a assez de lumière, et un verger d'arbres pas trop serrés devrait en outre s'avérer plus facile à entretenir et à récolter.

Une marchandise délicate

La récolte s'effectue en septembre et octobre quand les noisettes mûres tombent toutes seules par terre. C'est cependant ici que se cache le point critique pour la qualité et les étapes de transformation suivantes comme la torréfaction et la mouture, car il est important que la teneur en eau des noisettes soit optimale. Elles peuvent aussi être contaminées par des moisissures et des bactéries si elles restent trop longtemps par terre. Andreas Gauch a donc développé un système de récolte efficient: Il tend des filets dans sa plantation et évite ainsi que les noisettes soient en contact avec le sol. Le système est doublement efficace, car il a aussi développé en

*«J'ai tout appris moi-même
par des recherches, mais aussi par de
la pratique chez Agroscope.»*

Andreas Gauch, Pionnier de la noisette

collaboration avec Pius Meier, un constructeur de machines de Mellingen AG, une machine capable d'aspirer les noisettes toutes propres directement sur les filets. Cela permet à la fois d'économiser du temps et d'améliorer la qualité. Les noisettes doivent quand même encore être soigneusement séchées après la récolte, et pour cela Andreas Gauch les éparpille sur une remorque au soleil.

Décortiquées, grillées, moulues et transformées en crème aromatique: Le magasin fermier d'Andreas Gauch propose dès le mois d'octobre de délicieuses spécialités à la noisette confectionnées avec ce précieux produit semi-fini. Une partie de ces noisettes sont vendues en vrac chez «Foifi» et «Zollfrei», deux magasins zéro gaspi de Zurich, et une autre est écoulée pour la transformation comme ingrédient principal du «Hazelburger», le projet qui a fait gagner le Grand Prix Bio Suisse 2020 à Leander Dalbert (voir Bioactualités 10|2020). Un heureux hasard puisque Leander Dalbert avait choisi le Reusshof comme ferme d'apprentissage agricole car il voulait en apprendre davantage sur les grandes cultures avec des arbres lors de sa formation d'agriculteur. Son but est de sortir la noisette de l'impasse du sucré pour en refaire un aliment de base.

Un projet noisetier en Géorgie

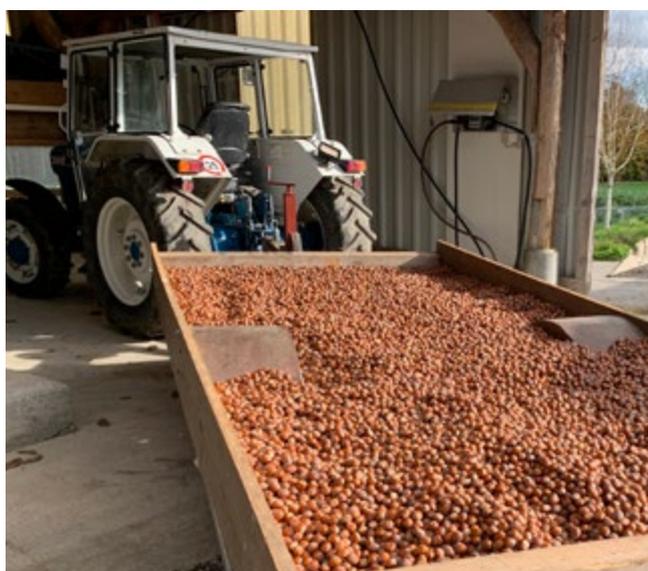
Les connaissances d'Andreas Gauch dans le domaine de la culture de la noisette sont recherchées jusqu'à l'étranger. Il coopère ainsi depuis des années comme expert avec Camille Bloch, le chocolatier suisse qui produit le célèbre Ragusa plein de noisettes entières. Cet agriculteur bio aide l'entreprise à mettre sur pied une plantation de noisetiers greffés. Le but du projet est d'assurer une production de haute qualité. Andreas Gauch conseille et met son savoir à disposition. C'est à l'étran-

ger qu'un emplacement avec un sol adéquat a été cherché, et c'est en Géorgie qu'il a été trouvé. Les responsables ont commencé par y mettre sur pied une plantation selon le modèle suisse. La dimension du projet donne à Andreas Gauch la possibilité de collaborer avec d'autres acteurs de la scène internationale. Il s'investit aussi pour les échanges de connaissances, et des vidéos de formation sont en cours de production.

Le projet noisetier en Géorgie est prenant pour Andreas Gauch puisque tous les arbres produits actuellement par sa pépinière sont destinés à ce travail ou à des fins de recherches en Suisse et à l'étranger.

On n'est finalement pas très étonné qu'une partie de la ferme de cet agriculteur novateur soit clôturée avec du barbelé et surveillée par des caméras et des capteurs de mouvement... Mais dans ce cas il ne s'agit pas de surveiller les noisettes: Andreas Gauch met à disposition de la société Pure Gene un champ où – pour la deuxième fois en Suisse – elle mène cette année une recherche officiellement autorisée sur la culture de chanvre riche en THC. Gageons que le domaine du Reusshof nous réserve encore d'autres surprises. *Maya Frommelt, Bio Suisse*

 www.gauchs.ch (en allemand)



Andreas Gauch dans ses noisetiers. Pour la récolte il tend des filets qui empêchent les noisettes d'entrer en contact avec le sol humide, mais elles doivent quand même sécher un moment au soleil. Ensuite seulement le broyeur casse-noisettes mécanique fera son travail. *Photos: Maya Frommelt*



À chaque saison ses travaux: À l'automne on replante les arbres persistants, comme les pins sylvestres, dans des sols encore chauds. Photo: Claire Muller

À la Pépinière Jacquet, *la reconversion au bio comme défi et opportunité*

À Satigny GE, l'entreprise Jacquet vient d'achever sa reconversion au bio, devenant l'une des premières pépinières de Suisse à proposer arbres, arbustes et topiaires certifiés Bourgeon.

Au bout d'une allée bordée d'immenses pins sylvestres, un carré de pistachiers et de savonniers borde un étang. Plus loin, derrière une serre débordant d'hortensias multicolores, des magnolias, des lilas des Indes et des sophoras du Japon comme seul horizon: Pour le néophyte, parcourir la pépinière Jacquet revient à effectuer un voyage hors-norme, sans pour autant quitter le canton de Genève ni la commune de Satigny, où l'entreprise possède ses quartiers depuis 1963. La pépinière, centenaire, s'étend aujourd'hui sur une vingtaine d'hectares répartis sur quatre parcelles situées autour de Genève, chacune étant dévolue à des cultures et plantations précises.



Ghislaine Bousquet est responsable de la pépinière.

Quatre générations de la famille Jacquet se sont succédées à la tête de la société, chacune marquant son époque par ses innovations. Aude Jacquet Patry, l'actuelle directrice, a choisi de mettre l'accent sur la durabilité en entamant il y a deux ans une reconversion au bio pour la pépinière. «Cette nouvelle étape s'intégrait à merveille dans une évolution logique de nos méthodes de culture», observe-t-elle. «En outre, elle nous permet de coller à une tendance évidente et à une demande croissante de nos clients.»

Une clientèle très diversifiée

Si l'entreprise Jacquet est également active dans les secteurs de l'aménagement de jardins et de terrains de sport, la plante ornementale demeure son cœur de métier et de cible, et ce depuis l'origine une quarantaine d'années. «Notre marque de fabrique, ce sont les topiaires et les gros sujets», précise Ghislaine Bousquet, responsable de la pépinière. Les érables, cèdres, platanes ou chênes qui quittent les terres de Satigny se doivent d'avoir du caractère, par leur silhouette, leur gabarit, leur structure ou leur volume. «Nos sujets s'adressent à un marché très diversifié qui va du client individuel aux collectivités en passant par les paysagistes ou les restaurateurs», poursuit l'experte, qui propose aux communes genevoises des contrats de culture. «La dynamique de végétalisation a passablement évolué ces dernières années», observe encore Ghislaine Bousquet. «Tout simplement parce que les espaces à aménager sont plus petits, et différemment répartis dans les agglomérations.»

Si l'adaptation aux nouvelles orientations du marché est une nécessité pour n'importe quelle entreprise, l'innovation et l'anticipation sont deux règles que la maison Jacquet s'efforce d'appliquer, d'où le fait de mettre l'accent sur la responsabilité environnementale de l'entreprise.

Depuis 2016, déjà, la pépinière a pris un virage vers plus d'écologie, en se faisant labelliser «GRTA» (Genève Région

Terre Avenir), le label cantonal qui garantit proximité et traçabilité. «Nous avons amélioré notre gestion de l'eau, des carburants et des déchets, mais aussi redéfinir notre stratégie d'achats. On a en somme cadré nos activités vers davantage de durabilité.» Tant est si bien que le passage au bio n'a pas constitué une étape difficilement surmontable. «Bien entendu, le fait de devoir se passer des rares désherbants chimiques encore utilisés demande plus de main-d'œuvre et donc une autre organisation du travail», observe Ghislaine Bousquet. «L'abandon de traitements comme celui contre la cochenille a exigé une sérieuse remise en question technique ainsi qu'une recherche désormais constante de solutions alternatives.» Reste que toute l'équipe de la pépinière Jacquet a adhéré avec enthousiasme au projet de renoncer aux produits de synthèse, intégrant sans hésiter à ses pratiques les couvertures végétales du sol et l'utilisation de bois raméal fragmenté. «Relever ce défi au quotidien nous apporte énormément de satisfaction», confie encore Ghislaine Bousquet. Savon noir contre les pucerons, herbes fauchées pour garder les mulots sous contrôle, décoction de fenouil contre la rouille du poirier: Les exemples d'adaptation ne manquent pas. «Un de mes plus grands plaisirs est de voir blaireaux, hiboux moyen duc, salamandres, martins pêcheurs et daims élire désormais domicile entre nos allées!»

Mais le passage au bio constitue également une manière de se démarquer commercialement: «On voit qu'une partie de nos clients est particulièrement sensible à notre démarche, notamment les collectivités qui souhaitent elles-aussi certifier leurs espaces verts.»

Si la Suisse compte une poignée de pépinières ornementales bio, l'entreprise Jacquet est aujourd'hui la seule du canton de Genève à pouvoir arborer le Bourgeon. «Le passage au bio nous offre également de nouvelles opportunités, comme le développement du secteur des arbres fruitiers», glisse encore Ghislaine Bousquet. «L'hiver dernier, nous avons greffé des séries de pommiers, de pruniers, de cerisiers et de poiriers en multipliant nous-mêmes des variétés résistantes.» Gageons que ces jeunes arbres estampillés bio trouveront preneur parmi les jardiniers genevois! *Claire Muller*

Angela Deppeler est la cheffe de marché pour le secteur horticole chez Bio Suisse.

→ angela.deppeler@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 75

«L'horticulture bio a une carte à jouer!»

Le développement du secteur horticole chez Bio Suisse passe par la certification des communes et de leurs espaces verts.

Que représente le secteur de l'horticulture pour Bio Suisse?

Léa Sommer: C'est un domaine qui compte une centaine d'inscrits chez Bio Suisse et qui a grandi progressivement depuis 1996, date à laquelle le Cahier des charges a intégré les premiers règlements spécifiques à ce type de production. La branche horticole est variée, allant de la production de semences à celle de plantes en pots et de fleurs coupées, de jeunes plants et d'arbres d'ornement. La plupart des acteurs du secteur sont des horticulteurs professionnels. On a affaire à des Sàrl ou à des SA tout autant qu'à des institutions.

Quelles sont les exigences du Cahier des charges du Bourgeon?

Le renoncement aux produits de synthèse est bien évidemment un point central, mais l'absence de tourbe dans les substrats et l'obligation de recourir à des énergies renouvelables pour le chauffage des serres d'ici à 2040 sont également des défis de taille pour une partie de ces entreprises.

Y a-t-il, à plus ou moins court terme, des opportunités de développement pour ce secteur?

À partir du moment où l'on offrira aux communes la possibilité de se reconvertir au bio et de faire certifier leurs espaces verts, alors la demande pour les plantes et arbres Bourgeon risque d'exploser. Vu les volumes en jeu, le potentiel de croissance pour le secteur des pépiniéristes biologiques est donc conséquent. C'est d'ailleurs un sujet que Bio Suisse prend au sérieux et qui devrait aboutir à une décision lors de l'Assemblée des délégués du printemps prochain.

Interview: Claire Muller



Léa Sommer est ingénieure en horticulture. Elle travaille depuis deux ans chez Bio Suisse comme responsable du projet de certification des espaces verts.

→ lea.sommer@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 57



Les topiaires et la serre à hortensias sont une des marques de fabrique de l'entreprise Jacquet, qui achève cet automne sa reconversion. *Photos: Claire Muller*



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

Commercialisation et conseil:

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

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

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

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

Silvestri veau de lait

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

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



Engrais organiques

Engrais granulés

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

Engrais liquides

- **AminoBasic** (9% N)



Andermatt
Biocontrol
Suisse

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

BIO

Actualités

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

Prénom / Nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:
Bio Suisse, Édition du Bioactualités,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66
courriel edition@bioactualites.ch
www.bioactualites.ch

Nouvelle récolte



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

Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel

Pulpes de betteraves

Le fourrage énergétique avantageux

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

Recherche participative en maraîchage



Le FiBL démarre ce mois un projet pilote d'une année sur la recherche participative en maraîchage bio. Des personnes de la pratique, de la recherche et de la vulgarisation se rencontrent en groupes pour étudier différents défis de

la production au niveau des entreprises et élaborer ensemble des solutions. Des praticiennes et des praticiens mènent souvent des expérimentations personnelles dans leurs fermes, par exemple pour résoudre un problème spécifique ou adapter de nouvelles technologies aux conditions de leur entreprise. Le but de ce projet pilote est de pouvoir accéder directement à ces besoins et innovations de la pratique et de traiter ensemble des thèmes concernant différents domaines. Grâce aux échanges avec d'autres praticiennes et praticiens et à l'étroite collaboration avec des chercheurs et des conseillers qui

garantissent l'obtention de résultats fiables et les valident, la recherche participative peut soutenir et améliorer les expérimentations faites par les producteurs. Si vous êtes intéressé-e à participer à ce projet pilote, faites-le nous savoir! *Anja Vieweger, FiBL*

Conseils Cultures maraîchères

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



L'entretien des jachères pendant l'hiver



Les jachères fleuries et tournantes comptent parmi les surfaces de promotion de la biodiversité les plus riches en espèces dans les terres cultivées. Elles fournissent du pollen et du nectar aux insectes, aux papillons et aux abeilles sauvages, et leurs graines nourrissent les

oiseaux en hiver. Profiter de l'hiver pour en faucher une partie et éventuellement travailler superficiellement le sol favorise la diversité des espèces et peut contre-carrer l'envahissement par des herbes et des buissons. Les jachères tournantes peuvent être fauchées entre le 1^{er} octobre et le 15 mars, les jachères fleuries à partir de la deuxième année sur la moitié de la surface. La fauche devrait être – si elle ne contient pas de mauvaises herbes – déposée en partie en gros tas sur la partie non fauchée. Renoncer au mulchage afin de ménager les insectes et petits animaux en hivernage. Un travail du sol superficiel (environ dix centimètres) n'est autorisé que pour les jachères fleu-

ries. Cela permet d'activer les graines dans le sol pour faire fleurir davantage de plantes annuelles comme le coquelicot et les bleuets. *Véronique Chevillat, FiBL*

La biodiversité en ligne

Des informations détaillées, des vidéos et des adresses utiles sont disponibles en ligne.
📄 www.agri-biodiv.ch

Conseils Biodiversité

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



Ateliers sur la durée d'utilisation des vaches laitières



Les vaches laitières fournissent leur plus haut rendement en troisième et quatrième lactation, mais elles ne vivent souvent pas aussi longtemps. Cela se répercute sur le bien-être animal, l'économie et le climat. Quelles

sont les causes d'une si courte durée d'utilisation? Le FiBL a démarré au printemps 2020 avec Agridea, la HAFL et de nombreux autres partenaires un projet de recherche sur cette question. Les premiers résultats sont maintenant disponibles et vont être présentés aux chefs d'exploitations intéressés lors de quatre ateliers régionaux. Y a-t-il des solutions, quelle est la durée d'utilisation optimale? Les participants à ces ateliers gratuits élaboreront ensemble des stratégies pour améliorer la durée d'utilisation et les testeront ensuite dans leur ferme dans le cadre de groupes d'échanges. *Rennie Eppenstein, FiBL*

Dates des ateliers et inscriptions

12. 11. 2021 à Grangeneuve FR
📄 agridea.abacuscity.ch/fr > Rechercher: durée de vie productive
21. 10. 2021 à Lindau ZH; 27. 10. 2021 à Landquart GR; 11. 11. 2021 à Zollikofen BE
📄 agridea.abacuscity.ch > Rechercher: Nutzungsdauer

Recherche Santé animale

→ rennie.eppenstein@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 63 66



Semer l'échange, récolter la durabilité

Un projet a étudié la durabilité de l'ensemble d'une filière d'approvisionnement en prenant l'exemple des céréales panifiables et a mis en réseau les entreprises concernées.

Que ce soit l'agriculture, la transformation ou le commerce, de nombreuses entreprises – surtout en bio – s'efforcent constamment de développer et d'améliorer leurs prestations de durabilité. Aussi bien sur le plan écologique que social et économique. La plupart se concentrent alors, et c'est compréhensible, en premier lieu sur leurs propres affaires. Car finalement chacune et chacun doit bien commencer par lui-même. Il vaut pourtant la peine de bien examiner la question et de regarder plus loin que le bout de son nez. Cela est confirmé par un projet maintenant terminé de Bio Suisse, du FiBL et de SFS (Sustainable Food Systems). «Nous voulions savoir ce qu'il advient de la durabilité quand on examine une filière d'approvisionnement dans son ensemble et qu'on resserre les liens de réseautage de ses acteurs», explique Sara Gomez, responsable du projet à Bio Suisse. «Il s'agit», poursuit-elle, «d'un objectif stratégique de Bio Suisse, c'est-à-dire améliorer continuellement la durabilité de la production Bourgeon du champ à l'assiette.»

Après que les responsables aient pris sous la loupe une filière d'approvisionnement de lait en 2020, le projet s'est focalisé cette année sur la filière d'approvisionnement en céréales panifiables. Y ont participé plus d'une douzaine de producteurs de céréales bio de Suisse allemande, le moulin

de ressources à la sécurité sanitaire des employés en passant par les émissions de gaz à effet de serre. Lukas Baumgart, responsable du projet au FiBL, explique: «SMART est particulièrement adéquate pour une telle approche de filière puisque la méthodologie peut être utilisée pour les entreprises aussi bien agricoles qu'agroalimentaires.»

Résultats réjouissants

Les analyses des 14 entreprises agricoles participant au projet qui ont été dépouillées par le FiBL montrent de très bons résultats dans le domaine de l'écologie, comme par exemple l'utilisation de peu de concentrés, le recours à beaucoup d'énergies renouvelables et l'acquisition majoritairement régionale des moyens de production. Les responsables disent que le potentiel d'amélioration varie d'une ferme à l'autre. Ce potentiel comprend entre autres des mesures pour augmenter la biodiversité, le développement de sa propre production d'énergies renouvelables, une meilleure protection des proches en cas de divorce ou de décès, mais aussi la participation à davantage de formations continues et de perfectionnement.

Accompagnée par Olivia Keller, conseillère en développement durable à la SFS, l'autoévaluation des deux entreprises de transformation dessine elle aussi une image positive. «Tant le moulin d'Oberembrach que la boulangerie Bio-Beck Lehmann ont déjà réalisé de nombreuses mesures pour améliorer leur durabilité», dit-elle. Les deux ont des points forts dans la création de valeur régionale, l'acquisition de matières premières régionales et la création de places de travail. Leurs activités favorisent en outre la diversité des espèces et l'agriculture biologique. Ils sont aussi très engagés dans l'amélioration de l'utilisation durable des ressources. Il reste cependant des potentiels de développement.

Fais quelque chose de bien et parles-en

Par exemple, le meunier Urs Brunner voit la possibilité de diminuer la quantité de film plastique utilisée pour les emballages tertiaires. Et il aimerait en plus améliorer l'efficacité énergétique de son entreprise. Concrètement il s'agit de remplacer les 140 moteurs électriques du moulin de manière progressive, c'est-à-dire à la fin de leur durée de vie, par des modèles économes en électricité. Urs Brunner aimerait aussi faire vérifier la politique des placements financiers de sa banque et de sa caisse de pension. «Cette idée ne me serait jamais venue à l'esprit sans cette analyse», avoue-t-il. «En fait je ne voulais d'abord pas remplir ce check-up de durabilité parce que de nombreuses questions n'étaient pas adaptées à une petite entreprise comme notre moulin.» Il lui a cependant paru plus important de jouer le jeu et pouvoir donner son avis, alors il a finalement décidé de participer au projet. Et il ne s'en repent pas: «Cette analyse te mets en face d'un miroir qui te fournit une image détaillée de toute ton entreprise, y compris toutes les relations d'affaires.»

Anna Lehmann, la directrice de Bio-Beck, ne le voit pas autrement: «On s'énerve un peu avec certaines questions de ce check-up parce qu'elles ne sont pas adaptées à notre entreprise», dit-elle, en ajoutant qu'il faut en fait considérer le tout



Des céréaliculteurs, un meunier et une boulangère discutant lors d'un atelier sur la durabilité de leur filière. Photo: Lukas Baumgart

d'Oberembrach ZH et la boulangerie Bio-Beck Lehmann de Lanterwil TG. Le projet a recouru à l'outil d'analyse SMART (voir encadré) développé par le FiBL. Cette méthode d'analyse sert à dresser l'état des lieux d'une entreprise sur le plan de la durabilité et montre aussi bien les points forts que les possi-



Ça commence au champ et se termine dans l'assiette. Entre deux il se passe beaucoup de choses pour les céréales panifiables. Photo: YAYImages/Depositphotos

plutôt comme un soutien que comme un contrôle. «On voit où on en est et on reçoit des suggestions pour la poursuite de notre développement.» Anna Lehmann aimerait par exemple vérifier de plus près ses importations de matières premières – dans le but d'augmenter encore sa déjà haute proportion de produits du pays. Elle aimerait aussi continuer d'augmenter la proportion d'énergie autoproduite. Et il y a déjà en route un projet pilote qui étudie la possibilité d'utiliser le vieux pain pour fabriquer des engrais pour les jardins.

Autour d'une même table

Recevoir des suggestions fournies par un outil d'analyse est une chose. Avoir des échanges avec ses partenaires commerciaux, s'inspirer mutuellement et s'améliorer ensemble en est une autre. C'est pour cette raison que les résultats de l'analyse SMART ont été discutés en commun au cours d'un atelier organisé fin juin 2021 chez Bio-Beck Lehmann pour la clôture du projet. Alors que les agriculteurs et le meunier se connaissaient déjà, de même que le meunier et la boulangère, c'était la première fois que les trois chaînons de la filière s'asseyaient à la même table. Cette occasion leur a permis à tous d'apprécier grandement l'échange au sujet de la durabilité, des variétés de céréales, de la qualité boulangère et des désirs des clients. «Pour nous qui sommes agriculteurs, il est important de savoir quelles variétés sont demandées, car nous devons aussi pouvoir planifier à long terme et avoir un marché pour nos céréales», dit par exemple un des paysans bio.

Malgré un certain scepticisme initial, les participants à l'étude étaient à la fin tous convaincus que l'analyse et la rencontre ont été source de bénéfice pour chacun. Chaque entreprise a identifié des points où elle peut encore améliorer quelque chose, et la compréhension mutuelle pour les besoins des autres a progressé. Sara Gomez, la responsable du projet à Bio Suisse, résume: «Ce genre de collaboration fait surgir de nouvelles idées et options sur les possibilités de continuer ensemble de se développer. On a aussi vu de manière exemplaire que cela vaut la peine de se rencontrer pour discuter et profi-

ter des synergies.» Les résultats de l'atelier ont été consignés par écrit et mis à disposition de tous les participants. Le projet serait donc terminé. Serait, parce qu'il semble bien qu'agriculteurs, meunier et boulangère vont continuer de se rencontrer.

Karin Nowack, Projets stratégiques et recherche, Bio Suisse



La méthode SMART

SMART est l'acronyme de «Sustainability Monitoring and Assessment RouTine». Il s'agit d'un instrument développé par le FiBL pour les analyses et évaluations de durabilité d'entreprises agricoles et agroalimentaires. SMART est basée sur les directives SAFA de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) pour l'évaluation de la durabilité des systèmes agricoles et alimentaires, qui comprennent les quatre dimensions «intégrité écologique», «résilience économique», «bien-être social» et «bonne gouvernance entrepreneuriale» avec un total de 58 domaines thématiques et qui assurent dans le monde entier une évaluation homogène des entreprises du point de vue de leur développement durable.

Au niveau de l'agriculture, SMART analyse et évalue l'ensemble d'une entreprise à l'aide de quelque 300 critères qui incluent les achats d'intrants mais pas chaque produit séparément.

Pour les entreprises de transformation, Bio Suisse a développé avec SFS (Sustainable Food Systems) un check-up de durabilité lui aussi basé sur SMART et SAFA. Ici il s'agit d'un instrument d'autoévaluation d'après 120 critères. Depuis 2017, tous les preneurs de licences de Bio Suisse doivent faire ce check-up ou présenter un rapport de durabilité.

 www.fibl.org > Recherche: «Développement d'un outil de monitoring de durabilité» (en allemand)

 www.sustainable-food-systems.com
(en allemand ou en anglais)

 partner.bio-suisse.ch > Producteurs >

Développement durable > L'analyse de durabilité SMART

Les confitures Ottiger font flirer industriel et fait maison

Qu'il s'agisse de 180 tonnes pour un détaillant ou de 30 kilos pour une ferme, Ottiger Spezialitäten fait des confitures bio pour petits et grands. Il faudrait juste davantage de fruits suisses.

Les caisses rouges sont préparées. Ce sera bientôt le tour de la masse de framboise surgelée. Pour l'instant, des dizaines de kilos de moitiés d'abricots cuisent, se ramollissent et se défont dans les trois autocuiseurs en acier. Le mélangeur fait danser les vagues de fruits. Ça gargouille, ça fait de la vapeur. L'odeur douce de l'abricot n'est que discrètement perceptible dans la petite halle. La hotte d'aspiration surdimensionnée fait apparemment son office. Mais: «C'est différent quand on fait de la confiture de fraises. On en sent le parfum jusque sur le parking», dit en souriant Katja Ottiger, co-directrice d'Ottiger Spezialitäten.

Cette entreprise située à Ballwil LU, qui a été fondée en 1973 et qui emploie près de 40 personnes, est connue dans toute la Suisse pour ses confitures et ses gelées. Elle fabrique par exemple différentes sortes de confitures Bourgeon pour un grand détaillant – la Coop, pour ne pas la nommer. En tout 180 tonnes par année. «S'y rajoutent environ deux tonnes que nous fabriquons à façon pour des paysannes et paysans bio», explique Katja Ottiger. Quelquefois en très petites quantités. L'usine accepte les lots à partir de 30 kilos, ce qui correspond à la contenance d'un autocuiseur. Et trois autres tonnes partent comme masses de fruits dans des petites laiteries pour la fabrication de yogourts.

Du fromage à la confiture

Les racines de l'entreprise se trouvent en fait dans la transformation laitière. Walter Ottiger, le grand-père de Katja Ottiger, fabriquait autrefois du fromage d'Emmental dans le Seetal lucernois. Son fils Walter junior a fait de même. Mais cela ne lui suffisait pas, et ce jeune entrepreneur créatif a développé une spécialité fromagère garnie de noix qu'on trouve encore aujourd'hui dans le commerce. Aussi en bio. Les noix étaient alors décortiquées par des femmes travaillant à domicile. Vint ensuite la fondation d'une entreprise de commerce de fromage, et les Ottiger assuraient encore en plus la distribution de la confiture d'orange d'un autre fabricant. «Mon père a acheté la recette quand celui-ci est parti à la retraite», raconte Katja Ottiger. Walter junior commence peu après à produire cette confiture dans une cuisine improvisée dans un garage. La famille de fromagers se transformait en dynastie de confituriers. Le reste appartient à l'histoire.

Bien que les confitures d'Ottiger Spezialitäten soient aujourd'hui produites de manière industrielle, l'entreprise continue de se positionner avec le slogan «fait maison». Cela a sa justification. L'usine n'utilise en effet pas de procédés technologiques spéciaux. La production se différencie à peine de

la manière dont on fait les confitures à la maison. On le voit aussi dans l'activité du confiturier qui passe toutes les minutes d'un autocuiseur à l'autre et vérifie l'état de la masse bouillante. Le co-directeur et responsable technique Martin Kunz Ottiger explique: «On chauffe les fruits avec un mélange constitué d'un peu de sucre et de pectine, on fait mijoter la masse quelque minutes en la brassant continuellement, puis on rajoute la quantité de sucre nécessaire et un peu de concentré de jus de citron comme booster de gélification et on laisse de nouveau mijoter quelques minutes.» L'enjeu est d'arriver à un rapport harmonieux entre acidité et douceur afin que le goût du fruit soit bien mis en valeur. Et la texture finale a aussi son importance sur le plan sensoriel.

Quand on travaille de manière aussi traditionnelle et ménagère, on a besoin de matières premières de très bonne qualité. Katja Ottiger: «Nous travaillons avec les mêmes marchands de fruits dans le secteur conventionnel depuis presque un demi-siècle, et dans le secteur bio depuis notre certification Bourgeon en 2013.» Tisser des relations aussi étroites est particulièrement important dans le secteur bio où beaucoup de fruits doivent être importés de l'étranger. Par exemple, les abricots viennent de Turquie, de Hongrie et de Bulgarie, les figues de Turquie, les oranges d'Espagne et d'Italie, les mangues fairtrade d'Inde, et presque tous les petits fruits et baies viennent de l'Europe de l'Est et de Scandinavie, une partie étant issue de cueillette dans la nature certifiée bio.

Wanted: producteurs de fruits bio pour l'industrie

Les pruneaux ainsi que les cerises et les coings de vergers haute-tige sont toujours d'origine suisse. «Les cerises bio», dit Martin Kunz Ottiger, «sont en général assez faciles à trouver.» Sauf cette année. «On n'en a pas reçu un seul kilo à cause de la mauvaise récolte», déplore-t-il. Ils ont par chance encore en entrepôt frigorifique des réserves datant de 2020. Même les coings ne sont pas une culture fruitière facile. «Une année les arbres portent bien et une autre mal, c'est une loterie.»

«Ce qui manque», dit Martin Kunz Ottiger, «c'est des producteurs biologiques suisses qui seraient prêts à produire seulement pour l'industrie.» Car en ce moment ça se passe comme ça: Ceux qui récoltent de beaux fruits les cèdent de préférence sur le marché primeur parce que les prix sont meilleurs. Et ceux qui ont des fruits abîmés les fourguent à l'industrie de transformation. «Je les comprend. La production bio donne davantage de travail pour moins de rendement.» Il y a aussi le fait que les Suisses et les Suissesses sont prêts à payer plus cher pour les produits naturels bruts mais pas pour les produits transformés. Tout cela leurs complique l'acquisition de marchandise suisse de haute qualité.

Le sucre est un autre problème important: «Il est bien sûr possible d'acheter du sucre biologique suisse. La seule question est: combien?» La quantité disponible ne suffit de loin pas pour toutes les confitures bio, ce qui oblige l'industrie sucrière à acheter des betteraves bio d'Allemagne. Il y a encore quelques années, tout le sucre biologique suisse



Faire de la confiture d'abricot presque comme à la maison... simplement à plus grande échelle. Photos: René Schulte



La confiture passe par un tuyau pour aller dans l'installation d'emportage.



Une fois remplis et refroidis, les pots de confiture d'abricot bio sont acheminés par des tapis roulant jusqu'à l'étiqueteuse.



La Direction (dgàd): Katja Ottiger (sortante), Nadine Preisig, Martin Kunz Ottiger. Il manque Monika Feuerlein.

passait dans le commerce de détail. «En croyant qu'il y en aurait maintenant assez pour tout le monde, on en a mis une partie à disposition de l'industrie, mais ça n'a pas marché et on manque de nouveau de sucre bio suisse», dit Martin Kunz Ottiger.

Mettre en pots et continuer

Les abricots sont maintenant prêts. Le confiturier les transvase dans un petit tank à roulettes que deux collaborateurs raccordent avec un tuyau à l'installation automatique d'empotage. Une installation de mise en pots qui travaille comme grand-maman. Car elle pose les pots tête en bas dès qu'ils sont remplis et fermés. Katja Ottiger: «La confiture bouillante stérilise l'intérieur des couvercles. Et le double retournement empêche en outre les morceaux de fruits

de sombrer au fond des pots. C'est exactement comme ça qu'on fait à la maison.» Quand les pots sont refroidis, ils sont étiquetés et empaquetés.

Ottiger Spezialitäten produit en ce moment des confitures bio deux jours par semaine. En 2020, les ventes ont augmenté par moments de jusqu'à 30 pourcents par rapport à 2019 à cause du covid, du confinement et du télétravail. «Actuellement nous sommes toujours à six pourcents de plus», dit Katja Ottiger. Il semble qu'il y ait davantage de gens qui déjeunent à la maison et, par ailleurs, la confiture est une conserve classique dont on fait volontiers des provisions à cause de sa longue conservation. Mais même si ça devait de nouveau changer, le marché bio restera un secteur porteur d'avenir. La nouvelle confiture à base de rhubarbe biologique suisse qui est disponible à partir d'octobre en est une preuve.

Autre nouveauté, le changement qui est en cours à la tête même d'Ottiger Spezialitäten: Katja Ottiger va en effet quitter l'entreprise à la fin de l'année après 27 ans dont 21 au sein de la direction. La direction comprendra dès lors, outre son ex-mari Martin Kunz Ottiger, l'actuelle cheffe acheteuse Nadine Preisig et l'actuelle responsable de la qualité Monika Feuerlein. «J'aimerais ensuite commencer par un volontariat chez un producteur de fruits ou de petits fruits», dit Katja Ottiger, qui trouve qu'il est temps de passer de l'autre côté. René Schulte

www.hausgemacht.ch/fr/



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



BIO
Actualités

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

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

Deux grandes rencontres bio

Un sommet sur le gaspillage et un symposium sur la durabilité: l'automne sera synonyme de rencontres-clefs!

Novembre 2021 sera sous le signe du bio. Deux rencontres spécialisées apporteront aux intéressés de la production agricole, de la transformation, du commerce et de la recherche des connaissances et des impulsions sur divers thèmes bio. Les deux événements permettront en même temps d'avoir des échanges et de faire du réseautage. Les consommatrices et consommateurs ainsi que les associations peuvent aussi participer.

Le coup d'envoi sera donné le 4 novembre par le premier Sommet Bio de la BFH-HAFL à Zollikofen BE. Organisé par les Bärner Bio-Bure, la BFH-HAFL, le FiBL, Bio Suisse, la Berner Bio-Offensive 2025 et l'Inforama, il s'adresse aux filières bio et aux cercles intéressés de toute la Suisse. Cette première édition est centrée sur les légumes avec des exposés le matin et des ateliers l'après-midi sur les thèmes du gaspillage alimentaire, des filières régionales et des formes novatrices de commercialisation.

Du food waste au digital marketing

Entre le champ et l'assiette, il se perd en Suisse environ un tiers des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine. David Schluemp, responsable Mercato à Terraviva, donnera un exposé introductif sur les possibilités de réduire ce gaspillage le long de la filière d'approvisionnement. Les exemples de best practices seront fournis par Mirko Buri, gastronome et fondateur du restaurant no-food-waste Mein Küchenchef ainsi que Sarah Elser et Stefan Stuchlik du réseau Slow Food Youth.

Dans le deuxième bloc thématique, Anja Vieweger, du FiBL, montrera pourquoi les filières régionales sont aussi importantes pour le développement durable que la production alimentaire écologique, et cela de la régionalisation des cycles des matières au renforcement de l'économie en milieu rural en passant par la qualité des paysages agricoles. Les exemples de best practices seront fournis par le gérant de filière bio Felix Schmidling de Franken-Gemüse Knoblauchsland eG et Jürg Burri, le directeur du magasin de quartier et start-up «Rüedu».

Le troisième thème de ce Sommet Bio sera les formes novatrices de commercialisation – en particulier dans le domaine numérique. L'exposé d'introduction sera de Roger Liam Basler de Roca, économiste d'entreprise HES et spécialiste du développement de modèles numériques d'affaires et de croissance. Des exemples de best practices de première main viendront de Juval Kürzi, qui distribue avec Wild Foods une alternative végane au saumon, et de Manuela Kägi, présidente de la direction du grossiste Bio Partner.

Un symposium de haut vol

Il y aura ensuite le 18 novembre le Symposium Bio qui se déroule tous les deux ans au Kursaal de Berne. Ce grand événement est organisé par Bio Inspecta, bionetz.ch, Bio Suisse, Demeter, le FiBL et la Communauté d'intérêt Bio (IG Bio). Cette journée sera consacrée au thème «Agenda 2050 pour la durabilité et la

consommation – La consommation bio, partie intégrante de l'achat éco-responsable»; avec exposés, actualités du secteur bio et suffisamment d'espace pour les échanges et les discussions.

Il y aura des intervenantes et intervenants de haut vol. Par exemple, la célèbre biologiste et militante écologique allemande Christine von Weizsäcker présentera un exposé sur le développement durable et l'agriculture. Irmi Seidl sera aussi de la partie. Cette économiste et enseignante d'école supérieure dirige l'unité de recherches en sciences économiques et sociales de l'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage WSL. Sa conférence sera consacrée aux causes des antinomies entre développement durable, consommation et croissance. Suivra ensuite une table ronde avec ces deux dames ainsi que Christof Züger, le directeur de Züger Käse,



Hôte du Symposium Bio: la biologiste Christine von Weizsäcker.
Photo: Mehr Demokratie / Wikimedia (CC BY-SA 2.0)

et Manfred Wolf, le président du conseil d'administration de Terraviva. La discussion sera modérée par Daniela Lager, rédactrice à la Télévision suisse.

L'après-midi, les participantes et participants au Symposium Bio pourront prendre part à des sessions se déroulant en parallèle avec des informations spécialisées concernant le thème de la journée et centrées sur la restauration collective, les modifications de l'ordonnance bio de l'UE, les résultats actuels du baromètre bio et l'analyse globale de systèmes à l'aide d'outils en ligne. René Schulte



Sommet Bio

Légumes: Gaspillage alimentaire, filières régionales de création de valeur et formes novatrices de commercialisation
Jeudi 4 novembre 2021, de 9h00 à 16h45, BFH-HAFL, Zollikofen BE. Programme, inscription jusqu'au 1. 11. 2021:

bio-gipfel.ch

Symposium Bio 2021

«Agenda 2050 pour la durabilité et la consommation»

Jeudi 18 novembre 2021, de 8h30 à 16h15, Kursaal, Berne. Programme, inscription jusqu'au 11. 11 2021:

www.bioactualites.ch > Agenda > 18 novembre

Politique agricole, à grands petits pas sur la trajectoire de réduction

Les initiatives phytos ont été refusées. Reste un «plan de mesures pour la pureté de l'eau». Peut-être.

L'initiative contre les pesticides et celle pour l'eau potable l'ont ancré dans les préoccupations du grand public: Le sol, l'eau et l'air sont massivement pollués par des pesticides et des trop grandes quantités d'engrais. Le rôle de l'agriculture dans la pollution de l'eau potable, la disparition de la diversité faunistique et floristique et le réchauffement climatique ne sont pas contestés.

Bio Suisse voulait une politique agricole incisive comme contre-projet aux initiatives populaires, mais cela s'est passé autrement. Après le débat houleux, il n'est resté en substance qu'un paquet législatif pour une «trajectoire de réduction» pour moins de pesticides et d'apports de nutriments de l'agriculture dans l'environnement dont voici les buts concrets:

- Les risques des pesticides pour les eaux de surface et les écosystèmes naturels ainsi que la pollution des eaux souterraines par des pesticides doivent diminuer de 50 pourcents d'ici 2027.
- Les pertes d'azote et de phosphore venant de l'agriculture doivent diminuer d'au moins 30 pourcents d'ici 2030. Les engrais de ferme doivent toujours plus remplacer les engrais chimiques.

Les premières mesures doivent être mises en œuvre au début 2023 sur décision du Conseil fédéral. Après l'audition, un bras de fer politique se déroule déjà dans les coulisses autour de certaines mesures. Bio Suisse trouve au contraire qu'il faut au moins mettre en œuvre de manière cohérente ce vestige



Faire pâturer devrait être mieux rémunéré. Photo: mäd

d'une politique agricole progressiste. Il est maintenant temps pour les opposants aux initiatives d'honorer les nombreuses promesses qu'ils ont faites pendant la campagne de votation.

L'agriculture biologique profitera...

Les producteurs bio profiteront d'une série de mesures donnant droit à des contributions si le Conseil fédéral les décide réellement comme prévu:

- Le programme Extenso paiera des contributions pour nettement plus de cultures qu'actuellement.
- Le programme de bien-être animal SRPA comprendra deux niveaux. Le pâturage sera plus fortement soutenu qu'actuellement par des paiements directs.
- Il y aura un soutien financier pour une durée d'utilisation des vaches laitières plus longue et donc plus respectueuse de l'environnement.
- L'alimentation phasée des porcs sera encore soutenue jusqu'en 2026 puis elle deviendra obligatoire. Les fermes bio resteront légèrement avantagées sur le plan des valeurs limites pour l'azote parce que l'Ordonnance bio interdit les acides aminés de synthèse comme additifs fourragers.
- La limitation des surfaces de promotion de la biodiversité du niveau I à la moitié de la surface agricole sera abrogée.
- La couverture et le travail réduit du sol recevront des contributions plus élevées.

...mais devra aussi donner

Les producteurs bio devront aussi se bouger pour certaines mesures obligatoires:

- 3,5 pourcents des terres ouvertes devront servir à la compensation écologique. Seront soutenues les jachères fleuries et tournantes, les ourlets sur terres assolées, les bandes culturales extensives, les interlignes larges dans les céréales et les bandes pour les auxiliaires.
- L'actuelle marge d'erreur de +10 pourcents ne sera plus autorisée pour la preuve de l'équilibre du bilan de l'azote et du phosphore (Suisse-Bilanz).
- L'épandage du lisier avec des pendillards sera obligatoire avec quelques exceptions.
- L'intérieur des machines d'épandage des produits phytosanitaires devra obligatoirement être nettoyé.
- L'utilisation de produits phytosanitaires devra être documentée dans le nouveau système d'information de la Confédération (à la place du carnet des champs).

Un système bio au lieu des mesures séparées?

Chaque mesure doit être prouvée séparément. Il serait plus intéressant que les contributions liées aux deux trajectoires de réduction puissent être déclarées «en bloc». La loi autorise depuis peu ce genre de concepts de réduction des risques – avec des rapports à fournir régulièrement à la Confédération.

Bio Suisse, IP Suisse et l'Alliance Agraire y travaillent intensivement. Des projets pilotes doivent démarrer sous peu.

Martin Bossard, responsable des affaires politiques, Bio Suisse

Assemblée des délégués et cérémonie *aussi pour ceux qui sont à la maison*

Désormais, les paysans qui ne sont pas délégués pourront suivre l'Assemblée de Bio Suisse via livestream. Et ainsi être au plus proche des décisions stratégiques de la fédération.

Si on veut trouver un point positif à ce minuscule virus du covid, cela peut-être celui-ci: L'Assemblée des délégués (AD) en ligne d'avril dernier a donné l'idée que les AD qui se dérouleront de nouveau en présentiel soient aussi diffusées en ligne par livestream.

L'ensemble de la base pourra donc, pour la première fois ce 17 novembre, suivre les débats des représentantes et représentants qu'ils ont élus. Il suffira de demander un lien de connexion le jour de l'AD (voir encadré). Les prises de parole et les votes restent bien entendu réservés au délégué-e-s. Ceux-ci ne pourront voter que sur place. Il n'y aura pas de votes parallèles en ligne.

Trois motions

Le Comité de Bio Suisse soumet deux motions aux délégués, qui devront débattre d'une part d'un plan pour arrêter de devoir tuer les poussins (voir l'article principal du Bioactualités 3|21) et d'autre part adopter les objectifs pour la formation initiale bio.

Une troisième motion a été déposée à temps. Le sujet est récurrent – la motion demande de nouveau que le Cahier des charges de Bio Suisse autorise le spermasexing (voir Bioactualités 8|20). L'AD de l'automne passé avait décidé à une courte majorité de ne pas entrer en matière sur une demande qui avait déjà été refusée lors d'une précédente AD.

Bio Suisse fête ses 40 ans

Le fait que cette AD soit la première à pouvoir être suivie à distance en direct tombe particulièrement bien: Après l'AD, la cérémonie pour les 40 ans de Bio Suisse avec ses invités pourra elle aussi être «co-streamée». Donc celles et ceux qui seront à la maison pourront en avoir quelque chose.

Cette cérémonie commencera à 16h30 avec l'allocution du président Urs Brändli. Le programme comprend aussi une table ronde placée sous la devise du jubilé qui est «Bio hier. Bio aujourd'hui. Bio demain.» Le modérateur Ueli Schmezer de «Kassensturz» veillera à ce qu'on ne se contente pas de congratulations et de flatteries... le but est en effet surtout de regarder vers l'avenir en mode «En route avec Bio Suisse, mais pour où?»

Le régal visuel du jour sera le tout récent film jubilaire de douze minutes produit par le cinéaste Simon Baumann, qui est connu pour son documentaire maintes fois primé «Zum Beispiel Suberg». Le public – qu'il soit sur place ou à la maison – peut se réjouir à l'idée d'une présentation soignée de Bio Suisse. *Stephanie Fuchs*

Ordre du jour (provisoire) de l'AD d'automne du 17 novembre 2021

État lors de la clôture de rédaction

1 Points statutaires

1.1 Accueil, Ordre du jour, Scrutateurs

1.2 Procès-verbal de l'AD du 14 avril 2021

1.3 Adoption de la planification annuelle et du budget 2022

2 Motions

2.1 Plan pour arrêter de tuer les poussins, motion du Comité

2.2 Motion de Bio Schwyz, Bio-Ring Appenzellerland, Bioland Liechtenstein et Bio Grischun: Autorisation du spermasexing

2.3 Objectifs pour la formation initiale bio, motion du Comité

Remise du Grand Prix Bio Suisse

3 Informations

Clôture avec la cérémonie des 40 ans de Bio Suisse



Documents définitifs pour l'AD

L'ordre du jour définitif de cette AD d'automne aura été mis en ligne avec toutes ses annexes quand ce Bioactualités sera publié.

partner.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués

→ Gestion de la Fédération Bio Suisse

verband@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 66

Guide pour voir le livestream de l'AD

1. Allez sur www.onlineevent.ch/biosuissestreamdv.
 2. Entrez vos informations de contact dans le masque.
 3. Attention: Cela ne sera possible que le jour même de l'AD.
 4. Vous recevrez un code de connexion à votre adresse mail.
 5. Entrez ce code dans le champ ad hoc et vous y êtes.
- www.onlineevent.ch/biosuissestreamdv

Rodenator controversé

Les rongeurs sont de loin les pires ravageurs des cultures fruitières car ils peuvent y causer d'immenses dégâts. Ces cultures ne sont parfois pas possibles s'il n'y a pas de régulation efficace. Le Cahier des charges de Bio Suisse autorise actuellement les méthodes suivantes: la capture avec des pièges, le gazage au CO avec un appareil à gazer les campagnols – et la lutte avec un appareil à détonation, le Rodenator pour ne pas le nommer. Or la législation suisse sur la protection des animaux exige une mise à mort sans longues souffrances. Une mortalité de 100 pourcents ne peut cependant pas être garantie en cas de recours au gazage ou au Rodenator, et cela

même si une utilisation correcte permet de réduire fortement ce risque. La base légale pour l'utilisation du Rodenator n'est actuellement pas claire à cause de récentes procédures juridiques intentées en Argovie. Bio Suisse recommande de ce fait de l'utiliser avec retenue et de toujours clarifier préalablement avec un spécialiste si aucune autre méthode de régulation ne peut être utilisable. L'utilisation du Rodenator est en outre délicate dans les zones habitées à cause de la pollution sonore. Les récents jugements montrent que les utilisateurs courent des risques juridiques. Bio Suisse va observer de près l'évolution de la situation.

Beatrice Scheurer, Bio Suisse

Gestion de l'eau – Coopération avec Naturland

Une gestion de l'eau durable est essentielle pour disposer à long terme de sols fertiles et d'écosystèmes fonctionnels. La fédération bio allemande Naturland et Bio Suisse poursuivent dans ce domaine les mêmes buts et développent leurs projets conjointement dans le cadre d'une coopération internationale. Le premier jalon est le Plan de gestion de l'eau (PGE) commun qui est entré en vigueur en 2021. Cela signifie pour les entreprises certifiées par Naturland et Bio Suisse qu'elles ne doivent plus que suivre un PGE, ce qui améliore aussi le contrôle et la certification. Les entreprises agricoles qui font de l'irrigation disposent maintenant d'un guide avec de nombreuses informations de fond et

exemples de bonnes pratiques. La coopération entre Naturland et Bio Suisse est en outre maintenant réglée par un contrat, ce qui ouvre à moyen terme aux deux fédérations bio la possibilité de reconnaître mutuellement leurs contrôles et certifications. Ce qui doit être mis en œuvre progressivement d'ici 2023. Anna Lochmann, Bio Suisse

«Code de bonnes pratiques de Naturland et Bio Suisse pour une gestion durable de l'eau»:

- 📄 partner.bio-suisse.ch >
- Transformateurs & Commerçants >
- Importation avec Bio Suisse >
- Documents et téléchargements >
- Mémos & Formulaires



Un nouveau guide aide les entreprises bio dans le domaine de la gestion durable de l'eau.

Et un troisième taureau d'IA bio

On trouve maintenant chez Swissgenetics des doses de sperme du taureau Swiss Fleckvieh (SF) Caro, qui vient de la ferme bio de la famille Braun à Rothrist AG. Il se distingue par de très bons critères fonctionnels et vient d'une lignée de vaches longévives. Sa mère a donné en neuf lactations – en pâture intégrale sans antibiotiques ni concentrés – quelque 70 000 kilos de lait avec 4,16 pourcents de graisse et 3,45 pourcents de protéines. Il transmet peu de grandeur et est un taureau de pâturage parfait avec de la viande sur les os. Des doses des taureaux Kingboy (SF) et Jansrud (Brune) sont disponibles depuis ce printemps. Les races Brune d'origine et Simmental vont suivre cet hiver. Anet Spengler, FiBL

📄 www.taureaux-ia-bio.ch



Disponibles: Doses de sperme de Caro.

Nouveaux critères pour la Feuille de trèfle

Des groupes d'éleveurs bio ont révisé les critères du label Feuille de trèfle pour les taureaux d'insémination artificielle. Les jeunes taureaux peuvent maintenant obtenir la Feuille de trèfle s'ils présentent une évaluation supérieure de cinq points aux valeurs minimales pour les taureaux testés par la descendance. Les taureaux de la race Brune testés par la descendance doivent maintenant atteindre une valeur d'élevage cellules d'au moins 100; pour ceux de la Swiss Fleckvieh et de la Simmental il faut une valeur d'élevage viande FIV d'au moins 90, et les taureaux Holstein (RH et HO) doivent avoir une valeur d'au moins 100 pour le critère «fourrage économisé». Tous les autres critères restent inchangés. Anet Spengler, FiBL

📄 www.bioactualites.ch > Élevages > Bovins > Sélection > Taureaux d'IA > Critères de choix



Calendrier des cours

Le calendrier des cours du FiBL 2021-2022 regroupe plus de 50 rencontres de formation continue sur différents thèmes de l'agriculture et de la transformation biologiques. Il est valable depuis début novembre 2021. Il y a aussi maintenant un cours en présentiel au Tessin et plusieurs sessions en ligne. Le programme détaillé de chaque cours sera toujours publié sur l'agenda de bioactualités.ch environ quatre semaines avant le début du cours. Le calendrier des cours imprimé est joint à ce numéro du Bioactualités, et il est disponible en téléchargement sur le site internet du FiBL. *lua*

 www.fibl.org > Sites > Colonne de droite > Calendrier des cours

 www.bioactualites.ch > Agenda

Grandes cultures

Mathias Christen est depuis août 2021 le nouveau conseiller du FiBL dans le domaine des grandes cultures. Il est charpentier de métier et a travaillé comme planificateur de projet dans une entreprise de construction en bois. Après deux étés à l'alpage avec sa famille et un stage agricole, il s'est décidé pour une deuxième formation et a passé à la HAFI à Zollikofen BE un bachelors en agronomie avec spécialisation en sciences végétales agricoles et en agroécologie. *lua*

→ mathias.christen@fibl
tél. 062 865 63 63



Le FiBL gagne un prix

Le projet du FiBL «Comparaison à long terme de systèmes agricoles tropicaux» (Syscom) reçoit le très renommé prix SHIFT pour la recherche agroécologique transformative au service du développement durable. Les fondations Agrovision et Agropolis décernent ce prix à des projets qui contribuent à une transformation des systèmes alimentaires. Le projet Syscom a convaincu le jury et s'est imposé face à 27 concurrents. Le FiBL étudie dans ce projet depuis 2007 comment l'agriculture biologique peut être profitable aussi sous les tropiques et quelle contribution elle peut fournir pour un développement durable. *lua*

 systems-comparison.fibl.org (en anglais)



Socioéconomie

Jörn Sanders sera depuis janvier 2022 le nouveau directeur du département de socioéconomie du FiBL. Il a déjà travaillé au FiBL de 2001 à 2010 comme collaborateur scientifique. Il a ensuite dirigé le secteur Environnement et Durabilité de l'Institut Johann Heinrich von Thünen à Braunschweig (D). Il est important pour lui de fournir une contribution à la résolution des défis écologiques de notre temps. Jörn Sanders remplace le duo directorial intérimaire Bernadette Oehen et Christian Schader. Avant cela le département avait longtemps été dirigé par Matthias Stolze. *lua*



Microfermes

Les microfermes sont toujours plus appréciées – surtout en Suisse romande. Elles vont de 1500 mètres carrés à 6 hectares et sont en général conduites en bio. Le canton de Vaud n'est pas resté insensible à l'émergence de ce mouvement et a lancé avec le FiBL un projet conjoint qui a maintenant débouché sur la publication d'une brochure d'information, sur la création d'une communauté d'intérêt et sur l'organisation de cours. *lua*

 shop.fibl.org > N° comm. 1139

 www.fibl.org > Rechercher > Microfermes



Denrées alimentaires

Le dossier du FiBL sur la durabilité et la qualité des denrées alimentaires biologiques a été complètement révisé et se trouve dans la boutique du FiBL en téléchargement gratuit ou en version imprimée payante. Le thème est la production de denrées alimentaires et une stratégie alimentaire durable. L'«assiette-santé mondiale» montre de manière imagée un mode d'alimentation qui se préoccupe aussi bien de la santé individuelle que des ressources de la Terre. Le dossier explique ainsi qu'une petite diminution de la consommation de denrées animales a déjà une grande influence sur l'environnement. Le dossier a été réalisé par le FiBL en collaboration avec FQH (Food Quality & Health), le réseau scientifique international pour la qualité des denrées alimentaires et la santé. *lua*

 shop.fibl.org > N° comm. 1405
(en allemand)



David Bründler avec ses vaches

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.

Retenue sur les pommes à cidre



La production des fruits à pépins bio est confrontée à de nombreux défis. Photo: FiBL

Fruits à pépins (à cidre)

La demande pour les produits à base de fruits à cidre bio avait jusqu'ici de la peine à être couverte. Maintenant le marché stagne – et en même temps la production augmente. Les stocks de concentré de jus de pomme bio sont pleins et vont suffire pour deux ans. Les reconversions ont fortement contribué à l'augmentation des surfaces. Le Centre de produit Cidre doux a donc décidé de créer un fonds alimenté par une retenue sur les pommes à cidre de 2.– Fr./dt. Cela ne touche pas les poires à cidre. Cette retenue permettra aux productrices et aux producteurs d'aider à écouler le stock de concentré. Bio Suisse va en outre mener des activités de marketing et chercher de nouvelles possibilités d'utilisation des pommes à cidre. *Sabine Haller, Bio Suisse*

Fruits à pépins (de table)

La production et le commerce ont négocié début septembre les prix de référence 2021/2022 pour les fruits à pépins de table. Les variétés de garde n'ont fait l'objet d'aucun changement: 1.90 Fr./kg pour les pommes bio de la 1^{ère} classe de prix, 2.30 Fr./kg pour la 2^{ème} classe de prix, 2.30 Fr./kg pour les poires bio. Les suppléments pour entreposage seront négociés par le Centre de produit Fruits Bio le 11 novembre 2021. La production demande une discussion sur les prix à cause de l'augmentation du travail et des coûts (gel, pluie, nouveaux ravageurs, augmentation des coûts pour les produits phytosanitaires, les machines et salaires). La récolte 2021, estimée à 5257 tonnes de pommes bio (pommes de table pour le commerce), est légèrement inférieure à la quantité record de 2020. La

pression de la tavelure est cependant très forte à cause des conditions très humides. Avec 652 tonnes, la quantité de poires est plus faible que les années précédentes. Le succès commercial remporté pour la récolte 2020 a montré un grand potentiel d'écoulement, mais les producteurs intéressés par une reconversion sont tout de même priés de contacter préalablement un acheteur et Bio Suisse. La récolte des variétés d'automne et de garde commence en général deux semaines et demie (une semaine en Valais) plus tard que d'habitude. *Sabine Haller, Bio Suisse*

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

Pommes de terre

L'année 2021 a été très difficile pour les pommes de terre bio. La plupart des plantations se sont déroulées dans de bonnes conditions, mais il y a eu ensuite des météos extrêmes. En particulier en juin et en juillet, de nombreuses parcelles ont souffert du mauvais temps. Le mildiou a causé en bio jusqu'à des pertes totales, et il faut globalement s'attendre à des baisses de récoltes de 60 à 80%. Cette année c'est donc les fourchettes de prix supérieures qui seront en vigueur pour toutes les variétés exception faite des variétés à prix fixe. Pour les lignes fermes et farineuses, le prix de référence est de 99.65 Fr./dt. Pour les variétés à frites il se situe vers 84.50 Fr./dt (Agraria industrie: 84.65 Fr./dt), et vers 81.50 Fr./dt pour les variétés à chips (Hermes: 73.50 Fr./dt). Les pommes de terre à chips pour la transformation immédiate obtiennent jusqu'au 31 octobre 2021 un prix de référence de 69.50 Fr./dt. Les prescriptions de calibre ont été ouvertes et les exigences pour l'affour-

agement à l'état frais ont été modifiées. Des informations supplémentaires ainsi que les conditions de prise en charge sont publiées en ligne. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Grandes cultures > Pommes de terre

Volaille / Poulet

La volaille bio a beaucoup de succès et la demande pour le poulet bio dans le commerce de détail ne peut pas être suffisamment couverte. La centrale bouchère Bell est convaincue que l'écoulement va continuer d'augmenter et elle cherche des producteurs qui veulent se lancer dans la production de volaille bio. L'avantage pour les fermes en reconversion est qu'elles peuvent le faire sans désavantages économiques dans le cadre d'une production sous contrat. Les poulets bio sont engraisés dans des poulaillers mobiles de 500 places. Les intéressés sont priés de prendre contact avec Bell. Les autres partenaires contractuels sont Micarna et Bio Gallina. Une vue d'ensemble se trouve en ligne. *Katia Schweizer, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Viande > Poulet > «La demande augmente»

Fourrages grossiers

Une année après l'introduction de prix de référence pour les fourrages grossiers Bourgeon, les représentants des producteurs ont rencontré fin août ceux de l'Association suisse des négociants en fourrage, de l'association des séchoirs suisses et du FiBL pour une nouvelle séance. La plupart des prix de référence restent au niveau de l'année passée. Ceux du silo d'herbe, de la paille et des granulés de maïs plante entière ont été légèrement augmentés. Tous les prix de référence se trouvent en ligne (lien ci-dessous). L'alimentation des ruminants devra être 100% Bourgeon suisse dès le 1^{er} janvier 2022. On cherche donc des fermes sans bétail qui souhaitent produire des fourrages. *Hanna Marti, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Fourrages grossiers

Agenda

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

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

Production animale

Durée de vie productive des vaches laitières suisses

Atelier sur la durée de vie productive des vaches laitières suisses – Facteurs d'influences, scénarios futurs et développement de stratégies.

Enjeux: La durée d'utilisation (durée de vie productive) des vaches laitières revêt une grande importance économique pour les exploitations. Elle a également une influence sur les émissions de gaz à effet de serre.

Date et lieu
VE 12 novembre 2021
Grangeneuve FR

Informations et inscriptions
agridea.abacuscity.ch/fr >
Rechercher: durée de vie productive

Transformation fermière

Journée des produits de la ferme

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

Date et lieu
JE 21 octobre 2021, lieu à définir

Organisation
Ursula Kretzschmar, FiBL
Sabine Würth, Bio Suisse

Inscriptions
Secrétariat des cours, FiBL

cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Agenda

Pro Bio: la TVA dans la vente directe

Il y a fréquemment des questions au sujet de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) dans le contexte de la vente directe. Yves Niederhauser, membre du comité fidagri (association fiduciaire agricole suisse) donnera une introduction quant aux obligations liées à la TVA, abordera des questions spécifiques à la vente directe agricole et expliquera différentes méthodes de décompte applicables.

Les participant*es doivent envoyer leurs questions lors de l'inscription ou par courriel jusqu'au 13 novembre.

Un échange avec la cheffe de projet Vente directe de Bio Suisse, qui sera dirigé par un modérateur, complétera cette séance en ligne.

Date et lieu
MA 23 novembre 2021
En ligne

Organisation
Bio Suisse

Renseignements et inscriptions
L'inscription est obligatoire. Elle doit être envoyée avec vos questions concrètes jusqu'au 13 novembre
www.bioactualites.ch > Agenda

Biodynamie

Introduction

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

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

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

Inscriptions
Agrilogie
thierry.gallandat@vd.ch

Divers

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

Organisation
Bio Suisse

Information et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda
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 > Agenda

Sommet Bio

Thème
Tout pour les légumes – tout au long de la filière de création de valeur. Trois exposés introductifs, exemples de bonnes pratiques, ateliers sur les sujets des exposés

Date et lieu
JE 4 novembre 2021
BFH-HAFL, Zollikofen et en ligne

Informations et inscriptions
www.bio-gipfel.ch

Symposium Bio

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

Date et lieu
JE 18 novembre 2021
Kursaal, Berne

Responsable
Bernadette Oehen, FiBL

Informations et inscriptions
Secrétariat des cours, FiBL
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Agenda
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 >
Notre association >
Fédération interne >
Assemblée des délégués

Offres en allemand

Ackerbau

Workshop Zuckerrüben

Austausch und Fachreferate zu aktuellen Themen im Biozucker-rübenanbau, Führung durch die Zuckerfabrik Frauenfeld.

Wann und wo
MI 24. November 2021
Zuckerfabrik Frauenfeld TG

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

Lettre de lecteur

«Le mouvement bio doit-il s'immiscer dans le débat sur le covid?»

Je suis préoccupée par la manière dont le monde gère ce coronavirus qui nous a été défini par des experts. Quelles mesures sont prises dans la lutte contre ce virus apparemment extrêmement menaçant, comment les droits à l'autodétermination sont amputés. Est-ce que ce n'est pas justement nous les paysans, paysannes bio et paysans bio, qui sommes les experts quand il s'agit de vivre et de produire dans le cycle de la nature au lieu de lutter contre la nature? Nous sommes en effet habitués à coopérer avec toutes sortes d'adversaires.

Est-ce que cette «désinfectionnisme» imposée par voie de décret ne nous fait pas aussi tuer d'innombrables organismes utiles, créer des environnements comme dans des salles d'opération, sélectionner des résistances et donc créer de nouveaux dangers? Et ces vaccins, qui ont été développés en un temps record à l'aide de toutes les méthodes (notamment d'ingénierie génétique) disponibles et qui doivent maintenant être injectés 1 fois, 2 fois, 3 fois, ... à toute la population mondiale. On ne sait pas combien de temps ils agissent, quelle est leur efficacité, comment ils influencent quelles mutations, et encore moins quelles seront les conséquences à long terme pour l'homme et l'environnement. Pas moins de 450 000 animaux sont sacrifiés chaque année en Suisse pour le développement de nouveaux médicaments pour nous

autres humains. Est-ce éthiquement défendable? Dois-je soutenir cela, prendre une part de responsabilité? La peur et l'effroi sont propagés à coups de scénarios catastrophes, de demi-vérités et de thèses diverses. Est-ce que ces mesures, ces interventions dans la nature, sont proportionnées? Où finissent toutes ces substances chimiques, de synthèse, étrangères à la nature, les montagnes de déchets issus de cette frénésie de tests, les vêtements de protection, toutes les émissions qui sont provoquées dans le cadre de la lutte contre ce virus?

Qui supporte les dégâts psychiques, sociaux et économiques que ces mesures engendrent? Autodétermination, autoefficacité, intégrité, tout cela nous est maintenant dénié. Des experts régentent jusqu'à ce que nous avons de plus intime. Le prochain est une menace, on se rencontre en portant des masques!

Je suis d'avis que le moment est venu que le mouvement bio s'immisce dans cette évolution funeste. Un grand merci pour votre attention!

Edith Villiger, Paysanne bio dans la fleur de l'âge, Sins AG

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs à redaction@bioactualites.ch. La Rédaction se réserve le droit – autant que faire se peut après discussion – de les raccourcir. Une publication n'est pas garantie.

Kartoffelbautagung

Fachreferate zu innovativen Verfahren im Biokartoffelbau, Vorstellung neuer Sorten, Erfahrungsaustausch unter Praktikerinnen und Praktikern.

Wann und wo
MO 29. November 2021
Strickhof Lindau, Agrovet

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

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Dreiteilige Online-Veranstaltung.

Wann und wo
DO 18. Nov., DO 25. Nov.,
DO 2. Dez. 2021, jeweils 16-18 Uhr
Online

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

Tierhaltung, Tiergesundheit

Probio-Stallvisite

Thema
Neue Bio-Suisse-Fütterungsrichtlinien für Wiederkäuer: Aufzeigen von Strategien, wie mit den neuen Fütterungsrichtlinien von Bio Suisse tier- und leistungsgerecht gefüttert werden kann. Zweimalige Durchführung.

Wann und wo
© DI 16. November 2021
Wollerau SZ
© DO 25. November 2021
Giswil OW

Leitung
Christophe Notz, FiBL
christophe.notz@fibl.org
Beatrice Scheurer, Bio Suisse
beatrice.scheurer@bio-suisse.ch

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

Schweinehaltung in D-A-CH

Freie Schweine, heile Welt? Erkenntnisse aus dem Projekt «Power» zu Auslauf, Weide,

Gesundheitsmanagement und betrieblicher Resilienz. Austausch mit Schweinehaltenden aus der Schweiz, Österreich und Deutschland.

Wann und wo
16.-17. November 2021
Onlineveranstaltung

Leitung
Barbara Früh, FiBL
barbara.frueh@fibl.org

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

Kälberaufzucht auf dem Geburtsbetrieb

Thema
Weidemast und Ausmast

Vormittag: Was bei der Aufzucht von Kälbern für die eigene Remontierung zu beachten ist – Milchmenge, Wasser, Fütterung, Mineralstoffversorgung.
Nachmittag: Weidemast und Ausmast, mit Übungen: Metzgergriffe und CH-Taxierungen.

Besuch eines Halbtages möglich. Zweimalige Durchführung.

Wann und wo
© MI 17. November 2021
Benken SG und Schönenberg ZH

© MI 17. November 2021
Rothrist AG und Remetschwil AG

Leitung
Franz Josef Steiner, FiBL
franz.steiner@fibl.org

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

Verarbeitung, Vermarktung

Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

Die Teilnehmenden lernen die gesetzlichen Vorgaben kennen und erarbeiten anhand ihrer eigenen Praxisbeispiele entsprechende Gefahrenanalysen (HACCP).

Wann und wo
FR 8. November 2021
FiBL, Frick AG

Leitung
Ivraina Brändle, FiBL
ivraina.braendle@fibl.org

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

Participer à la poursuite du développement de l'agriculture biologique

Bio Suisse a besoin de scientifiques et de technologues motivés et novateurs qui désirent contribuer à la poursuite du développement de l'agriculture biologique, du Bourgeon et du marché bio. À cause d'un départ nous cherchons pour à partir de janvier 2022

Des membres pour la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC)

Vous serez avec vos collègues expérimentées de la CLTC chargée de l'interprétation et de la poursuite du développement du Cahier des charges de Bio Suisse dans le domaine de la transformation et du commerce. La CLTC est une instance d'assurance-qualité qui surveille que l'octroi et le retrait de la marque collective Bourgeon aux preneurs de licences et l'activité opérationnelle du secrétariat soient conformes au Cahier des charges de Bio Suisse. Elle élabore les règlements techniques pour les producteurs et le règlement des sanctions pour la certification et traite les cas de jurisprudence, et elle conseille la Commission de la Qualité (CQ) de Bio Suisse pour les questions techniques et stratégiques.

La collaboration au travail de la CLTC est une tâche enrichissante et un défi passionnant au sein d'une équipe constructive. Le travail représente environ 10 journées de travail par année (séances et préparations). Vous pouvez suivre ces discussions en allemand (les séances se déroulent dans cette langue) et y participer. Vous avez de l'expérience dans la technologie, la transformation, le contrôle ou les sciences alimentaires et/ou en sciences naturelles, en assurance-qualité ou en analyse sensorielle, de préférence dans le domaine de la transformation laitière, des céréales et de la viande. Vous avez un sens prononcé pour les denrées alimentaires de haute qualité, délicieuses et goûteuses. Vous êtes prête à vous engager pour l'agriculture biologique et pour un développement durable et à approfondir vos connaissances en matière d'assurance-qualité et de marché. Les membres des CL ne peuvent pas avoir de fonction directrice ou stratégique dans une société de contrôle et/ou de certification, et ils doivent faire connaître au Comité leurs relations d'intérêt avant leur élection.

Êtes-vous intéressé-e? Alors envoyez votre candidature avec CV d'ici au 31 octobre 2021 à Bio Suisse, Gestion de la Fédération, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, ou à verband@bio-suisse.ch. Le membre du Comité, Claudia Gregori (079 502 00 12), et la Gestion de la Fédération, Diana Eggenschwiler (061 204 66 97), répondront volontiers à vos questions.



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. BIOSUISSE



MINEX – Le meilleur pour mon troupeau

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

**Cadeau MINEX:
1 blouson UFA**

dès l'achat de 200 kg de MINEX 980/UFA 989 NATUR (dans la limite du stock disponible)

Valable jusqu'au 03.12.21



Dans votre **LANDI**

ufa.ch



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Nouveaux producteurs de soja alimentaire recherchés !

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