

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

3 | 23

Point de contact pour la
remise de fermes extra-familiale



Vous recherchez une exploitation à reprendre
ou des successeurs appropriés?

Association des petits paysans, info@petitspaysans.ch
www.remisedeferme.ch, 031 533 47 77

BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio

Bocaux - pots avec couvercle + bouteilles

Pour toutes sortes de nourritures
Marmelades - confitures - fruits - légumes - sirop
jus de fruits - lait - spiritueux et bien plus encore

Bocaux - pots + bouteilles
de différentes grandeurs ~ formes

Pour le ménage professionnel ~ privé
Échantillons gratuits + liste des prix

☎ 091 647 30 84

Crivelli Emballages

crivelliemballaggi@hotmail.com



Nous vous souhaitons une bonne saison de pâture

La pâture et l'automatisation vont de pair.
Profitez de notre savoir-faire et de notre longue
expérience.

LELY CENTER Härkingen

032 531 53 53

www.ley.com/haerkingen



Impressum

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

32^{ème} année, 2023
Numéro 3 | 23 du 31.3. 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.buerohaerberli.ch

Papier

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

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Rédaction du Bioactualités

Stephanie Fuchs (*sf*),
Rédactrice en chef, Bio Suisse
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
Emma Homère (*emh*), Bio Suisse
Jeremias Lütold (*jl*), FiBL
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 (*amb*),
Rédactrice en chef
Flore Araldi (*far*)
Serina Krähenbühl (*skr*)
Simona Moosmann (*msi*)
Nathaniel Schmid (*nsc*); FiBL
redaktionwebsite@bioaktuell.ch

Traduction

Manuel Perret (sauf indication con-
traire et sauf les textes de *cb* et *emh*)

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-3
Mot de passe: ba3-2023
www.bioactualites.ch

Page de couverture: Il y aura de nouveau en mai la Journée du Bétail Bio (voir à partir de la page 6). Elle sera centrée sur les ruminants
et leur affouragement, mais elle sera diversifiée jusqu'aux abeilles. Photo: Studio Bachmann / Adobe Stock

Table des matières

À la une

Journée du Bétail Bio

- 7 Trois fermes, beaucoup d'innovation
- 8 Prairies et pâturages assoiffés: Stratégies
- 9 Pas à pas vers la vache de pâture idéale
- 10 Chaque coq et chaque œuf comptent
- 11 Encouragement pratique des abeilles

Agriculture

Sélection fruitière

- 12 Le travail porte des fleurs délicates

Forêt

- 14 Certificats carbone forestiers

- 17 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

Coopérative

- 18 Le «Local local» s'impose à Fribourg

Transformation du cacao

- 20 «J'apprécie que le Bourgeon soit plus strict que le Bio UE»

Bio Suisse et FiBL

FiBL

- 24 50 ans du FiBL: Interview avec Mirjam Holinger
- 26 Nouvelles

Bio Suisse

- 27 Nouvelles
- 28 Assemblée des délégués

Rubriques

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

Vivre la Journée du Bétail Bio en direct

Des vaches qui pâturent, une bonne odeur de foin de montagne – après l'édition virtuelle d'il y a deux ans, on peut cette année de nouveau vivre la Journée du Bétail Bio avec tous ses sens. Le 4 mai 2023, l'hôte principal sera le Plantahof à Landquart GR. Un choix plutôt surprenant puisque le centre de formation et de vulgarisation des Grisons n'est pas bio. Mais un grand événement nécessite beaucoup d'infrastructure. Et il faut aussi garantir l'accès en transports publics, ce qui n'est pas possible partout dans les Grisons. Cela et quelques autres facteurs ont vite désigné le Plantahof, qui sera complété par deux fermes bio voisines. Pâturage robotisé, agriculture respectueuse des abeilles ou chevaux en écurie active – tout cela pourra être vécu en direct lors de la Journée du Bétail Bio. Toutes les idées ne vont pas dans toutes les fermes, mais elles suscitent toujours des discussions intéressantes. Et les inspirations agiront peut-être jusqu'à la maison et y produiront des idées personnelles.

Je profite volontiers de l'occasion pour prendre congé de vous. Cette décision a aussi quelque chose à voir avec le choix entre le virtuel et le réel. À cause de la pandémie, ça n'était pas très important ces dernières années car je travaille le plus souvent depuis l'Emmental. Mais avoir des gens autour de moi a fini par me manquer, et je me suis décidée à changer pour aller à la HAFL à Zollikofen. J'aimerais aussi en profiter pour vous remercier. Cette période chez Bioactualités a été enrichissante et belle. Bonne chance dans vos maisons, vos fermes et vos écuries.



Ann Schärer, Rédactrice



Dit



«Le Bourgeon est pour moi à l'origine du mouvement bio en Suisse. Il est quelque chose de typiquement suisse.»

David Yersin, Directeur de Pronatec
→ Page 20

Compté

5854 fermes bio, trois quarts des fermes Bourgeon, possèdent de la forêt. Leurs rendements sont variables. Certaines participent à des projets climatiques.

→ Page 14

Vu



Quand on veut passer en bio, on lit le Bioactualités comme Jessie. Par exemple l'agenda avec les cours pour la reconversion. On le savait déjà avant la série «Neumatt» de la SRF, mais on est conquis par la bonne photo. Un compliment à l'accessoiriste. *Texte: Stephanie Fuchs; Photo: SRF*
→ www.srf.ch > TV Sendungen > Serien > Neumatt > Staffel 2, Folge 3, Minute 33:28 (DE)

Un pruneau riche en histoire est la variété fruitière de l'année

L'association Fructus pour l'encouragement des anciennes variétés de fruits a couronné le Fruit 2023. C'est la Prune de Löhrla (Löhrlapflume), qui a été découverte à l'état sauvage dans les années quarante dans le Seeland bernois puis a été cultivée. Elle était alors surtout très appréciée pour la distillerie. Cette variété ne se trouve donc pas dans les livres plus anciens. Les Prunes de Löhrla mûres sont juteuses, aromatiques et douces. Elles donnent une eau-de-vie (Pflümliwasser) puissante qui selon Fructus sent le pain de masse et la cannelle. Son nom lui a été donné par son découvreur Ernst Luginbühl-Bögli, qui a cultivé à grande échelle ce fruit sauvage dans sa ferme sur la Löhrla à Seedorf BE.

Les arbres de Prune de Löhrla sont de grandeur moyenne, pas exigeants et robustes. Ils croissent vite et portent



Prunes de Löhrla, dites aussi «Zuckerpflümla».

rapidement et régulièrement des fruits. Cette variété fleurit tôt et supporte aussi les sites en altitude bien qu'elle soit sensible aux gels tardifs. Elle n'est pas attaquée par des agents pathogènes ou des ravageurs – sauf par les hoplocampes. Elle porte selon les régions des noms évocateurs comme Zuckerpflümla ou Zuckerpflume von der Löhrla. La Prune de Löhrla n'est mûre que lorsqu'elle tombe d'elle-même de l'arbre. Il faut trois à quatre semaines pour que les fruits soient tous tombés. Pendant cette période il faut les ramasser tous les deux à trois jours et les utiliser le plus vite possible. *bgo*

www.fructus.ch/fr/prunedeloehr



La morge mûrit dans l'enveloppe de tissu biodégradable, ce qui rend le bain de sel nécessaire seulement au début.

Les meules de fromages mûrissent aussi bien dans du tissu que quand elles sont frottées au sel

La moitié des fromages suisses sont fabriqués selon le procédé traditionnel de l'emmorgement, qui consiste à frotter régulièrement les fromages avec un mélange d'eau, de sel et de cultures de microorganismes qui donne une belle croûte brun-orange mais occasionne beaucoup de travail. Ce travail est d'ailleurs assez pénible.

Agroscope a mis au point un nouveau procédé plus rationnel qui fait perdre moins d'eau aux meules, ce qui accélère le processus de maturation. Selon l'institut fédéral, cela donne en outre une croûte plus fine, un arôme plus intense et une texture plus moelleuse. D'après son communiqué, les fromages affinés selon le nouveau procédé ne présentent pas de mauvaises odeurs ni de viscosité dans le préemballage.

Avec ce nouveau procédé, le bain de sel est nécessaire seulement au début, puis, après ce tempage, les fromages sont emballés dans une enveloppe en tissu biodégradable sous laquelle se développera la microflore à la surface du fromage. Une fois le fromage mûr, l'enveloppe de tissu est enlevée. Le fromage garde la croûte habituelle puisque la microflore reste en place. Agroscope a fait breveter le nouveau procédé par l'Office européen des brevets. La prochaine étape sera de ne plus emballer les fromages dans le tissu à la main mais avec une machine spéciale qui est en cours de développement. *bgo*

www.agroscope.ch > Rechercher: «Agroscope obtient un brevet pour son nouveau procédé d'affinage du fromage»

Fête Bio à Moudon

Après deux éditions virtuelles en 2020 et 2021, la foire agricole Bio-Agri et le salon des vins Bio-Vino ont attiré l'année passée beaucoup de monde de manière «physique» (c'est-à-dire en présentiel). Ce printemps, la manifestation créée par Bio Vaud (avec Bio Suisse et le FiBL comme co-sponsors) se déroulera les 13 et 14 mai à Moudon VD. Le programme couvre tous les aspects de l'agriculture bio. Une centaine de stands de marché et d'information y présenteront des produits fermiers, des plantons, des animaux et ainsi de suite. Des conférences, des films et des débats seront consacrés à l'agriculture bio. Le thème principal de cette année s'appelle: «La jeunesse et la terre». *bgo*

www.bio-agri.ch

Attention, électricité!

Les étables peuvent présenter des tensions différentielles qui influencent négativement la santé des bêtes. Les vaches sont stressées, leurs mamelles enflammées, la qualité du lait et la fertilité diminuent. Certaines refusent d'aller dans la salle de traite, d'autres mangent et boivent moins. Cela pourrait être dû à des courants électriques vagabonds qui agissent sur les animaux. Les sources peuvent être des installations de chemin de fer ou des lignes à haute tension. Des perturbations importantes peuvent survenir dans les étables sans mise à terre suffisante. Agridea a développé à ce sujet une nouvelle plateforme d'information. *bgo*

www.agripedia.ch > Rechercher: «Streuströme» (DE)



L'électricité peut stresser les animaux.

Trois concours pour le vin

Les vigneronnes et vigneron bio peuvent viser trois distinctions en 2023. Le concours Bio Vino, qui est soutenu par Bio Vaud, se déroule déjà au printemps. L'inscription se fait en ligne jusqu'au 21 avril, la dégustation est le 3 mai et la remise des prix le 13 mai. Le Grand Prix du Vin Suisse (GPVS) se déroulera fin octobre; ce concours national comprend comme avant un prix bio spécifique. Le Concours du Vin Bio Suisse de Vinum est entièrement dédié au vin bio; les dates exactes ne sont pas encore connues. Ci-dessous l'inscription pour Bio Vino. *bgo*

www.general-wine-services.ch > Concours & résultats > Concours biovin

Se présenter avec goût

La Semaine suisse du Goût 2023 se déroulera dans tout le pays du 14 au 24 septembre. C'est le plus grand événement suisse consacré à l'alimentation, à l'art culinaire et à la tradition. Les productrices et les producteurs Bourgeon, ainsi que les preneurs de licences Bio Suisse et Demeter sont appelés à organiser eux-mêmes un événement public centré sur des produits régionaux, authentiques et sains. Bio Suisse est Partenaire Bronze de la Semaine du Goût. Les inscriptions sont possibles jusqu'au 15 mai 2023. *schu*

www.gout.ch → Barbara Schneider barbara@gout.ch tél. 021 601 58 60

Journée du Bétail Bio dans les Grisons

La troisième Journée du Bétail Bio se déroulera le 4 mai 2023 à Landquart. Pour la première fois il y aura aussi au programme une table ronde sur l'alimentation des ruminants. Pour vous mettre en appétit, nous présentons quatre des 16 postes thématiques.



Trois fermes, beaucoup d'innovation

Discuter, apprendre et parler boutique. La Journée du Bétail Bio 2023 invite au Plantahof, Rütihof et Biohof Campania.

Le pivot et point central de la Journée du Bétail Bio de cette année sera le Plantahof, le centre cantonal de formation et de vulgarisation agricole avec ses 60 hectares à Landquart GR. Une manifestation bio sur un domaine non bio, cela peut au premier abord paraître étonnant. «Le Plantahof gère trois domaines agricoles dont deux sont bio. Ils n'ont cependant pas l'infrastructure nécessaire pour un grand événement. Et notre exploitation principale est plus facile d'accès en transports publics», dit Rolf Hug, le chef d'exploitation. En tant qu'école et centre de vulgarisation, le Plantahof a beaucoup contribué au développement de l'agriculture biologique dans le canton des Grisons. «Le bio correspond à notre philosophie, mais nous voulons pouvoir représenter toute l'agriculture pour les essais pratiques. Nous sommes en outre la seule école du canton et nous ne voulons exclure personne d'une formation agricole», explique Rolf Hug.

En plus du Plantahof, deux fermes bio voisines ouvriront aussi leurs portes pour la Journée du Bétail Bio. L'une d'elles est le Rütihof, une ferme Bourgeon et Demeter de 55 hectares de surface agricole utile avec 5,5 hectares de surfaces de promotion de la biodiversité. Andreas Gabathuler s'occupe avec sa famille et deux apprentis de 50 vaches laitières, 35 jeunes bêtes, 16 chevaux, 15 chèvres et 3 porcs. Depuis cinq ans il pratique la pâture avec un robot selon un système ABC: les vaches passent jusqu'à huit heures dans le pâturage A, vont à l'étable pour la traite et vont ensuite dans le pâturage B, puis ça se répète et elles arrivent finalement au pâturage C. «Il a fallu beaucoup de patience jusqu'à ce que nos vaches aient compris le système», dit Andreas Gabathuler. Maintenant, cinq ans après, ça marche bien – mais les clôtures donnent beaucoup de travail. Au Rütihof, les visiteuses et visiteurs de la Journée du Bétail Bio pourront aussi en savoir plus sur le croisement rotatif (voir page 9), sur l'élevage des veaux en contact avec leur mère, sur la gestion des engrais de ferme et observer 16 chevaux dans une écurie dite active.

Réfléchir ensemble

Pour l'élevage des veaux en contact avec leur mère, Andreas Gabathuler a déjà fait beaucoup d'essais. C'est quand les veaux sont en permanence avec les mères que le système fonctionne le mieux. «Les veaux malades font maintenant partie du passé, mais le robot de traite a un peu de peine avec les traites incomplètes», dit l'agriculteur en riant. Il aimerait surtout encourager les visiteurs de la Journée du Bétail Bio à réfléchir. «J'aimerais montrer sur mon domaine qu'il n'y a pas seulement le système A mais que ça va aussi du système B au système Z.»

Christian Bosshard, de la ferme bio de 27 hectares Biohof Campania, aimerait aussi inviter ses hôtes à réfléchir – surtout sur la production d'œufs. Sa ferme bio, avec ses 2000 poules pondeuses en halle et 350 autres en poulailler mobile, est une

des rares grandes fermes bio de ce genre dans les Grisons. Christian Bosshard recommande d'expliquer aux consommatrices et consommateurs l'engraissement des frères coqs et les poules à deux fins (voir page 10). «Les poules à deux fins pondent des œufs plus petits. C'est à la clientèle d'accepter cela», explique-t-il. Il mise sur la vente directe pour les poules du poulailler mobile et apprécie l'échange avec la clientèle de toute la région. «Le poulailler mobile est un bon aimant pour les clients.» La ferme bio Campania a aussi depuis 22 ans un troupeau de vaches mères. Cet exemple a pour but de montrer lors de la Journée du Bétail Bio les particularités des remontes basées sur les descendantes des vaches de son propre troupeau. *Ann Schärer*



Les hôtes (d.g.à.d.): Andreas Gabathuler du Rütihof, Rolf Hug du Plantahof, Christian Bosshard de la ferme Biohof Campania. *Photo: mäd*



Journée du Bétail Bio: le 4 mai à Landquart GR

La Journée du Bétail Bio est centrée cette année sur les bovins, les petits ruminants, les volailles, les chevaux et les abeilles. 16 postes fourniront toutes sortes de connaissances pratiques sur l'affouragement, l'engraissement, la garde, le bien-être animal, la santé animale, les méthodes de sélection, les cultures fourragères et la gestion des engrais de ferme. 50 spécialistes seront là pour renseigner. Il y a toujours un groupe guidé avec traduction en français et en italien. Et à midi il y aura une table ronde sur l'alimentation des ruminants. Le site de la manifestation s'étend sur trois fermes reliées par des bus-navettes: le centre de formation agricole du Plantahof, le Rütihof et la ferme bio Campania. L'événement est coorganisé par Bio Suisse, le FIBL et Bio Grischun, a comme sponsor principal la Coop et comme co-sponsors Bio Inspecta, la Banque Alternative Suisse, la fondation Soliva et le Service de l'agriculture des Grisons. Informations supplémentaires en ligne. *schu*

www.bioviehtag.org (FR)

Le Plantahof: situation idyllique dans le Rheintal grison. *Photo: Plantahof*



Les légumineuses assurent un bon enracinement du mélange de Sepp Braun pour les prairies temporaires. Photo: Rut Janett, Plantahof

Prairies et pâturages assoiffés: Stratégies

La multiplication des sécheresses est un défi toujours plus grand pour les cultures fourragères bio.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les fermes Bourgeon ne peuvent plus utiliser que cinq pour cent de concentrés dans l'alimentation des ruminants. Cela n'a pas été simple pour toutes les fermes. Ça a été difficile surtout pour celles qui ont une production laitière intensive. Pour pouvoir mieux conseiller les producteurs qui ont des problèmes d'affouragement à cause de ce changement, le FiBL et Bio Suisse ont démarré le projet REiM, qui doit permettre de dégager des recommandations pour l'affouragement avec moins de protéines. «Je présenterai les résultats de cette étude basée sur 16 fermes bio suisses lors du forum de la Journée du Bétail Bio», dit le conseiller du FiBL Christophe Notz.

La culture fourragère, donc la culture et l'utilisation de graminées, de légumineuses et d'autres plantes sur la surface agricole utile et les surfaces d'estivage, fait partie intégrante de l'alimentation des ruminants. On parle de prairie naturelle si la surface est un herbage permanent. La sécheresse y devient un défi toujours plus grand. La thématique comprend aussi l'arrosage des prairies, que Manuel Schneider et Eric Mosimann d'Agroscope ont étudié pendant une longue période dans plusieurs régions du Jura et des Grisons. Ils ont constaté qu'il ne faut pas sous-estimer l'influence de l'arrosage sur la biodiversité. Il peut la faire diminuer ou augmenter. «L'augmentation du stress hydrique et l'obligation d'arroser les prairies qui en découle occupent actuellement beaucoup les agricultrices et agriculteurs des régions de montagne», dit Batist Spinatsch, responsable du conseil et de la formation continue au Plantahof à Landquart GR. «Nous aimerions montrer lors de la Journée du Bétail Bio quelles conséquences l'arrosage des prairies permanentes peut avoir, et en même temps appeler à utiliser précautionneusement l'eau qui est une ressource limitée.» Des études de l'Association pour le Développement de la Culture Fourragère (ADCF) ont montré que les prairies stressées par le sec

se régénèrent très vite dès qu'il y a de nouveau suffisamment d'eau. Cela suggère plutôt de retarder le début de l'arrosage.

Le but est un bon enracinement

Dans les régions de grandes cultures du Plateau, ce sont les prairies temporaires qui forment la base de l'affouragement des bovins. En Suisse on utilise généralement des mélanges graminées-légumineuses. «Pour la Journée du Bétail Bio, nous avons semé un mélange de Sepp Braun. Les légumineuses et graminées qu'il contient visent un enracinement particulièrement bon», dit Rut Janett, conseillère du Plantahof pour la production végétale. Pour développer son mélange pour prairie temporaire, l'agriculteur bio de Haute-Bavière Sepp Braun a travaillé entre autres avec le FiBL. «Le mélange contient aussi d'autres plantes, surtout pour augmenter la teneur en composants végétaux secondaires qui ont un effet positif sur la santé des ruminants et l'appétence du fourrage», explique Rut Janett. Des mélanges avec le label ADCF seront aussi présentés lors de la Journée du Bétail Bio, et un sentier pédagogique sur les prairies temporaires a été semé sur le site du Plantahof. Ann Schärer



L'affouragement et les cultures fourragères

Des informations précieuses sur la culture des prairies permanentes et temporaires en Suisse se trouvent ici:

 www.eadcf.ch

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

→ Batist Spinatsch, Responsable Conseils et formation continue, Plantahof, Landquart
batist.spinatsch@plantahof.gr.ch
tél. 081 257 60 61

→ Rut Janett, Conseils Production végétale, Plantahof
rut.janett@plantahof.gr.ch
tél. 081 257 60 64



La Journée du Bétail Bio présente le croisement rotatif Kiwi néo-zélandaise, Holstein irlandaise et Rouge norvégienne. Photo: Marc Grüter

Pas à pas vers la vache de pâture idéale

L'agriculteur bio lucernois Marc Grüter fait du croisement rotatif systématique depuis cinq ans. Avec succès.

L'idée est séduisante: Trois races bovines avec une génétique aussi différente que possible sont croisées selon un schéma déterminé, ce qui donne des animaux avec un meilleur fitness et de meilleures performances. Ce phénomène est l'effet d'hétérosis. Cette méthode de croisement a été développée par Procross, un fournisseur américain de génétique. On y croisait un taureau Montbéliard avec une vache Viking Red – appelée chez nous Vache rouge norvégienne. Leurs filles étaient inséminées avec un taureau Holstein, puis leurs descendantes de nouveau avec de la Montbéliarde, puis de la Viking Red et de nouveau de la Holstein. Puis on recommence sans cesse au début. Chaque génération issue d'un croisement produit donc un nouvel effet hétérosis.

Pas de succès sans systématique

Marc Grüter, le chef d'exploitation de la ferme Sonnhaldenhof, utilise cette méthode novatrice de sélection depuis cinq ans à St. Urban LU. Vu que dans l'essai américain le choix des trois races était orienté vers l'élevage en stabulation, l'agriculteur bio a dû l'adapter à ses objectifs. «Puisque nous voulions une vache de pâture légère et saine, nous avons remplacé la Montbéliarde par la Kiwi néo-zélandaise», dit Marc Grüter. «Cette race nous permettra à long terme d'avoir une vache petite et fertile avec les composants du lait souhaités.» La Holstein reste la deuxième race du concept de croisement, mais plutôt du type Holstein-Friesian, donc des vaches Holstein petites qui donnent bien du lait. «La troisième race est restée la Vache rouge norvégienne de l'essai américain. Ces vaches sont connues pour leur bonne santé», explique-t-il. Avec le croisement Neuseeland-Kiwi × Irish Holstein × Vache rouge norvégienne, les Grüter s'approchent à chaque génération de leur but, une vache de pâture petite, légère, robuste et fertile.

Avant la reconversion bio, le troupeau qui pâturait sur le Sonnhaldenhof était de la pure Red Holstein. La décision de passer en bio s'est accompagnée du désir d'avoir une vache de pâture idéale. «Nous voulions aussi pouvoir faire pâturer quand les conditions sont humides et diminuer le rendement laitier pour utiliser le moins possible de concentrés. Nous avons alors commencé à croiser notre troupeau Red Holstein avec de la Swiss Fleckvieh», raconte Marc Grüter. Les vaches étaient ainsi un peu plus légères et charnues, mais elles restaient encore relativement lourdes et continuaient de donner beaucoup de lait (voir Bioactualités 2|23). «C'est pour cela que nous avons choisi la génétique néo-zélandaise. C'est maintenant bien rodé et nous avons des vaches en lactation de chaque croisement», dit le Lucernois. Le système joue pour lui et sa ferme, mais jusqu'à ce que le troupeau soit composé comme il le désire, il faut compter au moins dix ans. Il est donc environ à mi-chemin. Se mettre au croisement rotatif signifie planifier à long terme et faire preuve de patience. «Cette méthode nécessite une décision claire et de la systématique. Il faut toujours savoir quel taureau convient pour un croisement», dit Marc Grüter. Mais ceux qui se tiennent strictement au système auront beaucoup de plaisir avec des vaches de pâture saines et fertiles. Ann Schärer



Le croisement rotatif

Venez à la Journée du Bétail bio pour en savoir plus sur cette méthode de croisement. Marc Grüter et Michi Schwarzenberger renseignent volontiers – aussi après cette journée.

→ Marc Grüter, Chef d'exploitation du Sonnhaldenhof

marcgruter@gmail.com

tél. 079 327 76 79

→ Michi Schwarzenberger

michael.schwarzenberger@tg.ch

tél. 058 345 85 29



Les jeunes coqs peu charnus de lignées de ponte, ici des Brown-Nick, vont pour la viande de transformation. Photo: René Schulte

Chaque coq et chaque œuf comptent

Poules à deux fins ou frères coqs – le secteur bio est à la recherche de la meilleure stratégie possible.

L'aviculture biologique suisse est sens dessus dessous. Producteurs d'œufs, engraisseurs et commerce, même question: poules à deux fins ou frères coqs? Étant bien clair que «frères coqs» désigne les jeunes coqs des lignées de ponte. La raison est la décision de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse de ne plus pouvoir tuer de poussins mâles à partir de 2026. À partir de là, chaque poussin devra être élevé. Le sexage in ovo est interdit comme méthode de sélection. Le nombre de coqs et la quantité de viande vont donc augmenter.

«On nage encore en pleine incertitude, mais je le comprends», dit Katia Schweizer de Bio Suisse. La Product manager Œufs et volailles se montre néanmoins modérément optimiste. «La branche bouge. Le commerce de gros et de détail ainsi que la transformation cherchent intensivement des solutions.» Et le marché a quand même encore du potentiel pour écouler de la viande de volaille bio. Par exemple Bell, qui transforme des poules à deux fins pour Coop, cherche de fermes d'engraissement supplémentaires.

Des frères coqs qui passent en charcuterie

Roman Clavadetscher, agriculteur Bourgeon qui sera au poste «Poules à deux fins et frères coqs» de la Journée du Bétail bio, voit aussi des chances. Il gère avec le marchand d'œufs Hoberg l'entreprise Gallina Bio, qui fabrique saucisses, burgers, nuggets, charcuterie et conserves de viande avec la viande des frères coqs de la lignée de pont Brown Nick (H & N). «Il n'y a pas de problèmes d'écoulement», dit-il. «La demande dépasse actuellement l'offre.» Les coqs entiers et leurs morceaux sont un marché de niche. Les clients sont des commerces de détail ou spécialisés, des marchands et des restaurants.

Il faut un subventionnement croisé pour que l'affaire soit aussi rentable pour les fermes d'engraissement, car un jeune coq de lignée de ponte ne valorise pas bien les aliments (ac-

croissement inférieur à 20 grammes par jour) et n'est donc pas rentable. «C'est pour ça que nos œufs coûtent quelques centimes de plus», dit Roman Clavadetscher.

Un duel dual

L'agriculteur Demeter Herman Lutke Schipholt, coordinateur suisse pour les poules allemandes Coffee et Cream de l'Ökologische Tierzucht-Gesellschaft (ÖTZ), également présent à la JBB, voit l'avenir dans la poule à deux fins, et idéalement de sélection bio, adaptée aux conditions locales et valorisant des sous-produits de la transformation des denrées alimentaires, mais le marché préfère en ce moment les poules hybrides Dual de Lohmann et Novogen. La poule Ivory de Sasso n'a quant à elle pas passé le test de la pratique et disparaîtra selon la décision de la Commission de labellisation agricole en 2024 de la liste des poules à deux fins de Bio Suisse.

Un tiers des coqs d'ÖTZ, dit Herman Lutke Schipholt, sont vendus comme poulets entiers, deux tiers comme morceaux. Pratiquement rien ne part en charcuterie. Ces coqs sont assez charnus pour cela. Les œufs semblent être le plus gros problème des poules à deux fins. Selon la race et la lignée, ils sont soit relativement petits soit un mélange de différentes grosseurs entre 40 et 80 grammes. «Pas de problème pour la vente directe», dit Herman Lutke Schipholt, «mais le commerce de gros et de détail ne sait pas encore quoi en faire. Les responsables doivent se demander s'ils veulent continuer avec des œufs calibrés de lignées de ponte productives où aider la poule à deux fins à prendre son envol.» Il a déjà une idée pour faire fonctionner cela: «Il faut un prix au kilo au lieu d'un prix à l'œuf. Les boîtes avec des grosseurs différentes ne seraient alors pas un problème.» René Schulte

Directives de Bio Suisse: races et lignées, garde et alimentation: reglementationbio.bioactualites.ch > Cahier des charges > Partie II, chap. 5.5 Volaille

Voir aussi Bioactualités 3 | 21 (interdiction de tuer des poussins et engraissement des frères coqs) et 3 | 22 (les poules à deux fins).



Les surfaces agricoles riches en fleurs permettent aux pollinisateurs de se nourrir aussi pendant l'été. Photo: Reinhard Gessl, FiBLAT

Encouragement pratique des abeilles

Les fermes bio aident les abeilles sauvages et mellifères avec des fleurs et une bonne technique de fauche.

«On peut déjà faire beaucoup pour les pollinisateurs avec des mesures simples», dit Flurina Müller, cheffe de projet chez Apisuisse. Lors de la Journée du Bétail Bio, l'agronome présentera des mesures favorisant les abeilles – avec Mathias Götti Limacher, le président de la fédération apicole, et Roland Ungricht, apiculteur au Plantahof.

Dans les herbages il y a la technique de fauche. L'utilisation d'une faucheuse-conditionneuse dans une prairie en fleur pleine d'abeilles peut détruire jusqu'à trois ruches à l'hectare. Il faudrait au moins l'utiliser en dehors du vol des abeilles (donc de 18 à 7 heures). Il faut aussi attendre la fin de la floraison des pissenlits. Et les prairies extensives permettent aux abeilles de butiner entre mai et août. «On peut les amener à un plus haut niveau de qualité en y favorisant les fleurs», souligne Flurina Müller. La biodiversité est bonne pour les abeilles, mais aussi pour la rentabilité agricole. Les surfaces pauvres ou informes qui ont un faible potentiel de rendement sont meilleures si elles sont riches en espèces. Échelonner la fauche et laisser des bandes-abris non fauchées contribue beaucoup à nourrir les pollinisateurs, de même que les haies diversifiées avec des plantes en fleur du printemps à l'automne. Bien planifiées, ces mesures ne compliquent pas l'exploitation et ne diminuent pas les rendements.

Dans les terres ouvertes, les surfaces de promotion de la biodiversité (SPB, Bioactualités 7|22) annuelles et pluriannuelles nourrissent les pollinisateurs et augmentent le nombre d'auxiliaires. Il y a les bandes pour auxiliaires, les ourlets sur terres assolées ou les jachères. Les cultures dérobées ou les sous-semis riches en fleurs sont précieux pour les pollinisateurs. Leur encouragement est maintenant récompensé par des contributions aux systèmes de production. Si on nettoie et coupe l'ensemble de la surface du domaine y compris le site de la ferme, l'agronome recommande: «Moins est souvent plus.

Laisser en place vieux arbres, bois mort, plantes à tiges, buissons et surfaces nues, car ce sont des nichoirs pour abeilles sauvages et autres insectes.»

Acheter des insectes supplémentaires?

Et qu'en est-il des achats d'abeilles sauvages ou de bourdons? «Nous déconseillons cela. Il est beaucoup plus durable d'améliorer les conditions naturelles de vie des abeilles sauvages et mellifères», dit Flurina Müller. Les bourdons importés peuvent transmettre des maladies aux abeilles sauvages et mellifères d'ici. Les problèmes sont encore pires s'il y a des mélanges génétiques avec des bourdons locaux. «Si c'est absolument nécessaire, on peut toujours acheter des abeilles maçonnes indigènes.»

«Favoriser les abeilles est d'autant plus réussi qu'on réfléchit à toute l'exploitation», dit Flurina Müller. «Quelles surfaces avons-nous? Qu'est ce qui vas dans la rotation? Quand fleurit quoi? De quelles capacités de travail disposons-nous?» Les questions de ce genre aident à trouver des mesures adéquates. S'il y a peu de personnel, il vaut peut-être mieux une bande annuelle pour auxiliaires ou un ourlet sur terres assolées qu'une jachère fleurie. Beat Grossrieder




Astuces pour favoriser les pollinisateurs sauvages


Aides à la décision pour la technique de fauche:

 www.schlaumaehen.ch (FR)

Surfaces de promotion de la biodiversité sur terres ouvertes:

 www.agrinatur.ch > Surfaces de promotion de la biodiversité

Infos sur les abeilles mellifères et sauvage dans l'agriculture:

 www.agroscope.ch > Chercher: «Abeilles sauvages dans un paysage agricole fragmenté»

Le travail *porte des fleurs délicates*

En Suisse, on ne sélectionne guère de variétés de fruits. Encore moins dès le départ en conditions de culture biologique. Pourtant, les choses bougent.

«Ce n'est pas aussi simple qu'avec les pois», lance Niklaus Bolliger, sélectionneur de pommes à Hessigkofen SO, estimant que la sélection végétale se concentre généralement trop sur les gènes individuels. Le succès est particulièrement au rendez-vous lorsque les caractères et les propriétés sont effectivement liés à des gènes individuels. «Toutefois, facteurs environnementaux et génétique végétale ne vont pas de pair dans les lois de Mendel», déclare le Soleurois.

Cet agriculteur biodynamique sélectionne des pommes depuis la fin des années 1990, actuellement sur 1,5 hectare. Il s'apprête à commercialiser une première variété. Celle-ci est issue d'un croisement, en 2008, entre une variété largement inconnue et Milwa, également connue sous son nom commercial Diwa. En 2013, les pommiers de la nouvelle variété ont pour la première fois porté des fruits. Il a ensuite fallu patienter quelques années avant que la décision d'inscrire la variété ne soit prise. Les conditions varient chaque année; une variété de pomme réagit donc différemment selon les années. Certaines variétés peuvent être particulièrement touchées par des infections affectant le cœur, favorisées par les ravageurs, qui provoquent la pourriture des pommes. Il faut laisser s'écouler quelque temps avant de savoir ce qu'apporte une variété. Selon Niklaus Bolliger, il est indispensable de sélectionner dès le départ en conditions de culture biologique une pomme bio destinée à être produite en Europe centrale. D'après lui, les gènes sont aussi le reflet des processus de vie d'un organisme et pas seulement ses éléments constitutifs.

Sélection bio ou destinée au secteur bio?

Selon Niklaus Bolliger, au sein de la sélection végétale, peu de ressources et d'attention sont accordées à la sélection bio. D'après lui, même le secteur bio est encore peu sensible à la nécessité de sélectionner des variétés biologiques. Toutefois, avec le débat actuel sur l'homologation de nouvelles techniques génétiques (NTG), la sélection bio revient sur le devant de la scène (Bioactualités 123). Si à l'avenir les NTG étaient dispensées de l'obligation de déclaration, le secteur bio n'aurait plus la certitude que les variétés destinées à la production biologique sélectionnées par des entreprises conventionnelles ont été obtenues sans recours à l'ingénierie génétique. Toutefois, plusieurs sélectionneuses et sélectionneurs bio font remarquer que la sélection bio ne peut pas avoir pour but d'établir une sélection complètement indépendante. Il s'agirait plutôt de développer ses propres perspectives et idées pour la production. S'agissant des pommes, la variété Gala, par exemple, n'est adaptée à la production biologique que sous conditions. En raison de sa forte sensibilité à la tavelure et à l'oïdium, la protection phytosanitaire s'avère coûteuse. «Quant aux pommes bio issues de nouvelles variétés biologiques, une fois que la clientèle se sera familiarisée avec,

elle sera en mesure de les identifier comme telles», explique Niklaus Bolliger. Et d'ajouter: «Nous voulons inscrire notre variété comme pomme bio; autrement dit, quiconque ne la produit pas en bio doit utiliser un autre nom.»

Des pêches en région de montagne

Contrairement aux pommes, les pêches sont plutôt perçues comme des fruits méditerranéens. Rien d'étonnant, les principales régions de production se trouvant en Espagne, en France et en Italie. Il est donc d'autant plus surprenant que les pêches de Andi Schmid poussent en région de montagne. Avec Sandra Wenger, il exploite depuis bientôt 20 ans, à titre accessoire, une exploitation biologique avec des cultures spéciales à Schrans GR. Le couple vend des myrtilles via le magasin coopératif du village, livre des pétales de roses à l'entreprise Alpine Herbs pour ses mélanges de tisanes bio et fournit quelque trois tonnes de rhubarbe à un transformateur. En tant qu'indépendant, Andi Schmid gère la sélection de pêches comme un projet. Depuis 2010, il a étendu son jardin variétal à plus de 200 variétés, dont celles destinées au projet de Pro Specie Rara visant à conserver les pêches de vigne. En 2017, il s'est lancé dans la sélection. «Le processus est toujours en cours», souligne Andi Schmid. «Les deux ou trois prochaines années seront décisives pour savoir si le travail fourni jusqu'ici en valait la peine et si les arbres, mais aussi tout le programme de sélection porteront leurs fruits.»

Le croisement des pêches est chronophage et le rendement en semences faible. Les pêcheurs étant autogames, Andi Schmid retire l'anthere des fleurs encore fermées et les pollinise ultérieurement avec le pollen de la variété paternelle. Si tout se passe bien, il obtient une semence destinée à la sélection ultérieure. Toutefois, d'après le sélectionneur, il arrive que sur dix fleurs pollinisées, une seule soit fécondée. Il est satisfait s'il arrive à planter 50 nouvelles obtentions au premier niveau d'examen par an. Dans la sélection, le critère principal est une faible sensibilité aux maladies. Au final, on retient les variétés robustes offrant des fruits savoureux.

Situation du marché incertaine

En tant que fruits d'été, les pêches doivent s'imposer face à la marchandise importée, dont les prix défient toute concurrence. Andi Schmid a pour stratégie de développer une variété de pêche spéciale pouvant être commercialisée au niveau régional et se distinguer ainsi du reste de l'offre. À l'instar de la Vinschger Marille, un abricot de montagne du Vinschgau, une variété de pêche des Grisons pourrait créer une niche à plus forte valeur ajoutée. «Pour une production réussie, il faut miser sur l'exclusivité et la qualité», déclare Andi Schmid. Il estime également nécessaire d'impliquer l'artisanat alimentaire local qui, en produisant des spécialités régionales, peut créer un débouché pour les produits transformés. Selon lui, l'avantage d'une variété de pêche est que le marché est moins saturé que celui des pommes, par exemple.

D'après Niklaus Bolliger, le commerce ne réclame pas forcément de nouvelles variétés tant que les variétés existantes se vendent bien. Pour les pommes, les coûts d'inscription d'une variété s'élèvent à plus de 15 000 francs suisses, les tests



En sélectionnant des pêches en région de montagne, Andi Schmid développe une niche. Son audacieuse entreprise mérite d'être soutenue et reconnue.



Pour Niklaus Bolliger, un bel environnement est un must pour une qualité optimale. Le «Pomaretum» à Hessigkofen SO compte beaucoup de roses.

sont européens et complets. Aux coûts de sélection et d'inscription s'ajoutent les dépenses liées à la commercialisation d'une nouvelle variété. Derrière les lignées biologiques, il n'y a pas de grandes entreprises financièrement solides. Voilà pourquoi, le financement représente un grand défi pour les organismes tels que l'association Poma Culta (encadré) qui visent une sélection biologique d'utilité publique.

Les droits de licence touchés sur les ventes de plants, les dons et les financements de projets ainsi que le soutien financier de la Confédération et de Bio Suisse ne permettent pas à la sélection bio de faire des pas de géant. En Europe ou en Suisse, ce sont les associations de producteurs et les entreprises tout au long de la chaîne de valeur des produits biologiques qui sont sollicitées. Niklaus Bolliger s'interroge: «Comment s'organiser pour que la sélection bio soit aussi soutenue financièrement par la chaîne de valeur?» *Jeremias Lütold;*
Traduction: *Sonja Wopfner*



Sélection biologique de fruits

Outre la sélection biologique bien établie de céréales et de légumes, il n'existe en Suisse que de petits projets portant sur les fruits. Niklaus Bolliger sélectionne des pommes en collaboration avec l'association Poma Culta depuis plus de 20 ans, Andi Schmid des pêches depuis 2017. Dans le contexte international, les deux entreprises opèrent dans des niches. Quant à savoir comment la sélection bio pourrait mieux s'organiser, il existe des propositions concrètes comme le «Kulturpflanzen-Promille», qui implique les consommatrices et consommateurs dans le financement de la sélection. Une étude de la Section d'agriculture du Goetheanum examine cette idée.

www.pomaculta.org (DE, EN)

www.realisation-schmid.ch (DE)

www.sektion-landwirtschaft.org > Domaines de travail > Semences > Seeds as a Commons (DE, EN, IT)

Certificats carbone *forestiers*

Plusieurs projets visent à protéger le climat en limitant l'exploitation des forêts. Leur intérêt est controversé.

La neige craque sous nos pas. Dani Kälän nous guide à travers le sous-bois près de sa ferme Demeter à Brandegg SZ. Il exploite 17 hectares sur un terrain en partie escarpé près du lac de Sihl. Ses pâturages, où paissent quarante bovins Highland, comptent plus de cent arbres fruitiers haute-tige. S'y ajoutent dix hectares de forêt. Forestier-bûcheron de formation, le Schwytzois sait comment prendre soin de ses résineux et feuillus, notamment en abattant parfois de grands arbres. «Le sol reçoit plus de lumière, ce qui favorise la croissance des jeunes plantes et les organismes du sol», explique-t-il dans un endroit où il a abattu 500 mètres cubes de sapins, d'épicéas et de hêtres. Les troncs attendent d'être évacués par une grue à câble.

De son côté, l'agriculteur bio attend le feu vert de Wald Schwyz. L'association des propriétaires forestiers schwytzois prépare depuis 2021 la délivrance de certificats carbone issus de la forêt locale. L'idée est la suivante: en poussant, les arbres stockent dans le bois le carbone issu du CO₂ (dioxyde de carbone), fixant ainsi ce gaz à effet de serre. Du moins tant que le bois reste intact et n'est pas brûlé. Les propriétaires des forêts certifiées reçoivent environ 35 francs par hectare. Lorsque le projet aura atteint la surface visée, ce montant passera probablement à 40 francs, voire plus. Ce projet dure trente ans.

Les certificats forestiers sont achetés sur le marché volontaire par des personnes et surtout par des entreprises soucieuses de réduire leur empreinte carbone. Ils doivent être considérés comme un engagement supplémentaire. Les entreprises tenues, par obligation légale, de réduire leurs émissions de CO₂ ne peuvent pas les imputer (encadré). Des projets similaires existent dans les cantons d'Argovie, de Berne, des Grisons, du Jura, de Lucerne, de Soleure et de Zurich. Certains de ces certificats sont déjà proposés par la fondation myclimate. Alors que les certificats suisses sont généralement issus d'une exploitation forestière limitée, ceux des pays du Sud proviennent souvent de reboisements, c.-à-d. de nouvelles forêts. Toutefois, les médias dénoncent le manque de transparence et le caractère abusif de certains de ces projets d'afforestation.

En principe, un commerce d'indulgences

Dani Kälän a déposé une convention pour sa forêt et celle de ses beaux-parents, soit 30 hectares au total. Un hectare de forêt stocke chaque année 10 à 12 tonnes de CO₂, si l'on n'y pratique pas d'abattage. L'Occident industrialisé émet environ 12 tonnes de CO₂ par habitant et par an. Il faudrait donc environ un hectare de réserve forestière pour compenser ne serait-ce que l'empreinte d'une seule personne. Or, le projet schwytzois, comme la plupart des initiatives suisses, porte sur des forêts exploitées, ce qui réduit le stockage de CO₂.

Si tous les propriétaires forestiers dans le périmètre de Wald Schwyz participaient au projet, cela représenterait 16 600 hectares. Plus le nombre de participants est élevé, plus l'impact sur le climat est important et plus les coûts du projet par hectare sont faibles. Le lancement du projet a coûté

60 000 francs à Wald Schwyz, auxquels s'ajoutent des coûts annuels récurrents d'environ 10 000 francs. Les recettes des certificats par personne sont plutôt faibles et doivent en outre être réinvesties dans la forêt. «Je peux compter sur environ 350 francs par an pour mes dix hectares», dit Dani Kälän en souriant. «Avec cela, je peux peut-être acheter 200 jeunes plants. Faut-il encore les planter!»

Pourquoi participe-t-il au projet? Dani Kälän fait son auto-critique: «En principe, il s'agit d'un commerce d'indulgences. Cela profite surtout aux grandes entreprises à forte consommation d'énergie, qui achètent leur électricité entre autres dans des centrales à charbon. Ces entreprises nuisent au climat à un endroit et compensent cela par des certificats issus d'un autre endroit.» Pour l'agriculteur également actif au sein du comité de Bio Schwyz, c'est la solidarité entre agriculteurs et propriétaires forestiers locaux qui compte. Sa solution serait de permettre aux agricultrices et agriculteurs de la région qui n'ont pas ou que peu de forêts d'acheter des certificats carbone liés au stockage de CO₂ dans sa forêt. Le projet actuel lui permettra de voir si un tel système local est viable.

Trois fermes bio sur quatre ont une forêt

Sur les 7500 fermes bio suisses, 5854 ont une forêt, soit 78 pour cent, contre 70 pour cent pour les exploitations conventionnelles. Agroscope a calculé que les agricultrices et agriculteurs possédant des forêts gagnent en moyenne environ 1300 francs par an (2021) en récoltant du bois. Toutefois, pour plus de la moitié d'entre eux, la forêt ne rapporte rien. Pour vingt pour cent des personnes, elle engendre même une perte. Au banc des accusés, le prix du bois, longtemps bas, et la concurrence étrangère à bas prix. La hausse des prix du bois pourrait changer la donne. Toutefois, le travail en forêt nécessite aussi du savoir-faire et des outils, et il est physiquement exigeant. Les certificats carbone pour non-exploitation arrivent-ils donc à point nommé?

Le volume de bois sur pied dans la forêt schwytzoise est d'environ 390 mètres cubes par hectare. Selon le modèle de calcul, ce stock pourrait être réduit à 290 mètres cubes sans menacer les fonctions de la forêt au cours des 30 prochaines



Agriculteur bio et forestier-bûcheron de formation, Dani Kälän explique comment l'abattage des arbres revitalise la forêt.



La durée de fixation du CO₂ dépend de l'utilisation ultérieure du bois: matériau de construction ou bois de chauffage? Photos: Beat Grossrieder

années. Les participants au projet s'engagent à garantir la moitié de ce potentiel (pour ces 50 mètres cubes par hectare, ils reçoivent le crédit carbone) et à considérer l'autre moitié comme un tampon en cas de calamités telles que les chutes d'arbres causées par le vent, les dégâts dus aux bostryches ou une exploitation imprévue du bois. «Il s'agit de renoncer à l'exploitation sylvicole des stocks de bois sur pied autorisée par la loi, tout en continuant à exploiter pleinement l'accroissement», explique Hubertus Schmidtke, expert de l'association Forêt suisse pour la protection du climat, qui soutient de tels projets. Et d'ajouter: «Le projet est donc conforme à l'Accord de Paris, selon lequel les réservoirs forestiers de carbone doivent être préservés, voire augmentés. Cet accord impose également l'additionnalité du projet.» Selon les calculs de l'expert, 30 000 tonnes de CO₂ par an devraient être imputées au projet schwytzois s'il atteint les 16 600 hectares prévus. Actuellement, on est à un peu plus de la moitié.

Ménager sa propre forêt et importer du bois?

Adrian Müller du Département des systèmes agri-alimentaires au FiBL affirme que les certificats carbone forestiers suisses peuvent «être en principe porteurs de sens». Toutefois, selon lui, la question suivante se pose: «La forêt est-elle exploitée de manière plus durable uniquement en raison des certificats ou cela se produirait-il aussi autrement?» En cas de doute, on risquerait de faire de l'écoblanchiment. En outre, «si l'on exploite moins une forêt et que la demande reste inchangée, le bois est coupé ailleurs. Ainsi, d'autres surfaces sont utilisées de manière plus intensive et les importations augmentent.» Dans les pays du Sud, en revanche, de tels projets permettraient de développer de nouvelles forêts là où il n'en existait pas auparavant. Sous réserve qu'ils soient crédibles.

La Suisse importe déjà près de la moitié des 11 millions de mètres cubes de bois utilisés par an, les produits bon marché d'Europe du Nord et de l'Est étant très demandés. Si la récolte nationale diminuait, les importations augmenteraient, assombrissant encore plus le bilan carbone.

Dani Kälin, quant à lui, réduit les distances: il livre son bois à la scierie Karl Zehnder, située à proximité et dirigée par sa femme Irina. En outre, il vend du bois de chauffage dans la région et s'en sert pour chauffer les bâtiments de sa

ferme. Avant de conclure, il commente le projet schwytzois de manière pragmatique: «Notre forêt est simplement là, et elle fixe du CO₂, c'est tout. Le reste, c'est de la bureaucratie.»

Beat Grossrieder; Traduction: Sonja Wopfner



Garde-fous de la compensation carbone

La stratégie climatique à long terme de la Suisse vise à atteindre l'objectif «zéro net» d'ici 2050. Dans le cadre de l'Accord de Paris, la Suisse s'est engagée à réduire de moitié ses émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030 par rapport à 1990. Pour ce faire, la Confédération a contraint les secteurs économiques à réduire leurs émissions. Les objectifs de réductions manqués doivent être impérativement compensés par des certificats reconnus par l'État et provenant du marché obligatoire.

À cela s'ajoute un marché volontaire visant à limiter les dégâts, sur lequel les particuliers peuvent aussi compenser leurs «péchés climatiques». Les certificats forestiers, qui font partie de ce marché, ne sont valables que pour les émissions nationales, donc pas pour les voyages en avion. Pour les projets forestiers, il faut s'assurer de «l'impact supplémentaire sur le climat», précise l'Office fédéral de l'environnement. Dans une étude, l'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (WSL) insiste sur les effets en cascade. Pour le WSL, il faudrait gérer la forêt de manière qu'elle produise plus de bois qu'aujourd'hui. Le bois récolté devrait être utilisé dans la construction pour fixer le CO₂ à long terme. Une fois les bâtiments démolis, le bois devrait être recyclé et seuls les restes devraient être utilisés pour produire de la chaleur. «De cette façon, le bois génère un effet de protection du climat multiple», souligne l'institut. Les stocks de carbone augmenteraient, le bois remplacerait les matériaux de construction énergivores comme le béton et se substituerait aux combustibles. «À long terme, les émissions annuelles de CO₂ en Suisse pourraient être réduites de cinq pour cent», conclut le WSL.

www.wald-klimaschutz.ch (FR)

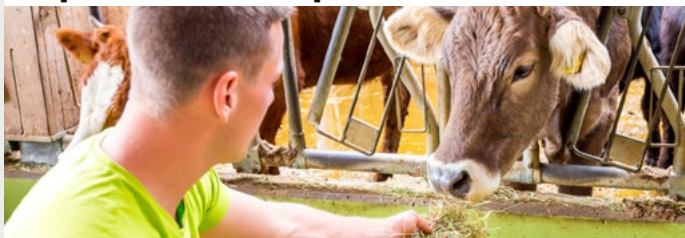
www.waldschwyz.ch > CO₂-Projekte (DE)

www.biohof-brandegg.ch (DE)

Une qualité fascinante



L'organisme de contrôle pour votre exploitation bio



Rendez-nous visite lors de la 3^{ème} Journée du Bétail Bio le 4 mai 2023 à Landquart GR.

Nous nous réjouissons de vous accueillir ...

www.bio-inspecta.ch

bio.inspecta AG
Ackerstrasse 117
CH-5070 Frick
+41 (0) 62 865 63 00
info@bio-inspecta.ch

bio.inspecta Romandie
Route de Lausanne 14
1037 Etagnières
+41 (0) 21 552 29 00
romandie@bio-inspecta.ch

bio.inspecta Svizzera italiana
Via Emilio Bossi 6
6901 Lugano
+41 (0) 91 210 02 90
contatto@bio-inspecta.ch

Votre spécialiste pour les semences **BIO**



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



Réellement différente.



«La BAS a été une partenaire de la première heure pour la transmission de la ferme et pour sa conversion définitive à l'agriculture biologique.»

Matthieu Glauser, agriculteur bio à Champvent, dans le canton de Vaud.

artisc.hoek.net

Plus qu'une tendance : Depuis notre fondation, nous encourageons et finançons l'agriculture durable dans toute la Suisse.

www.bas.ch

Arboriculture: Plus de réserve d'eau grâce au compost



Le compost de qualité améliore durablement la structure du sol et donc son comportement pour l'eau, l'air et les nutriments. Par son activité microbienne et comme nourriture pour les vers de terre, il contribue à la décomposition des feuilles et des spores de maladies. Un compost de qualité pour l'arboricul-

ture contient beaucoup de lignine (bois), est homogène et bien décomposé. Pour un amendement unique, compter une dose de 30 à 40 mètres cubes de compost à l'hectare, mais si on en épand chaque année il ne faudrait pas dépasser 10 mètres cubes.

Les prestations écologiques requises (PER) autorisent au maximum 25 tonnes par hectare de matière sèche de compost en trois ans, ce qui correspond à environ 80 mètres cubes. Franco Weibel, du centre Ebenrain dans le canton de Bâle-Campagne, a expliqué lors de la Journée Arbo Bio 2023 que cela augmente en théorie de 0,3 pour cent la teneur en humus de la couche supé-

rieure du sol. Les valeurs issues de la pratique montrent qu'une augmentation de 0,1 pour cent produit une amélioration de la capacité de stockage de l'eau de 4 millimètres à une profondeur de 25 centimètres, ce qui représente cinq à dix jours de réserve de plus.

Thierry Suard, FiBL

Conseils Arboriculture

→ flore.araldi@fibl.org
tél. 062 865 17 26
tél. 078 732 28 40



Élevage bovin: Nourrir correctement la panse



Les bovins ont comme tous les ruminants un système digestif particulier, et on ne nourrit pas l'animal (comme c'est le cas pour les porcs et les volailles) mais la panse. Il y vit des milliards de microorganismes comme des bactéries, des unicellulaires et des champignons.

C'est cette flore, qu'on appelle flore ruminale, qui accueille la ration fourragère. Vu qu'elle est un microcosme complexe, en cas de changement d'alimentation il faut du temps pour qu'elle s'y habitue. Il faut donc éviter les changements brusques ou les variations entre le matin et le soir. La perturbation la plus fréquente de la flore ruminale est une acidification trop importante de la panse. Si le pH de la panse descend en dessous de 6,2 ou 6, la panse est trop acide et ne peut plus valoriser efficacement le fourrage. Et en même temps il meurt des millions ou des milliards de microorganismes, ce qui peut nuire à la santé de la vache.

Pour que le pH de la panse remonte, la vache doit ruminer car elle produit alors beaucoup de salive basique. Une vache devrait ruminer huit heures par jour avec au moins 50 mastications par bol ruminal. Pour favoriser cela il faut des fourrages avec de la structure ingérés en peu de temps. Christophe Notz, FiBL

Conseils Production animale

→ nathaniel.schmid@fibl.org
tél. 062 865 17 24
tél. 079 783 67 42



Grandes cultures: Les pois chiches sont demandés



Les pois chiches bio de production suisse sont recherchés. Cette culture est encouragée depuis cette année par la contribution pour culture particulière de 1000 francs par hectare de légumineuses alimentaires. On sème le pois chiche en avril avec un interligne

de 50 centimètres et une densité de 45 à 55 plantes par mètre carré. Il n'y a actuellement pas d'inoculat autorisé en Suisse, mais la culture du pois chiche est possible sans. Vu que le pois chiche est une plante qui grandit lentement, il faut beaucoup étriller et sarcler les cultures, qui vont taller et bien combler les lacunes dans le peuplement. Le pois chiche ne mûrissant pas, il lui faut des sites secs qui stockent peu d'eau sur lesquels la culture sèche après avoir formé suffisamment de grains. Si cela n'est pas le cas, les plantes poussent indéfiniment. Après la perte de récolte de 2021 due au temps froid et humide, la très

sèche et chaude année 2022 a été idéale pour le pois chiche. Dans les essais faits par le FiBL à plusieurs endroits, il a été récolté entre 7,9 et 32,6 décitonnes par hectare de variétés noires (type Desi) et claires (type Kabuli). Matthias Klais, FiBL

Conseils Grandes cultures

→ marina.wendling@fibl.org
tél. 062 865 17 28



Le «Local local» s'impose à Fribourg

La nouvelle coopérative de productrices et producteurs Bio26 porte bien des casquettes et refuse tout compromis. Zoom sur ce nouveau magasin bio et local, à deux pas du campus de Fribourg.

«Plus nous sommes cohérents dans notre projet, plus notre message à la clientèle est clair», déclare fièrement Urs Gfeller, maraîcher, membre fondateur et président de la coopérative Bio26. Tout commence en 2020, quand les mesures sanitaires de la pandémie frappent le secteur alimentaire. Seuls les commerces de première nécessité sont autorisés à



La cuisine métamorphose le surplus du marché en délicieux plats du jour servis dans l'espace de restauration.



Une bénévole transforme le chou en kimchi vendu à Bio26.

ouvrir leurs portes à la population. Les marchés en plein air de vente directe sont condamnés. À ce moment précis germe une idée dans l'esprit d'Urs Gfeller et de ses collègues cultivatrices et cultivateurs: «Si nous avons un local nous pourrions continuer à vendre nos produits». Deux ans et demi plus tard, Bio26 reçoit sa première clientèle. Le magasin vend uniquement des produits bio et locaux. En effet, comme son nom l'indique, tout ici provient du canton de Fribourg, c'est-à-dire celui avec le préfixe 026.

C'est lors de la première séance d'informations en décembre 2021 qu'Urs Gfeller et ses partenaires prennent conscience de l'implication de la population: Quelque 140 personnes participent à cette première assemblée. Soutien et réseau sont assurés. Afin d'acheter le local, la coopérative bénéficie d'un prêt de la banque bâloise Freie Gemeinschaftsbank. De nombreuses et nombreux bénévoles sont à la base de la coopérative, aujourd'hui, environ 15 personnes occupent quatre temps plein. Il est possible de soutenir le projet en devenant membre client-e, c'est-à-dire en acquérant une part sociale. Ce fonctionnement permet de créer une structure indépendante et autogérée, ce qui est essentiel pour les fondatrices et fondateurs de Bio26.

Bien plus qu'une épicerie

Qu'achète-t-on à Bio26? Contrairement aux idées reçues, la production locale a énormément à offrir, surtout lorsqu'en cultivant on fait preuve de créativité. Dans l'échoppe, la clientèle trouve toutes sortes de produits de base comme du pain, de l'huile, des œufs et du beurre, mais aussi du kimchi, des baies d'aronia et du pak choï. Les produits frais ou transformés proviennent de 55 productrices et producteurs affiliés à la coopérative. Parmi lesquels notamment des maraîchers, des éleveuses, des pêcheurs, des céréalières, des spécialistes des produits transformés, des fromagères, des arboriculteurs, des boulangers, des viticultrices et des vignerons. Durant le processus de mise en place du projet, un réel engouement s'est fait sentir chez les personnes liées de près ou de loin à Bio26. C'est ainsi qu'une bénévole propose de transformer le surplus de chou en kimchi, qu'un boulanger fait du pain et des pâtes avec les farines d'un producteur ou que la cuisine valorise les excédents du marché en les métamorphosant en délicieux plats du jour. La coopérative agit aussi bien en qualité de distributeur que comme catalyseur de projets.

Le local, destiné à l'origine à être une salle de sport, est désormais divisé en plusieurs espaces. Cette arcade moderne abrite une épicerie, une chambre froide vitrée, un coin bistrot avec des tables et un bar, ainsi qu'une cuisine, elle aussi ouverte aux regards. Au menu du jour: une soupe ou une salade, suivie de gnocchis sautés et gratinés au fromage de chèvre pour une somme de 21 francs. Les plus gourmand-e-s et les becs à miel terminent le repas avec un cheesecake de brebis au vin cuit. L'espace de restauration convivial et chaleureux peut accueillir jusqu'à 30 couverts. La cuisine est utilisée de 8 à 14 heures pour les repas de midi et est à disposition l'après-midi pour les membres productrices. En effet, la transformation des produits frais est souvent le nerf de la guerre d'un marché sans gaspillage, surtout durant la période estivale,

lorsque la production bat son plein et que la clientèle se fait plus rare. «Nous espérons offrir un bout de solution en proposant un atelier de transformation qui répond aux normes», résume Urs Gfeller.

La concurrence du marché

La coopérative ne peut pas concurrencer la grande distribution et ne veut pas faire de l'ombre aux autres épiceries de la région, elle se veut complémentaire à l'offre existante. Selon Urs Gfeller, le local «capte les gens qui n'ont pas pu aller au marché hebdomadaire du mercredi». C'est un type de clientèle averti et conscient de ce qu'il va trouver chez Bio26. Malgré tout, il reste un travail d'éducation à faire autour des prix. «Les client-e-s arrivent souvent au local avec un a priori», explique le maraîcher: «Certains de nos client-e-s sont plus regardants sur les prix et les perçoivent comme exorbitants», à l'inverse, les acheteuses et acheteurs fermeraient les yeux lors de leurs courses en grandes surfaces. «La relation aux prix et à l'alimentation est psychologique. Nous essayons d'expliquer comment les tarifs du magasin sont fixés et nous tentons de démontrer que nos prix sont similaires, voire parfois plus bas qu'à la Coop!», relève Urs Gfeller. Contrairement aux marges de la grande distribution, celles de Bio26 sont transparentes: Le prix de vente de la productrice ou du producteur, auquel on ajoute 30 pour cent de marge pour couvrir les charges du magasin. En outre, aux yeux d'Urs Gfeller et de ses collègues, il est important de faire comprendre aux client-e-s que la production a une limite de stock. Les fondatrices et fondateurs ne veulent pas faire des commandes à droite à gauche pour pallier

les potentiels déficits, ce qui nécessite encore une fois une communication constante aux consommatrices et consommateurs de la coopérative.

«J'espère que nous pouvons compter sur une bonne assise», souligne le président. Si l'année passée a été rude envers les commerces de vente directe, Bio26 compte bien perdurer. Après un enthousiasme salubre pour la vente directe durant la crise sanitaire du Covid-19, plusieurs épiceries ont vu leur clientèle chuter en 2022. Selon la plupart des commerçant-e-s, la responsable serait l'inflation. Urs Gfeller nous assure que les prix de vente n'ont augmenté chez aucun des productrices et producteurs de la coopérative. Il tient aussi à rappeler que l'agriculture biologique est peu gourmande en énergies fossiles et se trouve donc moins exposée aux fluctuations du marché de l'énergie induites par la guerre en Ukraine. *Emma Homère*



Productrices et producteurs de fruits recherchés

La coopérative Bio26 est à la recherche de productrices et de producteurs de fruits bio (petits fruits, fruits à noyau, fruits à pépins) dans la région de Fribourg. Si vous en cultivez et souhaitez faire partie de ce beau projet, merci d'écrire par mail.

→ Urs Gfeller, président de la coopérative Bio26

info@bio26.ch

www.bio26.ch



Urs Gfeller, maraîcher et président de Bio26, entouré de sa production dans la chambre froide vitrée. *Photos: Emma Homère*

«J'apprécie que le Bourgeon soit plus strict que le label bio de l'UE»

Pronatec, seul fabricant suisse de produits semi-finis à base de cacao bio depuis 2022, séduit les chocolateries.

Fondée en 1976, la société Pronatec à Winterthour ZH s'est d'abord concentrée sur le sucre de canne complet. Dans les années 1990, l'entreprise suisse a lancé son premier sucre de canne brut bio issu du commerce équitable, puis, peu après, le premier chocolat équitable bio au monde, selon ses propres dires. Pronatec est restée fidèle à cet esprit durable. Outre le sucre de canne et le cacao, la société importe, transforme et commercialise aujourd'hui également de la vanille et des épices, qu'elle achète dans divers pays d'Amérique latine ainsi qu'à Madagascar. Elle mise sur des relations commerciales pérennes avec des coopératives de petits paysans et sur une chaîne d'approvisionnement directe, sans intermédiaire, pour assurer une traçabilité sans faille des matières premières biologiques.

Pour fabriquer les produits semi-finis à base de cacao bio qu'elle commercialise dans le monde entier, l'entreprise familiale a mis en service un nouveau site de production à Berlingen SH: Pronatec Swiss Cocoa Production. Dans l'interview ci-après, le directeur David Yersin raconte la naissance et la réalisation de ce projet ainsi que son importance pour sa société et pour le secteur.

Monsieur Yersin, en 2022, Pronatec a ouvert le premier site de production suisse entièrement dédié à la transformation de cacao bio. Comment en êtes-vous arrivés là?

David Yersin: Le marché des produits semi-finis à base de cacao a toujours été très important pour nous, mais nous étions jusque-là dépendants de transformateurs externes, c'est-à-dire de grands groupes industriels à l'étranger, pour la transformation de nos fèves de cacao bio. Notre usine de transformation de cacao à Berlingen, dans le canton de Schaffhouse, nous permet de couvrir toute la chaîne de valeur «en interne».



Le patron de Pronatec, David Yersin, s'engage depuis plusieurs décennies en faveur d'une production alimentaire durable.



La presse pour extraire le beurre de transformation bio.



Les fèves de cacao sont analysées

Quels sont les produits que vous fabriquez à Beringen?

Nous fabriquons les trois produits semi-finis à base de cacao bio, c'est-à-dire la pâte, le beurre et la poudre de cacao.

Quels sont les avantages qui en découlent?

Nous maîtrisons toutes les étapes du processus: de l'approvisionnement direct auprès des petits paysans dans les pays d'origine à la transformation en passant par la fermentation des fèves et l'exportation/importation. Nous pouvons ainsi assurer, pour nos matières premières et produits, une totale

«En transformant du cacao bio, nous occupons une niche, car il n'existe à ce jour aucune autre usine comparable en Suisse.»

David Yersin, directeur de Pronatec

traçabilité et la séparation des marchandises. Autrement dit, il est toujours possible de suivre le parcours de la pâte de cacao, du beurre de cacao et de la poudre de cacao au sein de notre usine. Et grâce à la transformation séparée de chaque lot et à

la production 100 % bio, nous pouvons exclure tout mélange avec des produits conventionnels. Nous sommes ainsi en mesure de répondre aux exigences élevées de labels tels que le Bourgeon Bio, Demeter ou Fairtrade Max Havelaar, et de produire des spécialités uniques. Dans le même temps, notre usine se caractérise par une très grande flexibilité, ce qui nous permet de produire également de petits lots individuels ou de transformer les fèves de cacao de nos clients en sous-traitance.

Vous venez de mentionner le Bourgeon de Bio Suisse.

Quelle est son importance pour vous et pour Pronatec?

Le Bourgeon représente pour moi l'origine suisse du mouvement bio. C'est quelque chose de typiquement suisse, et j'apprécie beaucoup le fait que les directives du Bourgeon soient plus strictes que celles du label bio de l'UE.

À quels défis avez-vous été confrontés lors de la mise en place du nouveau site de production et des processus?

En tant que petite entreprise, nous n'aurions pas pu financer le projet avec nos propres moyens, limités. Sa réalisation n'a été possible que grâce à des investisseurs privés qui se sont laissé enthousiasmer par notre idée d'une transformation durable du cacao en Suisse et qui, avec les banques, nous ont apporté le soutien financier nécessaire. Le choix d'un site approprié n'a pas non plus été facile. Finalement, nous avons



de cacao bio fait partie de l'usine



au laboratoire avant d'être transformées.



David Yersin (à g.) et le chef de production Yannick Rihs examinent les éclats de cacao bio fraîchement torréfiés.



Pronatec Swiss Cocoa Production ne transforme que du cacao bio à Beringen SH. Photos: www.pronatec.com

Depuis 1993 avec l'élevage en plein air, nous faisons des œufs-reux.

La meilleure qualité bio depuis 30 ans.

 naturaplan

Bio Eier
Œufs bio 



bio 
BIO SUISSSE



naturaplan



Le bio, c'est dans notre nature.

coop

Pour moi et pour toi.

trouvé à Beringen des conditions idéales et un terrain offrant un potentiel d'extension.

Comment avez-vous géré la grande responsabilité qu'impliquait ce projet?

Pour moi, il était clair dès le départ que la responsabilité devait être répartie sur plusieurs épaules et que ce projet nécessitait un large soutien. Au sein d'un comité, on discute des idées, on les confronte, tout le monde y réfléchit et y apporte sa contribution. Ce comité est composé, d'une part, du comité exécutif de Pronatec Swiss Cocoa Production à Beringen et, d'autre part, du comité exécutif de Pronatec au siège social de Winterthour ainsi que de nos chefs de service et de nos collaboratrices et collaborateurs, qui assument une grande part de responsabilité.

La création d'un tel site de production en Suisse présente des risques. Dans le cas de Pronatec, quels étaient-ils?

Connaissant par expérience les conditions qui règnent dans beaucoup de pays du tiers-monde, je vois de nombreux avantages à la place économique suisse. À mes yeux, il fallait accorder plus d'importance à la proximité des clients et du siège social de Winterthour, à l'accès à des spécialistes expérimentés de l'industrie chocolatière et alimentaire suisse et à la proximité de l'important partenaire de montage Bühler qu'aux salaires et coûts immobiliers plus élevés en Suisse. En outre, en transformant du cacao bio, nous occupons une niche, car il n'existe à ce jour aucune autre usine comparable en Suisse.

Avez-vous eu des échanges avec d'autres acteurs du secteur?

En effet, et les réactions des autres acteurs ont toutes été positives. Beaucoup ont jugé pertinent de mettre en place une usine de transformation de cacao bio. Les chocolateries bio de Suisse et des pays voisins, en particulier, ont manifesté un grand intérêt.

Quelles expériences avez-vous faites lors de la phase de démarrage?

La mise en route d'une usine aussi complexe prend beaucoup plus de temps qu'un profane pourrait le penser. En outre, le fonctionnement d'un site de production est totalement différent de celui d'un site administratif: le taux d'utilisation des

machines est toujours un grand sujet, on travaille en équipes, et il se crée une culture d'entreprise particulière et unique. Le choix du personnel est essentiel, et nous sommes ravis d'avoir trouvé des personnes aussi passionnées qu'expérimentées. Elles sont entièrement dévouées à «leur» production, même lorsque leur journée de travail ne se termine pas à 17 h 00.

La production s'est-elle bien développée au cours de la première année?

Hormis les défis techniques classiques, la transformation du cacao a très bien démarré. Depuis octobre 2022, l'usine fonctionne 24 heures sur 24, nous faisons les trois-huit cinq jours sur sept. Toutefois, nous avons constaté une insuffisance dans la production de pâte de cacao, que nous souhaitons éliminer en utilisant un deuxième moulin pour moudre finement les éclats de fèves de cacao. Cela nous permettra de travailler en-

«J'ai appris qu'il faut de la persévérance et une foi solide pour réaliser quelque chose de grand.»

David Yersin, directeur de Pronatec

core plus efficacement et d'exploiter pleinement le potentiel de l'usine. Le pire scénario d'une pénurie de gaz et d'électricité due à la crise ukrainienne ne s'est heureusement pas produit. Toutefois, nous ressentons l'augmentation des prix de l'énergie, comme l'ensemble du secteur.

Quelle sera la prochaine étape?

Nous allons continuer à investir dans notre filiale Yacao en République dominicaine, auprès de laquelle nous souhaitons à l'avenir obtenir encore plus de fèves de cacao bio et équitables de qualité supérieure. Je pense par exemple à l'extension des surfaces de séchage du cacao ou des centres de fermentation.

Le travail ne manque donc jamais.

J'ai appris qu'il faut de la persévérance et une foi solide pour réaliser quelque chose de grand. Souvent, cela ne se fait ni du jour au lendemain ni sans résistances. Il s'agit toujours de trouver la solution optimale. Pour moi, traiter les clients, les fournisseurs et les collaborateurs de manière équitable est une évidence. Les partenariats à long terme et le plaisir de faire les choses par soi-même passent avant les intérêts purement financiers.

Interview: Maya Frommelt, Bio Suisse; Traduction: Sonja Wopfner



Une collaboratrice vérifie la qualité des fèves de cacao.

Photo: www.pronatec.com



Portrait

David Yersin, né en 1962, a rejoint l'entreprise de son père en 1989 et l'a développée. Pronatec est ainsi passée de deux personnes à une soixantaine de collaboratrices et collaborateurs au siège social de Winterthour ZH et à une trentaine sur le nouveau site de production de Beringen SH. David Yersin est toujours resté fidèle à sa vision des matières premières bio et équitables, malgré le scepticisme ambiant des débuts.

www.pronatec.com

«C'est cette atmosphère créative»

L'agronome Mirjam Holinger s'occupe des animaux agricoles cachés. Elle explique dans cette interview jubilaire pourquoi elle le fait et comment elle en est venue aux cochons.

Madame Holinger, qu'est-ce qui vous a amenée au FiBL?

Mirjam Holinger: Pendant un des premiers semestres de mon bachelier en agronomie à l'EPFZ, nous avons fait une visite du Tierspital de Zurich. J'y ai vu pour la première fois une vache fistulée. On nous a demandé de mettre la main dans le ventre ouvert de cette vache, mais je ne l'ai pas pu et j'ai refusé. Je ne pouvais tout simplement pas. J'ai alors commencé à faire des recherches là-dessus et je suis tombée sur Anet Spengler du FiBL. Je lui ai écrit un courriel, c'était en 2006 ou 2007. Je lui ai demandé son opinion sur les vaches fistulées, et elle m'a envoyé une longue réponse très détaillée. Elle avait écrit à quel point ces vaches étaient importantes pour la recherche et pour traiter d'autres vaches avec du jus de panse, mais en admettant qu'il s'agit d'une intervention massive. J'ai trouvé super qu'elle me réponde avec autant de détails et de soin.

Vous êtes arrivée au FiBL comme stagiaire en 2008.

Qu'est-ce qui a changé depuis?

Le FiBL était encore très différent. Tout était plus petit et chacun se connaissait encore. Je ne veux pas juger si c'était



Mirjam Holinger fait des recherches pour augmenter le bien-être des cochons. *Photo: FiBL*

mieux ou moins bien. C'était simplement différent. La forte augmentation du personnel n'a eu lieu que ces trois

dernières années. J'ai été absente du FiBL pendant une année pour mon doctorat à l'EPFZ puis j'y suis revenue en 2019. Les changements survenus depuis lors sont passionnants. Je crois qu'on n'était pas toujours conscients de la véritable importance de cette croissance, surtout pour le tissu social. Mais tout s'est de nouveau un peu calmé au cours de l'année passée. Et il y a toujours beaucoup de gens supers au FiBL.

Probablement une des raisons pour revenir au FiBL...

Oui, tout à fait. Les gens ont toujours été un point important pour moi. Mais c'est plus que cela. C'est cette atmosphère créative qui me plaît tellement. On a tout de suite l'impression qu'on peut créer quelque chose. On est rarement freiné dans nos réflexions. Il n'y a pas de structures bureaucratiques ou mentales pour nous freiner.

Vous êtes aujourd'hui collaboratrice scientifique dans l'élevage porcin. Comment et pourquoi s'occuper justement des cochons?

C'était avant tout dû au hasard. Je suis revenue au FiBL pour mon travail de master après mes études à l'EPFZ. Ce travail a été effectué dans le cadre du projet «Feed no Food» dans le secteur des bovins. Les cochons ne m'intéressaient alors pas du tout. Mais, quand j'ai eu fini mon travail de master, le FiBL a démarré un projet sur l'engraissement des verrats, donc l'engraissement de porcs qu'on ne castré pas. Je suis entrée dans ce projet puis j'ai continué avec les cochons. J'avais toujours trouvé que les cochons ne recevaient pas assez d'attention parce qu'on ne les voit presque jamais. Les vaches sont beaucoup plus présentes chez nous. Je trouve que le bien-être animal et les bons élevages sont importants dans tout ce pourquoi je m'engage. Ces thèmes m'ont toujours attirée.

Pensez-vous que la production porcine bio soit sur la bonne voie chez nous en Suisse?

La production porcine est de toute façon meilleure en Suisse que dans une grande partie des autres pays européens. Cela tient surtout aux prescriptions de protection des animaux plus strictes comme l'anesthésie obligatoire en cas de castration ou l'interdiction des stalles individuelles dans lesquelles les truies sont immobilisées. Et les porcs ont plus de place chez nous. La question est toujours ce qui sert de référence. Du point de vue des conditions d'élevage, le bio est comparable à d'autres labels comme Coop Naturafarm ou IP Suisse. Le bio est toutefois plus que ça: Il y a l'alimentation porcine bio etc. Et pourtant nous devons nous préoccuper de savoir comment nous pourrions encore développer l'élevage et l'alimentation des porcs.

Vous avez repris il y a une bonne année avec Anet Spengler la codirection du Groupe du FiBL Détention animale et sélection. Comment vivez-vous cette nouvelle tâche?

J'apprécie de pouvoir le faire avec Anet. Nous avons pu constater l'année passée à l'occasion d'une retraite que tous les membres du groupe ont des idéaux assez semblables au sujet de la production animale. C'est une base précieuse pour la collaboration.



Comme Mirjam Holinger l'a constaté dans son doctorat, les fourrages grossiers ont des effets positifs sur la santé des cochons. Photo: Marion Nitsch

Vous êtes en plus mandatée pour l'égalité des droits au FiBL. Comment cet engagement vous a-t-il été attribué?

Lorsque la Direction a été renouvelée en 2020, j'ai commencé à m'occuper davantage de ce thème. Le FiBL était pour la première fois dirigé par une délégation de trois personnes – et c'étaient trois hommes. Beaucoup de femmes du FiBL en étaient irritées – et moi aussi. Une certaine diversité est importante pour la qualité des décisions. Il y avait donc là une lacune, car dans les études il y a suffisamment de femmes. Je me suis intéressée à la manière dont ce plafond de verre

institution se développe aussi fortement. Je suis d'avis que le fait que beaucoup de choses ne soient pas compliquées et qu'il y ait peu de structures fait partie du modèle de réussite du FiBL. Ce serait bien que le FiBL continue d'avoir le courage d'aborder les choses autrement, car il permet de faire des essais – réels ou intellectuels – qui ne seraient pas possibles ailleurs. Nous devons continuer de réfléchir et d'avoir un rôle précurseur.

Interview: Ann Schärer

«Des essais réels ou intellectuels qui ne seraient pas possibles ailleurs peuvent être faits au FiBL.»

Mirjam Holinger

s'était formé. Depuis lors nous cherchons à sensibiliser le FiBL au thème de l'égalité, et par exemple à favoriser des jeunes femmes pour assumer plus tard des fonctions directrices. Et maintenant il y a une femme dans ce collège directorial.

Quels sont vos souhaits pour l'avenir du FiBL?

Je souhaite avant tout que le FiBL conserve sa dynamique et ne devienne pas trop bureaucratique. Ce risque existe quand une



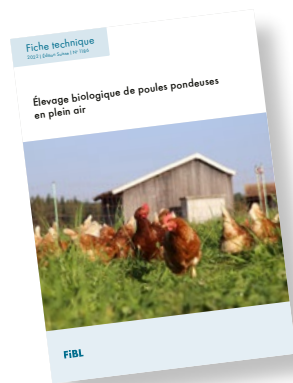
À propos de la personne

Mirjam Holinger a fait à l'EPFZ un doctorat en sciences animales et travaille comme collaboratrice scientifique au FiBL où elle se consacre entièrement au bien-être animal. Elle est codirectrice du Groupe Détention animale et sélection et chargée de l'égalité des droits.

Voix et événements pour le jubilé des 50 ans


En plus de cette série d'interviews, d'autres personnalités ont la parole en ligne au cours de cette année. 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




Nouvelle fiche technique

La fiche technique «Élevage biologique de poules pondeuses en plein air» aborde tous les aspects importants de l'élevage biologique de poules pondeuses en plein air en Suisse. Elle informe sur la garde et l'alimentation, les mesures de protection des animaux, le choix des races, la santé animale, la rentabilité et la reconversion à la production bio. *ann*

 shop.fibl.org > N° art. 1186


Sous-semis, une chance

Les sous-semis sont de nouveau de plus en plus pratiqués dans les céréales. Ils permettent une couverture du sol ininterrompue après les moissons. Manon Puelacher du Centre Ebenrain, l'agriculteur bio Dieter Weber et Jeremias Niggli, agriculteur bio et conseiller du FiBL, expliquent dans une vidéo (DE) les chances et les risques d'un sous-semis à l'aide d'un exemple pratique. *ann*

 www.bioaktuell.ch >
Pflanzenbau > Ackerbau >
Getreide > Anbautechnik (DE)

Plantes aromatiques


Quatre agricultrices et agriculteurs du secteur des plantes aromatiques présentent dans quatre vidéos des machines et des stratégies pour la régulation des adventices comme le séneçon jacobée ou la stramoine, dont les composants végétaux secondaires sont toxiques pour l'homme. Ce projet démarré en 2020 est mené conjointement par le FiBL et Agroscope. *ann*

 www.bioactualites.ch > Cultures > Plantes aromatiques > Protection des plantes

Des plantes contre les problèmes de fertilité

Comment les vétérinaires ont-ils traité les bovins pour les problèmes de fertilité et les maladies de l'utérus avant la découverte des antibiotiques? Cette question a été creusée par quatre chercheurs entourant Luzia Steiner et Michael Walkenhorst, FiBL. Ils ont pour cela étudié systématiquement les descriptions gynécologiques dans six livres, dont cinq ont été écrits entre 1878 et 1922, l'un d'eux étant le livret thérapeutique écrit à la main par le vétérinaire de campagne Carl Ammann-Honegger (1879–1960). Les plantes médicinales les plus souvent utilisées étaient de la famille des genévriers, puis il y avait la camomille matricaire et la gentiane jaune. Elles étaient utilisées pour les rétentions de l'arrière-faix, la préparation des vélages et le traitement des écoulements purulents. Les plantes choisies, en général affouragées ou administrées ont, selon les chercheurs, le potentiel d'agir positivement sur les défenses im-

munitaires et la fonction de régulation des bovins. L'action sur l'utérus était donc indirecte. *ann*

 gstsvs.ch/sat >
Édition ASMV en ligne > 9 | 22




La gentiane jaune était aussi utilisée.

Voir des porcs vivre leur comportement naturel

L'élevage et l'engraissement des porcs se déroulent en général hors de vue du public. Ce fait est le point de départ du nouveau projet «SchweinErleben» de la fondation Albert Koechlin. Les visiteuses et visiteurs peuvent observer dans la réserve temporaire du Panoramahof à Meggen LU des porcs dans leur quotidien: Comment ils rôdent dans la forêt, explorent ensemble le pâturage ou se rafraîchissent dans la vase humide. Une app interactive invite à se rapprocher ludiquement des cochons. Les personnes intéressées peuvent s'infor-

mer sur la nature des porcs en consultant des panneaux et le site web. Un programme pour les classes d'école est prévu en collaboration avec le Naturmuseum de Lucerne à partir de l'année scolaire 2023/2024. Le FiBL suit le projet et enregistre en continu le comportement naturel des porcs domestiques dans leur enclos. *ann*

→ Barbara Früh
barbara.frueh@fibl.org
tél. 062 865 72 18
 www.schweinerleben.ch (DE)



Fouir fait partie du comportement naturel des cochons.

Train d'ordonnances agricoles 2023

Le Conseil fédéral a envoyé en consultation début février un volumineux train d'ordonnances agricoles (voir lien). De nombreux points ne concernent que des petits changements et ne sont pas contestés. Il devrait par contre y avoir des discussions sur les modifications des paiements directs, les nouvelles

possibilités pour l'agrophotovoltaïque et le versement des suppléments laitiers directement aux productrices et producteurs.

En ce qui concerne Bio Suisse, les dix groupes spécialisés et les commissions de labellisation vont maintenant être consultés et rédigeront leurs réactions en deux tours jusqu'au 24 avril 2023. Ces réactions ainsi que les inputs de partenaires comme le FiBL, l'Union suisse des paysans, Demeter ou l'Alliance Agraire seront prises en compte quand la réponse définitive sera validée le 2 mai 2023 par la Comité. La consultation sera ensuite mise à disposition sur Internet. *Martin Bossard, Bio Suisse*




Berne fédérale: du nouveau pour l'agriculture.

Renseignements pour les producteurs

Il arrive que les productrices et producteurs aient besoin d'un renseignement sur le Cahier des charges et les règlements de Bio Suisse, les autorisations exceptionnelles, le Check-up Biodiversité ou d'autres questions sur l'agriculture bio. Le Secteur Agriculture a créé un point de contact central pour pouvoir répondre à ce besoin grandissant. Les questions simples peuvent recevoir une réponse immédiatement, les plus complexes nécessitent plus de temps. Le contact peut se faire par courriel ou par téléphone. *Wiebke Egli, Bio Suisse*

→ Secteur Agriculture, Bio Suisse
agriculture@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 05

Le service téléphonique est disponible du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h

 www.fedlex.admin.ch > Procédures de consultation > Procédures de consultation en cours > DEFR > Procédure de consultation 2022/96 (Train d'ordonnances agricoles 2023)

De la rédaction

Emma Homère travaille depuis février 2023 comme rédactrice chez Bio actualités. Elle remplace Claire Berbain



Emma Homère qui remplace Claire Berbain pour sa grossesse et sa maternité.

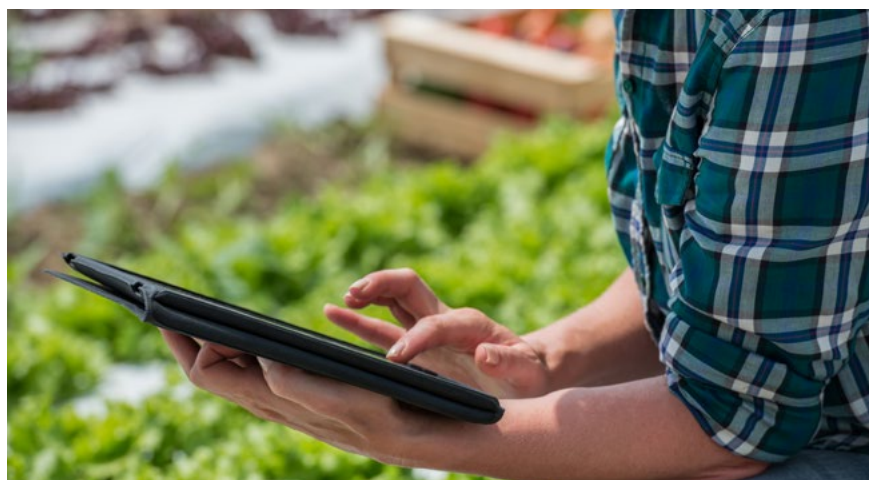
qui est en congé maternité. Emma Homère a un bachelor en agronomie de la Haute École du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève. Après ses études, elle a fait à Agroscope Changins à Nyon VD un stage dans le groupe «Amélioration des plantes et Ressources génétiques». Auparavant elle a travaillé régulièrement dans une ferme bio, entre autres comme jardinière-maraîchère. À 26 ans, elle collabore à la modération du podcast «Paysannes» qu'elle a créé. *schu*

Rétrospective sur l'année de contrôle 2022

Les entreprises agricoles certifiées Bourgeon ont l'obligation de se faire contrôler et recertifier chaque année. Ces contrôles chez les producteurs vérifient si toutes les prescriptions de l'Ordonnance bio et du Cahier des charges de Bio Suisse sont respectées. En Suisse, ces contrôles sont effectués par Bio Inspecta et Bio Test Agro. 8700 contrôles ont été faits l'année passée, ce qui comprend les contrôles annoncés et les contrôles supplémentaires non annoncés. L'Ordonnance bio exige que dix pour cent des contrôles ne soient pas annoncés. L'année passée, en-

viron 80 pour cent des contrôles n'ont constaté aucune infraction au Cahier des charges de Bio Suisse. Environ deux tiers des divergences avec le Cahier des charges qui ont été constatées lors des contrôles concernaient seulement des infractions légères (de 0 à 10 points de sanctionnement), et un tiers des infractions ont été suivies par une lettre de sanctionnement avec amende (de 11 à 109 points) et si nécessaire l'exigence de prendre des mesures de remise en conformité. La certification Bourgeon a dû être retirée à neuf producteurs.

Dieter Peltzer, Bio Suisse



Environ 8700 contrôles ont été effectués au total en 2022.

Assemblée des délégués, *un marathon*

L'ordre du jour provisoire de l'Assemblée des délégués printanière de Bio Suisse du 18 avril 2023 s'annonçait très tranquille. Cela a changé pendant le délai pour les motions. Huit décisions qui vont des parcours au loup devront être prises.

Les délégués devront liquider en vitesse les points statutaires et deux élections de remplacement. Puis ils passeront au marathon des motions.

Un mot ou une expression peut à elle seule exiger une décision de l'Assemblée des délégués (AD) si elle doit justement être écrite dans un principe. Or les principes pour la production animale (Partie II, chapitre 4.1) stipulent que les animaux Bourgeon doivent sortir régulièrement en plein



Les délégués ont la parole. Photo: Claudia Frick

air en respectant les conditions de la SRPA (OPD, art. 75). Et ceux-ci ont été assouplis au début de l'année pour les bovins et les buffles d'Asie. La nouvelle contribution SRPA n'exige plus qu'ils puissent ingérer au pâturage 25 pour cent de leur besoin journalier en matière sèche par jour de pâture. Mais ils doivent conserver ce droit dans les fermes bio. Pour que les règlements puissent exiger cela, les principes doivent mentionner qu'il faut respecter pour les animaux Bourgeon au moins les dispositions de la nouvelle contribution SRPA, qui prévoit justement cette règle de 25 pour cent pour les bovins et les buffles d'Asie. Au moins est donc l'expression nécessaire pour que tout puisse rester comme avant.

Une précision est nécessaire dans les «Directives générales» (Partie 1, chapitre 1) afin que les critères pour l'octroi des autorisations exceptionnelles et spéciales (maintenant de valeur égale) pour le secteur transformation et commerce soient présentés avec transparence comme ceux pour l'agriculture. C'est une demande de la dernière AD.

Motions des OM

Il y a deux motions qui concernent la formation agricole initiale. L'organisation membre (OM) Demeter ne veut en aucun

Ordre du jour définitif de l'Assemblée des délégués du 18 avril 2023

1	Points statutaires		
1.1	Accueil, ordre du jour, Scrutateurs		
1.2	Procès-verbal de l'AD du 16. novembre 2022		
1.3	Rapport annuel et rapport de durabilité 2022		
1.4	Adoption des comptes et du rapport financier 2021 y. c. rapports de l'organe de révision, de la CG et de l'IRI, élection de l'organe de révision		
2	Élections		
2.1	Élection complémentaire pour le Comité		
2.2	Confirmation de l'élection de remplacement à la CQ		
3	Cahier des charges et autres décisions		
3.1	Modification du principe «Sorties régulières en plein air»		
3.2	Modification du Cahier des charges pour la transformation et le commerce: Différence entre autorisation exceptionnelle et autorisation spéciale		
3.3	a) Information sur l'état de la révision de la formation initiale b) Motion de Demeter: Révision de la formation initiale		
3.4	Motion de Bergheimat: Mise à disposition de moyens financiers pour la formation bio		
3.5	Motion de Bergheimat: Interdiction des faucheuses-conditionneuses à partir de 2024		
3.6	Motion de Bio Grischun et d'autres OM: Grands prédateurs: Le bio est ici aussi une solution.		
3.7	a) Information sur l'état de l'initiative pour la biodiversité et le contre-projet b) Motion de Bio Ostschweiz: Définition de la recommandation de vote sur l'initiative pour la biodiversité et le contre-projet		
3.8	Information et adoption de la résolution sur les nouveaux procédés d'ingénierie génétique		
4	Informations		
4.1	Divers		

cas que la révision en cours lui fasse perdre la mobilité et la pratique d'attribution des cantons pour la formation biodynamique. Et Bio Suisse devrait aussi s'engager pour que le modèle 3+1 prévoie une orientation bio globale avec la production végétale et la production animale.

Schweizer Bergheimat veut quant à elle que, à partir de 2024, Bio Suisse encourage et développe la formation bio et informe à ce sujet. Il faut pour cela aussi prévoir un budget annuel, et l'OM en propose un. Les futurs agriculteurs doivent en apprendre plus sur le Bourgeon par la formation que lors de la reconversion bio. Des formations auto-organisées comme la F.A.M.E. en maraîchage (Bioactualités 7/22) montrent que de nouvelles voies sont appréciées et nécessaires. La motion dit que cela ne doit pas coûter davantage pour les fermes bio. Bergheimat exige dans une autre motion une interdiction des faucheuses-conditionneuses à partir de 2024 pour les fermes Bourgeon. L'écrasement de l'herbe est un très gros problème pour les insectes, amphibiens, reptiles, petits mammifères et oiseaux qui nichent au sol – et donc pour la biodiversité.

Une douzaine d'OM groupées autour de Bio Grischun veulent que Bio Suisse prenne position sur les grands prédateurs et s'engage activement «dans le sens du Bourgeon» pour la définition d'une limite supérieure durable de la population

de loups et pour que ceux d'entre eux qui ont un certain comportement puissent être chassés avant cette limite.

Le Comité avait prévu un point d'information sur les trois initiatives populaires actuellement en suspens (pour la biodiversité, les glaciers et le paysage). Sur demande de Bio Ostschweiz, l'initiative pour la biodiversité et son contre-projet seront présentés à l'AD pour une recommandation de vote.

À l'arrivée du marathon, les délégués voteront sur une résolution qui doit présenter clairement au public et à la clientèle bio la position de Bio Suisse sur les nouvelles techniques génétiques (Bioactualités 1/23). *Stephanie Fuchs*



Documents pour l'Assemblée des délégués (AD)

Les documents de l'AD sont aussi disponibles sur le site web.

www.bio-suisse.ch > Notre association > Organisation > Assemblée des délégués > Fédération interne

Les délégués et les comités peuvent déposer jusqu'à et lors de l'AD des motions sur les points qui sont à l'ordre du jour.

→ Gestion de la Fédération Bio Suisse

verband@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 66

Modification des taxes d'incitation



Une autorisation exceptionnelle doit être obtenue avant d'acheter des jeunes arbres qui ne sont pas de production Bourgeon suisse. *Photo: hrabar/depositphotos.com*

Petits fruits, arbres fruitiers et noyers (plants)

Une autorisation doit être obtenue pour les plants qui ne sont pas de production Bourgeon suisse – Bourgeon étranger, Bio-UE, Bio Fédéral, PER (prestations écologiques requises), conventionnels et autres. Cela signifie que s'il n'y a pas d'offre de plants Bourgeon suisses (on peut le savoir en consultant la plateforme d'information

www.organicxseeds.ch), il faut demander au Service des semences bio du FiBL une autorisation exceptionnelle pour l'utilisation de matériel de multiplication qui ne provient pas d'une production Bourgeon suisse. Une taxe d'incitation était jusqu'à maintenant prélevée sur les autorisations exceptionnelles pour les plants de fruits, de petits fruits et de noyers si ce matériel de multiplication n'est pas Bourgeon suisse. Cette pratique a été modifiée (le Bioactualités en a déjà parlé l'année passée). Concrètement,

les nouveautés suivantes sont valables depuis le 1^{er} juillet 2022:

Plants de petits fruits

Il n'y a plus de taxe d'incitation prélevée sur les plants de petits fruits qui ne sont pas de production Bourgeon suisse, mais l'autorisation exceptionnelle obligatoire demeure.

Plants d'arbres fruitiers et de noyers

- Il n'y a plus de taxe d'incitation prélevée sur les plants d'arbres fruitiers et de noyers qui sont certifiés bio mais pas de production Bourgeon suisse, mais l'autorisation exceptionnelle obligatoire demeure.
- Il y a par contre toujours une taxe d'incitation sur les plants d'arbres fruitiers et de noyers non bio. Ses revenus sont utilisés pour baisser le prix des jeunes arbres (2.- Fr. par jeune arbre). Ce rabais ne peut profiter qu'à ceux qui ont conclu un contrat de production (contrats à partir du 1^{er} juillet 2022). Il est accordé aux productrices et producteurs directement lors de l'achat.

Sabine Haller, Bio Suisse

→ Sabine Haller, Product manager Fruits, Bio Suisse
sabine.haller@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 21

www.organicxseeds.ch

Agenda

La liste complète des événements se trouve sur www.bioactualites.ch
Actualités > Agenda

Prière de vous informer en ligne sur les modifications à court terme pour les cours. Nous publions aussi volontiers vos dates. Renseignements à la fin de l'agenda en ligne et au secrétariat des cours: cours@fibl.org.

Production végétale

Gestion de l'azote en viticulture bio

La maîtrise de la nutrition azotée en viticulture biologique constitue souvent un des grands défis de la reconversion. Dans ce cours: entre autres gestion de l'enherbement, matériel végétal, engrais verts, engrais organiques, fertilisation foliaire...

Date et lieu
MA 5 avril 2023
Agroscope Changins, Nyon VD

Organisation
Prométere

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

Entretien du sol en viticulture bio

Partie théorique: entretien du sol en bio (vignes mécanisables et peu mécanisables) et génie végétal: enherbement bas, engrais verts. Pratique et visites: démonstration et réglage d'outils de désherbage mécanique. Visite de la plateforme Couverts végétaux à Marcelin, retour d'expériences de vigneron.

Date et lieu
JE 20 avril 2023
Marcelin, Morges VD

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.

Série de cours; possibilité de s'inscrire à des journées individuelles.

Date et lieu
② JE 20 avril 2023
BioDiVerger de Marcelin, Morges VD
③ 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

Journée Bétail Bio

Thèmes centraux: Bovins, petits ruminants, volailles, chevaux et abeilles. La journée se déroule dans les fermes du Plantahof, Rütihof et Biohof Campania. Les fermes sont reliées par un bus navette. Il y a un groupe guidé avec une traduction en français.

Date et lieu
JE 4 mai 2023
Plantahof, Landquart GR

Informations
www.bioviehtag.org

Divers, Rencontres

BioAgri et BioVino

La Foire Agricole Suisse Bio et le Salon des Vins Suisses Bio, la référence en agriculture et viticulture biologique.

Date et lieu
13/14 mai 2023, 10-17 h
Salle de La Douane, Moudon

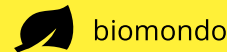
Informations
www.bio-agri.ch

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

Petites annonces

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



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

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

Un marché bio de printemps à Bulle

La ville de Bulle accueillera pour la troisième fois son marché bio. Thème: biodiversité au jardin, semences. Au programme: joie, bonne humeur, terroir, bio et local! Venez festoyer avec nous!

Date et lieu
DI 11 juin 2023, 9h - 17h
Place du Marché, Bulle FR

Renseignements
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Offres en allemand

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

Ackerbau, Futterbau

Leguminosentag

Netzwerkveranstaltung zu Hülsenfrüchten in der Schweiz: Fachdiskurs und Messebesuch. Mit Führungen durch einen Leguminosen-Schaugarten. Podiumsdiskussion zum Thema «Leguminosen save the world?»

Wann und wo
FR 26. Mai 2023
Grünhölzli, Altstetten ZH

Veranstalter
Getreidezüchtung Peter Kunz in Kooperation mit Verein Grünhölzli, Sagezu (Hortiplus Zollinger), ETH und FiBL

Information
www.gzpk.ch > gzpk Kalender
Tel. 055 264 17 89

Flurbegehung DOK-Versuch

Im DOK-Versuch werden seit 1978 biologisch-dynamische, organisch-biologische und konventionelle Landbausysteme miteinander verglichen. erläutert.

Wann und wo
MI 5. Juli 2023
DOK-Versuch in Therwil BL

Auskunft, Leitung
Paul Mäder, FiBL
paul.maeder@fibl.org
Jochen Mayer, Agroscope
jochen.mayer@agroscope.admin.ch

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

Obstbau

Einführungskurs

Einführung Theorie und Besichtigung eines Praxisbetriebs. Für Neueinsteiger/-innen geeignet.

Wann und wo
MI 12. April 2023
Bioschwand, Münsingen BE

Auskunft, Kursleitung
Hanna Waldmann, Inforama
Fabian Baumgartner, FiBL
Thierry Suard, FiBL
thierry.suard@fibl.org

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

Lettre de lecteur

«Beaucoup de connaissances âprement gagnées se perdent progressivement»



À propos du dossier «Le conseil est affaire de dialogue», Bioactualités 1 | 23

L'équipe des conseillères et conseillers du FiBL a été présentée par un encart dans le Bioactualités 1|23. Très jolie présentation de l'ensemble de l'activité de conseil. J'ai compté 64 conseillers visibles qui sont au service des paysans. L'agriculture biologique a ainsi pu montrer une de ses lettres de noblesses. Je crois qu'on ne reçoit nulle part ailleurs une offre de conseil aussi large.

Cela a bien sûr aussi son prix, puisque la plus grande partie des coûts des conseils est payée directement ou indirectement par ceux qui en demandent. Et ces conseillers ont selon leurs diplômes des salaires bien supérieurs que les paysans qu'ils conseillent.

De l'autre côté il y a aussi beaucoup de connaissances et d'expériences (aussi pratiques) chez les plus anciennes généra-

tions de professionnels. Elles se trouvent comme étalées sur un buffet en libre-service où on peut les prendre gratuitement. Il n'est pas rare que cette offre gratuite soit oubliée à cause de la pression et de l'agitation du quotidien. Résultat: Beaucoup de connaissances utilisables et âprement gagnées se perdent progressivement et nous les emportons avec nous dans notre dernière demeure.

On cherche alors sans cesse à réinventer la roue. Cela jette aussi une ombre sur nos institutions de formation agricole. Est-ce que la formation des paysans de la génération montante est encore vraiment au goût du jour s'il se forme en parallèle des institutions de conseils et qu'elles occupent une place solidement ancrée dans et autour de l'agriculture?

Franz Helfenstein, Paysan bio à la retraite
Lucerne

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



topcat

Le piège à campagnols.

Conseils et informations complémentaires sur topcat sous www.topcat.ch

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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

SILVESTRI
seit 1927

SILVESTRI AG

Partenaire système pour
animaux de rente
9450 Löhningen
07 757 1100
info@silvestri.ch
www.sag.ch

Commercialisation et conseil :

Astrid Oetiker, Vorderthal /SZ	079 927 08 43
Michael Heller, Oberogg /A	076 683 61 15
Pily Moreno, Rebstein /SG	079 339 94 78
Adrian Schuch, Wila /F	076 361 48 30

Nos élevages 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 !



MINEX : Pour des vaches saines et longévives

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

Gratuit 1 sac UFA 989 NATUR EXTRA

à l'achat de 300 kg de composés minéraux MINEX/UFA

ou gratuit 50 kg de sel bétail

à l'achat de 150 kg de composés minéraux MINEX/UFA

Rabais Fr. 60.- par lot de 600 kg de MINEX 980

Actions valables jusqu'au 28.04.23



Dans votre
LANDI
ufa.ch

BIO

Actualités

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros Fr. 55.- / étranger Fr. 69.-
- J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit du Bioactualités
- J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- Je suis en formation et reçois le Bioactualités au tarif réduit de Fr. 43.- par année (seulement en Suisse, au max. 3 ans).
Prière de joindre un justificatif.

Prénom / Nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

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



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte



Produisez du soja
alimentaire avec le
pionnier de la filière
en Suisse !
Prix récolte 2023 :
Fr. 235.00

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