



9/21  
NOV

# BIO

## *Actualités*

Le magazine du mouvement bio



BIOSUISSE

**FiBL**



## 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.leycenter.com](mailto:info@sui.leycenter.com)



# BIO

## Actualités

## Je m'abonne ou j'offre un abonnement au magazine Bioactualités

10 numéros par année pour 55 francs

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

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

## Impressum

### 30<sup>ème</sup> année, 2021

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

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

Abonnement annuel CH: Fr. 55.-  
Abonnement autres pays: Fr. 69.-  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Magazine

### Tirage

Allemand: 7719 Exemplaires  
Français: 1286 Exemplaires  
Italien: 301 Exemplaires  
Total exemplaires imprimés: 9916  
Total exemplaires envoyés: 9306  
(certification notariale 2021)

### Éditeurs

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

### Concept graphique

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

### Imprimerie

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

### Papier

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

### Rédaction

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

### Rédaction en ligne

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

### Mise en page

Simone Bissig, FiBL

### Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de cm)

### Publicité

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

### Abonnements et édition

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

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

Télécharger le magazine (PDF):  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Magazine  
Utilisateur: bioactualites-9  
Mot de passe: ba9-2021

Page de couverture: Le vignoble de Lavaux VD a été particulièrement touché par les épisodes météorologiques - gel, grêle, fortes pluies - et les conséquences sont dévastatrices. Ici une grappe entièrement dévorée par le mildiou. Photo: Claire Muller

# Table des matières

## À la une

### *Crise climatique*

- 6 Produire biologiquement, aussi pour le bien du climat
- 8 2021, une année à oublier
- 10 La neutralité climatique en agriculture biologique
- 11 Interview: La vache n'y peut rien

## Agriculture

### *Bovins*

- 12 La vache sans cornes: Un débat brûlant

### *Arbo-viticulture*

- 14 À Ô Faya Farm, on met de la liberté en bouteilles

### *Portrait transgénérationnel*

- 17 La ferme La Festuca s'étend de la plaine à l'alpage

- 22 Vulgarisation et conseils

## Transformation et commerce

### *Un nouveau guide*

- 20 Procédés de transformation au banc d'essai bio

## Bio Suisse et FiBL

### *FiBL*

- 23 Nouvelles

### *Bio Suisse*

- 25 Interview d'adieu de Jürg Schenkel, chef du marketing
- 26 Nouvelles

## Rubriques

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

# Gène Climat du Bio

Avec l'accord climatique de l'ONU, la Suisse s'engage à devenir climatiquement neutre d'ici 2050. Lors de la dernière ère glaciaire, la température mondiale n'était inférieure que de quelques degrés à celle d'aujourd'hui. On peut – à contre-cœur – s'imaginer ce qui nous attend dans le cas contraire si le réchauffement climatique continue de s'aggraver. L'agriculture fait partie du problème climatique, elle en subit de grands dommages et elle a en même temps des potentiels de solutions. Nos articles principaux (à partir de la page 6) parlent de fermes bio victimes des récentes intempéries ainsi que du plan de Bio Suisse et du FiBL pour positionner l'agriculture biologique comme précurseur de l'action «pour le bien du climat». Bio ne signifie pas automatiquement respect du climat. Il y a des conflits d'intérêts avec la biodiversité et le bien-être animal. Mais cela doit susciter des idées. Il n'y a pas de chemin tout tracé qui mène à la protection du climat, mais travailler avec et pas contre la nature fait partie de l'ADN de l'agriculture biologique.

On réduirait grandement les émissions de gaz à effet de serre si on ne gaspillait pas un tiers des produits le long de la filière alimentaire. Et si on mangeait plus de plantes et beaucoup moins d'animaux. Et si les flux financiers dans et autour de l'agriculture s'écoulaient en respectant mieux le climat. Si on... et si on... tous ces «si» ne résoudre pas la crise climatique. La complexité des interactions ne doit pas empêcher l'agriculture biologique de faire en premier et dès maintenant tout ce qui est en son pouvoir dans sa sphère d'influence. La motivation et la satisfaction sont souvent plus grandes quand on tire soi-même les ficelles. Et il y a des «fruits climatiques» faciles à récolter: couvrir les fosses à lisier, manger soi-même davantage de produits végétaux.



Stephanie Fuchs, Rédactrice en chef



Dit



«L'intérêt pour les vaches génétiquement sans cornes augmente. Il y a peu de taureaux sans cornes, donc la consanguinité va augmenter.»

Anet Spengler, FIBL
→ Page 12

Compté

110 millions de francs - au moins: telle est l'estimation de Suisse Grêle pour les dommages assurés subis par les cultures agricoles en 2021.

→ Page 7

Vu - dans les archives: Que nous dit la Grande Ourse?



La position du Soleil vu depuis la Terre change, donc les dictons paysans sont «décalés de deux ou trois semaines»: Maria Thun, 2005. Ill.: Bioactualités

L'anthroposophe Maria Thun expliquait dans le Bioactualités en 2005 pourquoi les dictons paysans peuvent débouler et les engrais faire du mal aux plantes.

Le Bioactualités 2|2005 portait une star, et c'est le cas de le dire: Maria Thun, alors âgée de 83 ans, a étudié toute sa vie l'influence des étoiles sur la croissance des plantes. Sur son champ d'expérimentation, à Dexbach en Allemagne, elle a semé depuis 1952 des radis à différentes dates et a comparé leur croissance. Les photos qu'on peut voir sur le site web «Astrowiki» montrent des différences frappantes. C'est en 1963 qu'elle rassemble pour la première fois ses constatations dans son calendrier des semis qui paraîtra ensuite chaque année et sera vite traduit en plus de vingt langues.

Notre magazine a rendu hommage aux recherches de Maria Thun (1922-2012) sur les influences des constellations cosmiques en publiant une interview de deux pages dans laquelle la chercheuse se distancie des calendriers lunaires usuels et démythifie les dictons paysans populaires, qui se basent le plus souvent sur une compréhension obsolète et statique de la cosmologie. «La Lune passe des périodes différentes dans les constellations», soulignait alors Maria Thun. À peine un jour et demi dans la Balance, mais quatre dans la Vierge. Le calendrier des Grecs de l'Antiquité qui est souvent utilisé comme base n'est plus une référence valable. «Vu que la position du Soleil change d'un degré tous les 72 ans, après deux mille ans le zodiaque s'est décalé d'une constellation de moyenne grandeur.» Cela concerne aussi les dictons paysans: «À la

Saint-Joseph on fait ça, à la Saint-Pierre cela. Mais comme la position du Soleil vu de la Terre a changé, ces règles ne sont plus valables.»

Maria Thun a aussi étudié l'utilisation des engrais minéraux. Si on en met trop, les rendements sont élevés mais la qualité mauvaise. Ils ne vitalisent pas durablement les sols et le très important complexe argilo-humique stagne. Les sols surfertilisés ne sont plus réceptifs aux étoiles: «Les planètes ne peuvent plus agir lorsque les sols sont trop peu vivants.» Et Maria Thun ne peut plus agir non plus depuis son décès en 2012 - de même d'ailleurs que son fils et successeur Matthias, qui est décédé en 2020. bg

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

## Viande de laboratoire

Givaudan, Bühler et Migros ont fondé à Kemptthal ZH le Cultured Food Innovation Hub. Foodaktuell écrit dans un article qu'il a pour tâche de disposer à partir de 2022 des installations technologiques et des connaissances nécessaires pour aider d'autres entreprises dans leur cheminement vers la viande, le poisson et les fruits de mer de culture (ou in vitro) ainsi que la fermentation de précision. Pour la Migros, la viande in vitro comporte les avantages suivants: pas d'abattages, de production animale de masse ni d'antibiotiques, davantage de sécurité alimentaire. *schu*



Bientôt de la viande in vitro produite en Suisse?

## Éco-crowdfunding

L'association Bee'n'Bee a lancé une nouvelle plateforme de crowdfunding pour que les agricultrices et les agriculteurs puissent eux aussi accéder à du financement participatif. Rien qu'en Suisse et l'année passée, le crowdfunding a fait changer de mains plus de 600 millions de francs, écrit Bee'n'Bee. Cela démontre un potentiel immense. L'agriculture recèle aussi des bons projets pour lesquels les gens seraient prêts à investir du bon argent – surtout dans le domaine de l'encouragement de la biodiversité, une réalité qui tient au cœur aussi bien de la population que des paysannes et des paysans. Bee'n'Bee doit donc permettre de financer des projets comme la revalorisation de surfaces écologiques, la création de hotspots pour les insectes ou la plantation d'arbres haute-tige. *lid/schu*

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

## Pour la santé des bovins

Les activités des différents services sanitaires pour les bovins et les veaux sont regroupés au sein du Service Sanitaire Bovin (SSB) depuis le mois d'octobre. Selon Santé Animale Suisse, cela crée un service qui développe la prévention sanitaire et la médecine des troupeaux dans la production bovine dans toute la Suisse avec des centres de compétences à Zollikofen BE, à Zurich et en Suisse romande. *lid/schu*



Une médecine vétérinaire bovine plus forte.

## Numéros d'autorisation: registres obligatoires

Les entreprises agricoles ont depuis 2021 l'obligation de tenir un registre non seulement des noms commerciaux mais aussi des numéros d'autorisation des produits phytosanitaires (PPH) qu'elles utilisent. Les omissions dans ce domaine n'étaient jusqu'ici pas dénoncées par les organismes de contrôle, mais cela va changer à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022: Ceux qui ne respecteront pas cette obligation devront s'attendre à des coupes dans les paiements directs. Les numéros d'autorisation se trouvent sur les étiquettes des produits, dans le registre fédéral des PPH et, à partir de 2022, aussi dans la Liste des intrants (LI, voir ci-contre à droite). Si un PPH n'a pas de numéro d'autorisa-

tion ou n'en a pas besoin, cela sera mentionné dans la LI. Les agricultrices et agriculteurs sont libres de choisir la manière de tenir leurs registres. Ils peuvent utiliser par exemple le calendrier PER et la fiche de parcelle d'Agridea ainsi que le carnet des champs sur Excel et le programme Agro-Tech comme outils numériques. L'important est qu'il soit possible de constater lors du contrôle quels produits ont été utilisés. *schu*

 [www.agridea.ch](http://www.agridea.ch) > Publications > Formulaires d'enregistrements et de contrôles > Prestations écologiques requises PER

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

 [www.psm.admin.ch/fr/produkte](http://www.psm.admin.ch/fr/produkte)



Bientôt disponible seulement sous forme numérique: la Liste des intrants.

## LI bientôt que en ligne

À partir de 2022, les producteurs Bourgeon ne recevront plus la Liste des intrants (LI) imprimée par la poste. Bio Suisse veut ainsi diminuer la consommation de papier et ménager l'environnement. Il s'est en effet révélé que de nombreux producteurs qui reçoivent ce document de 150 pages le jettent à réception pour ensuite le consulter ou le télécharger en ligne. Celles et ceux qui aimeraient quand même avoir la LI imprimée sur papier peuvent jusqu'au 7 décembre 2021 la demander par courriel à [bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch) ou la commander avec le coupon encarté dans ce Bioactualités. Il y aura une période transitoire de probablement trois ans, après quoi la LI n'existera plus que sous forme numérique. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

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



Ceux qui ne déclareront pas les numéros d'autorisation des produits phytosanitaires utilisés seront sanctionnés.

**Produire biologiquement,**  
*aussi pour le climat*



## Les producteurs Bourgeon se soucient de respecter la nature, mais passer à une agriculture bio climatiquement neutre en 2040 exigera encore beaucoup d'innovation.

Une tempête de grêle ou un gel peut détruire en un rien de temps une récolte entière. Les intempéries ont causé cette année des dommages pour quelque 110 millions de francs selon l'estimation de Suisse Grêle (voir la double page suivante). Une somme record. Le fait que le changement climatique soit arrivé chez nous depuis longtemps est documenté par le tout récent sixième rapport climatique mondial. Il confirme la relation entre la modification du climat et les phénomènes météorologiques extrêmes, et il parle de réductions drastiques des gaz à effet de serre si on veut encore pouvoir ralentir le réchauffement global.

Au cours des 30 dernières années, les températures ont augmenté en Suisse au moins deux fois plus vite que la moyenne mondiale. Il y a pour simplifier deux raisons à cela: D'abord, la Suisse n'est pas au bord de la mer, un tampon qui peut absorber d'énormes quantités de chaleur. L'air se réchauffe en effet plus rapidement sur le continent. Ensuite, la fonte des glaces et des neiges libère chez nous beaucoup de chaleur. Tout cela fait de la Suisse un «hotspot» (point chaud).

### L'agriculture est coupable, victime et solution possible

L'objectif climatique de la Suisse est défini: Un bilan de zéro émissions de gaz à effet de serre d'ici 2050. Émission et fixation de CO<sub>2</sub> doivent au plus tard à cette date se trouver au minimum en équilibre. C'est notre participation pour empêcher la température d'augmenter de plus que 1,5 degré. La Suisse s'y est engagée dans le cadre de l'accord climatique de Paris. L'agriculture souffre du changement climatique, mais, avec 14,2 pourcents, elle est aussi un des principaux émetteurs de gaz à effet de serre après le trafic (32,4 pourcents), l'industrie (17,7) et les ménages (16,6). Il est donc normal qu'elle contribue à la réalisation de l'objectif climatique de la Suisse.

L'agriculture biologique veut placer la barre plus haut: Bio Suisse et le FiBL mènent une étude préalable sur la possibilité d'arriver à une «Agriculture biologique climatiquement neutre en 2040» – ou plus tôt – (voir page 10). Mais une chose est déjà sûre, il sera impossible d'éviter toutes les émissions. En compensation il faudra séquestrer davantage de CO<sub>2</sub> dans les plantes et le sol. Les systèmes agroforestiers et une fixation plus efficace du carbone par certaines espèces végétales sont des possibilités concrètes. Les installations photovoltaïques dans certaines cultures spéciales et les installations de biogaz pourraient remplacer une partie de l'énergie fossile utilisée. Le levier le plus efficace, mais aussi le plus exigeant, se trouve dans la diminution du cheptel par unité de surface. Dans notre pays, c'est en effet la production animale qui se taille la part du lion dans les émissions agricoles de gaz à effet de serre (voir page 11). C'est pourquoi le rapport climatique mondial attribue une grande part de responsabilité au comportement alimentaire de la population. La consommation de viande doit diminuer massivement, de même que le gaspillage d'aliments, alors que la demande pour les denrées alimentaires essentiellement à base de plantes doit augmenter. La bien connue pyramide alimentaire permet une alimentation équilibrée qui respecte les limites de la planète. Et qui est donc saine aussi bien pour l'homme que pour le climat.

«Les catastrophes climatiques vont coûter extrêmement cher à l'avenir», a dit récemment Knut Schmidtke, le directeur du FiBL pour la recherche, l'extension et l'innovation, lors de l'événement médiatique organisé avec Bio Suisse sur l'agriculture biologique climatiquement neutre. Ce que les productrices et producteurs bio font déjà est bien, mais il faut un effort supplémentaire. L'agriculture suisse sera gagnante si elle suit cet exemple, car les coûts des futurs dommages causés par les intempéries dépassent de loin les investissements aujourd'hui nécessaires pour la protection du climat. *Aline Lüscher et Stephanie Fuchs*

Quand les phénomènes météorologiques extrêmes se répètent, il ne s'agit plus d'intempéries mais de crise climatique. *Photo: Adobe Stock, Dominic Kurz*



### Exemples de recherches climatiques du FiBL

Fertilité du sol et climat:

Fiche d'information «Sol et climat»

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > N° comm. 1182

→ Markus Steffens

Département des sciences du sol

[markus.steffens@fibl.org](mailto:markus.steffens@fibl.org)

tél. 062 865 04 18

Des modèles sur les conséquences du climat pour les insectes et les plantes servent de base pour l'adaptation de l'agriculture au changement climatique. Le FiBL est une des organisations partenaires du Réseau fédéral pour les services climatologiques (National Centre for Climate Services NCCS) dans le domaine de l'agriculture. Les recherches du FiBL pour le NCCS sont coordonnées par Sibylle Stöckli.

[www.nccs.admin.ch](http://www.nccs.admin.ch)

→ Sibylle Stöckli

Département des sciences des plantes

[sibylle.stockli@fibl.org](mailto:sibylle.stockli@fibl.org)

tél. 062 865 72 75

### Climat et biodiversité

La protection du climat et l'encouragement de la biodiversité se conditionnent mutuellement. La fiche «Aborder conjointement le changement climatique et la perte de la biodiversité» de l'Académie suisse des sciences naturelles montre comment.

[www.scnat.ch](http://www.scnat.ch) > Publications >

Swiss Academies Factsheets >

Aborder conjointement le changement climatique et la perte de la biodiversité

### Prix Climat de l'Alliance climatique

Six paysannes et paysans novateurs sont en finale pour l'attribution du Prix Climat 2022, dont le but est de montrer que l'agriculture peut être à la fois respectueuse du climat et rentable. Les nominés présentent leurs projets en ligne depuis début novembre. Le prix sera décerné en mars 2022.

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

# 2021, une année à oublier

Gelées tardives, grêle, inondations, maladies... Les vignobles, vergers, champs et cultures maraîchères auront payé un lourd tribut à la météo 2021. Pour les producteurs, l'heure du bilan, souvent douloureux, a sonné. *Texte: Claire Muller*

## Pas un seul abricot et moitié moins de pommes à récolter

«C'est sans conteste l'année la plus difficile de ma carrière.» Arboriculteur et maraîcher à Bramois VS, Olivier Schüpbach le confie sans ambages. 2021 restera une année sombre, faite de coups durs et de déconvenues. «Le plus gros choc, c'est de ne pas avoir un seul abricot à récolter sur nos dix hectares. C'est un échec agronomique et commercial, mais aussi symbolique, franchement difficile à vivre.» Tout a commencé fin avril. Malgré quatorze nuits de lutte contre le gel à l'aide des bougies et de l'aspersion, les températures négatives, associées à la bise et à la neige, ont eu raison des fleurs des abricotiers, mettant à sac les espoirs de récolte 2021. «Même en l'absence de fruits, on a continué à prendre soin des arbres et du verger, pour assurer la pérennité de notre production, mais le cœur n'y était plus vraiment.»

Du côté des pommes, le rendement est largement en deçà du tonnage habituel – plus de 50 pourcents de moins selon les parcelles et les variétés. «Avec l'humidité de l'été, la tavelure a été compliquée à maintenir sous contrôle», résume Olivier Schüpbach. «Les variétés résistantes comme la Gallant se sont vraiment bien comportées, ça encourage vraiment de continuer à explorer cette voie!» Mais c'est l'anthonome du pommier qui a occasionné le plus de dégâts. «J'ai tenté de me passer de Spinosad, car son spectre d'efficacité est trop large à



mon goût, mais à tort. Les coléoptères ont profité du débourrement très lent et tardif et leur attaque sur les bourgeons floraux a été d'une ampleur inattendue.» La récolte de poires est quant à elle inférieure de 80 pourcents à la normale, à cause d'une floraison faible, des effets du gel et des maladies fongiques. «Au final, ce qui me sauve, c'est d'être diversifié: mes quatre hectares de cultures maraîchères ont, à l'exception de quelques séries d'oignons touchées par la pourriture, sorti leur épingle du jeu», analyse le producteur, inquiet quant à la multiplication des années précoces et des accidents climatiques.

## En Lavaux, pénible fut la saison viticole

Éprouvante. Tel est le terme généralement employé par les vigneron pour désigner leur année 2021. Pierre Fonjallaz n'échappe malheureusement pas à la règle. Dans son vignoble de 2,1 hectares répartis entre l'Épesses, le Calamin et le Dézaley, le viticulteur-encaveur n'aura cessé de se battre contre le mildiou depuis le mois de juin. «Il nous faut 23 heures pour traiter la totalité du domaine à deux», témoigne le Vaudois à la veille des vendanges. «Malheureusement, ce n'est pas assez performant quand les pluies s'enchaînent et qu'il faut rapidement revenir pour empêcher les infections de s'étendre.» David Marchand, conseiller viticole au FiBL, abonde en son sens: «La fréquence d'intervention, la qualité et la rapidité d'application auront été les trois principaux piliers d'une lutte efficace cette année.»

Résultat, malgré des traitements deux fois plus nombreux que d'habitude, (vingt au total, dont cinq de préparations biodynamiques), les vignes de Pierre Fonjallaz sont fortement marquées et les rendements sérieusement amoindris. «Aucun cépage n'a échappé aux attaques, à l'exception du Viognier,

qui sort son épingle du jeu même dans nos terres lourdes», confie le vigneron, qui ne cache pas son épuisement physique et moral après une telle saison. Mais il partage volontiers sa satisfaction, à la veille des vendanges: «La qualité des raisins restants est vraiment top et annonce un millésime tout à fait prometteur.» Et de se réjouir de l'état de sa vigne et de sa



résilience: «Elle présente une belle vigueur, et elle sort peu affectée de cette période compliquée grâce à nos méthodes de culture biologiques.» De bon augure pour affronter les prochaines années. «Entre gels tardifs, sécheresses plus fré-

quentes ou épisodes d'orages persistants, le dérèglement climatique va demander à tous les vignerons de s'adapter, aussi bien au niveau des méthodes de travail que de la vision du métier.»

## Le colza décimé au Jura

Principal pourvoyeur de blé Bourgeon en Suisse, le canton du Jura n'a pas échappé aux aléas climatiques de l'année 2021. Philippe Faivre, qui cultive à Montignez JU une septantaine d'hectares, dont cinquante de terres ouvertes, en a fait l'amer constat. «Nos cultures encore en place peinent à mûrir, que ce soit les maïs ou le soja», confiait-il fin-septembre. «Ils leur aura manqué des heures d'ensoleillement et de chaleur.»

Si les conditions humides de l'été ont plutôt profité aux betteraves sucrières, que l'agriculteur jurassien plante plutôt que sème depuis trois saisons, les rendements des céréales ont quant à eux été passablement affectés. «Je m'estime heureux», remarque, philosophe, le producteur. «Mes céréales n'ont pas germé.» D'autres n'ont pas eu cette chance. «C'est véritablement du jamais vu», confie Milo Stoecklin, conseiller agricole pour la Fondation rurale interjurassienne, qui estime que les rendements de l'épeautre sont à 60 pourcents inférieurs à une année normale.

Pour Philippe Faivre, la déconvenue la plus marquante concerne les colzas: Cette année, le Jurassien n'en a tout simplement pas récolté un kilo. «Malheureusement, ce scénario s'est répété chez l'immense majorité des producteurs du canton», observe Milo Stoecklin. Particulièrement sensible aux insectes, les colzas ont tout d'abord subi des attaques d'altises à l'automne 2020. «Les gels tardifs au printemps 2021, puis les



méligètes, ont douché nos espoirs de récolte», poursuit Philippe Faivre, en bio depuis une dizaine d'années. Pour Milo Stoecklin, la pérennité de cette oléagineuse chez les agriculteurs biologiques jurassiens est sérieusement compromise. «C'est dommage, parce que la demande est bel et bien là. Mais comment se motiver à cultiver des plantes aussi sensibles que les colzas?» Lucide, l'expert insiste sur l'importance stratégique d'un assolement diversifié, qui reste la meilleure réponse aux effets du dérèglement climatique. «La répartition du risque est une des clefs pour répondre à ce nouveau défi.»

## Le Seeland maraîcher considérablement affecté

Rolf Etter, l'un des trois maraîchers de la communauté d'exploitation BioLeguma à Ried bei Kerzers FR, a beau avoir une résilience propre à la nature de son métier, il cache difficilement son accablement après une saison 2021 «catastrophique». Touché par la grêle à la mi-mai, le domaine de 120 hectares consacré pour moitié à la culture maraîchère a ensuite été sévèrement marqué par les inondations. «Les chantiers des plantations ont accusé un sérieux retard, puis la croissance a été péjorée par une inefficacité des engrais apportés, l'azote se faisant systématiquement lessiver, et au final on a de sérieux manques de rendements, de calibres et de qualité.» BioLeguma a carrément enregistré des ruptures de production, notamment dans les salades et les fenouils. Et la situation n'a guère été plus rose sous serre: «On a produit 30 à 40 pourcents de tomates en moins, faute de lumière.» Les mois de mai, de juin et de juillet sont les plus stratégiques dans les cultures maraîchères, car ils sont non seulement synonymes de récoltes, mais aussi de semis et de plantations des légumes de garde. «Nos frais de désherbage ont plus que doublé pour l'entretien de ces cultures. Puisque nous n'avons pas pu désherber mécaniquement, il a fallu le faire à la main.» Plantées tardivement, les cultures d'automne – poireaux, brocolis, etc. – peinent désormais à parvenir à maturité. «En

trente ans de métier, je n'ai jamais vu ça», glisse Rolf Etter, qui souligne également la solidarité qui a prévalu entre les producteurs de la région. «Des collègues nous ont mis à disposition des terrains pour que nous puissions malgré tout travailler.» Et d'espérer que, désormais, les prix des légumes se maintiennent cette fin d'année. «Nous avons enregistré 60 pourcents de chiffre d'affaires en moins en un été, et cela nous sera de toute façon impossible à rattraper.» Le Fribourgeois espère que l'éprouvante saison 2021 sensibilisera distributeurs et consommateurs à la fragilité de la production agricole.



# La neutralité climatique en agriculture bio

## Bio Suisse et le FiBL mettent en discussion l'objectif «Agriculture biologique climatiquement neutre en 2040».

La protection du climat fait quasi automatiquement partie de la production biologique respectueuse de l'environnement, qui émet moins de gaz à effet de serre (GES) par unité de surface que la conventionnelle. Cette différence diminue cependant par unité de produit final puisque l'agriculture biologique, moins intensive, a des rendements moins élevés. L'agriculture bio est de plus en plus attentive à la protection du climat, et elle offre des solutions à la crise climatique. «Mais on n'est de loin pas au bout du faisable», dit Corinne Wälti, cheffe du projet Climat de Bio Suisse. «Comment pouvons-nous renforcer la contribution de l'agriculture bio, développer notre rôle de précurseur et rendre le tout visible pour le consommateur? Cela fait partie de notre discussion actuelle.»

Lors de la Journée Climat du 10 août 2021, quelque 80 paysan-ne-s bio ainsi que des représentants de toute la filière se sont penchés sur l'objectif «Agriculture biologique climatiquement neutre en 2040» qui était mis en discussion. Il est en principe bien accepté. Il y a par contre controverse sur des conflits d'intérêts, et les participant-e-s n'étaient pas peu nombreux à vouloir un horizon temporel plus courageux (voir encadré).

### Il faut des chiffres et un mandat clair

Une étude préliminaire de Bio Suisse et du FiBL est en train de calculer si et avec quelles mesures, quels besoins de recherches spécifiques et quel horizon temporel l'agriculture biologique peut devenir climatiquement neutre. «Il est important d'avoir un but ambitieux», dit Knut Schmidtke, directeur du FiBL pour la recherche, l'extension et l'innovation, qui dirige cette étude. «La clientèle bio de demain va aussi exiger une neutralité climatique, mais cela n'aurait pas de sens de se donner un but qui s'avérerait inatteignable déjà au stade d'une calculation approximative.» Cette étude préliminaire calcule l'émission nette actuelle de GES de l'agriculture biologique et identifie les mesures les plus efficaces pour leur diminution dans la production animale et végétale. «Il faudra commencer par les plus grandes sources d'émissions», dit ce directeur du FiBL, «et cela aussi dans la vulgarisation et la recherche.» En Suisse, 80 pourcents des GES agricoles proviennent actuellement de la production animale (voir page 11). Donc: «Combien et quelle sorte de production animale pouvons-nous nous permettre du point de vue de la neutralité climatique?» Les efforts de diminution supprimeront probablement 20 à 30 pourcents des émissions. Tout le reste devra être compensé. Il faut donc clarifier si et d'ici quand l'agriculture bio peut y arriver. «Les concepts actuels de fixation du carbone comme la formation d'humus ou l'agroforesterie n'y suffiront probablement pas à eux seuls», dit Knut Schmidtke.

Les premiers résultats de l'étude préliminaire seront présentés lors de l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse. Les organisations membres auront ensuite l'hiver pour discuter de l'objectif climatique et des possibilités d'action. L'AD d'avril 2022 décidera si et selon quelle formulation un objectif climatique sera introduit dans les principes du Cahier des charges

de Bio Suisse. Mais cela sera-t-il suffisamment contraignant? «Un oui de l'AD nous donnera la légitimation et le mandat de déduire de l'étude préliminaire des champs d'action et des activités pour la mise en œuvre», dit Corinne Wälti. «Il ne s'agit en principe pas d'édicter des prescriptions individuelles mais d'offrir des possibilités de choix et du soutien pour que les producteurs soient motivés à œuvrer dans ce sens. Le projet des Grisons est une source d'inspiration pour cela.»

### Les climatcultrices et climatculteurs des Grisons

Le projet «Agriculture climatiquement neutre aux Grisons», a démarré cette année. Pendant la phase pilote jusqu'en 2025, 50 fermes – dont 40 avec le Bourgeon – ainsi que les domaines cantonaux Plantahof et Realta travaillent à la réduction de leurs émissions de GES. Tout a commencé par un bilan des émissions et de la consommation d'énergie de chaque ferme pilote. Un vaste programme de formation transmet les connaissances nécessaires pour que les producteurs puissent prendre des mesures importantes pour le climat. Les possibilités proposées se trouvent dans un catalogue d'idées (voir encadré).

Les producteurs-trices testeront ensuite des mesures climatiques très prometteuses mais encore peu expérimentées en bénéficiant d'un soutien financier et technique. «Le point décisif est que les idées viennent «bottom-up» des producteurs», dit Bernadette Arpagaus, directrice de Bio Grischun et membre du groupe de projet. Cela doit assurer l'identification avec le projet et son adaptation aux ressources et possibilités des producteurs. «Être en tête dans la protection du climat, être bien accompagné dans les échanges de connaissances, expérimenter et bricoler, tout cela est motivant», dit-elle avec conviction. Les projets les plus efficaces doivent ensuite être étendus à l'ensemble de l'agriculture grisonne pendant la phase d'extension qui durera de 2026 à 2030.

Il est évident que tous les maillons de la filière alimentaire doivent contribuer à la protection du climat – y. c. en diminuant le gaspillage alimentaire et la consommation de viande, mais il semble aussi admis que l'agriculture biologique doit prendre les devants sur son terrain. Corinne Wälti est convaincue que «Les défis sont complexes et on ne pourra jamais tout clarifier à l'avance, mais continuer d'attendre n'est plus une option en cette situation de crise climatique.» *Stephanie Fuchs*



#### Objectif et idées pour la neutralité climatique

Journée Climat de Bio Suisse, court-métrage

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Recherche: «Journée Climat»

→ Corinne Wälti, Cheffe du projet Climat, Bio Suisse

[corinne.waelti@bio-suisse.ch](mailto:corinne.waelti@bio-suisse.ch)

tél. 061 204 66 94

Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden (Agriculture climatiquement neutre aux Grisons), catalogue d'idées (en allemand)

[www.klimabauern.ch/ideenkatalog](http://www.klimabauern.ch/ideenkatalog)

→ Gianluca Giuliani, Claudio Müller, Codirection du projet

[info@klimabauern.ch](mailto:info@klimabauern.ch)

tél. 081 925 38 38

# «La vache n’y peut rien»

La majorité des gaz à effet de serre agricoles proviennent du bétail. Au FiBL, Marie Dittmann creuse la question.

**Comment calcule-t-on les gaz à effet de serre pour le bio?**

Marie Dittmann: Le FiBL est en train de les recenser dans le cadre d’une étude préliminaire (voir page 10, ndlr). On peut faire des estimations grossières en extrapolant les émissions moyennes de méthane des animaux à l’ensemble du cheptel ou utiliser les chiffres de l’Office fédéral de l’environnement et en attribuer 17 % à l’agriculture biologique. Mesurer directement les gaz à effet de serre est compliqué et cher.

**Y a-t-il déjà quelques estimations?**

Approximatives. L’agriculture biologique suisse compte 211 000 bovins dont plus d’un tiers de vaches laitières. On estime combien et quoi elles mangent et on en déduit les émissions de méthane. En incluant celles du fumier, on est à un demi-million de tonnes d’équivalent CO<sub>2</sub> par année. Il faut y ajouter 40 000 tonnes pour les petits ruminants. Les cochons et les volailles étant des monogastriques, ils émettent beaucoup moins de méthane. Leur fumier émet par contre davantage de protoxyde d’azote, qui a presque dix fois plus d’effets sur le climat que le méthane, presque 300 fois plus que le CO<sub>2</sub>.

**Y a-t-il des différences avec les animaux conventionnels?**

La plupart des vaches bio reçoivent plus de fourrages grossiers que les conventionnelles. La dégradation des fibres produit plus de méthane que la digestion des concentrés. Nous étudions comment on peut favoriser les plantes tanniques dans les pâturages. Elles diminuent les émissions de méthane de quelques pourcents seulement, mais elles sont aussi bonnes pour la biodiversité et le sol et un peu plus résistantes à la sécheresse.

**Quelles sont les mesures les plus efficaces et rapides?**

La mesure la plus simple pour diminuer le méthane de 30 % serait d’avoir 30 % de ruminants de moins. Il faut donc consommer un peu moins de viande et de lait. On peut aussi utiliser les animaux plus longtemps: Les vaches sont d’autant plus respectueuses du climat qu’elles donnent davantage de lait

pendant leur vie. Actuellement les vaches sont en moyenne – même en bio – remplacées après deux à quatre lactations. Vu que pendant leurs deux à trois premières années elles ne produisent rien, elles engendrent plus de méthane par litre de lait que les vaches qui sont traites pendant plus de six ou sept ans.

**Quelle est l’impact climatique des vaches mères?**

Elles produisent des veaux, mais il vaudrait mieux que les remontes d’engraissement viennent de la production laitière, par exemple par des croisements industriels de vaches laitières longévives avec des races à viande. Ce système combiné est susceptible d’économiser davantage de méthane que n’importe quelle mesure au niveau de l’affouragement puisqu’on réduit de facto le nombre d’animaux si on remplace les vaches mères.

**Il n’y aurait donc plus besoin de vaches mères?**

Si, ça reste judicieux là où la production laitière est difficile. Je trouverais dommage qu’il n’y ait plus ces troupeaux, car ils permettent aux animaux de vivre leurs comportements naturels.

**À quoi ressemblerait le «bovin climatique» idéal?**

(Rit) Du point de vue climatique, on aimerait une vache qui transforme le plus vite possible tout fourrage en lait ou en viande, grandisse rapidement, vive longtemps et fournisse un haut rendement. Tout pour qu’il y ait le moins possible de méthane par unité de produit final. La «vache climatique» devrait métaboliser complètement l’azote, car l’azote des fèces peut produire du protoxyde d’azote ou polluer les eaux. Mais une sélection orientée vers des performances maximales conduit souvent à des problèmes de santé et jure avec les exigences posées aux bovins bio, qui doivent d’abord être robustes, vivre longtemps et bien mettre en valeur les herbages.

**Devrait-on dire que le bovin climatique idéal n’existe pas?**

Nous ne pourrions pas nous passer totalement de la production animale. Pour des raisons culturelles, mais aussi parce que beaucoup d’herbages ne sont pas utilisables autrement. Les ruminants peuvent s’en nourrir pour nous produire des aliments. Nous ne devons pas ignorer cet argument en faveur de la production animale. Les herbages stockent par ailleurs plus de CO<sub>2</sub> que les terres ouvertes. Et, finalement, la production de méthane par la vache est quelque chose de naturel. Elle n’y peut rien. Devons-nous vraiment essayer de bidouiller avec la physiologie de sa panse, alors que nous sommes directement responsables des émissions de l’industrie et du trafic et qu’on pourrait faire beaucoup dans ces domaines si on voulait?

**La neutralité climatique du bio est donc un but erroné?**

Non, mais une partie des émissions ne peuvent pas être diminuées. Cela n’ira pas sans les compensations. Nous ne devons pas oublier que l’agriculture biologique améliore aussi le bien-être animal, la biodiversité et l’équité sociale. Il ne faudrait pas abandonner ces valeurs pour la neutralité climatique.

*Interview: Stephanie Fuchs*

Version longue de l’interview:

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



Marie Dittmann et ses «sujets de recherches». Photo: màd

# La vache sans cornes: Débat brûlant autour de ce symbole des bovins

De plus en plus de fermes bio préfèrent des vaches sans cornes, donc on continue d'écorner. Or les cornes pourraient être un avantage dans le contexte du changement climatique.

Elle est en train de ruminer dans sa verte prairie et regarde avec curiosité vers la caméra. Elle? Une vache qui peut être fière de ses belles grandes cornes. Mais cette image idyllique utilisée dans la publicité ne correspond plus à la réalité depuis longtemps. «Actuellement, environ 80 pourcents des vaches suisses n'ont pas de cornes», estime Anet Spengler, coresponsable du Groupe Détenation animale et sélection du FiBL.

Moins d'accidents et de blessures dans les troupeaux et une meilleure sécurité dans le travail en stabulation libre dominant dans la décision de nombreux agriculteurs et agricultrices de préférer s'occuper de bovins sans cornes. L'écornage des vaches subit cependant une pression toujours plus forte. À l'Université de Berne, la vétérinaire Daniela Casoni et son équipe de recherche ont pu prouver dans une étude faite en 2018 que près de 40 pourcents des veaux présentent encore des signes de souffrances chroniques trois mois après leur écornage.

## Le dilemme autour de l'interdiction de l'écornage

De nombreux veaux souffrent donc à cause de leur écornage. Pour leur épargner cette galère, la conclusion logique serait une interdiction de l'écornage. Thomas Herwig, qui dirige le Groupe spécialisé (GS) Lait de Bio Suisse, se demande quelles conséquences une telle interdiction pourrait avoir. «Une interdiction d'écornage ne peut pas être considérée de manière isolée car elle a inévitablement des répercussions sur les systèmes de stabula-

tion. Si on veut supprimer les stabulations entravées et favoriser les stabulations libres, une interdiction d'écornage compliquerait cette évolution», explique-t-il. Et les échanges sociaux ainsi que la liberté de mouvement sont des besoins importants pour les vaches. «C'est pourquoi, et aussi parce que Bio Suisse ne veut pas favoriser davantage la sélection sur la génétique sans cornes, le GS Lait se prononce contre une interdiction de l'écornage.»

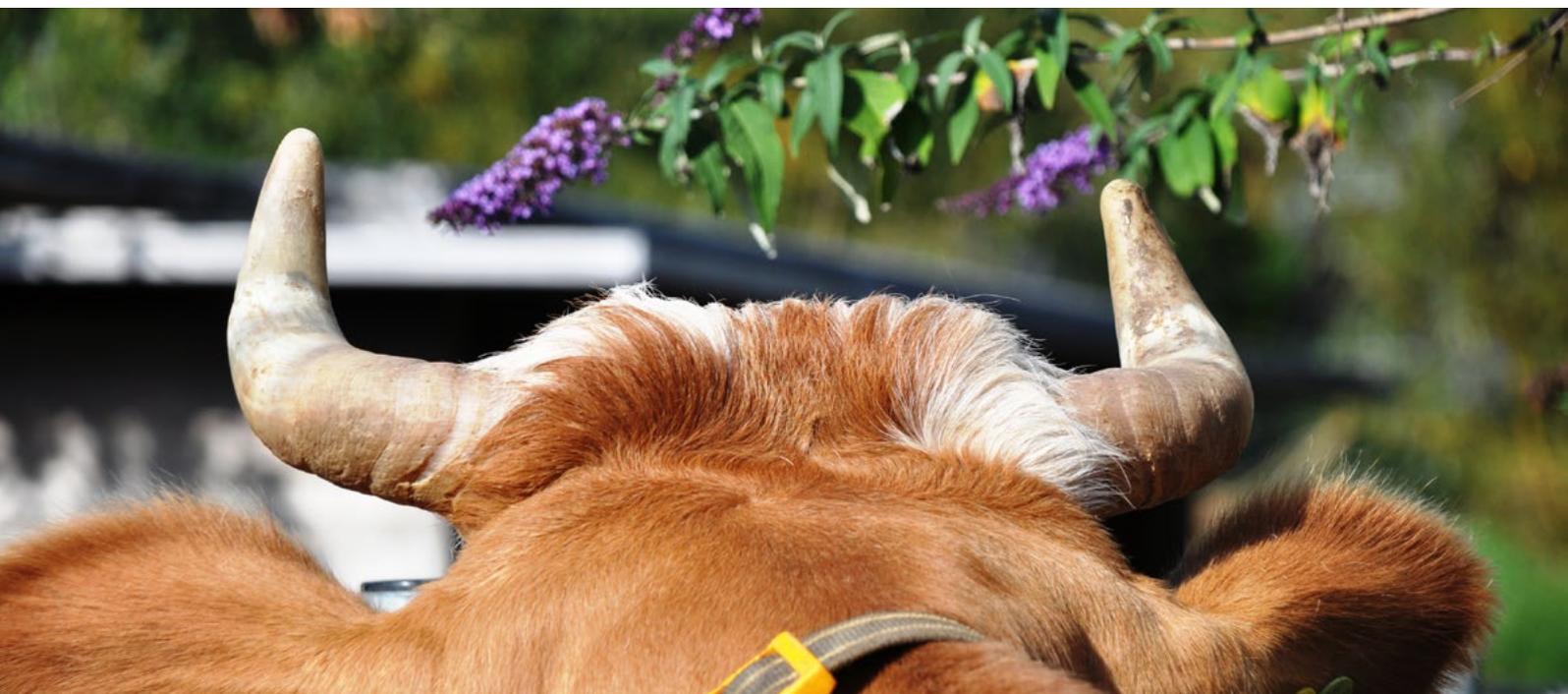
Le marché est aussi un facteur important, et il se concentre très clairement sur les animaux sans cornes. L'agriculteur bio Daniel Siegenthaler, de Schangnau BE, en témoigne: «Notre ferme d'élevage ne prend presque plus de bêtes cornues car la demande pour les bêtes sans cornes est beaucoup plus grande.» Actuellement, environ 70 pourcents des veaux Swiss Fleckvieh viennent encore au monde avec des cornes. Il serait donc heureux que tous ces animaux soient génétiquement sans cornes et qu'il ne doive plus écorner tous ces veaux.

## La génétique «sans cornes», la solution miracle?

Bien qu'on rencontre de moins en moins souvent les cornes dans les fermes Bourgeon, le bio et les cornes sont toujours étroitement corrélés dans et par le marketing. Cependant, même Anet Spengler constate que la tendance est très nette: «L'intérêt pour les vaches génétiquement sans cornes augmente, et, vu que les taureaux génétiquement sans cornes sont encore rares, la consanguinité va augmenter.» Elle ne s'attend cependant pas à une sélection sur l'absence de cornes pour toutes les races. «Je pense que la Red Holstein et la Swiss Fleckvieh seront un jour totalement sans cornes», dit-elle, «alors que la Brune Originale et la Simmental, des races laitières d'origine suisse, devraient quant à elles conserver leurs cornes.»

L'éleveur bio et sélectionneur Swiss Fleckvieh Hans Braun, de Rothrist AG, conseille à ce sujet de ne rien précipiter pour l'instant. Surtout dans le cas des races à deux fins: «Il n'y a en-

Formes et couleurs: Les cornes sont aussi individuelles que des empreintes digitales, mais elles sont de plus en plus rares - même en bio. Photo: Thomas Alföldi



core pratiquement aucun taureau homozygotiquement sans cornes qui ait la Feuille de trèfle. Il faut d'abord développer cette offre, et cela va prendre du temps.» C'est parce que la sélection sur l'absence de cornes n'est pas encore prête qu'il rejette une interdiction de l'écornage. Le paysan bio Benedikt Brand se prononce lui aussi contre une interdiction de l'écornage bien que ses vaches de la Brune Originale aient toutes des cornes. Il a dans sa ferme Bourgeon d'Andeer GR entre autres des vaches laitières et des génisses d'élevage. «De nombreuses stabulations libres ne sont tout simplement pas conçues pour des vaches cornues.» Il craint une augmentation des blessures entre animaux si des vaches avec cornes sont gardées dans des stabulations inadaptées.

Demeter a de son côté clarifié radicalement la donne: Les cornes sont obligatoires. Les cornes jouent en effet en biodynamie un grand rôle pour l'animal comme pour la fertilité des champs. L'écornage est interdit, mais aussi les bêtes génétiquement sans cornes. Les seules exceptions tolérées sont des races anciennes sans cornes utilisées comme vaches mères. Anet Spengler pense que les fermes Demeter pourraient avec le temps être confrontées à un appauvrissement du choix des taureaux avec cornes. Elle conseille donc aux éleveurs qui ont des bêtes cornues de renforcer leur réseautage, car, s'il se vérifie qu'il y aura toujours davantage de taureaux génétiquement sans cornes, les fermes Demeter devront encore plus se tourner vers la monte naturelle et donc sur l'autoreproduction.

### Beaucoup plus qu'un moyen de défense

Les cornes sont constituées de tissu osseux vascularisé. L'absence de cornes modifie la communication entre les vaches. Les bêtes sans cornes sont préférées pour les stabulations libres parce qu'elles exigent moins de place. Les vaches cornues peuvent par contre mieux se défendre et protéger leurs petits, consolider leur statut dans le groupe et utiliser leurs cornes pour des soins corporels. La biodynamie considère traditionnellement la corne comme un organe relié à la digestion, mais cela n'a pas encore fait l'objet de beaucoup d'études scientifiques.

Ton Baars, de l'université d'Utrecht, a étudié une autre fonction essentielle: Les cornes des vaches les aident à réguler leur température corporelle. Il a donc écrit en 2016 dans le magazine «Lenbendige Erde» que les cornes jouent un rôle dans le refroidissement du cerveau et contribuent à la thermorégulation de l'ensemble du corps des bovins. Voilà donc encore un nouvel aspect à prendre en compte dans le contexte du réchauffement climatique.



Les vaches sans cornes exigent moins de place et les troupeaux sont considérés comme plus tranquilles. Photo: Thomas Alföldi



Malgré narcose et antidouleurs, un écornage peut être douloureux pendant des mois. Photo: Simon Kurmann

Anet Spengler est aussi convaincue que les cornes forment un organe important pour les vaches. Elle a constaté par des mensurations que le crâne se développe différemment chez les bêtes avec cornes et écornées (voir Bioactualités 8|14 p. 12).

Une chose est sûre: Les vaches dotées de cornes imposantes se raréfient dans nos pâturages et la discussion sur l'interdiction de l'écornage est complexe. Et: Est-il seulement possible d'éviter de devoir faire des compromis dans le cas des animaux agricoles? Aline Lüscher



### Les cornes des vaches sous les feux de la rampe

Les connaissances sur les vaches à cornes sont importantes pour la sécurité du travail et le respect des vaches. Les fiches techniques du FiBL transmettent des connaissances et des recommandations concrètes pour la construction et la gestion des stabulations. Il y a aussi la «boîte à outils» de l'Université de Kassel pour évaluer les conditions d'élevage des vaches cornues et définir des mesures à prendre. Toutes les brochures sont disponibles en téléchargement gratuit.

#### Brochure du FiBL «L'importance des cornes chez la vache»

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > N° comm. 1691

#### FiBL-Merkblatt «Laufstall für horntragende Milchkühe» (en allemand)

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > N° comm. 1513

#### «Werkzeugkasten für die Haltung horntragender Milchkühe im Laufstall» (en allemand)

[www.uni-kassel.de](http://www.uni-kassel.de) > Recherche: «Werkzeugkasten horntragende Milchkühe»

Si vous avez des questions sur la manière de s'occuper, de gérer ou de sélectionner des vaches avec cornes, veuillez vous adresser à l'experte du fiBL dans ce domaine:

→ Anet Spengler, Groupe Détection animale et sélection, FiBL  
[anet.spengler@fi-bl.org](mailto:anet.spengler@fi-bl.org)  
 tél. 062 865 72 90

# À Ô Faya Farm, la valaisanne Ilona Thétaz met de la liberté en bouteilles

Sur les hauteurs de Saxon VS, la jeune femme tisse avec audace et créativité son histoire entre parchets de vignes, vergers d'abricotiers et troupeau de moutons.

La route quitte la plaine du Rhône en lacets, laissant en arrière le village de Saxon et ses dernières habitations, serpentant à travers les vignes et traversant un bois dense, avant de déboucher sur un vaste vallon où l'horizon s'ouvre subitement. Inattendue et sauvage, la Combe Arrangée semble seulement délimitée par le bleu du ciel en hauteur et le torrent du Saxonnet qui fait entendre, là-bas en bas, son rugissement. Des centaines d'abricotiers s'accrochent dans la pente raide, surplombés par les sommets de la Pierre Avoi et de Savoleyres. Des moutons, peu gênés par la déclivité des lieux, paissent avec détermination dans les rangées d'abricotiers. Plantée sur un étroit replat, la ferme Ô Faya Farm se dresse, tel un phare au milieu d'un océan de végétation.

## De l'école de cirque à Provins

L'isolement, la quiétude des lieux ainsi que le panorama splendide offert sur l'autre versant du Rhône, pourraient inciter à la contemplation, mais c'est sans compter le tempérament de feu de la maîtresse des lieux. Sous un vieux couvert récemment restauré, Ilona Thétaz soulève énergiquement des draps

blancs, sous lesquels repose sa vendange 2021. Brasse, hume, goûte le moût. Les baies fraîchement cueillies, à peine éclatées et encore accrochées à leur rafle, peinent à entrer en fermentation. «Les nuits sont fraîches, il faut chauffer les cuves», observe la jeune femme, qui vit cet automne sa première vinification sur son domaine Ô Faya. Cette Valaisanne d'adoption, à la tête d'un domaine d'une dizaine d'hectares, dont quatre d'abricotiers, trois et demi de vignes et deux et demi de pâtures, en reconversion depuis janvier 2021, ne manque pourtant pas d'expérience.

Débarquée à Sion à l'adolescence pour y faire l'école de cirque, elle change de voie suite à un accident et se prend de passion pour le monde du vin. «J'ai vite compris que je pouvais allier créativité et ruralité», résume la Lucernoise de naissance, qui a grandi dans la ferme familiale biodynamique, entre élevage équin et verger haute-tige.

Son CFC de viticultrice en poche, elle travaille pour différentes caves et institutions avant de rejoindre Provins, où elle officiera comme œnologue pendant trois ans. «En parallèle, je nourrissais une envie de m'installer à mon compte et de réaliser mon propre projet.» En 2017, Ilona Thétaz acquiert sur les hauts de Saxon le verger de la Combe Arrangée et sa maison d'habitation, puis elle commence à acquérir quelques vignes, se constituant progressivement un véritable domaine. «J'ai pu louer une douzaine de petites parcelles situées sur les appellations Fully – Branson, Combe d'Enfer, Tassonière. Elles sont toutes plus raides les unes que les autres, la mécanisation y est tout simplement impossible, mais ça me convient bien!»

Les vendanges 2021 d'Ilona Thétaz ont été marquées par des rendements relativement faibles – à cause du mildiou, de la pourriture, des oiseaux et du manque de chaleur – mais annoncent un cru prometteur avec notamment beaucoup d'acidité. *Photos: Claire Muller*



## Patronymes patoisans pour crus encapsulés

Enfin, il y a bientôt deux ans, elle décide de quitter Provins et de prendre son envol. Elle crée son entreprise, définit une marque, élabore une identité visuelle – après s’être formée au graphisme en auditrice libre. «Si le confinement a été une période pénible pour beaucoup de personnes, il a pour moi constitué une occasion en or pour faire aboutir mon projet.» Un financement participatif via la plateforme Yes We Farm lui permet d’acquérir son matériel de cave ainsi que la grange attenante à sa maison d’habitation. L’ancienne écurie est ainsi transformée en une petite cave, désormais remplie d’une septantaine de barriques. «Jusqu’à présent, j’avais une gamme de

*«Je considère volontiers  
mes crus comme des vagabonds,  
des sauvages, des rebelles.*

*Je leur laisse la liberté qu’ils réclament.»*

*Ilona Thétaz*

quatre vins, que j’élaborais avec les vendanges bio de mes amis Sandrine Caloz et Yann Comby. Je courais de gauche à droite, devant souvent improviser. Désormais je suis 100 pourcents autonome et indépendante», se réjouit celle qui a obtenu le label Bourgeon au 1<sup>er</sup> janvier 2021. «Le bio, c’est un virus que j’ai attrapé pendant l’enfance, je ne me vois pas vivre autrement que selon ces préceptes.»

Si ses bouteilles portent des noms aux accents patoisans (Tinpéta, Dzègne, etc.), faisant ainsi «un peu de place à la tradition», ses étiquettes se veulent une explosion de couleurs et ses vins ont clairement l’audace de celle qui les élabore: Encapsulés plutôt qu’embouchonnés, ses cornalin,

merlot, syrah sont assez robustes mais pas spécialement tanniques. Son gamay, cépage auquel elle s’identifie volontiers, Ilona Thétaz le veut par exemple craquant, fruité, avec de l’acidité. «Ma référence ultime en la matière, ce sont les gamay de l’AOP Morgon, dans le Beaujolais», confie-t-elle. «Ils présentent beaucoup plus de buvabilité que les nôtres. En Valais, on a tendance à récolter ce cépage trop mûr. Et au final ces vins pourraient être plus gouleyants!»

## Nez noirs et Miroirs

Non filtrés, caractérisés par une utilisation raisonnée du soufre, les vins d’Ilona se rapprochent clairement des vins naturels. «Je considère volontiers mes crus comme des vagabonds, des sauvages, des rebelles. Je leur laisse la liberté qu’ils réclament», lance-t-elle en quittant d’un bond sa cave pour rendre visite à ses moutons, à quelques encablures de la maison. «Mes bêtes tiennent une place centrale dans mon cœur et sur mon domaine», explique la jeune femme. «D’ailleurs, ce sont eux qui ont donné leur nom à mon domaine. Ô faya signifie en effet «chez les moutons» en patois valaisan.» Sous les abricotiers, une trentaine de mères déambulent, désherbant le terrain de son épaisse couverture végétale issue d’un été particulièrement arrosé. «La présence animale est essentielle d’un point de vue agronomique, et pas seulement parce que je suis en bio. Ils font partie intégrante d’un biotope global auquel j’aspire.» Outre le rôle de jardiniers, ils fournissent une fumure organique bienvenue et participent à défendre naturellement la précieuse biodiversité de la combe. «J’ai opté pour deux races anciennes et rustiques, protégées par ProSpecieRara: les Miroirs, originaire des Grisons, et les Nez noirs, typiquement valaisans.» L’exploitante croise depuis peu les deux races. «Je compte sur la rusticité de l’une et les bonnes performances à l’engraissement de l’autre pour me donner des agneaux robustes et bien valorisables du point de vue boucher.» Élevés sous des mères pures races, les agneaux sont abattus à

Sur le sol de ses 4 hectares de vergers d’abricotiers situés en coteau au-dessus de Saxon VS, la jeune femme a implanté un couvert végétal extrêmement riche et diversifié, comprenant 23 sortes de trèfles, dans le but de nourrir le sol et ses moutons.





Nez noirs (en haut) et Miroirs sont croisés afin d'obtenir des agneaux robustes avec de bonnes qualités bouchères.

40 kilogrammes minimum, leur viande apprêtée par un boucher et les paquets commercialisés en vente directe.

### Tournée vers les consommateurs

«Le contact avec le consommateur est évidemment un point central de mon activité», confie la trentenaire, qui en temps normal commercialise également 30 tonnes de fruits issus de ses quatre hectares de vergers. «Mais, cette année, j'ai dû an-

nuler les commandes, faute de récolte», concède-t-elle avec amertume. Son millier d'arbres entièrement plantés sur les coteaux de Saxon, entre 600 et 800 mètres d'altitude, a en effet subi de plein fouet les affres de la météo 2021 (voir encadré ci-dessous). Ce coup dur, qui a affecté le moral et les finances de la productrice, ne l'empêche pas d'aller de l'avant et de laisser libre cours à son inventivité. «J'aimerais que la ferme devienne un lieu d'accueil, de passage, avec gîte et restaurant», confie-t-elle en observant le soleil disparaître derrière les Muerans, redonnant à la Combe Arrangée ses airs sauvages et isolés. C'est l'heure pour Ilona de retrouver sa fille Emma, six ans, ses pénates – et les projets qu'elle nourrit encore dans le secret de son esprit libre. *Claire Muller*



### Peu de raisin, pas d'abricots

«Cette année, la nature a demandé sa part.» Ilona Thétaz, malgré son entrain naturel, ne cache pas que l'année 2021 aura été traumatisante. Au verger comme à la vigne, elle a d'abord dû consacrer toute son énergie à lutter contre le gel du printemps. Puis la moniliose, favorisée par une humidité excessive, s'en est pris à nos arbres. Les terrains étaient détrempés, si bien que les traitements étaient une véritable gageure.» Grâce à des protections répétées à base de cuivre, de soufre, de prêle et de valériane, la récolte s'annonçait correcte, mais les fruits pourrissaient aussitôt récoltés.»

«Une telle année entraîne évidemment une remise en question de mes pratiques, mais, au final, je reste convaincue qu'une méthode de culture empreinte de liberté, où l'on laisse la place au chaos et où l'on renonce à l'interventionnisme et à la perfection, est plus vertueuse et profitable. La preuve à la vigne: Les rendements sont supérieurs dans les endroits où on a peu voire pas effeuillé.»

Ilona Thétaz exploite 4 hectares de vergers sur ces coteaux dédiés à l'abricot depuis une soixantaine d'années. En parallèle, elle a créée une gamme de vins quasi-nature, aux noms patoisants et étiquettes chatoyantes, qu'elle encapsule, pour des questions d'économie, mais aussi par anticonformisme.





Une petite pause pour prendre une photo de famille à l'Alpe di Neggia, aux premiers jours de la saison d'alpage toujours riche en travail et en imprévus. Ce jour-là, Vito est resté à Riviera pour s'occuper de la fenaison. Photos: Stefano Spinelli

## De la plaine à l'alpage, «La Festuca»

Rencontre sur l'Alpe di Neggia avec la famille Bortolotti de Biasca, qui gère depuis plus de 40 ans La Festuca.

Au début, il y avait trois génisses, mais rapidement, l'une d'entre elles a été percutée par un train. L'histoire de l'exploitation agricole La Festuca à Biasca trouve ses racines dans ce triste événement, dont Vincenzo Bortolotti garde de nombreux souvenirs. C'est en 1973 que cet électromécanicien de Biasca a commencé à élever quelques animaux avec sa femme et une amie. C'était un changement de vie presque accidentel, car Vincenzo était alors temporairement au chômage. Après avoir acquis quelques expériences à l'alpage, à Cava et à Piora, et suivi une formation de fromager, il s'est consacré à l'agriculture, remplissant peu à peu son étable, principalement en élevant lui-même les animaux.

Aujourd'hui, l'exploitation s'appelle La Festuca et elle est gérée par ses enfants Vito, avec Sara, et Ebe, avec l'aide occasionnelle de ses petits-enfants, qui vont encore à l'école et représentent la troisième génération. Vincenzo, qui approche de la soixantaine, ne pensait pas du tout au changement de

génération: «Initialement, mes enfants avaient d'autres intérêts et j'étais prêt à cesser ou à céder l'activité», raconte-t-il, «puis, dès 2009, quelque chose a changé et ils ont commencé à s'impliquer progressivement, d'abord en aidant, puis en gérant l'exploitation et enfin en la reprenant.» À cette époque, l'activité était taillée sur mesure pour une seule personne, qui devait gérer les animaux, les terres, la transformation et la vente. «Malgré l'aide de la famille, on ne peut pas faire plus; les 8 vaches laitières, sans remonte, et les 16 hectares de terres de la ferme, étaient idéaux», souligne Vito.

### Une passion pour la production fromagère

La Festuca est certifiée Bourgeon depuis 1986. Aujourd'hui, la ferme a fait peau neuve, mais le cœur de l'activité n'a pas changé, à savoir ces vaches laitières, cornues, qui donnent un excellent lait biologique qui est transformé directement à la ferme. «Oui, moi aussi, j'ai voulu transformer moi-même mon lait dès le début», raconte Vincenzo, «d'abord, parce que la production fromagère est ma passion, ensuite, parce qu'il était dommage de devoir vendre le lait dans le circuit conventionnel puisqu'il n'y avait pas de possibilité de le vendre en tant que lait biologique.» Vito et Ebe ont commencé par incorporer



Dans le sens horaire, à partir du haut: Vincenzo, fondateur de la ferme, toujours actif et prêt à donner un coup de main; les vaches au pâturage à Neggia; Ebe devant l'étable sur l'alpage; Sara qui traite les vaches, une activité qui a toujours été importante pour La Festuca.

beaucoup de terres éloignées dont personne ne voulait et ont fini par gérer 53 hectares avec l'aide de deux employés. «Maintenant, nous avons réduit ou rationalisé le travail et sommes en mesure de tout gérer nous-mêmes, après avoir atteint un maximum de 75 têtes de bétail en 2020», précise Vito.

La gamme actuelle de fromages comprend le büscion, la formaggella et un fromage à pâte dure (Balma) qui est affiné dans une grotte de Santa Petronilla pendant au moins trois mois. On ne produit plus de yogourt, mais on vend de la viande, des kakis et du fromage de l'Alpe di Neggia, située à 1400 mètres d'altitude dans le Gamarogno, où nous avons rencontré la famille Bortolotti fin juin. Cette année, Ebe s'occupe également de la fromagerie de l'alpage, «par nécessité et par passion», précise-t-elle. Elle est fromagère, tout comme son père, tandis que Sara est la bergère qui s'occupe non seulement des vaches laitières mais aussi des vaches nourrices, dont certaines sont des Highland écossaises. L'introduction de vaches mères sur le domaine n'est qu'une des nouveautés apportées par Ebe et Vito après avoir pris les rênes. Au fil du temps, ils se sont adaptés à l'évolution de la situation, en essayant de produire le fourrage nécessaire à la ferme et en tirant le meilleur parti des prairies qu'ils gèrent, même les plus éloignées, situées dans les montagnes au-dessus de Biasca. Vincenzo, qui participe toujours à la fenaison et à d'autres travaux, a laissé les mains libres à ses enfants: Même s'il ne partageait pas toujours les changements apportés à la gestion, il les a toujours acceptés. «Aujourd'hui,

forts de toutes ces expériences, nous conservons ce qui fonctionne et ce qui a du sens pour une gestion efficace et éthique des ressources de notre région, en essayant de ne pas nous disperser», explique Vito. Il se souvient que, enfant, il était fasciné à la fois par le Bourgeon, qui changeait de couleur une fois la phase de reconversion terminée, et par le ruban adhésif de Bio Suisse de la taille de celui utilisé pour les colis.

La vente a également évolué, puisqu'elle se fait aujourd'hui à la fois par le biais de la coopérative ConProBio, création à laquelle Vincenzo a contribué, et sur commande, mais aussi et surtout directement aux clients, par le biais d'un réfrigérateur en libre-service à la fromagerie de Biasca ou, l'été, au magasin situé à côté de l'alpage. En cette période de pandémie, l'intérêt pour les produits locaux s'est accru, au point que, pour la première fois, les stocks étaient déjà épuisés au printemps, comme l'indique Ebe: «Pendant le confinement, il y a eu une véritable explosion de la demande, tant par le biais de ConProBio qu'en vente directe.» La qualité des produits a certainement participé à ce succès, comme en témoignent les distinctions reçues en 2013, où Bio Suisse a attribué au büscion et au yogourt à la courge le «Bourgeon Bio Gourmet», destiné aux produits Bourgeon d'une qualité exceptionnelle.

#### 40 hectares avec des éléments paysagers et naturels

La surface agricole totale, à part l'alpage loué du Patriziato, est d'environ 40 hectares et comprend également quatre



Le soir tombe, c'est l'heure de la traite à l'Alpe di Neggia: Sara accompagne les vaches des pâturages à l'étable.

hectares et demi de forêts de châtaigniers, une culture de kakis et de nombreux éléments paysagers et naturels tels que des arbres fruitiers haute-tige et des haies. Autant de facteurs qui concourent à la réalisation des idéaux de la famille Bortolotti, heureuse d'avoir, ces dernières années, joué un rôle dans la promotion de l'agriculture biologique en mettant sur le marché des aliments produits sans pesticides et en renonçant, dans la mesure du possible, à l'utilisation d'antibiotiques.

Ces valeurs, que Vincenzo, Ebe, Vito et Sara ont toujours défendues, se reflètent également dans le choix du nom: «La Festuca (c'est-à-dire la fêtuque), lit-on sur leur site web, est une plante qui s'intègre très bien à l'écosystème dans lequel elle se trouve et qui convient à la production alimentaire de notre agriculture. Notre objectif est donc de participer à l'écosystème dans lequel nous vivons et de produire des aliments grâce à l'utilisation efficace et durable des ressources naturelles, sans oublier l'éthique et le respect envers les animaux avec lesquels nous travaillons, la composante familiale avec ses besoins particuliers, la relation avec les clients, l'ex-

ploitation des terres, y compris de celles qui sont difficiles d'accès, la biodiversité fonctionnelle et la diversification de la production.»

Ces innovations ont été en partie expérimentées en personne, car au début, se rappelle Vincenzo, «Les techniques actuelles faisaient encore défaut et ceux qui pratiquaient l'agriculture biologique étaient des pionniers». Il se souvient également de quelques anecdotes de l'époque, liées à la difficulté d'être une ferme Bourgeon sans pour autant avoir la possibilité de vendre ses produits sous ce label de qualité. Par exemple, lorsqu'il a essayé de proposer son lait biologique à côté du lait conventionnel dans la laiterie de Biasca, une cliente lui a répondu: «Non, je ne veux pas de lait bio, je préfère le lait naturel.» Cela illustre que le terme «biologique» était encore inconnu à l'époque. «Il y a quelques années seulement, l'offre et le choix étaient encore limités, souligne Ebe, mais aujourd'hui, c'est différent et nous sommes heureux d'avoir contribué à sensibiliser les gens aux produits et à l'agriculture biologiques, ce qui pour nous est logique, c'est le minimum.»

*Elia Stampanoni; Traduction Sonja Wopfner*

Cet article fait partie de la série «Portraits transgénérationnels» à l'occasion du jubilé des 40 ans de Bio Suisse. Il avait déjà été publié dans les éditions italienne et allemande du Bioactualités.



Ebe aux prises avec la pâte pour produire du bûscion au lait de vache.

**i**

### La Festuca SA, Biasca TI

**Méthode d'agriculture:** Bio Bourgeon depuis 1986

**Surface agricole utile:** 42 ha (zone de collines, zones de montagne I, II, III et IV), dont 4,4 ha de forêts de châtaigniers (avec 154 châtaigniers), 44 arbres fruitiers haute-tige, des haies et des bosquets; alpage: Alpe di Neggia (42 pâquiers normaux)

**Cheptel:** 16 vaches laitières, 10 vaches nourrices, jeunes bovins, pour un total d'environ 40 UGB

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

**Main-d'œuvre:** Ebe et Vito (exploitants), Sara et Vincenzo

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



L'industrie alimentaire conventionnelle – ici la production de jus d'orange – utilise de nombreux procédés de transformation qui n'entrent pas en ligne de compte pour le bio. Photo: Depositphotos/londondeposit

## Procédés de transformation *mis sur le banc d'essai bio*

Les produits bio doivent être transformés avec ménagement. Un nouveau guide va aider l'industrie alimentaire hypertechnologique à trouver des procédés biocompatibles.

L'industrie alimentaire conventionnelle moderne connaît une multitude de procédés de transformation. On y traite matières premières et produits avec de l'ozone, des ondes radio, des ultrasons, des champs électriques pulsatoires ou des technologies plasmiques – pour n'en nommer que quelques-unes. S'y rajoutent une foule d'additifs, arômes et auxiliaires technologiques qui peuvent être utilisés. Entre autres dans le but de fournir aux consommatrices et consommateurs des denrées alimentaires sûres, conservables et appétissantes. Savoir jusqu'à quel point les produits de ce genre sont bons du point de vue physiologico-nutritionnel fait l'objet de débats permanents aussi bien sociétaux que politiques et scientifiques. Dans ce contexte, les produits les plus controversés sont les denrées alimentaires hyperindustrielles qui passent par beaucoup d'étapes de transformation et contiennent de nombreux

additifs. En font partie les mets tout prêts (le convenance), mais aussi de nombreux snacks salés, charcuteries, pâtisseries, glaces ou soft drinks, des catégories de produits qui jouent toutes un rôle toujours plus grand aussi sur le marché bio.

De nombreux procédés de transformation industriels ne conviennent toutefois pas pour la fabrication de denrées alimentaires bio et sont donc considérés comme critiques ou même refusés par la majorité des fédérations bio du monde entier. Aussi en Suisse. Par exemple, le Cahier des charges de Bio Suisse exclut entre autres les transformations chimiques, les irradiations et les traitements par micro-ondes. «Il est clairement défini quelles méthodes sont autorisées pour quels produits Bourgeon», dit Bettina Holenstein, la présidente de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC), qui, à Bio Suisse, est chargée de ces évaluations. La Fédération interdit en outre l'adjonction d'arômes artificiels et naturels. Et: «Sur les plus de 300 additifs autorisés en Suisse et dans l'UE pour la production alimentaire conventionnelle, il n'y en a qu'une trentaine qui sont autorisés pour les produits Bourgeon, et cela toujours spécifiquement pour chaque produit.» La même chose vaut pour l'utilisation des substances qu'on appelle auxiliaires technologiques. «Il y a là derrière», dit Bettina Holenstein, «la volonté fondamentale

d'une transformation la plus ménageante possible», cette dernière garantissant qu'une denrée alimentaire bio reste authentique et conserve son caractère d'origine. Différentes études attestent d'ailleurs que c'est une des choses que les consommatrices et consommateurs attendent des produits bio.

### Quasiment pas de règles dans la législation

Les réglementations bio officielles de la Suisse et celle de l'UE vont en principe dans la même direction, mais elles sont moins strictes. Par exemple, la réglementation bio de l'UE ne contient que des principes de base pour la transformation ménageante (aussi dite douce), mais sans autres précisions, et elle n'exclut explicitement qu'un petit nombre de technologies. Mais, car il y a un mais: Il y a actuellement dans l'air un renforcement de la réglementation bio de l'UE qui va finalement aussi avoir des répercussions en Suisse vu que cette dernière harmonise toujours sa législation avec celle de l'UE. Le défi: Il n'y avait jusqu'ici pas de prescriptions contraignantes ni de critères homogènes pour l'évaluation des procédés de transformation du point de vue de leur biocompatibilité. Les législateurs manquent donc encore pour l'instant d'une base décisionnelle valable pour évaluer quelles méthodes peuvent être considérées comme ménageantes et adéquates en bio.

C'est pour ces raisons que Core Organic Cofund, un réseau de recherche comprenant 27 partenaires de 19 pays, a lancé en 2017 avec la collaboration du FiBL le projet ProOrg (voir encadré), dont le but est d'évaluer diverses méthodes de transformation et d'en tirer un guide utilisable dans la pratique et comportant une grille d'évaluation. Ce guide va paraître d'ici la fin de l'année. Selon la chercheuse du FiBL et co-auteure Ursula Kretzschmar, ce guide doit permettre aux entreprises de transformation existantes de comparer entre elles et de manière globale à la fois des technologies existantes et des innovations et de pouvoir ainsi, par exemple, faciliter les prises de décision pour les investissements. Tout cela en tenant compte des aspects qualitatifs, sensoriels et de durabilité écologique. «Les fédérations bio et les législateurs pourront de leur côté utiliser ce guide pour appliquer de manière systématique leurs exigences en matière d'évaluation des procédés – et particulièrement de ceux qui sont nouveaux», dit Ursula Kretzschmar.

Le processus d'évaluation issu du projet ProOrg permet d'inclure dans l'évaluation non seulement les caractéristiques nutritionnelles importantes, mais aussi les qualités écologiques et sensorielles. «Cette évaluation globale est complétée par des facteurs comme le rapport prix-rendement ou les coûts de personnel et d'entretien», explique Ursula Kretzschmar. Ce processus d'évaluation est en outre flexible et peut être complété de cas en cas par des aspects supplémentaires. Le schéma d'évaluation comprend les trois étapes décrites ci-après.

### Une évaluation en trois étapes

La première étape consiste à définir le contexte de ce qui doit être évalué. C'est-à-dire qu'il faut analyser le processus de fabrication d'un produit avec toutes les étapes de transformation y compris les pré- et post-traitements. «Cela aide à déterminer quels points doivent être inclus dans l'évaluation et lesquels peuvent être laissés de côté», continue Ursula Kretzschmar. Le but est de pouvoir se concentrer sur les étapes de transformation qui peuvent être comparées à d'autres procédés. Par exemple, on peut pasteuriser du jus d'orange bio soit en le chauffant soit à l'aide d'un procédé à haute pression (HPP,

High Pressure Processing). Il n'y a par contre pas besoin de tenir compte du pressage des oranges puisque le procédé de base est toujours le même.

La deuxième étape est de réaliser une matrice (ou grille) d'évaluation basée sur les critères définis précédemment et sur des indicateurs mesurables. Dans le cas concret pris comme exemple, un fabricant de jus d'orange, une fédération bio ou un législateur comparerait donc la pasteurisation thermique et la pasteurisation par HPP. Il devra donc voir sur le plan de la durabilité à quel niveau se situe la consommation d'énergie des deux types d'installations et quelle part de l'énergie nécessaire provient de sources renouvelables. La qualité du produit fini, ici le jus pasteurisé, est aussi étudiée. «Pas seulement en relation avec la méthode, mais aussi avec la matière de départ, ici les oranges entières crues», précise Ursula Kretzschmar. Il s'agit là de comparer les éléments nutritifs, la teneur en fibres alimentaires, en protéines brutes, en minéraux et en vitamines, puis il s'y rajoute la qualité sensorielle – donc l'odeur, le goût, la texture et la couleur.

Lors de la troisième et dernière étape, on procède au dépouillement et à l'analyse des résultats, puis, enfin, à l'évaluation finale des procédés de transformation. Vu qu'il s'agit d'une évaluation purement technico-scientifique, comme dit Ursula Kretzschmar, il y a encore d'autres clarifications à faire en fonction des cas. Les responsables doivent ainsi évaluer avant la décision définitive si et comment telle ou telle méthode de transformation est financièrement supportable pour l'entreprise.

En ce qui concerne Bio Suisse, la CLTC est, selon sa présidente Bettina Holenstein, en train de continuer d'étendre et de développer son actuelle procédure d'évaluation. «Le guide de ProOrg et sa grille d'appréciation vont aussi jouer un rôle dans ce contexte. Nous sommes en ce moment en train d'évaluer lequel», explique-t-elle. Le but premier étant de continuer de répondre aux hautes attentes des consommatrices et des consommateurs à l'égard des produits Bourgeon. René Schulte •



#### Le projet ProOrg

Entre 2017 et 2021, un panel de scientifiques de huit pays européens a, en partenariat avec notamment des associations du secteur de la transformation et du commerce, développé un guide pour l'évaluation de la biocompatibilité des procédés et technologies de transformation. Cela s'est fait dans le cadre du projet ProOrg (Code of Practice for organic food processing), auquel le FiBL participe aussi. En plus de l'élaboration d'une grille d'évaluation multidimensionnelle et facile à utiliser pour les procédés de transformation, ces spécialistes ont aussi compilé diverses études et enquêtes ainsi que des résultats de groupes de discussions. Le tout avec la participation de consommatrices et de consommateurs ainsi que de représentantes et représentants de l'industrie des denrées alimentaires, du commerce, des fédérations bio et d'autres groupes d'intérêts. Au total, 15 universités, hautes écoles spécialisées, instituts de recherches et associations du secteur de la transformation et du commerce ont participé à ce projet qui a été financé par le réseau européen de recherche Core Organic Cofund et la Commission Européenne.

[www.proorgproject.com](http://www.proorgproject.com)

## Éviter de tasser les sols



Les entreprises de travaux agricoles et les grands domaines utilisent des machines toujours plus larges. Cela les rend plus performantes, mais ces machines, forcément aussi de plus en plus lourdes, présentent un plus grand risque de compactage des sols. Les se-

mis d'automne sont particulièrement critiques, mais aussi les semis en sortie d'hiver quand les températures sont encore basses et l'humidité élevée. La portance des sols ne peut être que grossièrement estimée à l'œil, et les situations sont souvent limitées. Il est donc recommandé de faire un test à la bêche pour vérifier si le sol va se faire pétrir ou fragmenter. Pour estimer les risques et comme outil de conseil, il y a aussi depuis quelques années la bonne aide à la décision en ligne [www.terranimmo.ch](http://www.terranimmo.ch), dont même la version light et gratuite montre de manière parlante le risque de compactage dans les 35 premiers centimètres de terre en fonction de la

portance du sol. Il faut pour cela saisir la charge par roue, la pression des pneus et la teneur en argile de la terre, qui sont normalement connues, ainsi que la capacité d'absorption du sol, qui peut être déterminée à l'aide de photos. Et on voit tout de suite si le sol se trouve dans la zone verte ou la zone rouge.

Hansueli Dierauer, FiBL

### Conseils Grandes cultures

→ [raphael.charles@fibl.org](mailto:raphael.charles@fibl.org)  
fibl.org  
tél. 062 865 17 25



## Discuter des systèmes d'élevage



Les cochons bio doivent pouvoir accéder à un parcours bétonné ou enherbé. Les deux demandent une bonne gestion du point de vue du bien-être animal et des émissions de gaz à effet de serre et de nutriments. Dans le cadre du pro-

jet POWER, le FiBL a étudié comment rendre plus attractifs les parcours avec douches, les râteliers à fourrages grossiers ou les aires de fouissage, mais aussi des solutions pour l'élevage permanent ou partiel en plein air. Le FiBL va présenter les connaissances acquises et les discuter avec les agricultrices et agriculteurs lors d'une session en ligne avec des chercheurs allemands et autrichiens. Et un nouveau film présente (en allemand sous-titré français) la «caravane pour les truies» développée par un praticien et qui permet un élevage porcin respectueux du sol sur des herbages permanents. *Mirjam Holinger, FiBL*

### Session en ligne et film

La session gratuite «Schweinehaltung in D-A-CH - Freie Schweine, heile Welt?» se tiendra en ligne les 16 et 17 novembre 2021 de 14 à 16 heures. Inscription nécessaire.

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

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

Films > «Sau Karavan...» (D sous-titré F)

### Recherche Production porcine

→ [mirjam.holinger@fibl.org](mailto:mirjam.holinger@fibl.org)  
fibl.org  
tél. 062 865 72 24



## Planter des arbres fruitiers



Toute la période hivernale, donc pendant le repos de la végétation, offre en principe de bonnes conditions pour la plantation des cultures fruitières. Les conditions sont souvent idéales à la fin de l'automne vu que le sol va bien se

raffermir et que les arbres peuvent encore croître après la plantation et donc redémarrer plus vigoureusement au printemps. Il y a encore en plus comme avantages que le risque d'une période de sécheresse après la plantation est plus faible que lors d'une plantation en fin d'hiver et que les fluctuations des températures sont moins fortes qu'au printemps. Lors de la plantation, il est essentiel de veiller à ce que la terre ne soit ni gelée ni trop mouillée. Si les arbres ne peuvent pas être plantés directement à réception de la pépinière, ils doivent être entreposés en jauge dans un endroit à l'abri des rongeurs et qui permet

aux racines d'être toujours humides.

*Fabian Baumgartner, FiBL*

### Informations supplémentaires

Recommandations variétales, adresses etc.

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

Arboriculture > Variétés, plants

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

### Conseils Arboriculture

→ [flore.araldi@fibl.org](mailto:flore.araldi@fibl.org)  
fibl.org  
tél. 062 865 17 26



## Cartes et graphiques interactifs

Le FiBL mise depuis plus de quarante ans sur la recherche pratique et la collaboration avec des producteurs bio novateurs. Les cartes interactives du FiBL donnent une vue d'ensemble des plus de 200 essais «on farm» en cours chaque année dans les domaines des grandes cultures, des cultures spéciales et de la production animale. Ces cartes viennent d'être remises au goût du jour.

Un autre outil interactif est disponible depuis cette année: Après avoir depuis longtemps présenté de manière interactive les chiffres mondiaux de l'agriculture biologique, des graphiques interactifs illustrent maintenant aussi l'agriculture biologique suisse. Les données ont été actualisées et montrent maintenant les chiffres de 2020. *lua*

### Cartes interactives

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

Recherche: «réseau d'essais»

### Graphiques interactifs (en allemand)

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Aktuell >

Zahlen und Fakten Biolandbau > Schweiz



## Première série podcast «FiBL Focus»

Le thème de la première émission de «FiBL Focus» est l'éthique animale. Florian Leiber, le chef du département des Sciences animales agricoles du FiBL, explique pourquoi aucun type d'élevage ne peut être respectueux des animaux, et aussi pourquoi être tué n'est pas le plus grand problème des animaux agricoles. Et il parle du dilemme de l'obligation de choisir entre durabilité et bien-être animal. Ce podcast en allemand peut être écouté sur Spotify, Apple Podcast et d'autres fournisseurs de podcasts. *lua*

 [www.fibl.org](http://www.fibl.org) > Infothek > Podcast

## Nouveau conseiller arbo

Fabian Baumgartner travaille au FiBL depuis 2018 comme technicien d'essais en arboriculture, et maintenant il est conseiller arbo. Il complète l'équipe autour d'Andreas Häseli et de Thierry Suard, et il est aussi l'interlocuteur pour une culture de niche, le sapin de Noël. Cet automaticien de métier avait auparavant fait à la ZHAW de Wädenswil des études d'ingénieur en environnement avec spécialisation en agriculture et horticulture biologiques et fait un stage au FiBL. *tre*

→ [fabian.baumgartner@fibl.org](mailto:fabian.baumgartner@fibl.org)  
tél. 062 865 17 37



## Du plastique dans les sols

L'agriculture utilise énormément de plastiques, par exemple comme films de mulchage ou pour les tunnels, et il s'y rajoute beaucoup de microplastiques provenant de l'usure des pneus ou de déchets, mais les effets sur la santé du sol ne sont pas connus. Dans le projet MINAGRIS (micro- et nano-plastiques dans les sols agricoles) financé par l'UE, le FiBL étudie avec des partenaires de douze pays européens comment le plastique influence la biodiversité du sol, les prestations écosystémiques qui lui sont liées et la productivité agricole. Il y a en tout onze études de cas comprenant chacune au moins dix entreprises agricoles. L'une d'elle est en Suisse. Le projet met à disposition des méthodes et une app pour smartphone qui aident les agricultrices et les agriculteurs à évaluer la pollution de leurs sols. Et ils sont aussi aidés dans leurs efforts pour diminuer le plastique. *Andreas Fliessbach, FiBL*

 [minagris.eu](http://minagris.eu) (en anglais)



## Analyses de fourrages

Avant l'affouragement d'hiver, c'est le moment de faire faire une analyse de ses ensilages d'herbe et de maïs. L'analyse des fourrages grossiers renseigne sur leurs teneurs en éléments comme les protéines brutes, les cendres et les fibres, mais calcule aussi les teneurs en protéines (PAIE/PAIN) et en énergie nette (NEL/NEV). Le FiBL propose ce service à tous les agriculteurs pour 50 francs plus TVA par échantillon. Le formulaire de demande est disponible en ligne. *Andrea Steiner, FiBL*

→ [andrea.steiner@fibl.org](mailto:andrea.steiner@fibl.org)  
tél. 062 865 04 61

 [www.fibl.org](http://www.fibl.org) > Services > Laboratoire/Analyses > Laboratoire de sciences animales > Analyse d'aliments...

## Une distinction pour une plateforme

Le FiBL suisse gère avec des partenaires la plateforme en ligne «Organic Farm Knowledge» qui, en donnant accès à des informations et à des outils sur l'agriculture biologique, favorise les échanges de connaissances entre l'agriculture, la vulgarisation et la recherche. Cette plateforme a reçu un des prix du concours «Digital Excellence in Agriculture in Europe and Central Asia». Ce concours, qui a été lancé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'International Telecommunication Union (ITU), distingue des procédés éprouvés et des solutions novatrices qui font avancer la numérisation dans l'agriculture. *tre*

 [organic-farmknowledge.org](http://organic-farmknowledge.org)





- ✓ 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.

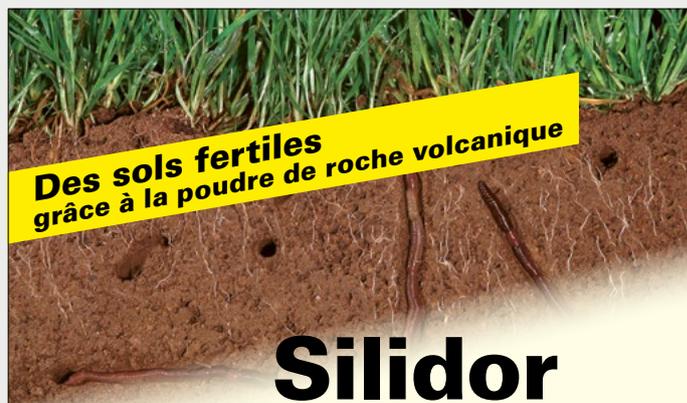
## Maintenant actuel

### Luzerne

Le fourrage structuré de qualité

**fourrages de votre Landi**

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



**Des sols fertiles grâce à la poudre de roche volcanique**

# Silidor

L'activateur de sol

- ✓ Riche en éléments nutritifs et en oligoéléments
- ✓ Favorise une structure grumeleuse
- ✓ Accroît la capacité de stockage des éléments nutritifs et de l'eau
- ✓ Crée un environnement idéal pour les plantes et les micro-organismes
- ✓ Réduit les odeurs du lisier



**bio**

**Appel gratuit 0800 80 99 60**  
[landor.ch](http://landor.ch)

**LANDOR**  
Avec vous, aujourd'hui et demain  
[www.landor.ch](http://www.landor.ch)



# Votre avenir sera électrique

## Nissan e-NV200 + 5 ans de garantie

Notre fourgon urbain 100 % électrique vous accompagne sur la voie du succès. Jusqu'à 4 m<sup>3</sup> pour votre chargement, recharge rapide, autonomie max. de 300 km.<sup>1</sup>

**Dès Fr. 31 990.- (hors TVA)<sup>2</sup>**

**5 ANS DE GARANTIE**  
POUR LE NISSAN e-NV200<sup>3</sup>  
100 000 KM

**NISSAN INTELLIGENT MOBILITY**

<sup>1</sup>En cycle urbain WLTP. <sup>2</sup>Prix catalogue Fr. 36 250.- ; moins bonus Top Nissan Fr. 4260.- ; prix promotionnel Fr. 31 990.-, hors TVA. Prix conseillé. Offre réservée aux professionnels, valable jusqu'au 31.12.2021 ou jusqu'à nouvel ordre, chez les agents Nissan participants en Suisse. <sup>3</sup>5 ans/100 000 km de garantie, correspondant à 3 ans de garantie constructeur + 2 ans d'extension de garantie Nissan 5 ★/100 000 km. Au premier terme échu. L'extension de garantie est un contrat géré par un partenaire-assureur de Nissan. Les conditions complètes de l'extension de garantie NISSAN 5 ★ sont à consulter chez l'agent Nissan participant qui tient le contrat à votre disposition. Détails sur [www.nissan.ch](http://www.nissan.ch)

# «Ils veulent de la joie et des délices»

Jürg Schenkel a dirigé pendant quinze ans le marketing de Bio Suisse. Il est parti vers le sud pour sa retraite.

Lorsque vous avez postulé à Bio Suisse, le chiffre d'affaires du Bourgeon dépassait à peine le milliard de francs, il y en aura bientôt quatre. Comment cela a-t-il été possible? Jürg Schenkel: Au début, le bio était plutôt quelque chose pour les marginaux, il était associé à des renoncements et avait l'image «sockolis-macramé». Et le bio n'inspirait pas toujours confiance. C'était la raison de notre slogan «S'il y a le Bourgeon dessus, c'est bio dedans». Ensuite toujours plus de gens se sont intéressés à la durabilité et à un mode de vie plus sain. Mais ils voulaient quand même éprouver de la joie et du plaisir gustatif, c'est-à-dire non pas mordre dans une poignée de terre mais dans une pomme saine et croquante. Le bio proposait cela, mais il n'était pas connu. Le slogan «Bourgeon Bio. Le goût du vrai.» a remis le goût au centre du village et marqué le début de l'orientation d'après les besoins de la clientèle. Le centre n'était plus ce que nous faisons mais ce que les clients reçoivent. Un changement de paradigme pour Bio Suisse. Nous avons aussi commencé à beaucoup investir dans la promotion. Avant on disait: Allez et achetez. Je voulais absolument que nous soyons visibles dans les points de vente: Venez et achetez.

**Un produit qui sort par exemple d'un extrudeur, est-ce que ça a quand même encore un goût authentique?**

Le goût authentique persiste si on transforme avec ménagement. Il n'est effectivement plus tout à fait le même à la sortie de l'extrudeur, mais il y a des produits qu'on ne peut pas fabriquer autrement et qui correspondent à un style d'alimentation moderne. Par exemple les ersatz de viande.

**Bio Suisse a des partenaires commerciaux puissants. Comment peut-elle conserver sa souveraineté?**

Notre Cahier des charges est une partie de la force de notre marque, de notre image. Les transformateurs et les commerçants le savent, et c'est une des raisons pour qu'il y en ait autant qui misent sur le Bourgeon.

**L'image du Bourgeon doit être très bonne. Même la Migros a finalement décidé de l'utiliser à partir du printemps prochain. Qu'est-ce que cette étape représente pour vous?**

Un aboutissement et une confirmation de la justesse du travail de Bio Suisse, qui va des producteurs au marketing en passant par tout le secrétariat. Le fait que Migros dise oui au Bourgeon est aussi pour moi une grande source de joie, l'heureuse conclusion de nombreuses années de culture des relations.

**Qu'est-ce que vous pensez, sur quels autres rayons va-t-on trouver le Bourgeon à l'avenir?**

Il y aura davantage de canaux. Le commerce en ligne va assurément prendre plus d'importance dans le secteur alimentaire comme il le fait déjà pour le non food. Un jour les achats seront livrés devant la porte par des voitures autonomes ou sur



le balcon par des drones. Il y a infiniment de possibilités. Nous devons donc aussi être visibles dans le commerce en ligne, et nous y travaillons. Le secteur convenience progresse aussi, et les magasins ont réalisé que le bio est important pour eux.

**Bio Suisse n'a que peu d'influence sur les marges du commerce de détail. Cela a-t-il parfois été frustrant?**

Nous réfléchissons bien sûr aux marges avec nos partenaires commerciaux, mais nous nous concentrons clairement sur des prix aux producteurs qui honorent leurs prestations et leur permettent de vivre. Si le consommateur n'accepte plus le prix de vente, le commerce se casse aussi la figure... et donc réagit.

**Et diminue ses marges ou les prix aux producteurs.**

Je crois que ça va finalement être les deux. Les prix bio auront tendance à baisser, mais en Suisse on résoudra ça dans un rapport assez équitable et pas de manière à ce que les uns doivent être les seuls à en souffrir et que les autres continuent de profiter – car à long terme cela ne peut fonctionner qu'en partenariat.

**Comment le bio va-t-il se développer à l'avenir?**

La constatation que l'agriculture bio propose des solutions va faire augmenter la demande pour ses produits. Le marché bio va continuer de croître. Du côté des produits et de marques comme Bio-UE, Demeter et des marques commerciales, mais aussi avec de nouveaux labels, par exemple pour la permaculture. Cela va exercer un peu de pression sur le Bourgeon, mais chaque produit bio qui remplace un produit conventionnel est positif. Quelle que soit la sévérité de son cahier des charges, Demeter, Bourgeon, Kag Freiland, Bio-UE, il sera de toute façon meilleur pour notre monde. Je suis convaincu que la concurrence va stimuler la créativité de Bio Suisse et que le Bourgeon va rester la principale marque bio en Suisse.

*Interview: Stephanie Fuchs*

Version longue de l'interview:

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

## Il faut déposer les projets Grandes cultures 2023

Bio Suisse investit chaque année une partie des contributions des agricultrices et agriculteurs Bourgeon dans des projets pour le développement des grandes cultures bio. En plus des projets pluriannuels en cours, il y a pour 2023 quelque 200 000 francs à disposition pour le financement de nouveaux projets.

### Les priorités pour 2023

La tendance vers une nourriture végétane ou végétarienne et en tout cas moins carnée se maintient. Ce sont donc les projets centrés sur les légumineuses à graines et l'avoine pour l'alimentation humaine ainsi que d'autres grandes cultures spéciales ou priorisées par Bio Suisse qui ont le plus de chances d'être soutenus. Les projets pour les légumineuses à graines et les protéagineux fourragers restent toujours importants. Vu que c'est un champ thématique prioritaire pour Bio Suisse, on cherche aussi des projets sur des systèmes culturaux novateurs centrés sur la fertilité du sol, la formation de l'humus, la gestion de l'eau, la fertilisation, la régulation des adventices, la santé des plantes, la diversité végétale, les techniques agricoles ou le travail réduit du sol.



Priorité aux projets centrés sur les légumineuses à graines pour l'alimentation humaine.

### Critères de sélection des projets

Les proposantes et proposant peuvent déposer une seule demande par projet, et cela pour une durée maximale de quatre ans. La sélection des projets se base sur les critères suivants:

- Importance de la surface pour l'agriculture biologique ou potentiel d'augmenter la surface en agriculture biologique
- Recherches nécessaires sur des défis en grandes cultures
- Forte demande du marché et potentiel commercial important
- Importance pour la diversification des rotations culturales
- Effet positif pour l'image de l'agriculture biologique (nouveau créneau)
- Innovation (agrodiversité)

Les projets doivent posséder un caractère scientifique, et les connaissances qu'ils permettent d'acquérir doivent ensuite être mises à disposition des producteurs-trices Bourgeon lors de visites de cultures ou par des publications dans les médias spécialisés. Une collaboration avec un institut de recherche ou un service cantonal de vulgarisation présente donc de nombreux avantages.

### Octroi des contributions

Lors d'une première étape, les propositions de projets sont jugées et évaluées par le Groupe spécialisé Grandes cultures de Bio Suisse. C'est ensuite la Commission du Savoir (CS), qui est directement subordonnée au Comité de Bio Suisse, qui valide les propositions. Les projets consacrés exclusivement à la promotion des ventes ou à des investissements pour des machines ne sont pas financés. Les contributions aux projets sont versées une fois par année après réception et adoption du rapport intermédiaire obligatoire pour chaque projet.

### Délais et formulaire de demande

Les proposantes et proposant peuvent déposer leurs projets jusqu'au 12. 2. 2022. C'est en mai 2022 que la CS décidera quels projets seront soutenus en 2023. Les projets doivent être déposés en utilisant le formulaire officiel disponible en ligne. *Hanna Marti, Bio Suisse*

📄 [partner.bio-suisse.ch](http://partner.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Fédération interne > Projets grandes cultures

## Au total 33 recours

Dans le cadre de la procédure de promulgation ordinaire, les organisations membres (OM) de Bio Suisse avaient jusqu'à fin septembre pour recourir contre les modifications des règlements du Cahier des charges Bourgeon prévues pour 2022. Il y a eu au total 33 recours déposés à temps par six OM. Il faut au moins trois recours pour bloquer l'introduction d'une modification de règlement. Bio Suisse recherche de toute façon toujours le dialogue avec les recourants.

Tous les chapitres et articles du Cahier des charges contestés sont énumérés ci-après. On pourra voir à partir de décembre sur le site internet de Bio Suisse et dans le numéro de décembre du Bioactualités quelles modifications des règlements vont définitivement entrer en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2022. *schu*

### Production végétale et animale

- Chapitre 1, divers articles sur le principe de globalité (pour le 1. 1. 2023): 2 recours
- Article 2.6.3.2, Produits phytosanitaires autorisés, (utilisation du cuivre en viticulture): 1 recours
- Chapitre 4, divers articles sur l'alimentation des ruminants: 4 recours

### Transformation et commerce

Chapitre 2, Lait et produits laitiers:

- Article 2.1, Exigences générales: 4 recours
- Article 2.1.1, Ramassage et réception du lait: 3 recours
- Divers articles, Procédés de transformation: 2 recours
- Divers articles, Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques: 2 recours
- Divers articles, Désignation (sauf «pasteurisation haute»): 2 recours
- Divers articles, Désignation «Pasteurisation haute dans la liste des ingrédients»: 2 recours
- Divers articles, par exemple sur le yogourt, le beurre, le fromage, les desserts: chacun 1 recours

### Contacts et informations

→ Agriculture

[sara.gomez@bio-suisse.ch](mailto:sara.gomez@bio-suisse.ch)  
tél. 061 204 66 38

→ Transformation et commerce

[desiree.isele@bio-suisse.ch](mailto:desiree.isele@bio-suisse.ch)  
tél. 061 204 66 16

📄 [partner.bio-suisse.ch](http://partner.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Fédération interne > Promulgations

## Événement médiatique

L'agriculture bio permet volontiers aux gens de voir comment elle produit – afin qu'ils soient bien informés et achètent bio. Lors d'un récent événement médias, Bio Suisse et le FiBL ont illustré le système bio en prenant dans une ferme bio l'exemple de la vache et du climat. Le motif était la coopération pour une étude préliminaire commune sur les possibilités d'arriver à une agriculture biologique climatiquement neutre (voir page 10). L'exposé de Knut Schmidtke (FiBL) a été suivi par une table ronde avec notamment Eva Wyss (WWF) et Salome Hofer (Coop). Des postes dans les champs et l'étable ainsi que vers l'installation de biogaz ont permis à des experts d'être à disposition de la quinzaine de journalistes présents. Ces spécialistes ont fourni des explications à l'aide d'exemples concrets et ont éveillé l'intérêt pour le thème. *David Herrmann, Bio Suisse*



Les médias dans la ferme Agrino, Remetschwil AG.

## L'AD en livestream

Les paysannes et paysans Bourgeon et autres personnes intéressées pourront pour la première fois suivre en ligne l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse du 17. 11. 2021 à Olten. Les personnes qui demanderont le jour de l'AD un code de connexion pourront être virtuellement présentes par diffusion vidéo (voir ci-dessous les instructions pour la connexion). Les prises de paroles et les votes restent réservés aux délégués qui seront sur place et il n'y aura pas de votes parallèles en ligne.

La cérémonie du jubilé des 40 ans de Bio Suisse qui se déroulera à partir de 16h30 avec des invités pourra aussi être streamée confortablement depuis chez soi. Son programme comprend une table ronde modérée par le journaliste de la RTS Ueli Schmeizer, un documentaire sur le jubilé réalisé par le cinéaste multilatéral Simon Baumann et des intermèdes musicaux avec le trio Pflanzplätz. *sf/schu*

### Connexion au livestream vidéo

- Ouvrir le site web [onlineevent.ch](http://onlineevent.ch) (voir lien complet ci-après)
- Entrer les données de contact; attention: cela n'est possible que le jour de l'AD
- Saisir le code de login reçu par courriel pour faire démarrer le livestream

 [www.onlineevent.ch/biosuissestramdv](http://www.onlineevent.ch/biosuissestramdv)

## Responsabilité sociale

Après la signature d'une convention de coopération dans le domaine de la gestion de l'eau (voir Bioactualités 8|21), Bio Suisse et Naturland se regroupent aussi dans le domaine de la responsabilité sociale. Cette fédération bio allemande fait dans ce domaine œuvre pionnière depuis bientôt vingt ans en contrôlant d'après son cahier des charges aussi les conditions de travail de tous les employés des entreprises qu'elle certifie. Bio Suisse entre maintenant dans ce système de contrôle développé par Naturland et va ainsi, selon son directeur Balz Strasser, améliorer substantiellement ses propres mécanismes de contrôle. Les deux fédérations prévoient aussi des formations communes pour les organismes de contrôle ainsi qu'une poursuite étroitement coordonnée du développement de leurs activités et cahiers des charges. *schu*



Balz Strasser et Steffen Reese.

## Porcs à l'engrais: Alimentation 100 % bio dès 2022

Le Cahier des charges de Bio Suisse stipule que les porcs d'engraissement Bourgeon doivent recevoir à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022 100 % d'aliments bio (excepté les sous-produits de laiterie). L'affouragement à 95 % biologique n'est plus permis. Les producteurs concernés feront donc bien d'acheter à temps les aliments 100 % bio dont ils ont besoin. Vu qu'il faut s'attendre à une augmentation des valeurs AGPI (acides gras polyinsaturés) et des indices d'iode, les acheteurs se sont

d'ores et déjà déclarés prêts à modifier les valeurs limites pour la qualité de la graisse. Les valeurs et déductions du tableau ci-dessous sont valables à partir du 1<sup>er</sup> mars 2022 et provisoirement limitées à deux ans. Les producteurs qui sont déjà passés à une alimentation 100 % bio pour leurs porcs d'engraissement peuvent bénéficier déjà maintenant de ces modifications et doivent pour cela s'annoncer à leur marchand ou acheteur. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

### Qualité de la graisse: Nouvelles valeurs limites

Pourcentage d'AGPI	Indice d'iode	Déductions par kilo de poids mort
15,6–16,5 %	70,1–72,0	0.01 Fr.
16,6–17,5 %	72,1–74,0	0.10 Fr.
17,6–18,5 %	74,1–76,0	0.50 Fr.
18,6–19,5 %	76,1–78,0	0.70 Fr.
dès 19,6 %	dès 78,1	1.00 Fr.

Le passage à une alimentation porcine 100 pourcents bio peut avoir des répercussions sur la qualité. Ces nouvelles valeurs et déductions sont valables depuis mars 2022. *Source: Bio Suisse*

## Bovins

Bien que le prix pour les bêtes d'étable bio ne soit actuellement «que» au même niveau que celui pour le bétail de boucherie conventionnel, il s'agit d'un niveau de prix relativement haut. On cherche néanmoins à obtenir à moyen terme un prix qui tienne compte de la plus-value bio. La demande pour la viande de bœuf bio est de manière générale très forte et ne peut pas être couverte par l'offre actuelle. Les bovins de pâturage bio sont particulièrement recherchés et il y a dans ce domaine un immense potentiel de croissance. On cherche donc d'urgence de nouveaux producteurs de bovins de pâturage venant de fermes laitières et/ou de vaches mères. Les producteurs intéressés peuvent s'annoncer à Linus Silvestri AG. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

## Toutes les infos marchés

Prix de référence, recommandés etc.:

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

# Agenda

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

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

## Transformation fermière

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

## Formation bio

### Reconversion à l'agriculture bio

Cours obligatoires

**AGRICULTURE, VITICULTURE, ESPACES VERTS**  
Cours de reconversion à Bio Suisse, 2 journées de cours de base obligatoires

**Dates et lieu**  
2 matinées et une journée en ligne

**1<sup>ère</sup> session:**  
23.11.2021, 9-12.30 h  
24.11.2021, 9-12.30 h  
30.11.2021, 9-16.30 h  
**2<sup>ème</sup> session:**  
01.02.2022, 9-12.30 h  
02.02.2022, 9-12.30 h  
08.02.2022, 9-16.30 h

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

## VITICULTURE

Cours de reconversion à Bio Suisse, 2 journées de cours de base obligatoires

**Dates et lieu**  
2 matinées et 1 jour, en ligne  
**1<sup>ère</sup> session:**  
23.11.2021, 9-12.30 h  
24.11.2021, 9-12.30 h  
08.03.2022, 8-17 h  
**2<sup>ème</sup> session:**  
01.02.2022, 9-12.30 h  
02.02.2022, 9.30-12.30 h  
08.03.2022, 8-17 h

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

## COMMUNES ET ESPACES VERTS

Cours de reconversion à Bio Suisse, 2 journées de cours de base obligatoires

**Dates**  
**1<sup>ère</sup> session:**  
23, 24 nov. 2021 et 3 mai 2022  
**2<sup>ème</sup> session:**  
1<sup>er</sup>, 2 février et 3 mai 2022

**Informations et inscriptions**  
Merci de s'inscrire par téléphone ou par courriel.  
tél. 021 614 24 35  
[formation@prometerre.ch](mailto:formation@prometerre.ch)

## Arboriculture

### Séminaire cerises et pruneaux

Venez vous informer sur les acquis les plus récents dans le monde des fruits à noyau: soins aux cultures et gestion d'exploitation, protection phytosanitaire du futur, commerce en ligne, itinéraires culturels, la question des variétés, marché, marketing, qualité, nouveaux concepts d'emballage. Façonnez le futur de la production de fruits à noyau à l'aide du savoir de conférenciers compétents venus de Suisse et de l'étranger. Deux jours de conférence, d'échange avec des professionnels de la production, du commerce, de la vulgarisation et de la recherche vous révéleront les secrets de la réussite en production.

**Date et lieu**  
25 et 26 novembre 2021  
Bernexpo, Berne

**Organisation**  
Centre de produits Cerises, Pruneaux de la Fruit-Union Suisse, Swisscofel

**Programme détaillé, informations et inscriptions**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda

## Grandes cultures

### Atelier betteraves sucrières

Échanges et exposés techniques sur les thèmes actuels de la culture biologique de la betterave sucrière. Visite guidée de la sucrerie d'Aarberg.

**Date et lieu**  
VE 26 novembre 2021

**Informations**  
Milo Stoecklin, FRI  
Raphaël Charles, FiBL

**Inscriptions**  
Secrétariat des cours, FiBL  
[cours@fibl.org](mailto:cours@fibl.org)  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda  
[anmeldeservice.fibl.org](http://anmeldeservice.fibl.org)

### Thé de compost et préparations biostimulantes en grandes cultures

Mieux comprendre la microbiologie des sols, sa diversité fongique et bactérienne, les cycles de la fertilité naturelle. Mettre en place des pratiques innovantes de thé de compost oxygéné, d'enrobages de semences et de préparations biostimulantes en grandes cultures.

**Date et lieu**  
JE 9 décembre 2021  
Suisse romande, lieu à confirmer

**Informations**  
Jean-Charles Devilliers, agriculteur et formateur; David Marchand, Marina Wendling, FiBL

**Inscriptions**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda  
[anmeldeservice.fibl.org](http://anmeldeservice.fibl.org)

### Thé de compost et préparations biostimulantes en viticulture

Mieux comprendre la microbiologie des sols, sa diversité fongique et bactérienne, les cycles de la

fertilité naturelle. Mettre en place des pratiques innovantes de thé de compost oxygéné et de préparations biostimulantes en grandes cultures.

**Date et lieu**  
VE 10 décembre 2021  
Suisse romande, lieu à confirmer

**Informations**  
Jean-Charles Devilliers, agriculteur et formateur; David Marchand, Marina Wendling, FiBL

**Inscriptions**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda  
[anmeldeservice.fibl.org](http://anmeldeservice.fibl.org)

## Journée grandes cultures, Vaud

La recherche, la vulgarisation et la pratique présentent en partenariat avec les cantons romands des sujets techniques et économiques actuels en grandes cultures bio. Tour d'horizon des projets de recherche en cours.

**Date et lieu**  
25 janvier 2022  
Vaud, lieu à confirmer

**Organisation**  
Marina Wendling, FiBL

**Programme détaillé, informations et inscriptions**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Agenda  
[anmeldeservice.fibl.org](http://anmeldeservice.fibl.org)

## Divers

### 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. Cette AD est la première qui pourra être suivie à distance en ligne par livestream.

**Date et lieu**  
ME 17 novembre 2021  
Théâtre municipal, Olten SO

**Informations**  
[www.partner.bio-suisse.ch](http://www.partner.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués

## 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 alimen-

tation 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

## Biofach

La foire Biofach est le lieu où les gens partagent leur passion pour les produits et le marché bio. C'est l'occasion parfaite pour les visiteurs de rencontrer des producteurs bio et de se laisser inspirer par les plus récentes tendances internationales du secteur bio. Pénétrez vous aussi dans un monde de produits bio et dégustez - all organic.

**Date et lieu**  
15-18 février 2022, Nürnberg D  
Avec des outils en ligne de communication et de prise de rendez-vous

**Informations**  
www.biofach.de

## Offres en allemand

### Ackerbau

#### Kartoffelbautagung

Fachreferate zu Innovationen im Biokartoffelbau, Vorstellung neuer Sorten, Erfahrungsaustausch.

**Wann und wo**  
MO 29. Nov. 2021  
Strickhof Lindau ZH, Agrovet

**Leitung**  
Hansueli Dierauer, FiBL  
tobias.gelencser@fibl.org  
Andreas Rüschi, Strickhof  
andreas.rueschi@strickhof.ch

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

#### Ackerbautagung

Überregionale Tagung zum Bioackerbau. Entwicklungen im Markt, Resultate aus der Forschung und Erfahrungen aus der Beratung zu Anbautechnik und

Sorten. Durchführung an mehreren Standorten.

**ACKERBAUTAGUNG MITTELLAND**  
DI 11. Jan. 2022, FiBL Frick AG  
**ACKERBAUTAGUNG OSTSCHWEIZ**  
DI 18. Jan. 2022  
Strickhof, Lindau ZH  
**ACKERBAUTAGUNG REG. BERN**  
DO 20. Jan. 2022  
Inforama Schwand, Münsingen BE

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

## Gemüsebau

### ProBio: Permakultur

Info- und Gründungsanlass  
Arbeitskreis Permakultur: Landwirtinnen und Landwirte sollen sich zu ihren Erfahrungen rund um die Permakultur austauschen und gemeinsam lernen können.

**Wann und wo**  
SA 20. Nov. 2021  
13.30-16.30 Uhr  
Schwand, Münsingen BE

**Auskunft**  
Mila Laager  
mila@permakultur-jetzt.ch  
Tel. 077 492 55 86

### Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis.

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

**Auskunft, Leitung**  
Anja Vieweger, FiBL  
anja.vieweger@fibl.org

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

### Jahrestagung Gemüsebau

Jährliches Treffen der Biogemüsebranche. Neuigkeiten aus Markt, Politik, Verbänden, der Fachgruppe Biogemüse sowie neue Richtlinien und Weisungen werden vorgestellt.

**Wann und wo**  
MI 19. Jan. 2022, Hotel Olten SO

**Auskunft, Kursleitung**  
Anja Vieweger, FiBL  
anja.vieweger@fibl.org  
Armelle RoCHAT, FiBL  
armelle.rochat@fibl.org

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org

www.bioaktuell.ch > Agenda  
anmeldeservice.fibl.org

## Tierhaltung, Tiergesundheit

### Schweinehaltung in D-A-CH

Freie Schweine, heile Welt?  
Erkenntnisse aus dem FiBL-Projekt «Power» zu Auslauf, Weide, Gesundheitsmanagement und betrieblicher Resilienz. Austausch mit Tierhaltern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

**Wann und wo**  
16.-17. Nov. 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 für die eigene Remontierung zu beachten ist - Milchmenge, Wasser, Fütterung, Mineralstoffe.  
Nachmittag: Weidemast und Ausmast, mit Übungen: Metzgergriffe und CH-Taxierungen.  
Besuch eines Halbtages möglich.  
Zweimalige Durchführung.

**Wann und wo**  
① MI 17. Nov. 2021  
Benken SG und Schönenberg ZH  
② MI 24. Nov. 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

### Schweinetagung

Neues aus Forschung und Beratung zur Bioschweinehaltung. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG Bioschweine Schweiz statt.

**Wann und wo**  
FR 21. Jan. 2022, FiBL, Frick AG

**Leitung**  
Barbara Früh, FiBL  
barbara.frueh@fibl.org  
Mirjam Holinger, FiBL  
mirjam.holinger@fibl.org

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

## Legehennenitagung

Morgen: aktuelle Themen rund um die Biolegehennenhaltung, neue Erkenntnisse aus der Forschung sowie Gelegenheit zur Diskussion.  
Nachmittag: Generalversammlung der IG Bioei Suisse.

**Wann und wo**  
MI 26. Jan. 2022, FiBL, Frick AG

**Leitung**  
Veronika Maurer, FiBL  
veronika.maurer@fibl.org

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

## Obstbau, Beeren

### Obstbautagung

Die jährliche Tagung für Praktiker, Forscherinnen und Berater zu Neuerungen im Bioobst- und Biobeerenanbau. Mit Beiträgen zu Anbautechnik, Pflanzenschutz, Sorten- und Unterlagenwahl sowie Informationen zu den Entwicklungen im Markt.

**Wann und wo**  
DO 27. Jan. 2022, FiBL, Frick AG

**Auskunft, Kursleitung**  
Thierry Suard, FiBL  
thierry.suard@fibl.org

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

## Verarbeitung, Vermarktung

### Faszination Fermentieren

Biogärung ist nicht nur Sauerkraut: Diese Konservierung eignet sich auch für typisch südländisches Gemüse und Obst. Eine kreative Art, die Palette der Direktvermarktung zu erweitern - vom Feld und Obstgarten bis ins Einmachglas.

**Wann und wo**  
MO 29. Nov. 2021  
Onlineveranstaltung

**Auskunft**  
Sigrid Alexander  
sigrid.alexander@fibl.org

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

## Développer l'agriculture biologique avec engagement.

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de personnes motivées et innovantes qui sont prêtes à s'engager pour le développement de l'agriculture biologique, du Bourgeon et du marché bio. Nous cherchons pour à partir d'avril 2022 pour cause d'élections de renouvellement complet

### au total cinq membres pour l'Instance de recours indépendante (IRI).

Deux des membres actuels se remettent à disposition et trois nouveaux sièges sont à pourvoir.

Avec vos collègues expérimenté-e-s de l'IRI, vous rendez des décisions de dernière instance sur les recours contre des décisions d'application concernant le Cahier des charges et les règlements. Sont contestables par cette voie des sanctions prononcées, dispensées ou refusées, des pénalités contractuelles, des taxes d'incitation, des interdictions de commercialisation définitives, des Attestations Bourgeon pour des produits importés, des licences de produits Bourgeon, des décisions de «bon à tirer», des autorisations exceptionnelles, des autorisations individuelles d'importation, des autorisations de transformation complète à l'étranger, des décisions de la Commission de la qualité concernant l'image de marque du Bourgeon.

Vous disposez de vastes connaissances et expériences avérées en agriculture biologique ainsi que dans la transformation et la commercialisation des produits bio, vous êtes intègre et avez du plaisir à évaluer des cas quelques fois très complexes. Le temps à investir s'élève à environ entre 4 et 8 jours de travail au maximum par année (séances, conférence téléphoniques y.c. travail de préparation). La langue des séances est l'allemand et les discussions peuvent avoir lieu en français.

L'IRI est élue par l'Assemblée des délégués et est indépendante de la direction stratégique et opérationnelle de la Fédération. Les personnes qui ont atteint 70 ans ne sont pas éligibles. Les membres de l'IRI ne peuvent siéger dans aucun autre organe de Bio Suisse sauf l'AD et ils ne peuvent avoir aucune relation de travail ou de mandat avec Bio Suisse ou avec les sociétés de certification. Les personnes ayant régulièrement des relations d'affaires avec Bio Suisse ou les sociétés de certification sont également inéligibles.

**Vous êtes intéressé-e-?** Alors contactez Diana Eggenschwiler, Gestion de la Fédération, tél. 061 204 66 97 ou Simon Buchli, IRI, tél. 079 686 99 18, et envoyez votre candidature à [verband@bio-suisse.ch](mailto:verband@bio-suisse.ch). Les documents (candidatures avec bref portrait) des candidat-e-s nominé-e-s pour l'élection seront publiés.

Le délai de dépôt est le **21 janvier 2022**.

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



# topsnap

## Le top des souricières.

- Facile à employer
- Évacuation des souris mortes sans les toucher
- Sûr pour les animaux et les utilisateurs
- Capture, capture et capture encore ...



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

SWISS MADE



Andermatt  
**Biocontrol**  
Suisse

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

## Lettre de lecteur

«Comment le mouvement bio doit-il gérer les maladies?»

À propos de la lettre de lecteur sur le covid, Bioactualités 8 | 21

La lettre de lecteur du numéro précédent posait la question si le mouvement bio doit s'immiscer dans le débat sur le covid. Il m'est venu quelques réflexions à ce sujet. Quand nos animaux ou nos plantes tombent malades ou meurent, nous sommes touchés au plus profond de nous-mêmes et nous faisons tout ce qui est possible en bio pour les sauver. Ce n'est pas pour rien que la Liste des intrants a passé de quelques pages à un gros fascicule. En effet, même nous, qui sommes experts en cycles naturels, nous utilisons des produits et des substances qui agissent sur les plantes comme des médicaments ou des vaccins. Et nous sommes reconnaissants aux spécialistes et aux scientifiques du FiBL qu'ils étudient les maladies, nous avertissent des dangers et testent des stratégies et des produits qui nous permettent d'y réagir en agriculture biologique.

Si la bactérie *Xylella fastidiosa* arrive en Suisse, nous devrions être préparés pour protéger nos cultures contre elle. Aussi en agriculture biologique. On peut douter que notre expertise des cycles de la nature suffise pour enrayer cette menace. Une horticultrice baléare de mes amis m'a raconté qu'on y a pendant trop longtemps pas remarqué combien de plantes sont

déjà atteintes par la xylella et qu'une catastrophe est en train de s'annoncer. C'est étrange de voir à quel point la xylella et le covid se ressemblent sur certains points, car les deux sont contagieux avant qu'on en remarque les symptômes.

Nous pourrions bien sûr nous élever aussi dans ce cas contre les mesures de quarantaine et nous demander si les spécialistes qui ont étudié la bactérie veulent seulement provoquer la panique comme l'a prétendu une initiative lancée en Italie. Mais cela pourrait nous coûter la vie de l'agriculture biologique. En tant qu'horticulteur, je n'aimerais pas laisser mes plantes se faire contaminer et, s'il y avait un produit biologique capable de l'empêcher, je l'utiliserais aussi souvent qu'il serait nécessaire et recommandé.

Je veux aussi aborder la question de la justification éthique des essais sur les animaux lors du développement de médicaments: Pour notre alimentation, plus de 75 millions d'animaux sont tués chaque année en Suisse et 40 autres millions à l'étranger. Demandons-nous aussi s'il est éthiquement justifiable de sacrifier la vie de ces animaux alors qu'on peut consommer les calories dont nous avons besoin sous une forme végétale qui est bien plus efficiente?

Peter Müller, Horticulteur bio  
Lupfig AG

# BIO

Actualités



# Nourriture intellectuelle et alimentation animale

Commandez un exemplaire d'essai:

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

Tél. 061 204 66 66, [edition@bioactualites.ch](mailto:edition@bioactualites.ch), [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

**ACTION**



## Aliments UFA de démarrage pour un départ réussi



### UFA 274

- Excellente appétence
- Levures vivantes soutenant la flore ruménale

### Rabais Fr. 2.–/100 kg

sur l'assortiment UFA bio pour vaches laitières, y compris compléments de régime UFA, jusqu'au 03.12.21

ufa.ch

Dans votre  
**LANDI**

## Développer l'agriculture biologique avec engagement.

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de personnalités motivées et novatrices qui sont désireuses de poursuivre le développement de l'agriculture biologique, du Bourgeon et du marché bio. Nous cherchons pour cause de démissions

### un nouveau membre pour le Comité

qui puisse y collaborer à partir du printemps 2022.

Vous dirigez avec vos collègues expérimentés du Comité, l'instance supérieure de pilotage, les destinées de la Fédération et de la marque Bio Bourgeon. Vous déterminez de manière décisive l'avenir de Bio Suisse en suivant son Concept directeur et vous définissez ses buts stratégiques ainsi que les conditions d'octroi des licences. Vous dirigez personnellement le dicastère des finances et vous surveillez le respect du budget, contrôlez la phase de budgétisation ainsi que la vérification des comptes et leur bouclage. Vous jouez un rôle prépondérant en collaboration avec les organisations membres et les principaux partenaires de la filière de création de valeur de l'agriculture biologique suisse. Le Comité dirige les trois Commissions spécialisées qui lui sont subordonnées et les trois Commissions de labellisation, et il pilote le secrétariat de Bâle.

Vous possédez de solides connaissances du mouvement bio, de l'agriculture bio et du marché bio. Vous avez l'habitude du travail associatif ou vous avez déjà assumé des responsabilités dans des instances bénévoles. Il faut compter env. 30 jours de travail par année (séances et assemblées). Les séances se déroulent en allemand.

L'élection des membres du Comité se déroulera lors de l'Assemblée des délégués du 13 avril 2022. Les membres du Comité sont élus pour quatre ans et sont rééligibles (au maximum quatre mandats). La période d'exercice actuelle dure jusqu'au printemps 2024. Ne sont pas éligibles les personnes qui ont un rapport contractuel de travail avec Bio Suisse, qui sont régulièrement en relation d'affaires avec elle ou qui ont atteint l'âge de 70 ans.

**Êtes-vous intéressé-e?** Alors annoncez-vous à l'une des 33 organisations membres qui sont chargées de porter les candidatures et de les transmettre à Bio Suisse d'ici au **21 janvier 2022** à [verband@bio-suisse.ch](mailto:verband@bio-suisse.ch). Le Président de Bio Suisse, Urs Brändli (055 284 21 82), et son directeur, Balz Strasser (061 385 96 27), répondront volontiers à vos questions. Afin de promouvoir la proportion de femmes au comité, nous accueillons particulièrement les candidatures des femmes.



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