

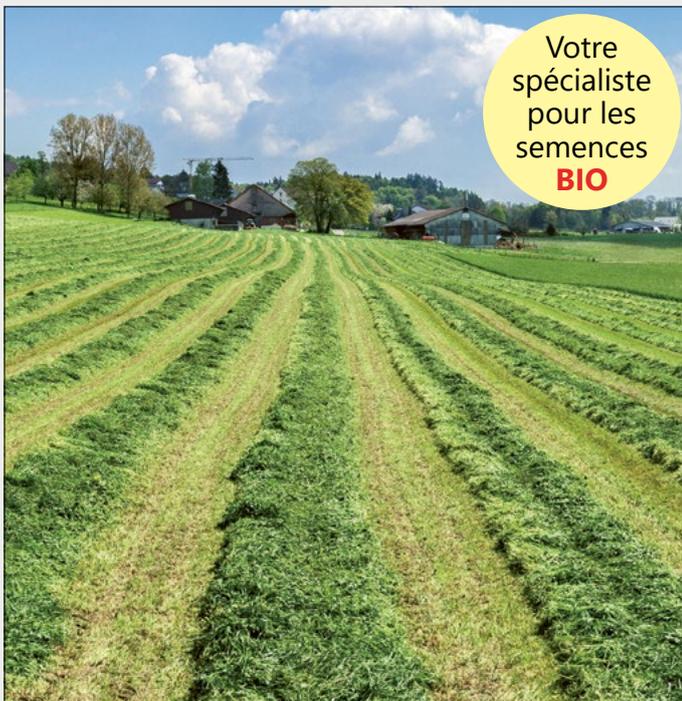
BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

2123





Votre
spécialiste
pour les
semences
BIO

OHS Otto
Hauenstein
Semences

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

www.hauenstein.ch Livraison à domicile: rapide et fiable

SILVESTRI
seit 1927

SILVESTRI AG

Partenaire système pour
animaux de rente
94501 Schingen
077 757 1100
info@silvestri.ch
www.sag.ch

Commercialisation et conseil :

Astrid Oetiker, Vorderthal /SZ	079 927 08 43
Michael Haberli, Oberogg /A	076 683 61 15
Pily Moreno, Rebstein /SG	079 839 94 78
Adrian Schuch, Wila /F	076 361 48 30

Nos débouchés se développent de manière très satisfaisante. Nous cherchons d'autres producteurs, des partenaires pour la production de :

Silvestri Veau de lait, Demeter: Vaches, taureaux, bœufs et génisses, et remotes d'engraissement Bio.

Nous avons également des solutions très intéressantes pour les exploitations en reconversion bio

Vous êtes intéressés ? N'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller

Profitez dès maintenant du
prix de la vache bio Silvestri !

Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
Bioattualità (I)
32^{ème} année, 2023
Numéro 2 | 23 du 3.3.2023
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 >
Actualités > Magazine

Tirage

Allemand: 7815 Exemplaires
Français: 1353 Exemplaires
Italien: 317 Exemplaires
Total exemplaires imprimés: 10 191
Total exemplaires envoyés: 9 485
(certification notariale 2022)

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Éditeurs

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

Concept graphique

Büro Häberli
www.buerohaeberli.ch

Papier

BalancePure, Blauer Engel, EU
Ecolabel, 100 % fibres recyclées
FSC

Traduction

Manuel Perret (sauf indication
contraire et sauf les textes de
Claire Berbain)

Rédaction du Bioactualités

Stephanie Fuchs (sf), Rédactrice en
chef, Bio Suisse
Beat Grossrieder (bgo), FiBL
Jeremias Lütold (jlu), FiBL
Claire Berbain (cb), Bio Suisse
Theresa Rebholz (tre), FiBL
Ann Schärer (ann), FiBL
René Schulte (schu), Bio Suisse
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 63

Rédaction de bioactualites.ch

Ania Biasio (anb),
Rédactrice en chef
Flore Araldi (far)
Serina Krähenbühl (skr)
Simona Moosmann (msi)
Nathaniel Schmid (nsc); FiBL
redaktionwebsite@bioaktuell.ch

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Publicité

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

Abonnements et édition

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

Télécharger le magazine (PDF)

www.bioactualites.ch >
Actualités > Magazine
Utilisateur: bioactualites-2
Mot de passe: ba2-2023

www.bioactualites.ch

Page de couverture: La viticulture bio a le vent en poupe, en témoignent l'insolente progression des surfaces certifiées. Le parcours de reconversion n'en reste pas moins délicat. Coup de projecteur dans notre dossier à partir de la page 6. Photo: Claire Berbain

Table des matières

À la une

Viticulture

- 6 La vigne en bio, oui, mais sous conditions
- 8 À la vigne, le passage au Bourgeon n'est pas aisé

Agriculture

Contrôles bio

- 10 Des contrôles réguliers sont et restent importants

Ruminants

- 12 Verminoses: bien gérer la pâture

Bovins

- 14 Vers une vache idéale pour la pâture

International

- 16 Une aubaine aromatique

Société

- 18 S'acclimater à d'autres milieux

Sécurité alimentaire

- 20 Le bio peut-il nourrir le monde?

- 23 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

Huiles végétales

- 24 Pression à froid: Pas plus de 37 degrés

Bio Suisse et FiBL

FiBL

- 26 50 ans du FiBL: Interview avec Hansueli Dierauer
- 28 Nouvelles

Bio Suisse

- 29 Nouvelles

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 30 Marchés et prix
- 31 Agenda / Petites annonces

Viticulture, futur atout de Bio Suisse?

Quel autre secteur peut se targuer de connaître un tel niveau de reconversions? La viticulture bio connaît une progression fulgurante sur le terrain, portée par un marché dont la tendance est à la hausse. Elle demeure cependant un secteur à part entière, caractérisé par une grande variété de modes de commercialisation et des contraintes agronomiques sensiblement différentes par rapport au reste du monde agricole. La reconversion d'un vignoble ne s'apparente de fait pas à celle de parcelles de terres ouvertes. La multiplicité des cépages, le morcellement des domaines, notamment en Valais, la topographie des parquets compliquent la tâche déjà ardue de la culture de la vigne et engendrent des frais de production nettement supérieurs. La prise de risque y est conséquente, a fortiori pour des vigneron·ne·s dont le revenu annuel dépend exclusivement de la production de raisin.

Il n'empêche. La motivation des professionnels est bel et bien là, le marché est demandeur. Et les interlocuteurs les plus avertis d'affirmer sans ambages que le bio, au vu de cet engouement, pourrait devenir la norme pour la viticulture helvétique. Difficile de ne pas y voir une opportunité commerciale et stratégique pour Bio Suisse, qui aurait probablement tout à gagner à placer davantage de forces dans le développement de la viticulture biologique, via la promotion, la formation et l'information, ainsi qu'en posant une intention claire, bienveillante et à l'écoute.

Claire Berbain

Claire Berbain, Rédactrice



Dit



«Nous pouvons apprendre énormément de la pratique. La plupart des innovations viennent de là et moins de la recherche.»

Hansueli Dierauer, FiBL

→ Page 26

Compté

1100 doses de semences de leur taureau croisé

Campus P ont été récoltées par trois agriculteurs bio lucernois, et cela dans le cadre d'un projet privé avec pour but d'élevage des vaches de pâture fertiles et en bonne santé.

→ Page 14

Vu



La saison froide et pleine de neige n'est certainement pas celle que les poules préfèrent. Elles viennent en effet à l'origine de la jungle tropicale et chaude de l'Asie du Sud-est. On entend quand même un caquetage joyeux dans les poulaillers mobiles bien protégés de la ferme bio Wingey à Trubschachen BE. *Photo et texte: Ann Schärer*

Bella est la première

Bella est en Suisse le nom préféré pour un bovin femelle. Il y a 4422 vaches (en date du 31.12.2022) qui sont attirées à l'étable par cet appel. On trouve ensuite au deuxième rang Fiona (3327), puis Bianca (3120), Nora (2944) et Sina (2939). Au Tessin c'est Luna qui est en tête de liste, en Romandie Tulipe et Étoile occupent les places d'honneur derrière Bella. Ce classement est tiré de la Banque de données sur le trafic des animaux, qui liste aussi les noms préférés d'autres animaux agricoles et domestiques. Ceux qui ont des chiens les appellent de préférence Luna ou Rocky, pour les chats on a de nouveau Luna, puis Simba. *bgo*

www.identitas.ch > Statistique

Des parrains de salades

Le projet «Unis-Vers Potager» de Sativa Rheinau et Pro Specie Rara cherche de nouveau des jardinières et des jardiniers qui cultivent des lignées tests de salades. Le but du projet est de développer des variétés de salades non brevetées et résistantes à l'oïdium pour l'agriculture biologique. Les salades doivent être testées dans le plus possible d'endroits. Il s'agit de noter et communiquer régulièrement en ligne le degré d'attaque d'oïdium. Les intéressés peuvent s'annoncer jusqu'à fin mai. Il faut avoir au moins 5 (15 est mieux) mètres carrés de surfaces pour au moins 40 (140) plantes de salade; les plantons sont donnés gratuitement. *bgo*

www.unis-vers-potager.org

Pour une 4^{ème} année

Les associations professionnelles sont d'accord: La formation agricole doit être modernisée. Elles proposent toujours une formation CFC de trois ans, mais avec des orientations à choix en troisième année. À part les cultures bio on peut choisir les grandes cultures, l'aviculture, les bovins, les volailles, les porcs ou l'économie alpestre. Ceux qui veulent plus de compétences peuvent faire une quatrième année. Le diplôme mentionne alors une deuxième orientation, ce qui augmente les chances professionnelles. Les propositions vont maintenant en consultation auprès des organisations membres du Fonds pour la formation concerné. *bgo*

www.bioactualites.ch > Principes > Formation > Formation de base

Quatre produits bio sur cinq sont vendus trop cher

Le surveillant des prix a récemment publié un rapport sur les marges prélevées par les grands distributeurs sur les aliments bio. Résumé: Migros et Coop réalisent avec quatre produits bio sur cinq une marge brute plus élevée qu'avec des produits conventionnels comparables. Vu que ces deux enseignes dominent fortement le marché, le surveillant des prix Stefan Meierhans écrit que cela appauvrit la concurrence et contribue à rendre les produits bio plus chers



Grands distributeurs: grandes marges bio.

que les conventionnels. Et aussi en comparaison avec les marchés de pays avec une concurrence qui fonctionne mieux, comme par exemple la Nouvelle-Zélande.

Des études montrent que les consommatrices et les consommateurs supportent assez bien des suppléments bio d'environ 20 pour cent. Le surveillant des prix a donc proposé comme compromis de ne pas réaliser des marges plus grandes tant que le supplément de prix pour le bio dépasse 20 pour cent. Le rapport de Stefan Meierhans déplore que les entreprises invitées ne sont pas prêtes à accepter ces baisses de prix.

Migros et Coop s'insurgent contre les plaintes et disent ne pas gagner plus avec les produits bio et labellisés qu'avec les conventionnels. Ils disent dans le «Tages-Anzeiger» avoir des coûts plus élevés dans la transformation, l'emballage, le contrôle, la certification et le commerce. Du point de vue du surveillant des prix, on peut se demander si Coop et Migros se livrent une trop faible concurrence sur les prix, et il va donc continuer d'observer et de surveiller ces deux grands distributeurs. *bg*

 www.preisueberwacher.admin.ch (FR)

Semer biodynamiquement

Réussir au jardin nécessite une bonne planification. Le calendrier biodynamique de Demeter offre une possibilité de semer ses plates-bandes à temps et en accord avec la nature. Son origine remonte aux travaux de la pionnière bio Maria Thun (1922–2012), dont la maison d'édition publie encore aujourd'hui un



Quelle est la meilleure date pour semer?

calendrier avec des indications détaillées. La version Demeter contient des informations sur les phases et orbites lunaires ainsi que les bonnes et mauvaises dates de plantation (jours feuilles, fleurs, fruits et racines). Il est disponible dans les magasins avec produits Demeter et peut être téléchargé en PDF. *bg*

 www.demeter.ch/fr/biodynamischer-kalender (FR)

Biodiversité: Nouvelle formation du FiBL, d'Agrofutura et d'Agridea

410 millions de francs – c'est ce que la Confédération paie par année pour favoriser la biodiversité dans l'agriculture, mais des recensements montrent qu'elle continue de diminuer. Il s'ensuit que l'agriculture n'atteint pas suffisamment ses objectifs environnementaux pour les espèces et les biotopes. Des études montrent qu'un conseil d'exploitation sur la biodiversité permet d'atteindre une grande amélioration.

Pour qu'ils puissent effectuer avec succès les conseils d'exploitation sur la biodiversité, les conseillers ont besoin de bonnes connaissances agronomiques et écologiques et de compétences sociales. La nouvelle formation proposée conjointement par le FiBL, Agrofutura et Agridea contient ces exigences. Elle est soutenue par un groupe de suivi comprenant des services fédéraux (OFEV, OFAG), des cantons pilotes (BE, FR, LU, SG, ZH, TG) et d'autres institutions. Le cours veut former des conseil-

lers spécialistes le plus près possible de la pratique pour qu'ils puissent maîtriser efficacement leurs tâches complexes. Un suivi scientifique analyse jusqu'où cette formation peut remplir cette exigence. Après la clôture du projet en 2026

et une réorganisation, la formation doit devenir une offre durable. *bg*

 www.fibl.org > Sujets/projets > Rechercher la base de données des projets: «55352» (DE)



Ce sont souvent des petites choses comme les auxiliaires qui révèlent l'état de la biodiversité.

La vigne en bio, oui, *mais sous conditions*



Dynamique et prometteuse, la viticulture bio n'est pourtant pas le secteur le plus enclin à passer le cap de la labellisation Bourgeon. Explications de ce paradoxe.

Avec une progression insolente – la surface de vignes bio a doublé en trois ans, passant de 1000 à plus de 2200 hectares – la viticulture est un des secteurs les plus dynamiques au sein de la branche bio. Celle qui a dégagé en 2021 près de 43 millions de francs (et représente désormais 10 pour cent du marché du vin), compte désormais près de 600 domaines labellisés. Du côté des producteurs, groupes d'échange et plateformes d'essai en tous genres foisonnent, témoignant d'une volonté de progresser techniquement. Mais alors pourquoi le Bourgeon se fait-il aussi discret sur les bouteilles? Pourquoi passablement de caves et domaines se contentent d'une labellisation bio selon l'Ordonnance fédérale sans pousser jusqu'à la reconnaissance ultime de Bio Suisse? Les raisons sont multiples.

«La viticulture est un cas particulier dans le monde du bio», résume Pascal Olivier, responsable de l'antenne romande de Bio Suisse. «C'est un secteur qui est longtemps resté à la traîne en matière de taux de reconversion, à la fois trop peu priorisé par la faitière et manquant de considération par le commerce.» Le secteur a une forte proportion de commercialisation en direct et bien souvent une relation forte entre producteur et client. «Dès lors, le Bourgeon ne constitue pas, aux yeux de bien des vignerons qui bénéficient déjà d'une clientèle bien en place, un argument déclencheur d'un acte d'achat», analyse Rolf Schweizer, responsable de Bio Inspecta Romandie. En outre, à la différence des secteurs des céréales, des légumes ou des fruits, où il n'y a quasi pas de marché pour le bio qui n'est pas estampillé Bourgeon, celui de la viticulture offre cette possibilité commerciale d'être bio sans le dire. «Les vignerons-encaveurs invoquent également le fait de ne pas vouloir surcharger leur étiquette – réfléchi d'un point de vue esthétique – avec trop d'informations», poursuit Pascal Olivier. «C'est un argument compréhensible, car ils veulent rester maîtres de leur image, et qui manque parfois d'un peu de pragmatisme.»

Délicat concept de la globalité de l'exploitation

Le concept de la globalité de l'exploitation agricole défendu par Bio Suisse est également cité comme un obstacle à la reconversion. «Il s'avère complexe à mettre en place à l'échelle viticole», reconnaît Gilles Besse, œnologue de la cave Jean-René Germanier, et répondant d'un des plus grands domaines certifiés bio de Suisse. «Le morcellement parcellaire, typique en Valais, n'aide pas, malgré un marché demandeur, d'où des réticences de la part des petits producteurs comme des grandes maisons», poursuit le nouveau président du Groupe spécialisé Vin de Bio Suisse.

Nombreux sont également ceux qui redoutent les normes du Bourgeon pour l'encaveage. «À tort,» relève Rolf Schweizer, «il y a eu ces dernières années un réel progrès en matière de savoir-faire œnologique, qui permet de limiter l'interventionnisme et de répondre plus facilement aux critères du Bourgeon.» Aux yeux de l'expert, le secteur de la viticulture bio aurait tout à gagner à mieux se profiler sur le marché. «En cultivant ce hiatus «Bourgeon versus fédéral», on crée de la confusion et on risque de perdre des parts de marché dans un secteur toujours plus concurrentiel», confie Gilles Besse, qui compte bien agir au niveau du GS Vin pour promouvoir l'image du Bourgeon au sein de la profession. Pascal Olivier, lui, regrette qu'une partie des vignerons se privent de rejoindre un mouvement transversal, dynamique et porteur. «En regroupant différents secteurs de production, le Bourgeon a quelque chose d'unique en agriculture et c'est une véritable force d'appartenir à ce mouvement.» Rolf Schweizer compte bien quant à lui sur l'effet «génération» pour changer la donne. «Les jeunes sont probablement plus sensibles à l'importance de se labelliser pour se démarquer», poursuit le responsable de Bio Inspecta. «Le vin suisse est un marché de niche, et le bio pourrait bien tôt ou tard devenir la norme.» *Claire Berbain •*



Là où les règles diffèrent

Outre la globalité de l'exploitation (il est possible en bio fédéral de n'exploiter qu'une partie du domaine en bio), les principales différences entre bio Bourgeon et fédéral se situent au niveau de l'utilisation du cuivre métal – 4 kg/ha/an en moyenne sur 5 ans selon l'ordonnance fédérale, 3 kg/ha/an selon Bio Suisse – et de la biodiversité – 7 % accompagnés de 12 mesures à choix pour Bio Suisse contre 3,5 % en bio fédéral. «À la cave, l'impossibilité d'utiliser du cuivre pour la réduction des vins, et des tannins, même bio, requise par le Bourgeon, est souvent invoquée comme obstacle majeur», confie David Marchand, conseiller viticole au FiBL. L'expert explique ce manque d'engouement pour le Bourgeon par des raisons commerciales: «S'ils n'ont pas de marché avec la Coop, les petits exploitants n'ont tout simplement pas besoin du label de Bio Suisse pour exister. Mais jusqu'à quand? Ils peuvent mentionner sur l'étiquette que le vin est bio sans le label Bourgeon.» Et d'observer de grandes différences selon les cantons. «L'influence des conseillers, qui choisissent de présenter le Bourgeon comme un label privé alternatif ou comme un incontournable, est grande!»

→ David Marchand, Conseil et recherche en viticulture biologique, FiBL Suisse Romande david.marchand@fibl.org tél. 078 608 22 46

www.bioactualites.ch > Cultures > Viticulture

Fiche technique: «Exigences en matière de vitiviniculture biologique»:

shop.fibl.org > N° d'art. 1509

Liste des intrants pour la vinification:

shop.fibl.org > N° d'art. 1489

Podcast «Klimawandel im Biorebbau» (DE):

www.fibl.org > Infothek > Podcast > «Klimawandel im Bioweinbau»

À la vigne, le passage au Bourgeon n'est pas chose aisée

Transposer le Cahier des charges du Bourgeon à la vigne et à la cave demande du temps et constitue une prise de risques. Trois vigneronns qui se sont lancés dans l'aventure témoignent.

Texte: Claire Berbain

«Passer le cap pour mettre tous les atouts de mon côté»

Luc Pellet, Mont-sur-Rolle VD

«Si on m'avait dit il y a dix ans que j'entamerais un jour un parcours à la reconversion au bio... je n'y aurais pas cru!», confie Luc Pellet, vigneron sur la Côte vaudoise, dans un sourire. Le passage au bio s'inscrit, pour ce vigneron qui exploite 7,5 hectares entre Mont-sur-Rolle VD et St-Livres VD, dans une démarche de longue durée. «En 2014, j'ai été ébranlé par l'affaire du Moon Privilege, cet antifongique aux effets dévastateurs



Luc Pellet vient d'entamer sa première année de reconversion au bio.

sur la vigne. J'ai remis en question mes pratiques et perdu confiance dans le système d'homologation des phytosanitaires.» S'entament alors plusieurs saisons où il multiplie les essais sans produits de synthèse, réduit puis arrête les herbicides, s'équipe parallèlement en outils pour le désherbage mécanique, engrangeant petit à petit expérience et confiance.

Ce sont les initiatives anti-phytos et les vellétés d'une partie grandissante des consommateurs de disposer d'une alimentation sans résidus de produits de synthèse qui achèvent de convaincre Luc Pellet de passer définitivement le cap. «Et si le bio était finalement la voie à suivre?», s'interroge le producteur âgé de 64 ans et sur le point de remettre son domaine

à son gendre. Dans la région de Mont-sur-Rolle VD, nombreux sont d'ailleurs les vigneronns à franchir avec succès le cap du bio. Et son acheteur principal, la maison Schenk à Rolle VD, ne cache pas non plus son intérêt pour le marché du bio.

«Je ne me serais pas lancé dans une reconversion sans être sûr de ce que je faisais. À la vigne, je suis désormais à l'aise techniquement, même si les chantiers sont encore nombreux, notamment en ce qui concerne la couverture du sol. Mais j'ai réorganisé mon travail en conséquence, je possède désormais l'équipement adéquat, et je bénéficie d'un précieux réseau de collègues bio avec qui je peux aisément échanger.»

Si sa démarche a avant tout été motivée par des raisons agronomiques et stratégiques, la réflexion commerciale incite désormais Luc Pellet à passer directement le cap du Bourgeon et à ne pas s'arrêter à la certification du «bio fédéral». «Après tout, qui peut le plus peut le moins! Et quitte à disposer d'une nouvelle valorisation commerciale grâce au bio, autant mettre tous les atouts de son côté et pouvoir revendiquer le Bourgeon. En outre, ce sera peut-être l'occasion d'attirer une nouvelle clientèle et d'augmenter ainsi notre volume de vin vendu en bouteilles!»

«Le principe de la globalité est logique mais très délicat»

Bertrand Favre, Choulex GE, Domaine de Miolan

Lorsque Bertrand Favre décide de se lancer dans le Bio en 2006, c'est d'abord pour des raisons agronomiques. Cet exploitant, qui travaille un domaine mixte d'une septantaine d'hectares dont 50 de grandes cultures, 20 d'herbages et 5 de vignes, sont confrontés à des problèmes récurrents de fertilité dans leurs parcelles dédiées aux céréales et aux oléagineux. Bertrand Favre, entame alors un processus de reconversion au bio, avec l'objectif d'améliorer la microbiologie de ses sols. Le Genevois est cependant confronté à la problématique de devoir reconverter simultanément ses terres ouvertes et ses cultures viticoles. «Je n'ai pas hésité longtemps, poursuit l'agriculteur-vigneron. Les résidus potentiels de produits phytosanitaires dans les moûts me posaient à l'époque un réel problème. Et étant donné que je vinifiais déjà toute ma production, je me sentais responsable d'amener au client un produit sain, authentique, conforme à mes valeurs.»

Convaincu, l'exploitant n'en est pas moins anxieux. «Comment allait réagir la vigne face à cette transition abrupte? Allais-je voir mes récoltes fondre comme neige au soleil? À l'époque, on ne pouvait pas imaginer augmenter le prix de nos bouteilles ou de notre raisin en guise de compensation!» Dans sa région, peu de vigneronns s'étaient déjà lancés dans le bio. Il fallait pour Bertrand Favre surmonter ses craintes et potentiellement essayer les plâtres en se passant de conseils



Bertrand Favre et Sarah Meylan Favre au Domaine de Miolan à Choulex GE.

ou de recommandations. «Ma première année de reconversion, 2007, fut pluvieuse, dangereuse et compliquée du point de vue de la maîtrise sanitaire, mais nous a prouvé que c'était possible», raconte le Genevois, dont l'épouse Sarah Meylan exploite elle-même un autre domaine viticole. «Il fallait plus que jamais s'impliquer dans le suivi de la végétation. La vigne a très vite marqué le changement de mode cultural, affichant une baisse évidente de la vigueur, mais démontrant rapidement une relative tolérance aux attaques.»

Au final, Bertrand Favre ne regrette évidemment pas son choix. Et va même plus loin. «La globalité de l'exploitation, telle que l'exigent les règles du Bourgeon, est logique et justifié à mes yeux. Le «tout ou rien» est difficile, certes, mais offre une cohérence nécessaire éthiquement parlant.» Et de soulever cependant qu'une reconversion «par étapes» serait plus adaptée pour les exploitations diversifiées. «On aurait tout à gagner à être un tantinet plus souple dans le timing de la reconversion, cela aiderait à faire accepter le principe de la globalité auprès des plus réticents!»

Le vigneron de Choulex, récompensés en 2021 par le titre de «Vigneron Bio de l'année 2021», revendique ses motivations éthiques et agronomiques dans son processus de reconversion. «Le Bourgeon est pour moi, en tant que vigneron-encaveur, une garantie d'authenticité dans les vins que je propose aux clients, mais ne doit pas être seulement un argument marketing, ou même financier.»

«Le marché du vin Bourgeon pourrait être mieux soutenu»

Famille Rouvinez, Sierre VS.

Avec 150 hectares exploités, dont 120 en propriété, le vignoble Rouvinez, géré en famille autour de Sierre, est l'un des plus grands noms du vin bio en Suisse. «Le virage vers l'écologie et le bio a déjà été entamé par la génération précédente dans les années huitante», explique Frédéric Rouvinez. Abandon des herbicides racinaires, enherbement des vignes en terrasses, arrêt des insecticides et antifongiques de synthèse: À l'aube des années 2000, 70 pour cent des vignes sont exploités se-

lon les préceptes du Bourgeon. Mais sans pour autant qu'une quelconque démarche de reconnaissance officielle n'ait été entamée. «C'est le changement générationnel à la tête de l'entreprise qui a fait bouger les choses», explique le cadet de la fratrie Rouvinez, âgé de 39 ans. «On vit désormais dans un monde où règne la transparence. Dire ce que l'on fait et faire ce que l'on dit est une absolue nécessité.»

D'où la démarche de se lancer, en 2013, dans une reconversion, afin de passer en bio une partie du domaine seulement. «C'était impensable – et c'est pour l'instant toujours irréaliste – de passer au bio la totalité de nos vignes en une seule fois», précise Frédéric Rouvinez, qui juge que le principe de globalité de l'exploitation n'est pas évident à défendre en Valais. «Les conditions d'exploitation sont tellement différentes entre la plaine mécanisable et les coteaux quasi inaccessibles. Sans compter les différences entre cépages, tous différents d'un point de vue sensibilité au stress hydroazoté, et nécessitant plus ou moins de travail du sol pour limiter la



La fratrie Rouvinez: Frédéric Rouvinez (g.) avec Philippe et Véronique.

concurrence. Or beaucoup de vignes ne permettent pas un accès avec les outils nécessaires...» S'ensuit alors un long parcours du combattant pour parvenir à la création de deux unités d'exploitation d'une septantaine d'hectares chacune, reconnues d'abord par l'OFAG puis par Bio Suisse, l'une certifiée Bourgeon, l'autre demeurant conventionnelle. «Nous sommes passés également par une phase de moratoire de 5 ans relative à l'agrandissement des domaines et imposée par Bio Suisse», précise encore le chef d'entreprise.

Désormais 75 hectares sont certifiés Bourgeon. Mais seule la moitié des vendanges est valorisée avec le Bourgeon. Le reste demeure au stade du «bio fédéral». «Le fait que les caves ne se précipitent pas sur le Bourgeon est tout à fait compréhensible», poursuit Frédéric Rouvinez. «La taxe à l'hectare et le pourcentage de rétrocession des preneurs de licence – 0,9 pour cent – peut être clairement dissuasif. C'est une contribution conséquente à l'échelle d'une filière! En plus, aujourd'hui, le marché n'est pas outre mesure demandeur pour du vin estampillé Bourgeon, hors commercialisation via l'enseigne Coop, évidemment.» Pour Frédéric Rouvinez, un soutien plus marqué des vins Bourgeon pourrait modifier profondément la donne. «Le pourcentage de rétrocession permettrait de financer un réel soutien du marché. Les vins Bourgeon ont besoin d'une action de promotion.»

Des contrôles réguliers des producteurs sont et restent importants

Chaque paysanne et paysan Bourgeon reçoit au moins une fois par année la visite d'un organisme de contrôle. 2023 sera surtout centrée sur les directives pour les rotations des cultures.

Les fourrages grossiers viennent-ils tous de Suisse? Les intrants utilisés sont-ils dans la Liste des intrants? Les contrôleuses et contrôleurs clarifient ces questions parmi d'autres lors de chaque visite de ferme qu'ils font au moins une fois par année chez les quelque 7500 producteurs Bourgeon. En agriculture biologique suisse, les contrôles sont effectués par les deux organismes de contrôle Bio Inspecta de Frick AG et Bio Test Agro (BTA) de Münsingen BE. L'année passée, en plus de la provenance des fourrages et de l'utilisation des intrants, ce sont surtout des lacunes administratives et des questions de garde des animaux qui ont été dénoncées (voir encadré).

Les fermes bio ont reçu avec le numéro de décembre du Bioactualités (10|22) les modifications des directives valables depuis janvier 2023; elles sont aussi disponibles en ligne. Une nouveauté frappante est l'interdiction d'attacher les chèvres (Bioactualités 1|23). Les fermes qui ont des chèvres ont depuis le début de l'année l'interdiction d'attacher leurs bêtes. Cela a souvent nécessité l'installation de niches supplémentaires pour que les animaux puissent vivre leurs comportements sociaux. «Les producteurs en sont conscients. Nous ne pensons pas que cela occasionnera beaucoup de dénonciations», dit Andreas Müller, le responsable de la certification et respon-

sable adjoint de secteur chez Bio Inspecta. Si d'importantes transformations sont nécessaires, on peut craindre «que certaines fermes avec des petits troupeaux abandonnent l'élevage des chèvres.»

Anita Berner Krättli, la directrice de BTA, signale d'autres nouveautés dans le domaine du bien-être animal: Toutes les catégories de porcs doivent recevoir une alimentation 100 pour cent bio, un délai transitoire étant valable jusqu'à fin 2025 pour les porcelets jusqu'à 35 kilos. Il n'y a comme autre exception que les sous-produits de laiteries non bio. Une autre modification concerne les porcs à l'engraissement, les truies tarées et les verrats, qui doivent maintenant disposer d'installations pour se gratter, ce qui a nécessité des changements dans beaucoup de fermes.

Parcours améliorés pour les volailles et les bovins

Anita Berner Krättli mentionne aussi d'importantes modifications dans l'aviculture. «Il y a là des nouvelles prescriptions pour les jeunes bêtes et des nouvelles règles pour les poulaillers mobiles, les zones à climat extérieur et les parcours de mauvais temps.» Concrètement: Si un troupeau comprend plus de 500 jeunes poules, jeunes coqs et coqs à deux fins, il faut l'installer dans une volière. Les poulaillers mobiles pour les pondeuses doivent être déplacés six fois par année, donc pratiquement toutes les huit semaines. «Cette modification engendre beaucoup de travail et pourrait poser des problèmes en cas de topographie défavorable», commente Andreas Müller de Bio Inspecta.

Une autre modification concerne le programme SRPA (sorties régulières en plein air) obligatoire pour les fermes Bourgeon. Il est divisé depuis janvier 2023 en deux, «SRPA» (moins



La rotation des cultures est au centre des contrôles 2023, et les jachères comptent aussi. Photos: Thomas Alföldi (g.), Lukas Pffner (dr.)

strict que la SRPA d'avant) et «Mise au pâturage». Il y a pour les fermes Bourgeon au minimum la nouvelle variante SRPA, mais aussi les dispositions valables jusqu'ici.

Dans les deux programmes les animaux doivent aller au pâturage au moins 26 jours par mois de mai à octobre. Pour la variante SRPA, il faut toujours accéder au moins 13 jours par mois à un pâturage ou un parcours en dur ou suffisamment recouvert d'une matière adéquate. Maintenant la SRPA exige pour les bovins et les buffles une surface de pâturage d'au moins 4 ares par unité de gros bétail (UGB). Il y a comme alternative d'offrir aux animaux une surface de parcours permanente pendant toute l'année. Contrairement aux prescriptions fédérales, pour le Bourgeon cette alternative au pâturage obligatoire est possible seulement pour les femelles et les mâles jusqu'à 160 jours, les taureaux et les animaux pour l'engraissement de veaux. L'exigence actuelle que les animaux puissent prendre de mai à octobre chaque jour au moins 25 pour cent du fourrage au pâturage a été sortie de la nouvelle SRPA mais reste obligatoire pour les animaux Bourgeon.

Les fermes Bourgeon sont libres de choisir la deuxième nouvelle variante, le programme plus exigeant Mise au pâturage. Il prescrit que, pendant la période de végétation, au moins 70 pour cent de la matière sèche proviennent du parcours en plein air, sauf pour les veaux jusqu'à 160 jours de vie. Les animaux doivent accéder à un pâturage ou un parcours au moins 22 jours par mois de novembre à avril. Le programme vise un système de pâture intégrale et nécessite des clarifications préalables approfondies, dont les calculs de la croissance de l'herbe, des besoins fourragers et même des prévisions des conditions climatiques. Si une catégorie de bovins participe à ce programme, toutes les autres doivent au moins être en SRPA.

On peut choisir un seul programme par catégorie de bovins, un cumul entre programmes et catégories et un changement de programme pendant l'année de contribution ne sont pas possibles. Et dès que le paysan ou l'éleveuse loupe les exigences pour le Mise au pâturage, ses animaux sortent aussi de la SRPA. Cela aurait des conséquences financières palpables, les contributions allant de 350 à plus de 500 francs par UGB et par année. «Ces exigences pourraient être mal comprises et mener à des infractions», poursuit Andreas Müller.

Les organismes de contrôle déterminent chaque année avec Bio Suisse deux points de contrôle principaux sur lesquels ils se concentrent lors des inspections, ce qu'ils communiquent clairement à leur clientèle. En 2023, cela concerne les dispositions sur les rotations des cultures. Concrètement, la surface assolée doit toujours comprendre 20 pour cent d'herbages. La moitié de cela doit être un enherbement annuel permanent comme prairie temporaire ou jachère florale ou tournante. Il faut aussi semer sur chaque parcelle une prairie temporaire par décennie.

«Beaucoup de passion et un énorme engagement»

Cette règle pourrait devenir problématique pour les agricultrices et les paysans surtout s'il y a souvent pénurie d'eau. «L'année sèche 2022 aura encore des conséquences en 2023», pense Andreas Müller. Les réserves de fourrages grossiers pourraient souvent être épuisées déjà en hiver. Il faut s'attendre à ce que quelques fermes doivent en acheter, et si nécessaire avec une autorisation exceptionnelle. «Il faut veiller lors de tels achats de s'approvisionner en fourrages en vrac seulement auprès de commerçants certifiés», rappelle Anita

Berner Krättli (Bioactualités 10|22). Car: «Les fermes avec des ruminants doivent en principe leur donner 100 pour cent de fourrages Bourgeon suisse.»

«L'utilisation d'aliments fourragers non conformes a toujours été un thème, même avant la modification des directives d'affouragement», ajoute Anita Berner Krättli. S'y rajoute encore l'utilisation de minéraux et de concentrés. On ne saura que lors du contrôle 2023, à l'aide des bilans d'éléments nutritifs et des bulletins de livraison de l'année précédente, si la limite de cinq pour cent de concentrés est bien respectée. BTA et Bio Inspecta sont d'accord qu'un été sec comme en 2022 rend difficile de nourrir tous les ruminants en respectant les directives.

Dans l'ensemble, la grande majorité des producteurs appliquent correctement les directives, soulignent à l'unanimité les deux organismes de contrôle. On ressent dans les fermes «beaucoup de passion et un énorme engagement pour le sec-teur bio», se réjouit Anita Berner Krättli. *Beat Grossrieder*



Rétrospective sur l'année de contrôle 2022

Lacunes bureaucratiques: documentations lacunaires, étiquettes non conformes, absence de contrôles des salmonelles pour les œufs

Production animale: achats d'animaux non conformes, utilisation de sperme sexé ou de taureaux TE (transfert d'embryons), tarissement incorrect de vaches laitières en fin de lactation, utilisation d'aliments fourragers et/ou minéraux non conformes

Grandes cultures: achats d'engrais de ferme conventionnels sans preuve de la pénurie d'engrais de ferme biologiques; infractions contre la règle d'avoir suffisamment de surfaces couvertes de végétation toute l'année; difficultés à réaliser la bonne proportion de prairies temporaires dans la rotation des cultures; utilisation de semences non conformes

Généralités: petites lacunes dans la protection des eaux, surtout s'il y a du bétail: check-up de biodiversité absent; contrats de transformation en sous-traitance manquants

Les contrôles bio en chiffres

Il y a actuellement quelque 7500 fermes bio en Suisse. Elles peuvent être contrôlées par Bio Inspecta et Bio Test Agro (BTA). BTA emploie 63 personnes, dont 44 pour le secteur des contrôles. Ses clients fidèles sont 1900 fermes Bourgeon et 250 entreprises agroalimentaires et commerciales. Bio Inspecta compte 80 contrôleuses et contrôleurs qui effectuent chaque année quelque 6400 contrôles principaux. Les deux organismes de contrôle font en plus des contrôles supplémentaires non annoncés chez au moins dix pour cent des producteurs, et les spécialistes prélèvent chez cinq pour cent des échantillons pour savoir s'il y a des résidus de substances non autorisées.

www.bio-inspecta.ch

www.bio-test-agro.ch

La réglementation bio et le Mémo Règlement SRPA

reglementationbio.bioactualites.ch

www.bioactualites.ch > Élevages > Bovins >

Mémo Règlement SRPA de Bio Suisse

Verminoses: *bien gérer la pâture*

Les parasitoses sont fréquentes chez les ruminants. Un essai mené par le FiBL et la HAFL vise à déterminer la manière de maîtriser la pression des vers par la hauteur d'herbe résiduelle.

Les parasites sont un thème important dans l'élevage des ruminants au pâturage. Le principal groupe de parasites est celui des vers gastro-intestinaux, présents dans quasi tous les pâturages. On peut supposer que tout animal qui pâture est infesté par des vers. Cela n'est pas négatif en soi, car les animaux développent des mécanismes de défense à leur encontre. Les animaux adultes présentent généralement une bien meilleure défense que les jeunes. Chez les agneaux et les cabris, et parfois même chez les jeunes bovins, les infections peuvent être sévères. En cas de très forte infestation, même la défense immunitaire des brebis et des chèvres adultes peut atteindre ses limites. Les bovins, quant à eux, présentent une immunité très efficace au plus tard après leur deuxième saison de pâture.

La plupart du temps, les infections sont latentes, si bien qu'elles ne sont pas ou que difficilement identifiables de l'extérieur. Les verminoses sont souvent associées à une perte de performance. Pour lutter contre les infections, on peut utiliser des vermifuges, également autorisés en élevage bio après détection de l'agent pathogène. Les résistances aux substances

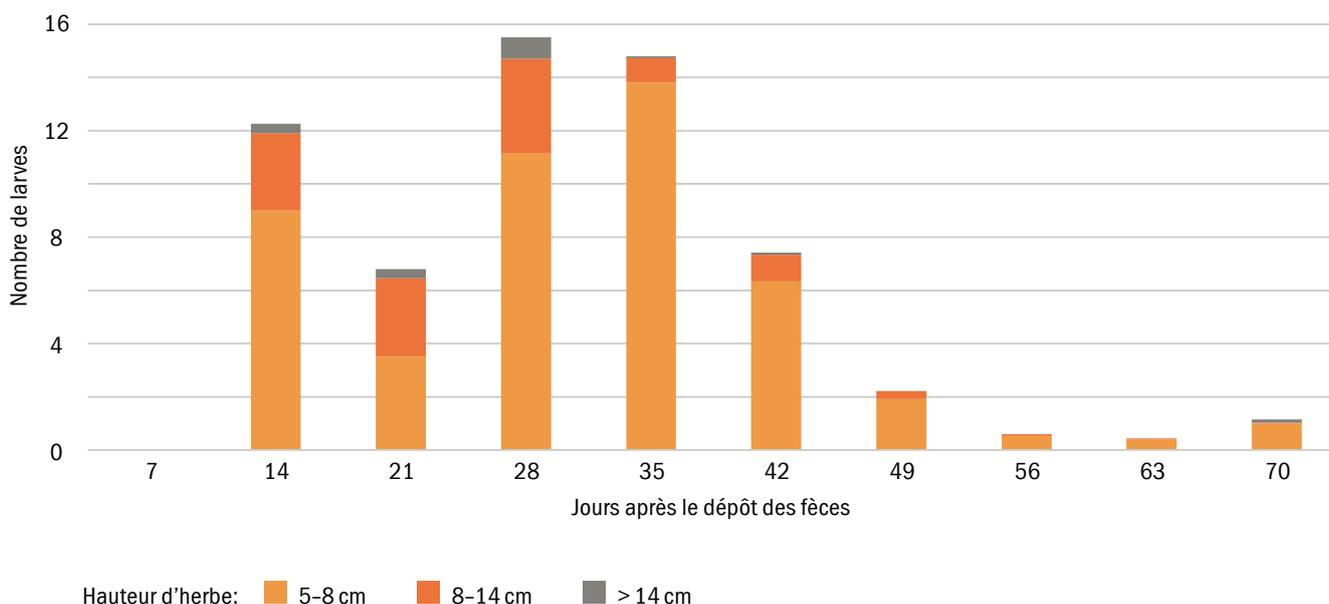
actives sont largement répandues chez les petits ruminants et de plus en plus fréquentes également chez les bovins. En raison de leur impact négatif sur l'environnement, l'utilisation de certaines substances actives en élevage bio est controversée. Les mesures préventives sont donc à privilégier.

Un temps de repos le plus long possible

Une gestion de la pâture qui tient également compte du potentiel d'infection dans les pâturages constitue un outil préventif idéal pour maîtriser les vers. En effet, par le biais des fèces des animaux de rente, les œufs de vers se retrouvent sur le pâturage, où ils se transforment en larves infectieuses au bout de quelques jours à plusieurs semaines, en fonction des conditions météorologiques. En règle générale, les larves sont concentrées autour de la zone d'excrétion des fèces. Voilà pourquoi les animaux d'élevage évitent ces endroits lorsque cela leur est possible, ce qui se traduit par des zones de refus. La plupart de ces larves ont une durée de vie assez limitée. Généralement, le nombre de larves diminue six à huit semaines après la pâture. Plus le temps de repos est long, plus le pâturage devient propre. En ce qui concerne les vers, l'idéal serait de laisser le pâturage au repos pendant dix semaines ou plus. Or, cela affecterait la qualité de l'herbe et le rendement à l'hectare qui en découle. Un long repos n'est pratiquement réalisable qu'en intégrant une utilisation alternative, en général une fauche. Une mise au repos optimale combinée à une fauche permettrait de maîtriser les vers presque exclusivement par la gestion de la pâture.

Proportion de larves

Par centimètre de hauteur, pour trois hauteurs d'herbe



L'herbe du pâturage a été coupée à une hauteur de 5 à 8 cm, 8 à 14 cm et plus de 14 cm. Le graphique illustre le nombre de larves par centimètre d'herbe pour chaque catégorie d'herbe. Source: Steffen Werne, FiBL; Franziska Akert, HAFL; Graphique: Simone Bissig



Combiner de manière optimale le rendement à l'hectare et la gestion des vers reste un véritable défi. Photo: Franziska Akert, HAFL

Toutefois, les processus de travail, les conditions météorologiques, le remaniment parcellaire ou la topographie font souvent obstacle à une gestion optimisée de la pâture en matière de maîtrise des vers. Dans le cadre d'un projet de recherche soutenu par l'OFAG, le FiBL et la HAFL examinent si une hauteur d'herbe résiduelle plus élevée permet de réduire l'ingestion de larves de vers et quel impact cela peut avoir sur la qualité de l'herbe et le rendement à l'hectare dans les systèmes de pâturage intensifs. L'objectif est de rendre aussi efficace que possible la gestion de la pâture et des parasites dans la production de lait et de viande au pâturage. Pour déterminer les répercussions d'une hauteur d'herbe résiduelle plus élevée, un essai contrôlé a été mené dans un pâturage. L'essai portait sur 25 parcelles d'un quart de mètre carré chacune. Des excréments de mouton contenant tous le même nombre d'œufs de vers ont été déposés au milieu de chaque parcelle. À une semaine d'intervalle respectivement, l'herbe a été récoltée à une hauteur de 5 à 8 centimètres, 8 à 14 centimètres et plus de 14 centimètres (mesurée à l'aide d'un mètre pliant). Au laboratoire, l'herbe a été lavée pour que soient retirées les larves de vers issues des œufs et ayant entre-temps migré sur le fourrage. Les larves ont ensuite été comptées. Au cours des dix semaines d'essai, la majorité des larves se trouvaient dans les 5 à 8 centimètres inférieurs de l'herbe (voir graphique).

Les premières larves ont été trouvées 14 jours après le dépôt des fèces. À chaque récolte, on a trouvé plus de larves par centimètre dans la couche d'herbe proche du sol (5 à 8 centimètres). Ces résultats suggèrent qu'une partie importante de l'ingestion de larves (70 pour cent) pourrait être évitée en changeant de pâturage lorsque la hauteur d'herbe résiduelle est d'environ 8 centimètres. Toutefois, les 5 à 8 centimètres inférieurs de l'herbe sont également les plus productifs en matière sèche. Sur les parcelles expérimentales, un changement de pâturage plus précoce et une hauteur d'herbe résiduelle plus élevée (8 centimètres au lieu de 5) auraient réduit le rendement en matière sèche de près de 60 pour cent. Or, l'année 2022 était particulièrement chaude et sèche. Dans d'autres conditions météorologiques, la répartition des larves pourrait être différente. Voilà pourquoi l'essai sera répété cette année.

Pour le projet de recherche en cours, le FiBL et la HAFL cherchent en outre des éleveuses et éleveurs pratiquant la pâture, intéressés à participer à une brève enquête en ligne sur la gestion des parasites et de la pâture dans les fermes suisses produisant du lait et de la viande (voir encadré).

Steffen Werne, FiBL; Franziska Akert, HAFL; Traduction: Sonja Wopfner



Parasites de pâtures: participez à l'enquête!

Afin de déterminer la hauteur d'herbe résiduelle optimale en vue de maîtriser les vers, des recensements sur la présence de larves à différentes hauteurs d'herbe dans des parcelles expérimentales sont en cours, comme décrit dans l'article ci-contre. Une autre approche pour suivre l'infestation par des vers dans les troupeaux laitiers est le test ELISA, qui permet de déterminer le taux d'anticorps contre l'un des principaux parasites des bovins (*Ostertagia ostertagi*) dans le lait livré. Pour ce faire, le taux d'anticorps du lait livré par plusieurs exploitations ayant des systèmes de pâturage différents est analysé chaque mois afin de pouvoir tirer des conclusions sur la gestion de la pâture. Les approches de gestion seront complétées par une courte enquête en ligne. Cette dernière vise à recueillir des informations sur les traitements antiparasitaires courants, la gestion de la pâture et la pratique agricole. Les agricultrices et agriculteurs intéressés sont invités à participer à l'enquête (durée: 5 à 10 minutes).

L'enquête (DE) est disponible à l'adresse suivante:

 <https://ww3.unipark.de/uc/weideparasiten>

Contacts pour l'essai:

→ Steffen Werne, Recherche et vulgarisation en matière de parasites internes des ruminants, FiBL

steffen.werne@fibl.org

Tél. 062 865 04 51

→ Franziska Akert, collaboratrice scientifique, HAFL

franziska.akert@bfh.ch

Tél. 031 910 21 76

Ce thème sera également abordé lors de la Journée du Bétail Bio (4 mai 2023) au poste 6 au Plantahof à Landquart GR.

Vers une vache idéale *pour la pâture*

Un trio d'agriculteurs bio lucernois a élevé de son propre chef trois taureaux adaptés à la pâture intégrale. Le plus prometteur s'appelle Campus P. Il devra encore faire ses preuves.

Il y a quelque temps, trois éleveurs bio de la région de Lucerne se sont mis en quête de la vache idéale pour la pâture. Avec les membres du groupe d'échange Vêlage saisonnier et pâture intégrale du canton de Lucerne, ils ont défini les critères de sélection: petite taille, bonne musculature, précocité, absence de cornes et 6000 kilos de lait ayant des teneurs en matière grasse et en protéines supérieures à la moyenne. «Les taureaux proposés par les inséminateurs nous conviennent de moins en moins», déclare Andi Nussbaumer, exploitant bio à Alberswil. Et d'ajouter: «Ils sont presque toujours issus d'une sélection axée sur le haut rendement et la morphologie. En outre, les taureaux sans cornes disponibles présentent une part trop élevée de sang Red Holstein.» Les trois éleveurs bio veulent des vaches sans cornes ni trop grandes ni trop lourdes. «Cela ne nous semblait pas possible avec l'offre de taureaux existante», confirme Peter Heller, agriculteur bio de Willisau. Avec le paysan bio David Bründler de Root, ils échangent depuis longtemps sur leurs buts d'élevage et les exigences auxquelles doivent répondre les taureaux destinés à l'insémination artificielle (IA). Les trois hommes sont également membres de IG Weidemilch, un groupe d'intérêt qui organise depuis 20 ans l'importation de génétique de pâture depuis la Nouvelle-Zélande et l'Irlande. Ce groupe est en outre une plateforme pour les taureaux suisses de monte naturelle adaptés à la pâture. L'objectif: des vaches petites, efficaces et fertiles. «Nous aimerions aussi avoir des veaux sans cornes, précoces», précise Peter Heller.

«Des vaches adaptées à la pâture, en bonne santé et fertiles sont aussi notre but d'élevage», déclare Anet Spengler Neff du FiBL à propos du projet Taureaux bio d'IA, mené par le FiBL et Bio Suisse. «Mais notre offre ne comprend pas encore de taureau génétiquement sans cornes. Pour les fermes Demeter, elle comportera toujours des taureaux cornus. La précocité n'est pas un critère dans notre projet.» Les trois Lucernois suivent ce projet avec intérêt et plaisir, convaincus que c'est la voie à suivre dans la sélection bio. «Il permettra certainement de sélectionner de bons animaux bio», commente David Bründler. Les agriculteurs considèrent leur propre projet comme un complément. Voilà pourquoi Anet Spengler Neff salue cette initiative privée. «La sélection bio en Suisse doit être plus large. On peut aisément mener plusieurs projets parallèles», souligne la coresponsable du groupe Détention animale et sélection au FiBL.

Le problème des taureaux issus d'un croisement

Andi Nussbaumer, Peter Heller et David Bründler ont déjà élevé trois taureaux: un taureau Swiss Fleckvieh, possédant le gène sans cornes du Fleckvieh allemand, un taureau Kiwi Cross et un taureau Holstein néo-zélandais. Ces deux derniers ont

hérité de l'absence de cornes de la Pie rouge de Norvège. Le taureau Holstein, appelé Campus P, est la star des trois. «Il s'est vraiment bien développé et nous avons décidé de faire prélever sa semence par Swissgenetics», explique Peter Heller. Les 1100 doses de sperme ainsi obtenues sont dès à présent disponibles sur réservation auprès du fournisseur suisse de génétique. Par ailleurs, huit veaux descendant de Campus, engendrés par monte naturelle, ont déjà vu le jour. Jusqu'ici, tout semble très prometteur. Seul problème: Campus P n'est



«La sélection bio doit être plus large. On peut mener plusieurs projets.»

Anet Spengler Neff, FiBL

pas de race pure, mais issu d'un croisement. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle il n'aurait pas pu être intégré au projet Taureaux bio d'IA. «Pour nous, seuls les taureaux de race pure entrent en ligne de compte, car ils offrent une hérédité sûre et des valeurs d'élevage fiables», déclare Anet Spengler Neff.



Des doses de sperme de Campus P sont dès à présent disponibles sur réservation. Photo: Swissgenetics

«Toutefois, en Suisse, on a déjà acquis beaucoup d'expérience avec la génétique néo-zélandaise. C'est certainement un avantage dans le cas de Campus.» En effet, les trois propriétaires de Campus connaissent bien l'ascendance de leur taureau, ce qui aide à évaluer l'hérédité.

Un risque gérable

Les éleveurs lucernois sont satisfaits du déroulement de leur projet et impatients de voir comment va se développer la descendance de Campus. «Nous sommes convaincus de pouvoir atteindre notre objectif grâce à Campus: des vaches sans cornes, précoces, faciles à élever, ayant un comportement adapté à la pâture, des teneurs du lait satisfaisantes et de belles carcasses», déclare Andi Nussbaumer. Et d'ajouter: «Pour le reste, on verra. Si nous nous sommes engagés dans

ce projet, c'est aussi parce que le risque financier reste gérable pour nous.» Il n'y aurait de dommage financier que si les trois taureaux élevés devaient mourir pour cause de maladie ou d'accident. Pour l'instant, les animaux se développent bien. «C'est un projet passionnant, notamment parce que, dans la sélection, tout ne peut pas être maîtrisé et qu'il faut beaucoup de patience», poursuit Peter Heller, qui se consacre depuis des années à la recherche d'une vache bio adaptée à la pâture et

Qu'il s'agisse du projet des trois agriculteurs bio ou de celui mené par le FiBL et Bio Suisse, les choses bougent dans la sélection bovine bio. Plus l'offre d'animaux bio est large, mieux c'est. En effet, le Cahier des charges Bourgeon exige que les bovins soient issus d'élevages bio et adaptés au site. On peut donc espérer que de nombreux veaux bio en bonne santé voient le jour dans les années à venir et deviennent des vaches adaptées à la pâture, en pleine forme et ayant une bonne longévité. *Ann Schärer; Traduction: Sonja Wopfner*



«Les taureaux d'IA disponibles nous conviennent de moins en moins.»

Andi Nussbaumer, éleveur bio

facile à élever. Aux yeux des trois agriculteurs bio, la vache idéale doit également présenter une tolérance relativement élevée à la chaleur, pouvoir se passer de concentrés et donner, si possible, du lait A2, c.-à-d. du lait ne contenant que de la bêta-caséine A2. Le fait que les taureaux puissent se passer de concentrés est essentiel également pour le projet Taureaux bio d'IA. «Dans notre projet, la mère ne doit pas avoir reçu plus de 300 kilos de concentrés par an», explique Anet Spengler Neff. «Notre projet a lui aussi été lancé par des éleveuses et éleveurs bio engagés», rappelle-t-elle.



Génétique de pâture et réservation de semences

Plus d'informations sur la génétique de pâture néo-zélandaise:

 www.weidemilch.ch (DE)

Projet Taureaux bio d'IA mené par le FiBL et Bio Suisse:

 www.bio-kb-stiere.ch

→ Anet Spengler Neff, cogestion du groupe Détenion animale & sélection

anet.spengler@fibl.org

tél. 062 865 72 90

Réserver les doses de sperme du taureau Campus P:

→ Swissgenetics, réservation de semences

tél. 031 910 62 62

 www.swissgenetics.ch



Peter Heller, Andi Nussbaumer et David Bründler (de g. à d.) au milieu des premiers veaux descendant de Campus P à Alberswil LU. *Photo: Ann Schärer*



Au Kosovo, la culture de plantes aromatiques est souvent réalisée sur des petites parcelles et majoritairement à la main. Photos: Jeremias Lütold

Une aubaine *aromatique*

Au Kosovo, l'agriculture bio n'en est qu'à ses prémices. Les femmes l'ont activée avec des plantes aromatiques.

Le monde change non loin du centre-ville. Quelque 13 kilomètres séparent Pristina, la capitale, du village de Kishnice Graçanice, avec derrière les montagnes. C'est de là qu'Havushe Bunjaku organise la culture et la cueillette de plantes aromatiques bio. Avec sa société 99 Lule (traduit: 99 fleurs) elle transforme près de 100 plantes différentes en tisanes, produits de soins corporels et cosmétiques naturels. Environ 300 plantes médicinales et aromatiques sont connues au Kosovo, déclare la biologiste, qui est au fait de leurs propriétés et usages. Le manque de temps l'empêche de les rechercher dans les environs. En tant que propriétaire, elle dirige la société avec son mari Burim Bunjaku. Tous les ans, ils transforment 10 000 kilogrammes de plantes aromatiques ainsi que 20 000 kilogrammes de fruits sauvages. À cela précède la coordination de la culture des plantes et la logistique de la cueillette.

Réparties sur 12 villages et 3200 hectares, environ 50 femmes cultivent et ramassent les matières premières certifiées selon des directives biologiques pour la transformation ultérieure. Mais certaines surfaces cultivées ne comptent que quelques ares et les zones de cueillette sont éparées. Une exploitation dans le cadre d'une certification bio commune est possible grâce au certificat de groupe avec système de contrôle interne. «Au vu des coûts et du temps investi, une certification individuelle ne fait aucun sens pour les très petites surfaces», explique Havushe Bunjaku qui a accompagné ses productrices lors de la certification, les aide à s'organiser et les informe.

Avec l'expertise du FiBL

De son côté, Havushe Bunjaku est régulièrement formée par des spécialistes du FiBL. Dans le cadre du projet de développement SIREN (voir encadré), Nicolas Lefebvre et Toralf Richter du FiBL sont chargés par l'organe responsable du projet Caritas Suisse de réaliser des formations sur place pour les spécia-

listes agricoles et les exploitations de transformation comme 99 Lule. En plus de cela, le groupe Outils de conseil du FiBL a publié des fiches techniques en albanais, serbe et anglais sur la production écologique de plants, la récolte et le traitement post-récolte des plantes médicinales et aromatiques. Nicolas Lefebvre transmet cette expertise sur place lors d'ateliers. Le séchage et le nettoyage corrects sont, par ex., décisifs pour une bonne qualité et permettent d'éviter les pertes de stockage qui peuvent être considérables en raison d'un séchage insuffisant.

En outre, les spécialistes agricoles et les exploitations de transformation sont conseillés dans le secteur de la commercialisation. «Consolider les conditions-cadres sociales et économiques pour l'agriculture biologique et ses produits est aussi capital», déclare Toralf Richter. L'infime part de production bio au Kosovo se limite encore presque exclusivement à la culture de plantes aromatiques. L'absence d'agriculture biologique va de pair avec l'absence de marché correspondant. Des filières de création de valeur et des emplois peuvent être créés avec l'expertise helvétique. Les deux experts épaulent aussi les participants à se mettre en réseau, par ex. avec des tours organisés au salon mondial Biofach pour les aliments bio se tenant à Nuremberg, Allemagne. Pour Toralf Richter, soutenir la communication entre les réseaux bio est primordial. Ainsi, se développent des structures dont le secteur bio en Suisse peut bénéficier.

Une porte d'entrée vers le Tessin

«La coopération marche très bien. Les gens connaissent notre mentalité et mode de travail », dit Peter Lendi de l'entreprise de transformation Erboristi Lendi à Curio TI. Sur près de deux millions de Kosovars, plus de 100 000 vivent en Suisse, certains depuis les années septante. Ce lien a entraîné une compréhension culturelle de la Suisse au Kosovo, Peter Lendi en est convaincu. Depuis 2019 Erboristi Lendi achète des plantes aromatiques séchées et des fleurs d'une exploitation du Nord-Ouest du Kosovo. Au siège de l'entreprise à Malcantone, plus de 300 plantes aromatiques et épices biologiques du monde



Havushe Bunjaku (à gauche) échange régulièrement avec Rita Gashi sur le thème de la culture. Les produits de 99 Lule sont vendus au Kosovo.

entier sont transformées en produits ou préparées pour un traitement ultérieur. Au Kosovo, l'entreprise partenaire gère la production des plants pour les petites exploitations de plantes aromatiques, ses propres surfaces cultivées, un centre de collecte pour les plantes sauvages et l'infrastructure pour le traitement ultérieur des matières premières. Comme pour 99 Lule, principalement des femmes livrent des plantes aromatiques au transformateur. Faute d'alternatives professionnelles, certaines d'entre elles cultivent des surfaces appartenant à leur famille. Les employés de l'entreprise partenaire ont aussi participé aux formations FiBL de Nicolas Lefebvre et Toralf Richter.

Sur les plus de dix tonnes de plantes et de fleurs produites au Kosovo, Erboristi Lendi en achète environ huit. «Le Kosovo fournit les quantités et la qualité est bonne», reconnaît Peter Lendi. La société travaille aussi avec des entreprises suisses et autrichiennes. Mais leurs seules quantités ne pourraient pas couvrir toute la demande. De plus, certaines cultures comme le fenouil doux sont particulièrement adaptées au climat du Kosovo. Les relations commerciales font aussi partie de la stratégie organisationnelle pour pouvoir acheter malgré les mauvaises récoltes dues au climat. Lorsqu'il pleut tout un été en Suisse, le temps peut être sec au Kosovo et inversement. «Car les incertitudes dans la production et le risque dans le domaine des cultures sous contrat au niveau international augmentent», explique Peter Lendi.

Les plantes offrent de nouvelles perspectives

Havushe Bunjaku n'habite pas très loin de Rita Gashi qui produit, dans le même village, des plantes pour 99 Lule. Comme revenu accessoire et pour sa consommation personnelle, elle possédait auparavant quelques vaches et cultivait du blé. Des problèmes survenus dans la culture et les faibles rendements fourragers l'ont fait arrêter. Au quotidien, Rita Gashi réussit, avec ses enfants, à bien gérer les 30 ares de cultures de plantes aromatiques majoritairement vivaces. «La culture me permet d'être à nouveau plus liée à mon pays et je génère mes propres revenus», dit-elle. Au Kosovo, le revenu mensuel moyen est de 350 à 400 euros. «Selon la culture, l'on peut dégager entre 450 et 3000 euros par an avec les rendements de 10 ares», ajoute Havushe Bunjaku. Conjointement avec des femmes, Rita Gashi considère 99 Lule sur la bonne voie. La culture de

plantes aromatiques encourage l'entrepreneuriat des femmes à la campagne, renforce leur confiance en elles-mêmes et crée des perspectives pour la jeune génération. En outre, Havushe Bunjaku est fière de gérer sa production avec des énergies renouvelables (solaire et éolienne) et d'utiliser uniquement des matériaux recyclables (verre et papier). *Jeremias Lütold; Traduction: Caroline Maréchal Guellec*

Armanda Jahja de l'antenne Caritas à Pristina a permis de réaliser le reportage chez 99 Lule et l'a accompagné.



Le FiBL aide au Kosovo

SIREN (Sustainable and Inclusive Rural Economic Development), un projet de Caritas Suisse, vise à favoriser durablement le développement agricole au Kosovo. Le FiBL épaulé et conseille les agriculteurs et agricultrices en coopération étroite avec des organisations locales d'agriculture biologique. Les exploitants peuvent approfondir leurs connaissances sur la production et la commercialisation des plantes médicinales et aromatiques. Avec la culture des plantes aromatiques, des baies et désormais des légumes pour la production biologique du traditionnel ajvar, des femmes améliorent de plus en plus leur situation économique et sociale dans les zones rurales du Kosovo. Le FiBL continue ce transfert de savoir probablement jusqu'à fin 2023.

 www.fibl.org > Sujets/Projets > Rechercher la base de données des projets: «SIREN»

→ Nicolas Lefebvre, direction du projet SIREN, Département de la coopération internationale, FiBL nicolas.lefebvre@fibl.org
Tél. 062 865 63 62

→ Toralf Richter, conseil Chaînes de valeur & marchés, Département de la coopération internationale, FiBL toralf.richter@fibl.org
Tél. 062 865 04 32

S'acclimater à d'autres milieux

Agriviva offre des possibilités de stages aux jeunes dans des fermes. Autrefois appelé Horizon Ferme, le concept du séjour a beaucoup évolué au fil du temps.

La peur peut s'emparer de nous lorsque l'on se rend pour la première fois à la ferme d'Herrendingen à Eschenbach LU. Cinq Grands Bouviers Suisses et un petit terrier vagabondent autour du corps de ferme. Alors que Sarah Anderhub avance vers l'entrée à travers la meute, elle leur somme de rentrer. Avec son mari Sebi Anderhub, elle mène de front nombre de tâches diverses. Par exemple, elle encadre et instruit des jeunes qui, temporairement, mettent la main à la pâte à la ferme.

Presque 15 hectares de surface agricole utile et 2 hectares de forêt font partie de l'exploitation que Sebi Anderhub a reprise de ses parents en 2018 et qui est certifiée bio depuis 2020. L'élevage allaitant d'un petit troupeau de bétail Galloway, presque 20 chevaux en pension et près de 2 hectares de culture d'épeautre constituent, avec la vente directe de produits, les principales branches d'exploitation. Un magasin de ferme est prévu dans le futur où seront vendues les pâtes fabriquées avec de l'épeautre et la viande de bœuf. La ferme compte aussi un hall pour des événements et des fêtes. Pour le loisir, il y a les nombreux autres animaux de la ferme: deux moutons, deux chèvres, deux cochons nains ainsi que des poules et canards qui se déplacent entre les chevaux et les bœufs. Les Bouviers Suisses, Sarah Anderhub les élève par passion. Pour se protéger des loups, la famille a également deux Bergers d'Anatolie. En tout, trois générations vivent ensemble au hameau d'Herrendingen. Et depuis 2022, la famille s'agrandit par intérim.

Un changement bienvenu au quotidien

«Au début, nous avons été réticents, quand on nous a demandé d'accueillir des jeunes pour des missions temporaires de travail», dit Sarah Anderhub. Ils ne connaissaient pas l'offre et il leur était difficile d'évaluer le temps à investir. Mais les premiers doutes se sont

rapidement envolés. Et jusqu'en février 2023, la famille a déjà accueilli 15 adolescents et jeunes adultes.

À la ferme, l'ennui n'existe pas. Les processus d'exploitation et la vie de famille sont souvent indissociables. Sarah Anderhub considère cela comme un avantage pour gérer les qualités en partie très différentes des participants. Certains préférèrent s'occuper des enfants, d'autres des chevaux. Les uns aiment cuisiner, les autres travaillent volontiers dans le potager situé devant la fenêtre de la cuisine. «Il faut les prendre comme ils sont», déclare Sarah Anderhub à propos des jeunes gens qui font partie de la famille pendant un certain temps. Certains adolescents effectivement déchargent la



«Ceux qui s'embarquent dans cette aventure en étant ouverts, peuvent faire des rencontres enrichissantes».

Ueli Bracher, secrétaire général d'Agriviva

famille, d'autres ont parfois besoin d'être plus encadrés. Bien que globalement déjà beaucoup de tâches différentes soient à l'ordre du jour, les jeunes gens brisent la monotonie, ce qui est fortement apprécié.

Proches des animaux

«Les sujets du bien-être animal et de la production de viande mais aussi de l'autosuffisance en Suisse m'intéressent», dit Marilena Funk, étudiante en médecine de 21 ans, qui passe ses vacances à la ferme d'Herrendingen. Le fait que Sebi et Sarah Anderhub, justement dans les branches d'exploitation pension de chevaux et bœufs Galloway, se penchent au quotidien sur le comportement social et également le mental de leurs animaux, voilà ce qui intéresse Marilena. Afin que le contact avec les bœufs Galloway farouches fonctionne bien, la famille Anderhub renforce la relation être humain-animal avec des entraînements au clicker. Lilli Schiegg d'Allemagne du Sud, dont le séjour à la ferme prend bientôt fin, montre comment elle procède pendant la distribution des aliments. Vêtue d'une veste réfléchissante, elle signale aux bœufs dans l'étable qu'une autre unité d'entraînement est imminente. Avant de mettre du foin frais sur les barreaux, elle attire les bœufs avec des morceaux de pomme. Si les animaux mangent dans sa main, elle déclenche un signal sonore. Ainsi les animaux répètent un rituel incluant la proximité avec les êtres humains. La bonne relation être humain-animal a pour objectif de réduire le stress chez les animaux et faciliter les processus de travail avec eux.



Une période intense: Sarah Anderhub (veste marron) jeunes comme Marilena Funk (veste verte). Photos:

Pour Marilena Funk, ces aperçus de l'élevage sont précieux. Avant son séjour à la ferme, elle s'est intéressée au sujet de la consommation durable. Dans l'élevage extensif et reposant sur le fourrage de base des bœufs Galloway, elle voit un exemple pouvant illustrer un élevage respectueux des animaux et des ressources. «Avant, je ne connaissais pas la différence entre les aires de repos libres et les stabulations à l'attache», déclare-t-elle. Pour elle, il est aussi très instructif de voir les exigences posées concrètement par les directives biologiques.

Du service à l'activité de loisir

«L'aperçu des différents domaines de travail doit, dans le meilleur des cas, favoriser l'examen critique du propre comportement de consommation», dit Ueli Bracher, secrétaire général d'Agriviva. La production d'aliments est chronophage et il est majeur que les jeunes gens appréhendent cela. Les origines de l'ancien Horizon Ferme reviennent aux adolescents des années 1920 qui, par nostalgie romantique de la nature, ont commencé à proposer à des fermes de faire les foin. Pendant la guerre, Horizon Ferme est devenu obligatoire. Les adolescents plantaient, entre autres, les cultures dans les champs. À partir de 1946 Horizon Ferme a reposé sur le volontariat. En 2009, Horizon Ferme est devenu Agriviva et sa particularité en tant qu'activité de loisir a été davantage soulignée.

En 2022, 1082 jeunes ont pu réaliser un séjour à la ferme. Dans l'ensemble, le nombre de jeunes et d'exploitations est en repli. Agriviva thématise la situation sur son site Internet et explique cette évolution avec le changement structurel dans l'agriculture. Ces 20 dernières années, plus de 30 pour cent d'entreprises agricoles ont disparu. Donc le nombre de familles d'accueil potentielles recule. Et de nombreux exploitants exercent actuellement une activité accessoire, ce qui modifie la vie de famille et la capacité d'encadrement supplémentaire. Des mauvaises récoltes de plus en plus fréquentes et dues aux intempéries réduisent nettement les possibilités de placement dans les exploitations fruitières et viticoles. Et surtout, les jeunes ont aujourd'hui de plus en plus le choix en matière

d'activités de loisirs. Mais: «Ceux qui s'embarquent dans cette aventure en étant motivés et ouverts, peuvent tirer profit de rencontres enrichissantes», dit Ueli Bracher.



Tel est aussi l'avis de Sarah Anderhub. Elle se réjouit des jeunes qui veulent vivre et faire quelque chose. Grâce à eux, sa famille et elle-même entrent régulièrement en contact avec différents styles de vie et diverses conceptions de la vie. L'essentiel pour eux est de trouver des structures professionnelles auprès d'Agriviva. «Pendant les stages, on peut appeler jour et nuit et on est bien soutenu quand il se passe quelque chose.» Jeremias Lütold; Traduction: Caroline Maréchal Guellec



Des stages à la ferme

L'ancien Horizon Ferme devait servir à soulager les familles d'agriculteurs et à offrir l'opportunité aux jeunes de découvrir un aspect culturel, économique et sociétal majeur de la Suisse: La vie à la ferme. Jusqu'à aujourd'hui, le principe a peu changé. Mais l'organisation qui place les jeunes dans des entreprises agricoles s'est modernisée. Via l'association Agriviva, des adolescents et jeunes adultes peuvent actuellement trouver une exploitation en ligne qui leur convient. Les jeunes âgés de 14 à 25 ans et vivant en Suisse ou provenant d'un État de l'UE peuvent s'inscrire à un séjour qui dure entre deux et huit semaines. Les participants travaillent avec la famille. La protection des jeunes contre des tâches dangereuses ou la surcharge de travail doit être respectée. Les jeunes reçoivent, par jour de travail, de l'argent de poche à hauteur de 12 à 20 francs donnés par la famille d'accueil. Les participants ne paient ni l'hébergement, ni la nourriture. Ces derniers s'engagent à suivre les instructions relatives au comportement pendant le travail. Agriviva soutient les jeunes adultes ainsi que les exploitations participantes en cas d'éventuels problèmes. Seules des familles peuvent proposer des séjours. Outre les stages individuels, Agriviva propose aussi des offres aux classes d'école.

 www.agriviva.ch



savourez l'échange avec des
Jeremias Lütold

Le bio peut-il nourrir le monde? *Position de la recherche et de la pratique*

La guerre en Ukraine et la crise climatique attisent les débats sur les rendements de l'agriculture biologique. On compte des calories, mais il faut voir l'ensemble de la filière alimentaire.

À cause de la guerre en Ukraine, la sécurité alimentaire mondiale se retrouve soudain très en haut de l'agenda politique. Le groupe Syngenta, l'entreprise agricole de la mégafusion chinoise de Chem China et de Sino Chem, a saisi l'occasion et lancé une attaque contre l'agriculture biologique. «En Afrique des gens ont faim parce que nous mangeons toujours plus de produits bio», a prétendu le patron de Syngenta Erik Fyrwald en 2022 dans une interview avec la «NZZ am Sonntag». Les rendements seraient jusqu'à 50 pour cent plus bas en agriculture biologique qu'en agriculture conventionnelle. Le bio ne pourrait donc jamais nourrir la population mondiale en croissance.

Adrian Müller fait au FiBL de la recherche sur les interactions entre les systèmes de production et leurs rendements. Il plaide d'abord pour des délimitations claires. Il faut en premier définir ce que le groupe Syngenta entend réellement par «bio» dans son accusation. Produire biologiquement signifie dans le monde occidental bien plus que le simple renoncement aux engrais chimiques et aux pesticides. L'agriculture biologique favorise la fertilité du sol par l'optimalisation des rotations des

cultures et par la fumure organique. Et en outre elle protège les cultures avec des produits phytosanitaires naturels et en favorisant les auxiliaires. Dans beaucoup de pays comme ceux du Sud, l'agrochimie n'est pas utilisée parce que trop chère mais n'est pas remplacée par des alternatives naturelles. «Il s'agit ici plus d'une économie carencée que d'un système biologique de production», explique Adrian Müller.

L'agriculture bio nécessite en plus beaucoup de connaissances. Si elles manquent les récoltes sont maigres. Exemple actuel: Le gouvernement du Sri Lanka avait ordonné en 2021 de rendre d'un coup toute l'agriculture «biologique». Il voulait ainsi économiser les subventions pour les engrais chimiques et se draper d'un joli manteau vert. Mais sans éléments nutritifs et produits phytosanitaires alternatifs ni connaissances, les rendements ont diminué drastiquement. Les paysans ont violemment protesté et l'expérience a dû être interrompue.

100 pour cent bio en Suisse?

Les rendements sont en général vraiment plus bas dans un système de production biologique que conventionnel. Il y a là-dessus un consensus des spécialistes, mais des plus-values spécifiques comme l'humification et la protection d'espèces doivent être ajoutées au bilan bio. Selon le directeur du FiBL Knut Schmidtke, l'agriculture bio récolte en occident en moyenne 20 pour cent de moins. Cela est aussi confirmé par l'essai de longue durée DOC du FiBL (encadré) ainsi que par Agroscope et les producteurs bio eux-mêmes. Selon Knut Schmidtke, «Les différences de rendements sont plus faibles pour



L'agriculture bio ne fait pas qu'abandonner l'agrochimie mais mise sur des alternatives et des connaissances. Photo: Thomas Alföldi, FiBL

les prairies et le maïs, et plus grandes pour les pommes de terre et le colza.» Diminuer le risque de pertes de récoltes est un grand défi. «Des variétés résistantes et de bonnes solutions contre les ravageurs sont les principaux leviers en agriculture bio», dit Urs Brändli, Président de Bio Suisse et chef d'exploitation Bourgeon pendant 30 ans. Cela n'apporte rien de se fixer sur les diminutions quantitatives des rendements. À la question si le bio peut nourrir le monde, il pose la contre-question: «Et de quelle autre façon voudrions-nous nourrir le monde à long terme?» Les rendements actuellement plus élevés en agriculture conventionnelle provoquent l'épuisement des sols et la diminution de la biodiversité nécessaire aux auxiliaires. Sans compter les pesticides et le nitrates dans les eaux. Tout cela remet en question l'avenir de l'alimentation humaine.

Ainsi le souhait que le bio puisse nourrir le monde entier tombe sous le sens. «Cela n'est cependant ni réalisable ni désirable», relativise Adrian Müller. «L'agriculture aurait beaucoup à perdre avec cent pour cent de bio.» Il y a en effet des zones où l'agriculture bio est difficile ainsi que des plantes qui ne vont pas forcément bien en bio. Des modélisations ont montré qu'il faut une combinaison de systèmes: «En combinant une diminution des déchets alimentaires et des effectifs animaux, on pourrait cultiver 60 pour cent des terres agricoles en bio sans problèmes d'éléments nutritifs ni utiliser trop de terres.» D'autres chercheurs se concentrent sur d'autres concepts pour faire avancer la production bio. Knut Schmidtke, par exemple, pense que l'intensification écologique est une approche importante «car elle permettrait d'utiliser partout dans le monde des potentiels de rendement encore inutilisés». Smart Farming, cultures dérobées et associées, utilisation de composts de déchets organiques et agroforesterie sont ici les mots clés.

Hans Herren, le fondateur de Bovision, évalue la situation tout différemment. Le monde n'a actuellement pas du tout besoin de rendements supplémentaires. Pénuries locales et prix élevés sont «en grande partie provoqué par la spéculation», a-t-il dit en 2022 dans la «SonntagsZeitung». Il y a assez de denrées alimentaires dans le monde, mais trop de céréales sont cultivées pour le bétail ou pour fabriquer de l'éthanol. Les aberrations de ce genre ainsi que la forte dépendance aux engrais de l'agriculture très productive doivent être corrigées. Seulement, pas avec de nouvelles augmentations de rendements mais avec des mesures politiques fondamentales. Selon les situations et le climat, l'agriculture biologique pourrait alors devenir un précurseur.

Neuf fois moins de porcs et de volailles

Hans Herren le dit au Bioactualités: «Nos systèmes alimentaires doivent être transformés avec cohérence selon des critères agroécologique. En Suisse comme partout ailleurs. Il y a suffisamment de preuves scientifiques que c'est nécessaire et possible, cela afin de mettre aussi à l'avenir sur la table suffisamment d'aliments pour tous.» La Suisse pourrait même devenir un pays «avec une production entièrement agroécologique afin que ni les sols, la biodiversité, les eaux, le climat et la santé ne subissent des dommages à long terme.»

C'est ainsi tout le système alimentaire qui est visé. Il ne s'agit pas de telle calorie produite mais de la filière alimentaire du champ à l'assiette. La production alimentaire est ici un côté de la médaille et la consommation l'autre. Si nous voulons assurer à long terme l'alimentation du monde, nous devons diminuer le gaspillage alimentaire jusque vers zéro.

Aujourd'hui, le monde occidental produit un tiers de denrées alimentaires pour les ordures. La consommation de viande doit aussi diminuer fortement dans toute la société occidentale. Trop de protéines qui pourraient nourrir directement les



Le bio fait partie de la sécurité alimentaire. Photo: mäd

hommes sont données au bétail. C'est aussi valable pour le bio, dit Adrian Müller: «Même si les 30 pour cent de gaspillage venaient de la production bio et si les actuels 40 pour cent de surfaces de céréales étaient utilisées pour du bétail bio, cela ne serait pas un système alimentaire durable.»

Hanna Stolz s'occupe au FiBL du Baromètre Bio Suisse qui recense l'attitude et le comportement d'achat de la population pour la consommation bio. Il n'y a pas de données spécifiques sur le gaspillage des produits bio. Et le Baromètre Bio montre que le gaspillage alimentaire est aussi important chez les personnes qui consomment beaucoup de bio que chez celles qui en consomment peu. Pour la consommation de viande, on voit par contre que «les personnes qui consomment beaucoup de bio mangent nettement plus souvent végane et végétarien et moins de viande que celles qui consomment peu de bio».

Une diminution drastique de la production de viande est nécessaire», bilance Adrian Müller, qui cite des chiffres concrets sur la production animale dans les pays industrialisés qui consomment habituellement beaucoup de produits animaux: «Moins 20 pour cent de ruminants, moins 90 pour cent de porcs et de volailles.» Beat Grossrieder



L'essai DOC mesure les rendements depuis 1978

Dans l'essai DOC (Bioactualités 8 | 22 et photo de gauche), le FiBL compare depuis 1978 des systèmes agricoles biodynamiques, organobiologiques et conventionnels (intégrés). L'essai de longue durée de Therwil BL sert de référence à beaucoup de projets nationaux et internationaux. Les rendements des trois systèmes varient, mais les méthodes biologiques sont jusqu'ici meilleures qu'attendu: La diminution de 50 pour cent de l'utilisation d'engrais et d'énergie fossile et le renoncement aux produits phytosanitaires de synthèse a provoqué une diminution moyenne des rendements de seulement 20 pour cent.

www.fibl.org > Rechercher: «Essai DOC»

www.fibl.org > Infothek > Podcast >

«Is(s)t Bio die Lösung?» (DE)



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte



**Produisez du soja
alimentaire bio
pour les pionniers
suisses !
Prix récolte 2023 :
Fr. 235.00**

Mühle Rytz AG, Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch, www.muehlerytz.ch

Pierre-Alain Oppliger
agriculteur, Neuchâtel



Suisse grêle propose plusieurs variantes
d'assurance qui permettent de minimiser
les risques avec des primes raisonnables.



**Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera**

www.grele.ch

L'assureur agricole

fenaco
de la terre à la table



**Votre récolte en
de bonnes mains**

**Nous recherchons des productrices et des
producteurs de tournesols Bio Bourgeon
pour la récolte 2023!**

Votre contact

Votre centre collecteur régional LANDI/MAXI



**T-Gro/
T-Gro Easy Flow**
Stimulateur de croissance

- Application simple directement dans le semoir
- Des plantes saines
- Champignon Trichoderma



Andermatt
Biocontrol Suisse

Tel. 062 917 50 05
sales@biocontrol.ch
www.biocontrol.ch

Analyses de terre: Bêche numérique testée



Déterminer la teneur du sol en azote disponible (Nmin) est compliqué et cher. Des nouvelles méthodes rapides d'analyses de terre sont donc intéressantes – comme la bêche électronique Farmlab de Stenon. Elle utilise des capteurs pour mesurer divers paramètres du sol, les re-

lie et utilise une intelligence artificielle pour calculer des valeurs comme par exemple les teneurs en Nmin. Le FiBL a testé cet appareil: Au printemps 2022, il a mesuré la teneur en Nmin du sol d'un maïs d'ensilage puis l'a comparée avec l'extraction en laboratoire prise comme méthode standard. Farmlab a fait bonne impression pour l'utilisation, l'efficacité des mesures et la gestion des données. Les résultats de la méthode standard donnaient cependant des teneurs en Nmin à l'hectare nettement plus basses que Farmlab, et il n'a pas été possible de tirer des 200 mesures effectuées une relation statistique entre les deux méthodes de mesure. Sur la base des résul-

tats des essais, il est recommandé d'attendre des améliorations de l'appareil et des calibrations pour différents sols avant de l'utiliser dans la pratique. Un rapport d'essai détaillé est disponible en ligne. *Adrian Lustenberger, FiBL*

📄 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Boden > Digitaler Bodenspaten (DE)

Technique agricole, sol

→ raphael.charles
@fibl.org
tél. 062 865 1725



Souchet comestible: L'empêcher de se répandre



Le souchet comestible est une néophyte qui s'étend continuellement et peut provoquer d'importantes pertes de rendement surtout dans les légumes et les pommes de terre. Il se répand surtout par les racines et les tubercules (voir

photo). Il est important de ne pas en déplacer et de lutter contre cette plante dès son apparition. Il faut donc nettoyer soigneusement toutes les machines et éliminer à la main les plantes isolées ou au moins les couper avant la floraison pour éviter leur propagation, car sinon la lutte devient difficile et fastidieuse. Des essais montrent que les jachères nues diminuent le souchet comestible dans le sol. Il faut pour cela garder le sol ouvert et détruire continuellement les souchets qui poussent; en hiver, un engrais vert protège le sol. Cela signifie cependant une perte totale de récolte et est très mauvais pour la fertilité du sol.

Donc: réagir immédiatement s'il y a du souchet comestible. *Maike Krauss, FiBL*

Informations approfondies

Il y a une fiche technique sur la plante et la lutte contre elle.

📄 www.agroscope.ch > Publications > Recherche publications > Code web: «35953»

Conseils Grandes cultures

→ raphael.charles
@fibl.org
tél. 062 865 1725



Sevrage: Acidification du lait autorisée



Sevrer les veaux dans la ferme où ils sont nés peut diminuer fortement l'utilisation d'antibiotiques (voir aussi «Maintenir les veaux dans le canal Bio Bourgeon, un défi à relever», Bioactualités 6|22). C'est obligatoire pour le pro-

gramme d'engraissement au pâturage d'Aldi, et Demeter a aussi décidé un sevrage obligatoire qui sera appliqué progressivement ces prochaines années (DIR Dem 4.9.4.1.1 et annexe 12).

Le Cahier des charges Bourgeon prévoit depuis 2023 que le lait donné aux ruminants peut être acidifié (Partie II, art. 4.2.2). Le procédé est traditionnellement connu, et nos grands-mères mettaient une gorgée de vinaigre dans le lait. L'acidification du lait le rend digeste pour les veaux même s'il est donné quand il est froid. Cela simplifie le sevrage et diminue le travail. L'acidification du lait peut se faire avec du

vinaigre Bourgeon, du jus de fruits Bourgeon, du yogourt, lait acidulé ou kéfir Bourgeon et leurs cultures.

Franz J. Steiner, FiBL

📄 reglementationbio.bioactualites.ch

Conseils Engraissement bovin

→ nathaniel.schmid
@fibl.org
tél. 062 865 1724
tél. 079 783 6742



Pression à froid: Pas plus de 37 degrés

Transformation régionale et douce – une coopérative agricole fait depuis 2006 des huiles végétales sous le nom de St. Galler Öl, mais les quantités manquent pour davantage de bio.

Il le regrette, dit Leo Brändle, mais les noix bio ont déjà été pressées le matin. Maintenant la petite presse à huile est au repos. Le local est vide. Il n'est resté qu'une cuvette en plastique remplie de morceaux de tourteau brun. Et une caisse d'autres noix qui attendent d'être transformées. Mais pas aujourd'hui. Nous allons dans une plus petite pièce où quatre presses jumelles compactes de la société Strähle sont mises côte à côte. Chacune est approvisionnée par un silo qui contient plusieurs tonnes de graines ou de fruits. Les graines tombent dans un entonnoir. Deux ouvertures laissent couler une huile vert-jaune. L'odeur intense le révèle: c'est du colza. «Malheureusement pas du colza bio» déplore Leo Brändle. Le principe, la pression à froid, reste cependant le même.

Leo Brändle est le chef d'exploitation de l'huilerie St. Galler Öl. La production se trouve dans la vieille halle des machines de l'ancienne école d'agriculture de Flawil. On trouve derrière la marque lancée en 2006 la St. Gallische Saatzeitgenossenschaft. Fondée peu après la première guerre mondiale, elle s'occupait autrefois de la multiplication des semences de céréales et des plants de pommes de terre. Elle est maintenant un acteur important du marché suisse pour la multiplication des semences de maïs et d'herbe. Elle cultive en plus de l'orge brassicole pour une brasserie régionale. L'association, qui comprend 70 familles paysannes, s'occupe aussi de la culture, de la transformation et de la commercialisation de cultures de niche, dont des variétés Pro Specie Rara comme la pomme de terre Bleue de St-Gall, mais surtout des graines et fruits oléagineux pour la fabrication d'huile pressée à froid. Il y a du tournesol, du lin, de la caméline, du pavot, de la chia, des graines de courge, des graines de chanvre et des grains de soja. Les cultures totalisent une surface de 300 hectares.

Une presse lente

«Nous pressons seulement mécaniquement et avec ménagement», dit Leo Brändle. Pour le colza, la graine passe par un doseur dans un cylindre contenant une vis de pressage et des disques filtrants qui laissent passer l'huile. Le tourteau de pressage, qui servira d'aliment fourrager, sort en flocons par un tuyau. La vis, comme on peut le voir par le haut de la machine, tourne très lentement pour éviter que l'huile chauffe trop à cause du frottement. «Presser à froid signifie que nous ne laissons pas la température dépasser 37 degrés», dit Leo Brändle. L'ordonnance sur les denrées alimentaires autoriserait jusqu'à 50 degrés, mais cela diminuerait la qualité. «Les acides gras importants, les vitamines et les composants végétaux secondaires comme la chlorophylle ou le bêta-carotène doivent être préservés, ce qui est le cas avec notre procédé.»

La sédimentation commence dès la sortie de l'huile. Pour le colza, elle va d'abord dans une casserole où les premières

impuretés tombent au fond. Puis elle va par un tamis dans un bac plus grand et finalement par un réservoir mobile dans une chambre froide avec d'autres réservoirs fixes. Le processus prend du temps. «Pour l'huile de colza et de lin», dit Leo Brändle, «la sédimentation dure quatre semaines». Contre cinq à six semaines pour toutes les autres huiles. L'huile est ensuite mise en bouteilles ou autres emballages puis étiquetée. Le tout fait à la main. Pour sa pression à froid, l'huilerie renonce à la filtration et autres procédés. La fabrication industrielle fait encore de l'extraction, du débouillage, de la décoloration... «Mais nous voulons des huiles naturelles et authentiques, et pas raffinées et gustativement neutres.»

Apte à germer et vivant

La transformation peut être très soignée et douce, une huile ne peut pas être meilleure que la graine ou le fruit dont elle provient. L'huilerie profite ici des nombreuses années d'expérience des agricultrices et agriculteurs de la St. Gallische Saatzeitgenossenschaft pour la culture, les soins et la récolte. «Nous visitons régulièrement les fermes, connaissons chaque famille et chaque champ», dit Marcel Buchard, chef de secteur chez St. Galler Öl. L'étroite collaboration, les petites structures, les trajets courts – tout cela permet de toujours surveiller les matières premières et leur qualité. «Et pour en rester au colza: Nous sommes sur place lors de la récolte et du battage. Il doit être mûr et vivant pour que nous puissions le prendre. Les graines de colza doivent concrètement avoir une faculté germinative de 97 pour cent.» Cette valeur peut être un peu plus basse pour le tournesol.

Pour ces deux cultures et le lin, deux centres régionaux de réception des céréales s'occupent du nettoyage et du séchage. Tout le reste est fait à Flawil par la St. Galler Öl avec des très petites installations. Si l'humidité restante est inférieure à 6 pour cent et qu'il y a moins de 1 pour cent de germes, les graines et les fruits sont stockés dans des silos. «Nous produisons de l'huile toute l'année, mais seulement pour la demande immédiate», dit Marcel Buchard. On peut ainsi toujours proposer un produit frais aux clients (commerce de détail ou spécialisé, restauration, industrie de transformation). Mais on a aussi besoin de réserves pour surmonter les mauvaises années.

On ne fait pas de l'or avec de la saleté

Quand on examine attentivement la palette de produits de St. Galler Öl, on s'étonne que, malgré des mots comme régionalité, naturalité, soin et transformation douce, il n'y ait actuellement aucune huile certifiée bio ou Bourgeon. «Cela vient avant tout du fait que, sur les 70 exploitations de la coopérative, il n'y en a que cinq bio et une Demeter», explique Marcel Buchard. «Nous n'avons donc pas les quantités.» Ce qui rentre comme graines bio est donc mélangé à des graines conventionnelles. Il n'aurait rien contre qu'il en aille autrement. Entre autres parce que des produits bio pourraient ouvrir de nouveaux canaux commerciaux. Mais: «Nous mettrons encore cette année sur le marché notre première huile avec le Bourgeon, une huile de lin bio de la région.» En



L'huile de colza pressée à froid, d'un beau vert doré, coule lentement mais continuellement dans une casserole où les premières impuretés se déposent avant que l'huile déborde et coule à travers un tamis dans un bac mis dessous. *Photo: René Schulte*

attendant, toutes les huiles certifiées bio qui sont faites ici sont exclusivement des pressages pour tiers.

Qu'ils soient bio ou conventionnels, ces pressages à façon sont une branche commerciale importante. Selon le chef d'exploitation Leo Brändle, ils peuvent aussi avoir des risques. Il arrive ainsi sporadiquement qu'une agricultrice ou un agriculteur livre un mauvais lot, germé, sale, pourri, avec des impuretés. Cela peut venir d'un manque de connaissances ou d'une erreur dans la préparation. Quoi qu'il en soit: «Je dois alors leur faire comprendre poliment que nous ne pouvons pas faire de l'or avec de la saleté.»

Ceux qui font de la transformation fermière et qui rêvent de presser eux-mêmes de l'huile doivent être conscients des difficultés. Le chef de secteur Marcel Buchard: «Nous avons dû beaucoup bricoler et essayer jusqu'à ce que nous ayons pour chaque matière première la presse et les paramètres de transformation qu'il lui faut.» Au début il faut donc surtout de l'argent et de la patience pour acquérir les expériences nécessaires. Et à long terme il faudrait aussi que les quantités, le travail et la qualité jouent pour que ça en vaille la peine. Aux producteurs qui veulent juste presser des petits lots pour la vente directe, il recommande le pressage à façon.

René Schulte



Exigences pour les huiles végétales Bourgeon

Le Cahier des charges de Bio Suisse (Partie III, chapitre 10.1) stipule que les huiles pour la consommation directe doivent remplir les exigences du droit suisse pour l'huile pressée à froid. Sont autorisés les procédés habituels de nettoyage, de décorticage et de préparation des matières premières, celles-ci ne devant pas être chauffées à plus de 50 degrés (37 degrés pour l'huile d'olive). Le pressage doit être purement mécanique et les températures de sortie doivent correspondre à celles ci-dessus. La centrifugation, la décantation et le filtrage sont autorisés. Le Cahier des charges interdit par contre explicitement le passage à la vapeur, le raffinage, la neutralisation, la décoloration, l'extraction avec des solvants (percolation), l'utilisation d'acide citrique, de charbon actif, d'hydroxyde de sodium, de terre décolorante et d'adsorbants. D'autres règles sont valables pour les huiles et graisses à rôtir et à cuire (Partie III, chapitre 10.2). Pour toutes les questions sur le Cahier des charges de Bio Suisse pour les huiles et les graisses végétales:

→ Katrin Hennig, Transformation et commerce, Bio Suisse
 katrin.hennig@bio-suisse.ch
 tél. 061 204 66 31

«Les CGCB étaient un saut quantique»

Cette interview jubilaire est double: pour les 50 ans du FiBL et pour les 35 ans de Mister Grandes cultures bio.

Bioactualités: Hansueli Dierauer, vous avez commencé au FiBL en 1988 à Oberwil BL. Quelle était votre tâche?

Hansueli Dierauer: J'ai repris un projet sur l'amélioration de la régulation mécanique des mauvaises herbes. Nous avons étudié dans du blé les influences de différents interlignes et de la herse étrille seule et en combinaison avec une sarclouse à socs sur la couverture du sol et le rendement. Plus tard il y a eu des projets semblables dans du maïs et du soja. Le FiBL était très centré sur l'essai DOC, qui avait démarré en 1978 déjà. Nous n'avions alors qu'un technicien agricole pour cet essai. J'ai installé mes propres essais autour des surfaces du DOC. Je devais les suivre moi-même du semis à la récolte. En dehors du FiBL, j'avais mis en place mon premier essai exact chez Samuel Vogel à Kölliken AG.

À quoi ressemblait le FiBL d'alors?

Nous étions logés dans une vieille villa sur le Bernhardsberg à Oberwil BL. Une vingtaine de personnes. L'essai DOC se trouvait déjà et se trouve encore au pied du Bernhardsberg sur le sol de Therwil. Il n'y avait en ce temps que de la recherche sur la production végétale et de la vulgarisation. Ce n'est que bien plus tard, à Frick AG, que les animaux s'y sont rajoutés. Il y a eu en 1993 des difficultés financières. C'était quand la Coop est devenue preneur de licence du Bourgeon et que l'essor du bio a commencé. J'ai été quatre ans dans l'économie privée, dans un bureau de fiduciaire pour le secteur agricole. Je suis revenu au FiBL en 1997 alors qu'il venait de déménager à Frick.

Et c'était dans quelle fonction?

Comme vulgarisateur bio dans le Nord-ouest de la Suisse, surtout Bâle-Campagne, Soleure et Argovie. Surtout pour les conseils de reconversion et un projet sur le nitrate à Klettgau SH. Le démarrage à Frick s'est fait avec 60 personnes. Ce changement de grandeur a créé des groupes de trois à 10 collaborateurs par exemple pour le maraîchage, l'arboriculture, la protection des plantes, le sol, les animaux, l'économie et l'international. Pendant les dix premières années à Frick, je me suis rapidement spécialisé dans différents projets: variétés de blé et de pomme de terre, betterave sucrière, soja, lupin, colza, dégâts de corneilles dans le maïs, travail du sol, cultures associées. Il y a ensuite eu toujours plus de travail dans le Groupe spécialisé (GS) Grandes cultures de Bio Suisse, les commissions techniques de Swissgranum, le GI Semences bio. Jusqu'en 2008 j'étais seul pour les grandes cultures, avec Maurice Clerc en Romandie et Daniel Böhler. J'ai depuis lors développé le groupe des grandes cultures jusqu'à douze personnes. Et j'ai dirigé la vulgarisation du FiBL de 2002 à 2010.

Ce groupe s'est-il autant développé parce que les grandes cultures gagnaient en poids en agriculture biologique?

Dernièrement oui, mais la raison principale était que l'OFAG voulait éviter les doublons dans la recherche, surtout dans les

grandes cultures où Reckenholz et Changins sont forts. Le FiBL s'est donc spécialisé dans les fruits, le vin, les légumes et plus tard la production animale. Dans les grandes cultures, nous avons développé la vulgarisation et commencé avec des essais pratiques simples qui n'intéressaient pas vraiment la re-



Hansueli Dierauer. Photo: mäd

cherche. Puis Bio Suisse a, sur demande de son GS, introduit en 2008 des contributions pour les grandes cultures Bourgeon, les CGCB. Pour nous c'était un saut quantique.

Est-ce une des raisons de l'étroite collaboration du FiBL et de Bio Suisse dans les grandes cultures?

Oui, clairement. Nous pouvions maintenant proposer des projets à Bio Suisse. Nous avons développé un réseau suisse pour les essais on farm. D'abord dans le blé. Puis Bio Suisse a aidé pour les pommes de terre.

Qui décidait sur quoi il fallait faire de la recherche?

Le GS définit chaque année des priorités. Le marché y est représenté. Donc le GS sait quelles cultures sont demandées et où il y a des problèmes de technique agricole. L'exemple du manque de betterave sucrière est connu. Le FiBL peut aider à développer la culture et nous avons des projets de recherche pour résoudre les problèmes techniques.

Y a-t-il vraiment besoin de betteraves ou de colza, si ces cultures sont si difficiles en bio?

Le FiBL se concentre sur les cultures avec un grand potentiel. Pour les produits bio il faut aussi du sucre. Il y a en Suisse 16 000 hectares de betterave sucrière, dont un pour cent en bio. Idem pour le colza, mais avec 20 000 hectares en tout. Il

ne me semble pas sérieux que le bio ne fasse que des cultures simples comme le blé, l'épeautre ou le maïs. La difficulté, et elle est très grande, est bien sûr l'interdiction des traitements dans les grandes cultures bio, même pas du savon mou contre les pucerons dans la betterave sucrière.

N'y a-t-il pas le risque qu'on subordonne trop la recherche bio aux exigences du marché, par exemple pour la qualité boulangère du blé?

Les grands distributeurs veulent une bonne qualité, sinon leurs boulangeries doivent acheter du gluten. Il y avait le choix: Baisser le prix bio et mélanger le blé avec du gluten sec ou améliorer le blé bio. La Sélection Céréalière de Peter Kunz GZPK a réussi à sélectionner des variétés résistantes avec un bon rendement.

Quels sont les jalons dans les grandes cultures bio suisses?
Avec l'entrée en scène de la Coop, 1993 a été une année clé. Jusque là il n'y avait presque pas de marché pour le bio. Peu après la Migros réclamait aussi des produits bio. Le nombre de fermes bio a fortement augmenté. 1997 a été un autre jalon. La première Ordonnance bio a enfin permis de protéger la notion de bio. Il y avait maintenant des contributions bio dans les paiements directs. Pour justifier des paiements directs plus élevés, nous devions prouver que Demeter et le bio-organique sont meilleurs pour l'environnement que le conventionnel. C'était un grand succès. Pour nous, la création de la GZPK et de Sativa Rheinau nous donnait des futurs partenaires très importants. C'est en 1997 que la fédération d'agriculture biologique ASOAB s'est renommée Bio Suisse, on formait des groupes spécialisés, j'ai participé au GS Grandes cultures depuis 2002. C'est alors que les négociations des prix de référence ont commencé.

Y a-t-il encore d'autres jalons dans ces grandes cultures?

La «Journée de réflexion grandes cultures» de 2004, avec tous les acteurs importants du bio, a été décisive. Nous avons commencé à développer des programmes pour déterminer quelles cultures devaient être favorisées comment. Cela a été une nouvelle phase de diversification. Il y avait soudain de l'avoine, du lin, du maïs à polenta, du millet. Au FiBL, nous nous sommes concentrés sur des essais dans les cultures principales et les légumineuses à graines, qui avaient reçu un nouvel élan grâce aux CGCB déjà mentionnées.

La première Offensive bio a aussi été une étape importante. Elle a suscité beaucoup de reconversions bio surtout en Romandie, c'était un de ses buts. En 2004 il y a eu en Suisse romande près de 1000 hectares de cultures bio. En 2012, nous avons organisé avec Sativa Rheinau et Bio Suisse la première Journée des Grandes Cultures Bio, c'était au Strickhof, et depuis lors elle a déjà eu lieu huit fois.

L'actuelle offensive pour les grandes cultures bio veut de nouveau davantage de fermes bio dans un contexte difficile. L'agriculture bio a toujours connu des vagues de développement. Je pense que ça va aller, mais les paysannes et les paysans sont très prudents parce que les signaux économiques et l'ambiance sont en général difficiles et qu'on ne sait pas encore comment les consommatrices et les consommateurs se comporteront. Mais le marché est là, les grands distributeurs

cherchent des producteurs bio et d'autres grandes cultures. La Suisse a avec le Bourgeon un label très fort qui essaie d'inclure tous les producteurs et productrices bio. J'espère que ça reste le cas et qu'il n'y ait pas de labels supplémentaires – cela provoquerait des incertitudes.

Y a-t-il aussi des coulevres que vous, «Mister Grandes cultures du FiBL» – comme les Verts vous ont une fois appelé – avez dû ou devez avaler?

Je trouve dur que les paysannes et les paysans doivent entendre la science leur dire que leurs rendements sont trop maigres alors qu'ils font tant d'efforts chaque année. Les rendements de certaines cultures bio fluctuent simplement beaucoup. Et le niveau des rendements bio est beaucoup plus élevé en Suisse qu'à l'étranger. En Bretagne la vigne produit en moyenne 30 décitonnes. En Suisse c'est 50. Les grands distributeurs veulent des livraisons sûres. C'est compréhensible. Notre but principal dans les cultures difficiles est de stabiliser les rendements, pas de les augmenter. Nous y travaillons depuis 20 ans.

Qu'est ce qui est pour vous le plus important dans le travail au FiBL?

Il faut absolument continuer d'intégrer les paysannes et les paysans. Et je n'ai jamais dédaigné faire du travail pratique. J'ai mauvaise conscience quand j'ai l'impression que la recherche est désincarnée. Nous pouvons apprendre énormément de la pratique. La plupart des innovations viennent de là et moins de la recherche. Nous en sommes reconnaissants et suivons, évaluons et organisons ces idées.

Que souhaitez-vous pour le FiBL de l'avenir?

Il est très important pour moi que le FiBL continue dans la recherche pratique et le développement des réseaux suisses d'essais pratiques. Je vois là un certain risque de distanciation avec l'augmentation de la grandeur de l'Institut. Les réseaux d'essais doivent aussi être soignés et alimentés en nouvelles idées. Le FiBL peut aussi aider à trouver des solutions pour le changement climatique et l'augmentation des ravageurs qu'il provoque. Les innovations pratiques devraient rester plus importantes que le calcul d'écobilans. En outre je souhaite bien sûr aussi que la vulgarisation continue de prendre toujours plus d'importance.

Interview: Stephanie Fuchs



Un expert toujours demandé au FiBL

Hansueli Dierauer a remis mi 2022 la direction du Groupe Technique de production en grandes cultures. Le FiBL peut continuer de compter sur lui (poste à 40 pour cent). *sf*

Voix et événements pour le jubilé des 50 ans

En plus de cette série d'interviews, d'autres personnalités ont la parole en ligne. Elles parlent du FiBL et de leur relation avec lui. Le programme de la fête comprend aussi des événements qui culmineront avec les dix jours de la caravane du FiBL. Elle visitera des fermes dans toute la Suisse et se terminera festivement le 31 août 2023 avec l'«Innovation Day» sur le campus du FiBL à Frick AG. *tre*

www.fibl.org > Sites > Suisse > 50 ans du FiBL



Récemment publiées

La fiche technique «Mulch de transfert dans les serres biologiques» montre les avantages, les risques et les difficultés de l'utilisation de mulch de transfert et donne des recommandations pour l'utilisation dans la pratique (N° art. 1492). L'utilisation de microbes utiles peut être une stratégie respectueuse de l'environnement dans une production végétale durable pour l'agriculture bio. La fiche techniques «Biofertilisants» résume les

dernières avancées de la recherche en la matière. (N° art. 1240).

La fiche «Apiculture biologique» transmet une vue d'ensemble des plus importants principes et méthodes de l'apiculture biologique. Une attention particulière est accordée aux moyens de prévenir les maladies et de lutter contre les ravageurs (N° art. 1574). *ann*

shop.fibl.org

L'agriculture biologique en chiffres

Le FiBL a de nouveau publié cette année l'annuaire «The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends». Il rassemble des chiffres sur l'agriculture bio de 191 pays. L'agriculture biologique a de nouveau progressé dans le monde en 2021, mais moins que l'année précédente.

La surface bio a atteint 76,4 millions d'hectares. Le livre (en anglais) peut être téléchargé gratuitement depuis la boutique du FiBL. *Helga Willer, FiBL*

shop.fibl.org > N° art. 1254 (EN)

www.organic-world.net (EN)



Les systèmes vitiforestiers peuvent aider la vigne à résister à la sécheresse.

Projet de vitiforesterie au FiBL

Le changement climatique pose des défis à la viticulture. Il se plante donc de plus en plus d'arbres dans les vignobles suisses, ce qui crée des systèmes dits de vitiforesterie. En plus de favoriser la biodiversité et d'améliorer les propriétés du sol, cela protège la vigne des grandes chaleurs et précipitations. Le concept «Vitiforesterie» se trouve en phase pion-

nière et il n'y a encore que peu de résultats scientifiques. Le FiBL étudie en détail une telle installation avec la Haute école de Changins et Agridea. *ann*

→ Linnéa Hauenstein, Groupe Technique de production arboriculture & viticulture, FiBL
linnea.hauenstein@fibl.org
 Tél. 062 865 17 23

Nouvelle dans l'équipe Grandes cultures

Stephanie Schaz a étudié à l'EPFZ l'agronomie avec spécialisation en production végétale. Dans le cadre du stage pratique, elle a rassemblé au centre de compétences agricoles d'Arenenberg des expériences pratiques dans le conseil et la recherche en grandes cultures. Elle a démarré au début 2023 un poste dans un projet du FiBL et d'Arenenberg où elle suit les essais en grandes cultures en Suisse orientale et se familiarise avec la culture de la betterave sucrière. *ann*



Stephanie Schaz

Ferme du FiBL: Nouveau couple de locataires

Luzia Karle et Dietrich Bögli dirigent depuis le 1^{er} janvier 2023 la ferme Demeter du FiBL, qui compte 32 hectares, et aident dans la coordination de plusieurs projets du FiBL. Le couple apporte beaucoup d'expérience pratique, et Dietrich, agronome, a aussi déjà travaillé dans la recherche. L'arrivée du couple a provoqué une progression dans la stabulation: En plus des vingt vaches Swiss-Fleckvieh et de dix jeunes bêtes, la ferme du FiBL compte maintenant aussi deux chevaux Franches-Montagnes et trois poneys Shetland. *Jannik Scherrer, FiBL*

www.fibl.org > News > Erfolgreicher Start des neuen Pächterpaars (DE)



Le nouveau couple de fermiers: Luzia Karle et Dietrich Bögli.

Des nouveaux membres pour les groupes spécialisés Grandes cultures et Viande

Deux nouveaux experts sont entrés en 2023 dans le Groupe spécialisé Grandes cultures de Bio Suisse après le départ de Hansueli Dierauer. Tobias Gelencsér, 32 ans, est depuis 2018 chercheur et conseiller au FiBL à Frick AG. Il travaille depuis mi-2022 comme co-responsable du groupe Technique de production en grandes cultures. Il a un master en agronomie de l'EPFZ avec spécialisation en production végétale. Il a amassé des expériences pratiques entre autres au Strickhof Zürich. Yann Berney, 42 ans, est agriculteur et vigneron avec certificat fédéral de capacité. Il gère à Céligny GE un domaine

de 170 hectares qui a le Bourgeon depuis 2020. Il cultive entre autres des céréales fourragères et panifiables, de la betterave sucrière et des cultures spéciales, et il a 80 vaches mères. Plus jeune il a travaillé deux dans un ranch de 2000 hectares à North Platte au Nebraska, USA.

Le Groupe spécialisé Viande annonce aussi deux arrivées. Le maître-agriculteur Heinz Herzog, 58 ans, gère depuis 1991 à Thal SG une ferme bio de 18 hectares avec 50 bovins de pâturage. Il a un diplôme d'économie agricole de la HAFL. Il dirige depuis 2022 la Communauté d'intérêts Bœuf de Pâturage Bio.

Heinz Herzog reprend la présidence du groupe spécialisé des mains de Cäsar Bürgi. Pour succéder à Peter Halde-mann, le nouveau responsable du dicastère Porcs bio est Ueli Diem. Cet agriculteur de 56 ans avec certificat fédéral de capacité gère à Siegershausen TG une exploitation familiale de 25 hectares certifiée Bourgeon depuis 2011. La ferme comprend 580 porcs d'engraissement, 10 vaches mères et diverses grandes cultures. Ueli Diem travaille en plus comme pareur d'onglons, donne des cours et fait partie du comité de l'Association suisse des pareurs d'onglons. *schu*



Tobias Gelencsér



Yann Berney



Heinz Herzog



Ueli Diem

Restauration: Lancement du label Bio Cuisine

Avec la marque «Bio Cuisine», Bio Suisse a lancé en 2023 un nouveau label de durabilité pour la restauration. Il a pour objectif de donner aux restaurants qui travaillent avec des produits biologiques une possibilité simple de rendre cet engagement visible. Pour l'utilisation de 30 à 60 pour cent de produits certifiés bio, les restaurants reçoivent une étoile Bio Cuisine. Une distinction de deux étoiles est donnée pour une proportion de 60 à 90 pour cent. Pour avoir le maximum de trois étoiles, il faut prouver que 90 à 100 pour cent des produits utilisés ont bien été produits en agriculture biologique.

Bio Cuisine est aussi un réseau des restauratrices et restaurateurs qui travaillent écologiquement. Ceux qui en font partie peuvent entre autres profiter d'une offre de formation dans le domaine de la cuisine durable.

Les responsables de restaurants intéressés peuvent s'enregistrer sur le portail de Bio Cuisine et obtenir le label en cinq étapes. *schu*

 bourgeon.bio-suisse.ch > Restauration > Bio Cuisine > Obtenir le label Bio Cuisine en cinq étapes
→ hospitality@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 66



Une cuisine étoilée différente. Le label Bio Cuisine de Bio Suisse distingue des restaurants qui utilisent des produits bio. Le minimum est une proportion de 30 pour cent.

Désherbage électrique?

L'Ordonnance bio autorise depuis le 1^{er} janvier 2023 des procédés physiques de désherbage (Article 11 Protection des végétaux). En fait partie l'utilisation de désherbeuses électriques. Les machines et appareils correspondants sont présentés par les fabricants comme une alternative durable aux produits phytosanitaires. Le désherbage électrique n'est pourtant actuellement pas autorisé dans les fermes Bourgeon. Le Cahier des charges de Bio Suisse stipule que la régulation des mauvaises herbes doit s'effectuer par des façons culturales et des moyens mécaniques (Partie II, chapitre 2.6). *Wiebke Egli, Bio Suisse*



Interdite dans les fermes Bourgeon: désherbeuse électrique, ici dans une vidéo YouTube.

Le prix des œufs augmente un peu



La production d'œufs se trouve dans un contexte de coûts exigeant. Photo: Katia Schweizer

Œufs et jeunes poules

Le prix de référence des œufs bio a été augmenté le 1er janvier 2023 de 0.6 ct. à 48.7 ct. à cause de la forte augmentation des coûts de production. Le prix de référence des jeunes poules augmente de 1.60 Fr. et est maintenant de 28.- pour les poulettes de 18 semaines, y compris les suppléments pour le transport, les vaccins et la contribution marketing pour l'Œuf Suisse. Ces deux prix de référence reflètent les coûts de production. La situation actuelle du marché peut cependant encore provoquer des variations. Le calcul du prix des œufs correspond maintenant à une série prolongée avec 392 jours de ponte. Plusieurs paramètres ont été adaptés en fonction de cela. *Katia Schweizer, Bio Suisse*

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Œufs > Prix des œufs bio

Porc

Le marché du porc bio était globalement équilibré en 2022. L'offre de porcs bio était un peu plus faible que la demande. Il a été abattu environ autant de bêtes que ces dernières années. En plus de la consommation stable, les prix de référence ont aussi pu rester depuis le printemps au niveau de 7.80 Fr. franco abattoir et de 7.60 départ porcherie. Le démarrage de cette année a donc été calme.

Contrairement au marché du porc bio, le marché conventionnel se bat depuis l'automne 2022 avec un important surapprovisionnement. Malgré cette situation tendue il y a eu peu de reconversions - heureusement. L'année passée, le passage à une alimentation 100 pour cent bio a été difficile pour les engraisseurs de porcs bio. Des résultats ont clairement montré que, pour la qualité de la graisse des carcasses, la teneur en acides gras insaturés (PUFA et iode) était supérieure aux années précédentes et a parfois causé de fortes déductions. L'engraissement a aussi duré un peu plus longtemps, et le tout a provoqué des surplus de gorettes chez les éleveurs. Résultat: frustration générale. Pour atteindre une stabilité à long terme des quantités, du prix et de la qualité, tous les acteurs de la filière de création de valeur sont appelés à trouver ensemble des solutions. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Céréales fourragères

11 099 t de céréales fourragères bio ont été importées au deuxième semestre 2022. 5200 t de plus qu'au premier semestre. Après extrapolation: au total 27 407 t pour toute l'année. 84 % de plus qu'en 2021. Le blé fourrager et le maïs forment la plus grande partie des importations, suivis par la féverole et le pois protéagineux. Il n'y a pas eu d'importations de triticale et les quantités d'avoine fourragère diminuent continuellement. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Vigne / vin

La Confédération accorde aux vigneronnes et aux vignerons depuis le 1er janvier 2023 un soutien financier pour la plantation de cépages robustes. Mais seulement à condition que les cantons y participent aussi et soutiennent les mesures. Le but est de diminuer les produits phytosanitaires. L'Office fédéral de l'agriculture a pour cela rédigé avec des spécialistes de la branche une liste des cépages résistants aux maladies qu'il veut soutenir. La liste a été publiée en ligne (voir le lien ci-dessous) et doit être actualisée en permanence.

Angela Deppeler, Bio Suisse

www.blw.admin.ch > Instruments > Développement rural et améliorations structurelles > Circulaires > KS 1/2022 - Cépages robustes»

Plantes aromatiques

La culture des plantes aromatiques est une jolie petite niche pour quelque 300 productrices et producteurs qui vendent la majorité de leurs plantes aromatiques par cinq coopératives et par le groupe de travail suisse pour l'encouragement des cultures de plantes aromatiques en région de montagne. La demande du marché bio suisse est actuellement élevée pour les plantes sèches pour tisanes. Cette culture est une possibilité de diversification, mais les exigences sont hautes. Il est recommandé de travailler avec une coopérative pour la transformation et la commercialisation. Les producteurs intéressés doivent s'annoncer au FiBL pour un conseil agricole. *Angela Deppeler, Bio Suisse*

→ Tino Hedrich, Recherche et conseil Légumes et plantes aromatiques, FiBL tino.hedrich@fibl.org tél. 062 865 63 74

Toutes les infos marché

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

www.bioactualites.ch > Marché

Agenda

Les cours et manifestations listés ici sont une sélection de la rédaction. La liste complète se trouve sur www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda
Prière de vous informer aussi en ligne au sujet des éventuelles modifications à court terme pour les cours.
Nous publions aussi volontiers vos dates. Renseignements: secrétariat des cours du FiBL: cours@fibl.org.

Production végétale

Congrès de la viti-viniculture biologique

Thèmes

- Derniers développements en viticulture et œnologie bio.
- Échange d'expériences entre vigneronnes et vignerons de toute la Suisse.
- Fil rouge 2023: «Atténuation et adaptation au dérèglement climatique en viticulture biologique»

Traduction simultanée DE-FR.

Date et lieu

ME 15 mars 2023
Hôtel DuPeyrou, Neuchâtel

Organisation

David Marchand, FiBL
david.marchand@fibl.org

Renseignements et inscriptions

www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Cours de base pour la reconversion bio viticole

Cours d'introduction à l'agriculture biologique. Il s'agit du 2^{ème} jour de la formation de base demandé par Bio Suisse à tous producteurs en reconversion. Cette deuxième journée a pour but de réunir les viticulteurs en reconversion à Bio Suisse et de favoriser les échanges. Inscription pour la 1^{ère} journée séparée: Cours de base pour la reconversion bio agricole (Jour 1 Bio Suisse).

Date et lieu

MA 21 mars 2023
En Valais

Renseignements et inscriptions

Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Entretien des fruitiers en agroforesterie

Introduction à l'entretien des arbres fruitiers en agroforesterie: séance technique de début de saison. Série de 3 cours; possibilité de s'inscrire à des journées individuelles. La 1^{ère} partie a déjà eu lieu.

Date et lieu

© JE 20 avril 2023
BioDiVerger de Marcelin, Morges VD
© JE 29 juin 2023
BioDiVerger de Marcelin, Morges VD

Organisation

Alice Dind, FiBL
alice.dind@fibl.org
Flore Araldi, FiBL
flore.araldi@fibl.org

Renseignements et inscriptions

Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Production et santé animales

Fourrages et alimentation des ruminants en bio

Production fourragère: Prairies permanentes: entretien, désherbage, botanique, gestion de la pâture et des prairies, résilience fourragère, alternative, légumineuses, autonomie fourragère (protéique), marché, production de fourrage dans la rotation (20 % de PT).
Alimentation: Qualité des fourrages, conservation, équilibre des rations, observation alimentaire, composants, variation énergie-protéine

Date et lieu

JE 23 mars 2023, 9h-16h
Agrilogie Grange-Verney, Moudon VD

Organisation

Proconseil et FiBL

Renseignements et inscriptions

Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Journée Bétail Bio

Thèmes centraux: Bovins, petits ruminants, volailles, chevaux et abeilles.

Petites annonces

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à publicite@bioactualites.ch
Conditions: www.bioactualites.ch > Magazine > Annonces > Données média



biomondo

Trouver et poster davantage d'annonces gratuites sur Biomondo, la place de marché en ligne de l'agriculture biologique suisse.
www.biomondo.ch

Date et lieu

JE 4 mai 2023
Plantahof, Landquart GR

Informations

www.bioviehtag.org

Divers, Rencontres

ABC Agriculture bio de conservation

Partage de connaissances entre la pratique et la recherche sur la mise en œuvre de l'agriculture biologique de conservation et régénérative.

Date et lieu

MA 14 mars 2023, Suchy VD

Organisation

Raphaël Charles, FiBL
raphael.charles@fibl.org

Renseignements et inscriptions

www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Journée de la bonne action

Les fermes bio peuvent profiter de la «Journée de la bonne action» lancée par la Coop et y inviter des volontaires pour aider à une action, par exemple planter des haies fourragères ou enlever les plantes problématiques d'un pâturage et pour glaner de nouvelles connaissances.

Dates et lieu

Inscription: D'ici au 15 avril 2023
Réalisation: Le 6 mai 2023
Dans votre ferme, champ etc.

Inscription

www.journee-de-la-bonne-action.ch

Étiquetage des produits bio pour la vente directe

Thèmes

- Présentation des bases de l'étiquetage selon la Loi fédérale sur les denrées alimentaires, exigences

relatives à l'étiquetage des produits biologiques et Bourgeon

- Mise en pratique par la création d'étiquettes de produits concrets
- Échanges et questions concernant l'étiquetage de produits de la transformation à la ferme

Il est recommandé d'envoyer ses questions et/ou propres étiquettes à l'avance afin qu'elles puissent être traitées pendant le cours.

Date et lieu

JE 23 mars 2023, 8h45-12h30
Le cours a lieu en ligne sur la plateforme «Zoom»

Renseignements et inscriptions

Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Offres en allemand

D'autres cours se trouvent en allemand sur: www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda

Tagungen, Diverses

Wissenschaftstagung

16. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau. Mit Vortragssessions, Workshops sowie Exkursionen. Austausch. Für Fachpersonen aus Wissenschaft, Beratung und Praxis.

Wann und wo

8.-10. März 2023, FiBL, Frick AG
Teile der Tagung auch online.

Auskunft

Vanessa Bibic, FiBL
vanessa.bibic@fibl.org
Tel. 062 865 17 48

Anmeldung

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



UFA Gallo Support

L'App futée pour la production avicole



- Rapide
- Simple
- Efficace

Cela vous intéresse?

Contactez votre spécialiste volaille UFA ou scannez le code QR



SÉCATEUR ÉLECTRIQUE F3020

- 20%+ PUISSANT
- 15%+ COMPACT
- 15%+ RAPIDE
- 12%+ LÉGER

Evolutions F3015 / F3020

INFACO®



CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENÈVE ET ENVIRONS

Contact :
Nicolas Longey, mobile 079 136 54 22
www.cage.ch

BIO

Actualités

Informations bio pour étancher votre soif de connaissances

Le magazine du mouvement bio avec une plateforme en ligne

Commander maintenant un exemplaire d'essai ou s'abonner: 10 numéros par année pour 55 francs
Bio Suisse, Édition Bioactualités: tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch