

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

4|23





Novodor 3% FC

Contre les doryphores

- 1^{er} traitement: au moment du taux d'éclosion des œufs le plus élevé
- 2^e traitement: 8 à 10 jours (maximum) plus tard
- Recommandé en combinaison avec l'adhésif CropCover CC-1000

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Nouveau: seaux à lécher avec ail

L'odeur de l'ail aide à éloigner les mouches, taons et moustiques des ruminants.

Ne convient pas pour la production laitière, car l'odeur passe dans le lait.



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

Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
Bioattualità (I)
32^{ème} année, 2023
Numéro 4 | 23 du 12.5. 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 (*anb*),
Rédactrice en chef
Flore Araldi (*far*)
Serina Krähnenbühl (*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 *ehm*)

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-4
Mot de passe: ba4-2023
www.bioactualites.ch

Page de couverture: Un tube de moutarde cache plus que de la moutarde. Les emballages contiennent aussi des substances chimiques. Nos articles de fond montrent à partir de la page 6 ce que cela peut signifier pour les denrées alimentaires et leurs fabricants. Photo: René Schulte

Table des matières

À la une

Emballage

- 6 Le dilemme des emballages
- 8 De nombreux facteurs influencent les migrations
- 11 Nouveaux mémos: Interview de Katrin Hennig

Agriculture

Grandes cultures

- 12 Les projets CGCB font germer le savoir

Protection animalière

- 14 Attention, faons dans le pré!

- 17 Vulgarisation du FiBL

Énergie

- 18 Toits de fermes à louer au soleil

Politique

Encouragement du bio vaudois

- 20 Une signature inédite

Transformation et commerce

Commerce bio spécialisé

- 22 Les petites fermes bio ont besoin de petits magasins bio

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 24 Marché bio suisse: Interview d'Andreas Bisig
- 26 Nouvelles

FiBL

- 28 50 ans du FiBL: Interview de l'agriculteur bio Stefan Jegge
- 30 Nouvelles

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 16 La page des lecteurs
- 27 Marchés et prix
- 31 Agenda/Petites annonces

Un goût bizarre

Vous connaissez peut-être ça: Vous avez stocké de l'eau à la maison. Bien sûr dans des bouteilles en PET – de nos jours il n'y a quasiment plus rien d'autre. Les bouteilles sont à la cave depuis assez longtemps. Vous n'avez pas remarqué la date de péremption imprimée dessus. On la voit si peu. Et l'eau ne se périme pas, ou bien? Vous avez soif, allez chercher une bouteille, prenez une gorgée, puis vous constatez un goût bizarre. Un peu comme du plastique. – Ça m'est vraiment arrivé. Je me suis alors demandé: Si l'eau a le goût de plastique, est-ce qu'il y en a dedans? Est-elle vraiment encore potable? Sans risques pour la santé? Il est difficile de répondre à ces questions tant qu'on ne fait pas d'analyses. Les objets et matériaux, comme ils s'appellent dans le jargon juridique fédéral, comprennent aussi les emballages et «ne doivent céder, directement ou indirectement, de substances aux denrées alimentaires qu'en quantités sans danger pour la santé [... et] n'entraînant ni modification inacceptable de la composition des denrées alimentaires ni effet sur leurs propriétés organoleptiques» (art. 49 ODAIOUs). L'adjectif organoleptique désigne le goût, l'odeur, l'apparence, la couleur. Ceux qui mettent en circulation des denrées alimentaires emballées doivent respecter ces principes et fournir l'attestation correspondante. Il faut savoir à ce sujet que l'industrie des emballages utilise dans le monde plus de 12 000 substances chimiques. Quelles sont-elles et peuvent-elles passer dans des denrées alimentaires? Même les fabricants n'en savent souvent rien. Les marchands d'aliments sont cependant dépendants de ces connaissances car, en fin de compte, ce sont eux qui sont responsables de leurs produits. Vous trouverez des informations supplémentaires sur la problématique, les propriétés de différents matériaux d'emballage et les nouveaux mémos de Bio Suisse à partir de la page 6.



René Schulte, Rédacteur en chef adjoint



Dit



«Je souhaite que le FiBL continue de faire de la recherche on farm et d'accueillir les demandes de la pratique.»

Stefan Jegge, Agriculteur bio
→ Page 28

Compté

94 francs par déci-tonne, c'est le prix payé par le commerce pour le seigle; le blé et l'épeautre atteignent nettement plus avec respectivement 107.50 et 116 francs.

→ Page 12


Vu



Les 280 000 hectares de terres ouvertes de la Suisse sont sous pression. Selon un nouveau rapport de Pro Natura, 37 pour cent de la zone habitée sont déjà en dehors des zones à bâtir. 70 mètres carrés de terre cultivée disparaissent chaque minute, l'environnement intact devient rare. Ce champ près de Lenzburg AG partage l'espace disponible avec une route cantonale et une ligne à haute tension. *Texte et photo: bgo*

Bergheimat a 50 ans

L'association Schweizer Bergheimat a été fondée en 1973 dans le but de renforcer les fermes bio de montagne. En effet, beaucoup d'entre elles ont des surfaces très en pente, et certaines sont situées loin à l'écart des localités. Il en résulte des besoins particuliers auxquels Bergheimat répond, comme par exemple faciliter les contacts avec les collègues et avec un large éventail de la population. Le but principal est de préserver l'existence des fermes dans un environnement montagnard sain et actif. L'association compte actuellement plus de 300 fermes ainsi que 900 membres et donateurs non paysans. Bergheimat est membre de Bio Suisse. *bgo*


 www.schweizer-bergheimat.ch/fr

Fourrages: des progrès

Deux études montrent des tendances positives dans l'affouragement des animaux agricoles. Les Producteurs suisses de lait (PSL) ont calculé que 92 pour cent des fourrages des vaches laitières sont suisses et composés de fourrages grossiers. Notre pays est «prédestiné à l'élevage bovin», dit l'étude. Si on utilise quand même des concentrés, il s'agit pour deux tiers de sous-produits comme les pulpes de betterave sucrière ou des restes de meunerie. Si on donne contre la devise «Feed No Food» du soja, la situation s'est aussi améliorée selon un article de la Revue UFA: En 2010 le tourteau de soja provenait à 96 pour cent du Brésil et contenait souvent des OGM, aujourd'hui il vient à 90 pour cent d'Europe. *bgo*

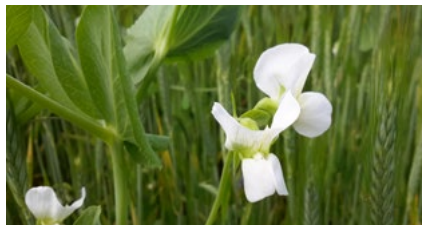
Vacciner les abeilles?

L'Université autrichienne de Graz fait actuellement miroiter la possibilité de vacciner les abeilles contre la loque, qui provoque d'importantes pertes d'abeilles en plus du varroa. La biologiste Dalial Freitak a créé avec sa société Dalan Animal Health un vaccin qui a obtenu dans l'État US de Géorgie un brevet à durée limitée. «La vaccination confère une immunité transgénérationnelle», dit-elle. Pour cela on isole des reines et des abeilles nourrices. Ces dernières reçoivent à manger des agents pathogènes (morts) qui provoquent la loque, les incorporent dans la gelée royale, vaccinant ainsi les reines qui transmettent l'immunité à la colonie. *bgo*

 www.dalan.com (EN)

Du lobbying pour les légumineuses

La Sélection Céréalière de Peter Kunz (GZPK) organise le 26 mai 2023 avec le FiBL et d'autres organisations un séminaire de réseau sur les légumineuses.



Pois en fleur dans du triticale.

Cette journée se déroulera dans les jardins communautaires Grünhölzli à Zurich (agenda, page 30, DE). Il y aura des visites du jardin de légumineuses et une table ronde sur le thème «Des légumineuses pour sauver le monde?». Des spécialistes de la production, de la transformation (p. ex. des moulins) et du commerce donneront des renseignements. La GZPK fera ses visites du jardin de sélection les 19, 21 et 23 juin. Des informations sur ces visites se trouvent sur le site web de la GZPK. *bgo*

www.gzpk.ch > Réseau de Légumineuses

Du Beethoven pour les plantes cultivées

La fondation Biostiftung Schweiz, dont le siège est à Arlesheim BL, gère un fonds pour la fertilité du sol qui permet par exemple de former des ambassadrices et ambassadeurs du sol et de lancer des parrainages de sols. Ce fonds a organisé en 2022 une première «journée de la fertilité du sol». Le message: Sans sols sains l'agriculture ne peut rien faire. La fondation écrit: «Les sols fertiles se perdent dans le monde entier plus vite qu'ils ne peuvent se former. Or presque toutes nos denrées alimentaires proviennent du sol.»

Le sol est en outre le deuxième plus grand réservoir de carbone de la Terre après les océans. La préservation de la



L'orchestre de Nuremberg aime la campagne.

santé du sol est donc incontournable pour la protection du climat.

La fondation emprunte de nouvelles voies pour transmettre ce message à un vaste public et permettre une expérience sensorielle de l'agriculture: Elle organise le 22 juin 2023 avec la philharmonie de l'État de Nuremberg un concert champêtre sur le domaine Demeter Rengoldshausen à Überlingen (D), près de la frontière suisse. Il s'agit d'une des plus anciennes fermes biodynamiques du monde.

Le programme comprend la 6^{ème} symphonie de Beethoven et des réunions conviviales – avec des informations sur la fertilité du sol. La fondation a lancé un crowdfunding pour financer cet événement dont le but est de renforcer la visibilité du sol: «Avec ce concert champêtre, nous voulons contribuer à ce que la problématique de l'entretien du sol soit largement et efficacement portée par la société et pas seulement par l'agriculture. Pour que le plus possible de sols fertiles puissent être transmis aux prochaines générations.» *bgo*

www.bio-stiftung.ch > Aktuelles > Neuigkeiten > Crowdfunding-Kampagne für «Ackerkonzert» startet (DE)

Les biopesticides sont nettement plus ménageants que les produits de synthèse

L'organisation environnementale Global 2000, dont le siège est à Vienne, a présenté récemment une étude qui compare des pesticides conventionnels et biologiques. Ceci dans le contexte de la critique fréquemment entendue que les produits de traitement naturels sont aussi nuisibles que ceux de synthèse. La Wiener Universität für Bodenkultur et Ifoam Organics Europa ont participé à cette étude qui a comparé d'un côté 256 pesticides de l'arsenal conventionnel et de l'autre 134 qui sont utilisés en bio. Selon les auteurs, le résultat est net: «Si on prend la classification des risques et les valeurs sanitaires de référence de la procédure d'autorisation de l'UE comme mesures pour l'évaluation de la toxicité des pesticides, les synthétiques sont nettement plus dangereux que les naturels.» L'étude évalue les produits d'après les mentions normées des effets qui peuvent provoquer des cancers, nuire à la reproduction, modifier le patrimoine génétique

ou contaminer les eaux. Des différences marquantes apparaissent: «55 pour cent des matières actives – le plus souvent de synthèse – autorisées dans l'agriculture conventionnelle affichent de 1 à 9 mentions de danger, alors que seulement 3 pour cent des matières actives natu-

relles qui sont aussi autorisées en agriculture biologique affichent entre 1 et 5 mentions de danger.» *bgo*

www.global2000.at > Rechercher: «Konventionelle und biologische Pestizide» (DE)



Les produits utilisés en bio sont beaucoup moins dangereux que ceux de synthèse.

Le dilemme *des emballages*



Ce qui doit protéger nos denrées alimentaires contre la pourriture peut précipiter leur altération – comme les emballages qui émettent des substances chimiques.

Les chiffres du Food Packaging Forum (FPF) de Zurich sont alarmants. Que ce soit pour le plastique, le carton ou le métal, plus de 12 000 produits chimiques (Food Contact Chemicals, FCC) sont actuellement utilisés selon la banque de donnée de la fondation dans la fabrication de matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Food Contact Materials, FCM). Sur la base d'une analyse de plus de 1200 études scientifiques, le FPF a en outre listé dans une deuxième banque de données plus de 3000 substances chimiques venant d'emballages qui sont transmises ou migrent dans les aliments ou qui sont extractibles (voir encadré).

Ce qui frappe: Seul un tiers de ces 3000 substances sont utilisées consciemment par l'industrie des emballages. Il n'est pas toujours clair d'où viennent les deux autres tiers. «Une partie de ces substances chimiques sont des sous-produits de réactions ou de dégradation qui apparaissent avec le temps dans les emballages mais qui n'avaient pas été incorporés ou prévus par les fabricants», explique la microbiologiste et chercheuse du FPF Birgit Geueke à propos de ces constatations publiées en 2022. S'y rajoutent des impuretés et des processus de production insuffisamment vérifiés. Et l'industrie adopte un profil bas quand il s'agit de ses recettes. «On ne sait donc en général pas quels produits chimiques se cachent à la fin dans un emballage.»

La branche des denrées alimentaires porte le risque

Ne pas savoir ce qui se cache dans un emballage et quels produits chimiques peuvent en migrer est un gros problème pour les sociétés et les entreprises qui mettent des denrées alimentaires en circulation. Car en fin de compte, selon Birgit Geueke, elles sont responsables de la sécurité de leurs produits. Et elles doivent aussi présenter une déclaration de conformité en cas de contrôle par les autorités. Celle-ci atteste que le matériau utilisé et qui doit entrer en contact avec des denrées alimentaires a été fabriqué et contrôlé selon la bonne pratique de fabrication et qu'il correspond à la législation suisse. Cette dernière stipule qu'un emballage ne doit transmettre directement ou indirectement aux denrées alimentaires que des quantités de substances qui sont sans risques pour la santé.

«Tous les fabricants de la filière des FCM doivent fournir une telle déclaration (on parle de travail de mise en conformité), mais elle est souvent lacunaire parce que des données, rapports et preuves manquent», dit Birgit Geueke. En cas de doute il est recommandé de faire effectuer soi-même des analyses dans le cadre de l'autocontrôle obligatoire. Et en plus on ne devrait pas utiliser des emballages de fabricants qui excluent toute responsabilité juridique en cas de migrations de substances.

La science exige de prendre diverses mesures

Afin de donner davantage de renseignements au secteur alimentaire, à la politique, aux autorités et aux consommateurs, le FPF propose en ligne une foule d'informations scientifiquement fondées (lien page 8). Il a en outre aidé Bio Suisse à élaborer de nouveaux mémos pour les emballages de différentes catégories d'aliments (page 11). Les preneurs de licences et transformateurs fermiers Bourgeon peuvent ainsi avoir un outil pour trouver les meilleurs emballages possibles pour leurs produits.

Pendant ce temps, des scientifiques et des chercheurs comme Birgit Geueke exigent diverses mesures: stopper l'utilisation de produits chimiques dangereux dans les emballages, développer des alternatives sûres, élaborer une évaluation des risques moderne, étudier l'activité hormonale de tous les FCC (perturbateurs endocriniens), ne pas étudier les substances chimiques individuellement mais en combinaison, renforcer la législation et trouver des solutions pratiques. René Schulte

Les substances chimiques cachées dans un emballage dépendent de la composition de la feuille composite: aluminium et papier, plastique et papier, ou aluminium et plastique. Photo: René Schulte



Les substances migrantes les plus fréquentes

Comme le montre une consultation de la banque de données FCCmigex du Food Packaging Forum, le Top 10 mondial des produits chimiques identifiés dans des denrées alimentaires comme provenant d'emballages contient quatre phtalates, dont deux occupent la première et la deuxième place. Les phtalates sont des plastifiants qui rendent les pastiques élastiques et malléables. On trouve à la troisième place le bisphénol A, qui est utilisé pour la fabrication de divers plastiques et résines. On trouve aussi en tête de peloton des huiles minérales (encres d'imprimerie, papier recyclé), de l'adipate de biséthylhexyle (plastifiant), du plomb (verre, céramique, pigment), du benzophénone (blocage des UV, encres d'imprimerie) et de l'aluminium (emballages en métal, feuilles). Certaines de ces substances et molécules sont cancérigènes, perturbateurs endocriniens, mutagènes et/ou toxiques pour la reproduction. Elles sont soumises en Suisse et dans l'UE à des valeurs limites, restrictions et interdictions légalement définies. Il y a en plus une multitude de produits chimiques et de sous-produits de réactions qui sont peu étudiés et en partie inconnus – et donc mal ou pas régulés.

www.foodpackagingforum.org > Resources > Databases > FCCmigex (EN)

Informations et check-list

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires fournit de plus amples informations avec des liens vers la législation. L'Institut suisse de l'emballage SVI offre une check-list pour les déclarations de conformité:

www.osav.admin.ch > Objets usuels > Matériaux et objets en contact avec les aliments

www.svi-verpackung.ch > Joint Industry Group > JIG Services > Checkliste (FR)

De nombreux facteurs *influencent* les migrations depuis les emballages

Le Food Packaging Forum de Zurich a rédigé des fiches sur différents matériaux qui entrent en contact avec des aliments. Elles sont disponibles publiquement. Petite vue d'ensemble.

Savoir quels produits chimiques en contact avec des aliments (Food Contact Chemicals, FCC) peuvent passer ou migrer dans des denrées alimentaires et en quelles quantités dépend de différents facteurs. Commençons par l'emballage lui-même comme le montrent les descriptions sur les pages suivantes. Selon la chercheuse Birgit Geueke du Food Packaging Forum de Zurich, les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Food Contact Materials, FCM) qui comportent le moins de risques sont chimiquement inertes. «Un bon exemple est le verre. Il a une structure fixe en forme de grille qui enferme et retient quasiment tous ses composants.» Seule la surface du verre peut laisser migrer des quantités minimes de sodium ou de plomb par exemple.

Les métaux comme le fer blanc ou l'aluminium ne sont pas contre que partiellement inertes. Ils sont une bonne barrière contre les influences extérieures, mais ils réagissent en contact direct avec les aliments. C'est pourquoi les boîtes de conserve et les cannettes ont en général un revêtement intérieur qui limite les migrations. Ironie: Ces revêtements sont à base de plastiques qui peuvent contenir entre autres du bisphénol A.

Les plastiques sont plutôt mauvais du point de vue de la sécurité chimique. Idem pour le papier et le carton, car ils ne forment quasiment aucune barrière. «De nombreuses études prouvent que le plastique, le papier et le carton transmettent beaucoup de FCC aux aliments.» Les produits chimiques des additifs, des colles et des encres sont aussi des sources de migrations.

Éviter la chaleur et les longues durées de stockage

Outre la composition et les propriétés d'un emballage, il y a d'autres facteurs qui favorisent les risques de migrations. Premièrement, les hautes températures lors de la transformation ou du réchauffage à la maison (mets tout prêts en barquettes en plastique pour micro-ondes). Deuxièmement, un long stockage dans l'emballage. Troisièmement, une grande surface de contact par rapport au volume d'aliments, par exemple la crème à café en capsules. Un autre exemple est de couper le fromage en morceaux et de les emballer dans de la cellophane pour présenter des portions. «Il vaudrait mieux laisser les meules entières», conseille Birgit Geueke.

Quatrièmement, l'aliment lui-même peut favoriser les migrations. Les produits gras attirent les produits chimiques lipophiles, et les aliments acides comme la sauce tomate ou les soft drinks peuvent réagir par exemple avec la mélamine, qui est soupçonnée d'être mutagène et cancérigène. Et finalement: Les aliments liquides absorbent plus de substances que les solides. René Schulte

 www.foodpackagingforum.org (EN)

Bon pour l'environnement ne signifie pas forcément bon pour la santé. Tandis que le verre est recyclable et protège bien des migrations chimiques, les couvercles en acier sont aussi recyclables mais problématiques à cause du revêtement de leur face intérieure. Photos: René Schulte





Plastiques

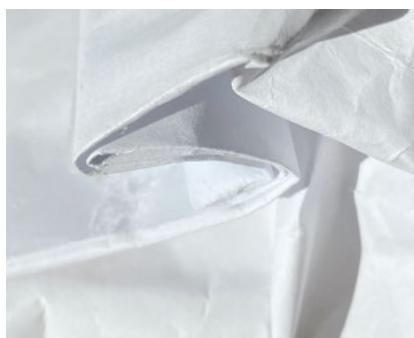
Les plastiques sont légers, polyvalents et bon marché. Ils sont en général fabriqués avec du carbone fossile et contiennent souvent des molécules ramifiées (polymères) et des additifs. Selon les propriétés souhaitées d'un emballage, divers produits chimiques sont utilisés lors de sa fabrication. Beaucoup d'entre eux ont des propriétés très problématiques, pour d'autres il n'y a pas de données accessibles sur la toxicité. Les plastiques peuvent en outre contenir des substances involontaires comme des sous-produits et déchets de réactions.

Risques de migrations

Les plastiques peuvent transmettre des produits chimiques aux aliments et aux boissons. En général, seules quelques substances migrantes sont connues alors que beaucoup d'autres ne peuvent être identifiées que partiellement ou pas du tout. Leurs effets sur la santé humaine fait l'objet d'études scientifiques. Des facteurs comme le type d'aliments, la température et la durée de stockage influencent les migrations.

Aspect environnemental

Les emballages en plastique ne peuvent que partiellement être recyclés. Cela peut venir des propriétés des matériaux, d'une mauvaise gestion des déchets ou de doutes en relation avec la sécurité chimique. Une grande quantité de plastique finit donc dans les incinérateurs d'ordures ou est utilisée après recyclage dans des produits de basse qualité (downcycling). Dans beaucoup de pays, seuls des matériaux de qualité alimentaire peuvent être utilisés pour la fabrication d'emballages en plastique recyclé, et les procédés de recyclage doivent passer par une procédure d'autorisation.



Papier et carton

Le papier et le carton sont surtout fabriqués avec des fibres de cellulose (bois). Ils sont utilisés comme emballages primaires surtout pour des aliments secs comme la farine, le riz, les pâtes ou le pain. Ils peuvent contenir un emballage secondaire comme par exemple un sachet en plastique. D'autres utilisations sont possibles (aliments liquides ou gras) s'ils sont traités chimiquement ou combinés à d'autres matériaux. La fabrication du papier et du carton recourt selon les utilisations à des additifs, des revêtements, des biocides et des liants de synthèse. Ils sont aussi souvent imprimés, colorés, collés ou étiquetés.

Risques de migrations

Le papier et le carton ont une structure poreuse avec très peu d'effet barrière. La migration de produits chimiques est fréquente et peut atteindre de grandes quantités. Vu que la composition varie et qu'on ne connaît souvent pas les fabricants, la sécurité chimique est difficile à évaluer. Des facteurs comme le type d'aliments, la température, la durée de stockage et la volatilité des produits chimiques influencent les migrations.

Aspect environnemental

Le ramassage et le recyclage des vieux papiers et cartons sont courants dans de nombreux pays. Le flux de recyclage comprend toutes sortes de papiers – journaux, magazines en papier glacé, enveloppes, papier autocopiant ou thermique et divers matériaux d'emballage. La plupart contiennent des produits chimiques impossibles à filtrer lors du recyclage. Les papiers et cartons recyclés ne conviennent donc pas pour les aliments – sauf s'ils remplissent les exigences de l'Ordonnance fédérale sur les matériaux et objets (article 27).



Métaux

L'aluminium et l'acier sont les métaux les plus utilisés dans les emballages pour aliments et boissons: boîtes, tubes, barquettes, couvercles ou feuilles. Les emballages en aluminium sont faits d'alliages composés d'aluminium (minimum 90 pour cent) et de métaux comme le cuivre, le zinc et le manganèse. L'acier est quant à lui zingué (fer blanc) ou chromé par électrolyse. Les métaux ont un grand effet barrière et protègent très bien contre les gaz, la lumière et les odeurs. En outre ils résistent aux hautes températures. Le contact direct avec des denrées alimentaires peut cependant nuire à l'intégrité de l'emballage et modifier les propriétés de la denrée alimentaire. Voilà pourquoi les emballages en métal sont souvent revêtus de plastique.

Risques de migrations

En cas de contact direct entre des denrées alimentaires et du métal, des ions métalliques peuvent migrer de l'emballage dans la denrée alimentaire. Une forte teneur en sel et en acide accélère ce phénomène. Les revêtements en plastique réduisent ces interactions, mais ils contiennent une série de produits chimiques qui peuvent passer dans les denrées alimentaires. Entre autres le bisphénol A, qui est considéré comme perturbateur endocrinien et cancérigène, ainsi que de nombreuses substances apparentées ou autres.

Aspect environnemental

Les métaux sont des matières premières précieuses qui sont depuis des siècles sans cesse refondues et réutilisées. La collecte et le recyclage de l'aluminium et de l'acier dans des filières séparées sont largement répandus et apportent une contribution importante à l'économie circulaire.



Verre

Le verre est un matériau inorganique constitué d'un réseau aléatoire de dioxyde de silicium et d'oxydes métalliques. Sa structure moléculaire lui donne un très fort effet barrière. Même les petites molécules comme l'oxygène ne peuvent pas traverser le verre, et il ne tire aucune substance des denrées alimentaires qu'il protège. Les emballages alimentaires modernes utilisent du verre sodocalcique constitué de sable, de carbonate de sodium (soude), de calcaire et d'oxydes métalliques. Les bouteilles et les bocaux nécessitent généralement des fermetures ou des couvercles en d'autres matériaux comme les métaux, les plastiques et le liège.

Risques de migrations

La transmission de composants du verre aux denrées alimentaires est insignifiante à cause des propriétés structurales du verre. Les couvercles et fermetures peuvent par contre être une source de substances migrantes. Cela dépend des matériaux et de leur composition, par exemple les couvercles avec des plastifiants, mais aussi des conditions de transformation et de stockage (stocker debout et pas à plat pour que le contenu ne touche pas la fermeture).

Aspect environnemental

Le recyclage des emballages en verre est monnaie courante dans de nombreux pays du monde. Le verre peut être recyclé à l'infini. Le plus efficace est de séparer les bouteilles et les bocaux des autres matériaux et de les trier par couleurs. D'autres sortes de verre comme le cristal, la vaisselle ou le miroir doivent être éliminés à part parce qu'ils nuisent au processus de recyclage et à la qualité du verre recyclé. Les bouteilles réutilisables sont une autre solution écologique.



Composites

Les emballages constitués de plusieurs couches de matériaux différents, c'est-à-dire les matériaux composites, sont répandus dans l'industrie alimentaire. Le carton pour les boissons est un matériau composite typique. Il est constitué d'environ 75 pour cent de carton, 20 pour cent de plastique et jusqu'à 5 pour cent de feuille d'aluminium. Le carton assure la stabilité et la solidité, l'aluminium est une barrière contre la lumière, l'oxygène et les migrations chimiques. Autres exemples de matériaux composites: cartons recouverts de métal et feuilles laminées d'aluminium et de plastiques comme on en trouve dans les sachets et les barquettes. Il y a aussi toujours des colles. Les encres sont apposées à l'extérieur.

Risques de migrations

Au sujet de la migration depuis les matériaux composites, il faut se concentrer sur le matériau qui est en contact direct avec la denrée alimentaire. Des produits chimiques venus des couches extérieures de l'emballage, y compris les colles et les encres, peuvent passer dans les denrées alimentaires si l'effet barrière est faible. Ou les encres encore fraîches de la surface extérieure imprimée se déposent sur la couche intérieure lors de l'enroulement ou de l'empilage de l'emballage en matériau composite.

Aspect environnemental

Les matériaux composites comprennent en général des couches fines collées les unes aux autres. Les séparer pour les différentes filières de recyclage est très difficile. Il y a bien des efforts dans ce sens, comme l'économie circulaire, mais on est encore loin d'une réutilisation comme matériel destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et les emballages de ce genre finissent en général dans les incinérateurs d'ordures.



Bioplastiques

Les bioplastiques sont soit biosourcés soit biodégradables, parfois les deux. On les trouve sous forme d'emballages durs ou flexibles ou de vaisselle à usage unique. Les plastiques biosourcés sont faits à base de matières premières renouvelables comme le maïs et la canne à sucre. Après extraction et traitement chimique, on a des matières comme le bio-PE (polyéthylène), le bio-PET (téréphtalate de polyéthylène) ou le PLA (polyactide, acide polylactique), qui ont la même structure chimique que les plastiques usuels ou l'imitent. D'autres emballages se composent de polymères naturels ou de fibres végétales comme l'amidon, la cellulose ou le bambou. Les plastiques biodégradables doivent se décomposer à la fin de leur cycle de vie (transformation microbienne). Le degré de décomposition dépend du matériau et des influences environnementales. Les bioplastiques contiennent toujours aussi des produits chimiques.

Risques de migrations

Les bioplastiques sont, comme tous les plastiques, des matériaux chimiquement complexes. Ils contiennent une grande diversité et quantité de polymères, de substances de remplissage et d'additifs (par exemple contre la fissuration, pour un meilleur effet barrière) – ce que l'industrie ne divulgue souvent pas en détail. Bref, les bioplastiques peuvent aussi transmettre des produits chimiques douteux aux aliments et boissons emballés.

Aspect environnemental

Biosourcé ne signifie pas forcément biodégradable: Le bio-PE et le bio-PET ne peuvent pas être compostés, le PLA seulement à certaines conditions. Au vu des produits chimiques de synthèse qui y sont ajoutés, il faut se demander si les bioplastiques ne seraient pas plus à leur place dans les incinérateurs d'ordures que dans une installation de compostage.

«Il est important pour Bio Suisse d'informer et de sensibiliser»

Bio Suisse a révisé l'année passée avec l'aide de partenaires ses mémos sur les emballages. Katrin Hennig, spécialiste pour la transformation et le commerce à Bio Suisse, donne des renseignements.

Bio Suisse revient de nouveau davantage sur le thème des emballages. Pourquoi?

Souvent nous ne connaissons pas ou nous occultons le fait que des produits chimiques peuvent être transmis ou migrer dans des denrées alimentaires quand ils sont en contact direct avec elles. Les connaissances à ce sujet se sont certes améliorées, mais la base de données et de connaissances ne suffit pas encore pour pouvoir nommer toutes les substances qu'un matériau peut laisser migrer et savoir si ces migrations comportent un risque sanitaire. Cette problématique est très peu thématisée dans le public. C'est la raison pour laquelle il est très important pour Bio Suisse d'informer et de sensibiliser à ce sujet. Nous le faisons entre autres avec nos nouveaux mémos sur les emballages.



Katrin Hennig s'occupe à Bio Suisse entre autres du thème des emballages. *Photo: Bio Suisse*

Comment ces mémos ont-ils été réalisés?

En collaboration avec le Food Packaging Forum de Zurich, nous avons en tout réévalué méthodiquement 73 emballages pour sept catégories de denrées alimentaires bio. Nous avons

premièrement regardé quelles substances sont connues pour migrer d'un certain matériau d'emballage. Nous nous sommes basés sur deux banques de données scientifiques sur les produits chimiques qui se trouvent dans ou viennent des emballages qui sont gérées par le Food Packaging Forum. Le Food Packaging Forum a ensuite mené une enquête dans laquelle des experts devaient donner une estimation du potentiel de migration des emballages. Et finalement des facteurs supplémentaires comme la durée et la température stockage ou la teneur en graisse et en acide des denrées alimentaires ont été évalués. Le Food Packaging Forum a résumé tout ça et encore plus dans un rapport rédigé en anglais intitulé «Chemical migration from packaging into foods and beverages: A framework to evaluate different packaging options».

La migration de produits chimiques n'est cependant pas le seul critère qui a servi à évaluer les matériaux d'emballage.

C'est juste. Nous avons mandaté la société Carbotech, spécialisée dans le conseil sur l'environnement et la durabilité, pour examiner d'autres points. Premièrement, la protection du produit, donc à quel point l'emballage protège des influences extérieures et quelle est la force de son effet barrière. Deuxièmement, la facilité de manipulation dans la transformation et le commerce, par exemple lors du remplissage ou de l'empilement, mais aussi par les consommateurs-trices, c'est-à-dire si un emballage est facile à ouvrir et peut être bien refermé. Troisièmement, Carbotech a étudié les effets sur l'environnement. Le thème des déchets et du recyclage a été évalué à part en quatrième point. Et finalement le cinquième point a consisté à évaluer comment un emballage est accepté par les consommatrices et les consommateurs.

Dans quel but?

Ces évaluations nous permettent de donner à nos preneurs de licences et transformateurs fermiers une vue d'ensemble scientifiquement bien étayée sur les avantages et les inconvénients de tel emballage pour telle denrée alimentaire. Les mémos sont donc une aide à la décision dans la recherche de la bonne solution d'emballage.

Les mémos couvrent actuellement les catégories alimentaires suivantes: lait, boissons, fromages, yogourts, salades, légumes, biscuits secs. En viendra-t-il encore d'autres?

Ces mémos sont une première étape. Le thème des emballages est aussi actuellement approfondi et développé dans le cadre d'un grand projet stratégique.

Interview: Maya Frommelt, Bio Suisse, et René Schulte

Les mémos de Bio Suisse sur les emballages se trouvent ici:

bourgeon.bio-suisse.ch > Principes > Emballages écologiques (DE)

D'autres fiches (DE) du FiBL sur les emballages se trouvent ici:

shop.fibl.org > Rechercher: «Verpackung» (DE)

Les projets CGCB font germer le savoir

Les exploitations bio avec des grandes cultures financent, via le fonds CGCB, la recherche sur le seigle par exemple.

En sortant sa moissonneuse-batteuse en été 2021, Michael Locher a eu une expérience décisive. De grandes parties de son seigle avaient germé en raison du temps humide, déclassant la céréale panifiable en fourrage. Michael Locher travaille à la Sélection Céréalière Peter Kunz (GZPK). Il a identifié de grandes différences en laboratoire: Sur les dix variétés qu'il a semées pour son essai de précision, celle qui était recommandée dans la liste variétale était la plus germée: Recrut. Cela a été valable pour les champs expérimentaux de la GZPK à Unterstammheim ZH, Rheinau ZH et Feldbach ZH et dans toute la Suisse. Plus de 90 pour cent de tout le seigle bio a fini en 2021 dans les mangeoires, ce qui a entraîné de lourdes pertes financières et a déstabilisé le marché. «Choisir une variété trop unilatérale s'est une fois de plus avéré risqué», dit le spécialiste en céréales.

Cette recherche de la GZPK a été financée par des moyens issus du fonds CGCB (Contributions pour les Grandes Cultures Bourgeon) de Bio Suisse (voir l'encadré). «Toutes les exploitations Bourgeon ayant des grandes cultures versent chaque année dans un but précis. 20 Fr. par hectare de terres ouvertes vont dans le fonds», dit Hanna Marti, product manager chez Bio Suisse; la contribution est restée constante depuis le début du programme en 2008. Sur les 181 000 hectares de surface agricole utile cultivés en bio (2022), environ 27 000 relèvent des grandes cultures. Ainsi, chaque année, plus d'un demi-million de francs est réuni. Vu que de nombreux projets CGCB durent plusieurs années, des parties du fonds sont engagées et indisponibles pour des nouveaux projets. Pour 2024,

par exemple, le fonds a pu réserver environ 200 000 Fr. pour 11 nouveaux projets; 21 projets avaient été déposés.

Les essais sur le seigle ont duré trois ans (2020–22) et ont eu lieu sur des parcelles de 1,5 × 7,5 mètres. Après le «choc de la germination» de 2021 «vint l'appel en faveur de l'autorisation des seigles hybrides considérés comme meilleurs pour l'agriculture bio», consigne le rapport final, grâce auquel les résultats ont été intégrés dans la pratique comme pour tous les projets CGCB.

Question clé: autoriser des hybrides dans le bio?

Au cœur du projet sur le seigle se pose la question essentielle de savoir si l'agriculture bio doit se concentrer sur des variétés lignées et des variétés-populations ou devrait aussi autoriser les hybrides (ce qui est le cas pour le maïs et le tournesol). Le seigle hybride fournirait des récoltes plus élevées et formerait moins de germes, supposent les spécialistes de la transformation et du commerce.

Michael Locher le savait lorsqu'il a semé les dix variétés de seigle en 2020. Mais il a consciemment choisi seulement des variétés issues de sélections de populations de Suisse, d'Allemagne, d'Autriche et de Pologne, dont trois provenant de la sélection biodynamique. «Avec nos dix variétés, nous avons pu montrer que, parmi elles, il y en a au moins huit qui présentent une résistance à la germination bien meilleure que la variété standard Recrut.» L'agriculture bio devrait donc ni composer avec Recrut, ni utiliser des hybrides, mais créer une grande diversité de bonnes variétés-populations. «En plus de Recrut, avoir au moins une seconde variété, stable en matière de temps de chute, réduirait fortement le problème de la germination», conclut Michael Locher.

Autre résultat des essais CGCB: Les sélections biodynamiques ont obtenu de très bons résultats par rapport à Recrut.

Sur le champ de la Sélection Céréalière Peter Kunz à Unterstammheim ZH, dix variétés de seigle ont été testées en essais de précision de 2020 à 2022.



«Cela confirme encore que la sélection dans des conditions bio apporte des variétés résilientes pour les défis futurs.»

Mais ces conclusions ne clôturent pas la recherche CGCB sur le seigle. Après tout, l'objectif des projets CGCB est de faire profiter les agriculteurs des dernières découvertes. Un projet CGCB complémentaire du FiBL a donc été approuvé pour faire des essais en bandes qui ont débuté en automne 2022 et durent jusqu'en 2024: Six variétés sont testées en parallèle sur quatre exploitations pilotes, dont trois proviennent des tests de Michael Locher – Baldachin, une sélection biodynamique d'Allemagne; Diamant, un seigle-population de Pologne; Elias, une variété-population d'Autriche. Et puis, outre Recrut, il y a Matador, qui est recommandée par Swiss Granum, ainsi que l'hybride Serafino utilisé comme test quasiment décisif.

Mathias Christen, qui encadre les essais en bandes au Département des sciences du sol du FiBL, dit: «En bio, on souhaite de manière générale renoncer aux variétés hybrides. Mais avec la discussion relative à l'optimisation des rendements que nous ne voulons pas éluder, nous créons des bases scientifiques sans porter de jugement.»

Pas de boom du seigle, mais c'est une culture facile

Jeremias Niggli participe à l'essai en bandes. Il est le chef de l'exploitation bio Wolfgrube à Kölliken AG et, à temps partiel, conseiller en grandes cultures au FiBL. On le voit ci-contre dans son champ bien plat recouvert des six variétés de seigle semées en octobre 2022. Les pousses, encore petites, sont disposées en bandes de six mètres de largeur. En tout, cela fait env. 1,4 hectare, dit Jeremias Niggli, qui commercialise lui-même le produit de cette récolte mais est indemnisé pour les charges supplémentaires dues à la semence et à la récolte. Le seigle est cultivé comme à l'accoutumée. L'essai doit se dérouler en étant le plus similaire possible à la pratique. La nature du sol et le climat des exploitations pilotes divergent; outre la ferme bio Wolfgrube, il y a les fermes de formation du Strickhof ZH et d'Arenenberg TG ainsi qu'une ferme bio qui se trouve dans le canton de Soleure.

Jeremias Niggli ne participe pas par hasard à l'essai. «Mon prédécesseur avait déjà cultivé du seigle qu'il livrait à une boulangerie bio, ce que je continue de faire.» Le seigle s'affirme aussi sur les sols pauvres et avec peu d'eau. Son enracinement est solide et il ne craint guère les mauvaises herbes. De plus, c'est «une belle culture, imposante». Le seigle fournit aussi de la paille et contribue donc à un cycle judicieux à une époque où la paille bio est recherchée. À vrai dire, l'agriculteur et agronome regrette la prédominance du blé et de l'épeautre dans le secteur céréalier. Concernant le cycle d'exploitation, il est judicieux de ne pas miser seulement sur le blé et l'épeautre. Et dans l'alimentation, nos voisins du nord nous ont montré que le seigle peut jouer un rôle de taille comme céréale panifiable dans des pains de seigle pur ou des pains de campagne. Mais, en Suisse, la culture du seigle est souvent moins rentable que celle du blé et de l'épeautre qui rapportent actuellement entre 107,50 et 116 francs par décitonne, le seigle, étant quant à lui moins bien payé (94 francs).

Les essais CGCB peuvent-ils contribuer à valoriser le seigle? Les réponses des spécialistes sont nuancées. Jeremias Niggli et Mathias Christen pensent que les mécanismes du marché et les habitudes alimentaires de la majorité n'évoluent que lentement. Michael Locher attribue aussi un rôle dominant aux consommateurs. Ainsi, la demande pour le seigle a un peu



Jeremias Niggli est impatient de voir pousser les six variétés de seigle.

augmenté pendant la pandémie du covid car plus de gens ont fait du pain au levain chez eux. «Les essais sont cependant utiles pour les fermes bio et le commerce», dit Hanna Marti. Michael Locher explique: «Maintenant qu'on sait qu'il y a chez nous assez de variétés testées qui sont résistantes à la germination, il n'y a pas besoin d'importer soudainement quelque chose.» Donc, on peut cultiver du seigle à l'avenir en toute décontraction. *Beat Grossrieder; Traduction: Caroline Maréchal-Guellec*



Voilà comment fonctionnent les projets CGCB

Les personnes intéressées peuvent demander une aide financière pour un sujet spécifique sur 4 ans maximum. Les critères:

- Importance de la surface ou potentiel pour l'agriculture bio
- Besoin de recherche sur les défis agricoles
- Demande et potentiel sur le marché
- Portée pour la diversité dans la rotation culturale
- Retombée d'image pour l'agriculture bio (nouveaux débouchés)
- Innovation (agrodiversité)

Les projets remis doivent revêtir un caractère scientifique et profiter ensuite aux producteurs Bourgeon. La coopération avec un institut de recherche ou le conseil cantonal est un avantage.

Autres projets réalisés en 2022:

- Millet suisse pour la fabrication de pâtes (Agroscope)
- Chanvre alimentaire de production suisse Bourgeon (Biofarm)
- Méthodes de culture pour le soja fourrager bio (FiBL)
- Variantes d'engrais pour les pommes de terre bio (FiBL)



www.bio-suisse.ch > Rechercher: «CGCB» >
Projets pour les grandes cultures Bourgeon 2024»
→ Hanna Marti, Product manager Oléagineux et grandes cultures spéciales, Bio Suisse
kabb@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 96

Attention, faons dans le pré!

Il existe diverses méthodes pour empêcher les faucheuses de tuer des faons. Coopérer avec les chasseurs locaux est particulièrement important.

Les herbes sont hautes, la première coupe est imminente. C'est le début d'une période risquée pour les faons et autres animaux sauvages. La chevrette donne naissance – «met bas» dans le jargon spécialisé – dans les herbes hautes souvent deux faons ou juste un, rarement des triplés. Pour que les renards par exemple, des ennemis naturels, ne les trouvent pas, la chevrette dispatche ses petits, qui ne dégagent pas d'odeur, dans le pré. Si un danger rôde, leur instinct de survie inné s'active jusqu'à l'âge de deux à trois semaines. Les faons se tapissent et restent immobiles.

Même un peu plus âgés, ils ne bondissent souvent que lorsque le danger s'est déjà rapproché jusqu'à quelques mètres d'eux. Trop tard pour échapper à une faucheuse. Le faon est mutilé ou tué. Les restes de cadavres qui finissent



Les chevrettes donnent la plupart du temps naissance à des jumeaux. Photo: Thomas Röthlisberger

dans le fourrage augmentent aussi le risque de botulisme. Car il se forme lors de la putréfaction des bactéries produisant la toxine botulinique, une protéine neurotoxique qui peut entraîner des intoxications pouvant être mortelles chez les bœufs et autres animaux agricoles.

Combiner les méthodes

Selon les statistiques fédérales de la chasse, 1460 faons ont été victimes des machines agricoles en 2021. «Mais les cas

non recensés sont nombreux. On estime en tout qu'environ 3000 faons sont happés chaque année par les faucheuses», déclare Thomas Röthlisberger, président du Sauvetage faons du canton de Berne. Pour empêcher cela, il y a diverses méthodes. L'avertissement visuel et l'effarouchement par l'odeur sont des méthodes classiques que les agriculteurs réalisent avec les chasseurs locaux. Pour la première, on dispose sur la parcelle à faucher des tissus ou des sacs blancs sur des pieux en bois, ainsi que des rubans flottants ou des feux clignotants. La chevrette doit se sentir dérangée et conduire ses petits hors du pré dans un endroit sûr avant la fauche. Pour l'autre, un spray malodorant est utilisé qui, pour la chevrette, est synonyme d'ennemis à proximité. Souvent, ces méthodes sont complétées par une recherche préalable: Plusieurs personnes forment une chaîne et marchent dans le champ en cherchant s'il y a des faons.

«Les méthodes classiques s'avèrent justes et on devrait toujours les appliquer si possible», déclare Johannes von Grünigen, président de la commission de protection de la fédération des chasseurs bernois. Et donc aussi lorsque des drones équipés de caméras thermiques contribuent à la recherche. «Il se peut qu'un drone ne marche pas. De plus, combiner les méthodes habituelles et modernes est efficace.» Il est aussi capital que les agriculteurs observent bien le champ à faucher. Ceux qui gardent un œil plusieurs fois par jour sur une parcelle remarquent, la plupart du temps, si une chevrette s'est introduite dans le champ pour mettre bas. «Siffler la veille de la fauche peut être aussi judicieux», ajoute Johannes von Grünigen. Il suffit de tendre fortement un long brin d'herbe entre les pouces et de souffler énergiquement dessus. Le sifflement qui en émane ressemble à l'appel de la chevrette pour faire venir son petit. Si, là-dessus, quelque chose bouge dans les herbes, alors cela indique la présence d'un ou plusieurs faons.

Faucher immédiatement

Les drones augmentent beaucoup l'efficacité du sauvetage des faons. «Cette méthode développée par la HAFL permet, en étant sûr à plus de 95 pour cent, de découvrir les éventuels faons ou jeunes animaux sauvages dans les hautes herbes», dit Thomas Röthlisberger, lui-même pilote expérimenté de drones. Mais ce chiffre élevé n'est valable que si le champ est coupé juste après la recherche. L'idéal serait que l'agriculteur se tienne déjà prêt avec la faucheuse, souligne ce chasseur passionné. Chaque heure écoulée entre la recherche et le début de la fauche fait croître le risque que la chevrette mette bas ses petits dans ce champ ou les y déplace.

Les agriculteurs doivent légalement prendre des mesures de protection des animaux sauvages. «En se manifestant auprès des chasseurs ou des gardes-faune locaux, ils prennent déjà une mesure capitale», dit Johannes von Grünigen.

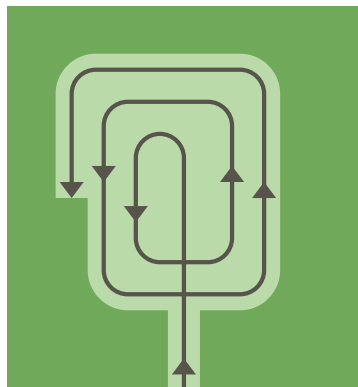
La bonne technique de fauche

Une bonne technique de fauche est aussi très importante. «Faucher de l'intérieur vers l'extérieur permet aux animaux sauvages de s'échapper», dit Véronique Chevillat, conseillère en biodiversité au FiBL. Elle recommande aussi de faucher les

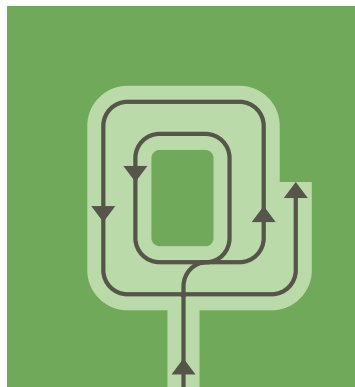
Des processus de fauche préservant les animaux

Grandes parcelles

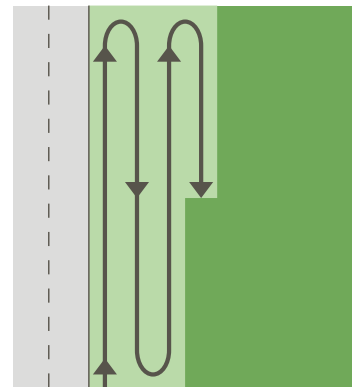
A



B



C

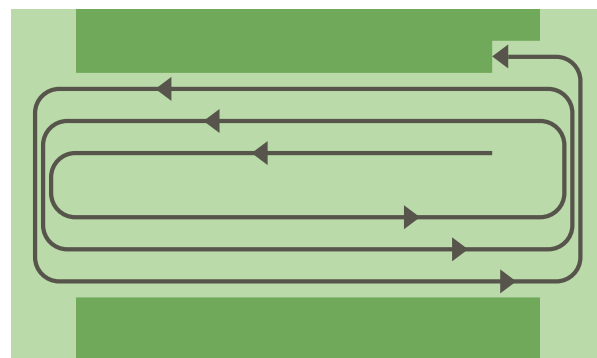
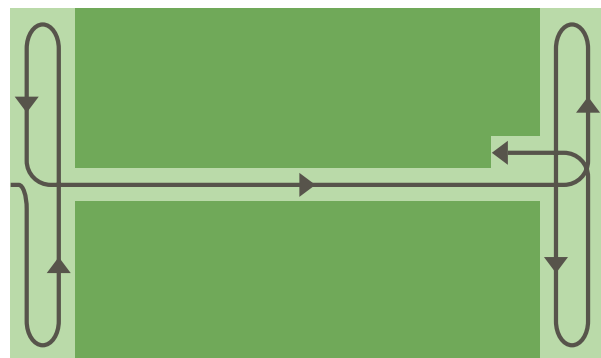


Faucher les grandes parcelles de l'intérieur vers l'extérieur, pour que les animaux sauvages puissent s'enfuir de la parcelle (illustration B: variante avec surface de retrait qui reste).

Pour les prés le long des routes, débiter côté route.

Parcelles longues et étroites

D



1. Faucher la tournière

Pour les parcelles longues et étroites, faucher la tournière puis les côtés longitudinaux de l'intérieur vers l'extérieur.

2. Côtés longitudinaux

Source: *La biodiversité sur l'exploitation agricole. Guide pratique.* FiBL, Station ornithologique de Sempach, p. 125; Graphique: Brigitta Maurer

plus grandes surfaces peu à peu. «Il est judicieux de couper deux tiers de la surface le 15 juin et le reste deux semaines plus tard», dit-elle. Pour les prés proches de routes, il faudrait faucher à partir de la route (voir les graphiques).


Des études ont aussi montré que la fauche avec une faucheuse-conditionneuse causait des dégâts importants à la petite faune. «Les faucheuses à lames sont préférables aux faucheuses rotatives», dit Véronique Chevillat. Faucher sans descendre en dessous d'une hauteur de dix centimètres préserve les faons et les oiseaux nichant au sol, les reptiles, les amphibiens, les abeilles et les papillons.

Les agriculteurs contribuent énormément à la biodiversité en informant à temps les chasseurs locaux, en pratiquant soigneusement l'avertissement visuel et en fauchant de manière adéquate. *Ann Schärer; Traduction: Caroline Maréchal-Guellec*


i

Tout pour le sauvetage des faons


L'essentiel est que les agriculteurs contactent à temps – avant la fauche – les chasseurs et les gardes-faune locaux. Les numéros de téléphone se trouvent en ligne ou dans des flyers disposés dans les fromageries. Un champ qui doit être fauché prochainement peut être aussi déclaré pour le sauvetage des faons à l'aide de drones.

 www.rehkitzrettung.ch > Feldanmeldung (DE)

Fiches d'information de la protection suisse des animaux PSA et autres informations.

 www.protection-animaux.com > Publications >

Animaux sauvages > Protéger les faons lors de la fenaison

 www.bioactualites.ch > Rechercher: «Faons»

Lettre de lecteur

«Cheval de Troie volant»

Au sujet du débat sur les nouvelles techniques génétiques

Pourquoi aurions-nous besoin de la technique génétique Crispr/Cas? Les paysannes et les paysans doivent-ils attendre qu'elle fournisse des variétés «adaptées au changement climatique»? Pourquoi les multinationales des semences génétiquement modifiées ne leur vendent pas simplement des semences de variétés résistantes à la sécheresse venant de l'Europe du Sud?

L'ingénierie génétique veut-elle seulement avoir les mêmes droits? Elle a lobbyisé pour l'interdiction de variétés paysannes robustes et pour des droits de brevetage exclusifs pour elle-même.

Elle veut s'engager dans l'aide contre la faim? La faim n'est pas un problème agricole mais politique. Ce ne sont pas les paysannes et les paysans qui peuvent – ou doivent – utiliser leurs champs pour essayer de compenser les guerres, la spéculation sur les prix ainsi que le gaspillage des denrées alimentaires, de l'engraissement et de l'agrodiesel.

Le loup déguisé en agneau: Les semences Crispr ne doivent pas obligatoirement apporter une amélioration prouvable pour

avoir le droit de forcer par voie aérienne la main de tous les paysans et paysannes avec leurs pollens et leurs demandes de brevets – et de harceler et supplanter le bio.

Pourquoi le bio devrait-il ouvrir ses portes à cette invasive technologie brevetée? Pourquoi encourager l'expansion de Syngenta et de Monsanto au lieu de favoriser des méthodes d'agriculture biologique résistantes à la sécheresse?

Bernadette Scherrer

Gentechkritisches Forum GenAu, Berne

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.



SILVESTRI AG

Partenaire système pour animaux de rente
9450 Löhningen
071 757 1100
info@silvestri.ch
www.sag.ch

Commercialisation et conseil :

Astrid Uetiker, Vorderthal SZ	079 927 08 43
Michael Heferl, Oberogg A	076 683 51 15
Pily Merano, Rebstein SG	079 339 74 78
Adrian Schupp, Wila ZH	076 361 48 50

Nos procédés 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 !

sativa

Agriculture régénératrice

Renforcez l'activité microbienne de votre sol grâce aux sous-semis et aux engrais verts - 100% bio

www.sativa-rheinau.ch

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
crivelliimballaggi@hotmail.com

Le millet *peut être une culture joker*



Si une culture ne se développe pas bien, le millet peut servir de culture de remplacement. Il se distingue par une courte durée de végétation, de faibles exigences nutritives et un bon étouffement des mauvaises herbes après le développement juvénile, et il fournit des

rendements stables même pendant les années sèches. Le millet peut être semé de mi-mai à fin juin avec un semoir à céréales et se récolter de fin août à début septembre. Le lit de semis doit être finement grumeleux et bien rassis puisqu'on ne peut plus intervenir contre les mauvaises herbes après le semis. Un roulage est recommandé pour que le millet puisse bien couvrir le sol. Les jeunes plantes de millet sont surtout concurrencées par les adventices qui germent tard. Il faut bien réfléchir avant d'étriller parce que cela peut être plus nuisible qu'utile pour la culture. Les parcelles avec une forte pression des mauvaises

herbes, en particulier du panic pied de coq, doivent être évitées. Le millet est une culture plutôt extensive, et 40 à 60 kg d'azote à l'hectare suffisent pour qu'il se développe bien. Il y a encore de la demande pour le millet, et les intéressés peuvent contacter Biofarm pour sa prise en charge. *Stephanie Schaz, FiBL*

Conseils Grandes cultures

→ raphael.charles@
fi-bl.org
tél. 062 865 04 29



Bois ou gravier pour les parcours de mauvais temps



Le confinement est levé depuis le 1^{er} mai 2023, donc les volailles peuvent enfin de nouveau sortir dans le parcours enherbé et dans le parcours non couvert pour mauvais temps. Selon le Cahier des charges Bourgeon, ce dernier doit être recouvert avec assez de matériau grat-

table adéquat. Les plaquettes de bois et le gravier fin remplissent en principe ces exigences. Vu qu'il y a énormément de fientes déposées près du poulailler, la litière est aussi justifiée à cet endroit pour des raisons d'hygiène: Selon des essais du FiBL, les œufs d'ascaris survivent jusqu'à 42 mois dans la terre, 18 mois dans le gravier et environ 23 mois dans les plaquettes de bois. Concernant la contamination par des microorganismes, des analyses ont montré un très léger avantage du gravier sur les plaquettes de bois. Ces dernières offrent par contre une bien meilleure fixation des nutriments, un prix plus bas et une élimina-

tion beaucoup plus simple. Des informations sur les litières et bien plus se trouvent dans la fiche technique «Élevage biologique de poules pondeuses en plein air», à commander ou télécharger. *Veronika Maurer, FiBL*

Veronika Maurer, FiBL

shop.fi-bl.org > N° art. 1186

Conseils Volailles, Parasites

→ nathaniel.schmid@
fi-bl.org
tél. 062 865 17 24
tél. 079 783 67 42



De l'herbe et de l'ensilage *utilisés comme mulchs*



L'utilisation de mulch vivant est une mesure d'amélioration et d'étouffement des mauvaises herbes du sol qui est actuellement très discutée en maraîchage bio. On trouve ce genre de mulchs surtout dans les serres sous forme de mulchs de transfert composés d'herbe ou d'ensilage. Les matériaux optimaux présentent un

rapport C/N de 15 à 25. L'herbe atteint ces chiffres en général au début de la floraison du trèfle. Pour faire un bon mulch, l'herbe est légèrement préfanée, coupée si possible en morceaux d'une dizaine de centimètre puis répartie avec une épancheuse à fumier, une autochargeuse ou à la main en couche de mulch épaisse d'environ dix centimètres. Il faut pour cela la matière d'une surface deux à trois fois plus grande ou environ quatre kilos au mètre carré. Vu que le mulch, surtout s'il est ensuite incorporé, apporte à long terme beaucoup de phosphore et de potasse, il est important de surveiller les analyses de terre. Dans les serres il faut mulcher une à deux semaines avant la

plantation pour qu'une bonne aération soit possible avant de planter, ceci afin d'éviter les risques de dégâts dus à des émissions de gaz. La fiche technique «Mulch de transfert dans les serres biologiques» est disponible en ligne en téléchargement gratuit. *Patricia Schwitter, FiBL*

shop.fi-bl.org > N° art. 1492

Conseils Cultures maraîchères

→ patricia.schwitter@
fi-bl.org
Tel. 062 865 17 42



Toits de fermes à louer au soleil

Produire de l'électricité solaire sur le toit de la ferme exige savoir-faire et capital. Alternative: louer les toits.

L'emblème du Rosegghof à la périphérie de Soleure: Des toits à l'aspect noir brillant. Depuis 2012, Martin Riggenbach, qui dirige l'exploitation, a installé 1500 mètres carrés de panneaux solaires. Il est fier de l'électricité qu'il produit. Avec sa femme Ursula, ils regardent toujours le bulletin météo et le compteur d'électricité solaire avant d'utiliser le steamer ou de charger la voiture électrique. «Notre référence n'est plus le tarif de nuit mais notre potentiel de production d'électricité solaire», dit-il.

«L'idée des cycles de l'agriculture bio nous motivait, ce qui exclut les sources d'énergie fossiles.» Son chauffage dépend encore du réseau de gaz urbain, mais son installation PV est une étape capitale. À l'avenir, il chauffera au bois. Mais cela devra être l'affaire de leurs enfants Christian et Denise. Ils gèrent déjà des secteurs de la ferme de 50 hectares avec grandes cultures et élevage et prônent aussi l'installation photovoltaïque (PV). La famille Riggenbach est en bonne compagnie, comme le dit l'experte climatique Jasmin Hufschmid de Bio Suisse: «Aujourd'hui, un cinquième des fermes Bourgeon produit du courant et une bonne moitié d'entre elles génère de la chaleur à partir d'énergies renouvelables (p. ex. soleil, bois, déchets biologiques).»

«Hier, notre installation a eu brièvement une puissance de 25 kilowatts», dit Martin Riggenbach. Et cela en mars. Aux heures de pointe, ce sont env. 29,5 kilowatts-crête (kWc). Il pense ici à la dernière installation, la troisième, qui appartient à l'exploitation et a coûté 60 000 Fr. Il avait réalisé en 2012 la première et la deuxième étape avec la coopérative Optima Solar. Sa coprésidente Lucia Grüter explique le modèle commercial: «Nous assumons tous les coûts pour l'installation et nous nous occupons de l'exploitation et de l'entretien. Nous concluons un contrat d'utilisation de 30 ans avec une pro-

longation en option. Pendant le contrat, nous fournissons, si possible, du courant au bâtiment, et le propriétaire du toit est indemnisé. Après le contrat, l'installation lui est transmise ou nous la démontons sans frais, s'il le souhaite.»

Plus de 1200 m² ont vu le jour sur le Rosegghof, pour des coûts de construction de 540 000 Fr. à l'époque. La puissance de crête est de 192 kWc, et l'installation peut générer près de 210 000 kilowatt-heures (kWh) par an. Un foyer de 4 personnes consommant env. 4000 kWh, la présente installation peut, en théorie, fournir du courant à 50 foyers. Une telle installation ne peut en général pas être mise en œuvre par des particuliers. Plus l'installation est grande, plus l'achat est efficace et plus elle produit à bas prix. Pour le Rosegghof, plus de cent personnes ont acheté les titres de participation en quelques mois. Depuis, elles reçoivent une participation annuelle au bénéfice de près de 2 pour cent (tableau).

La meilleure vache de l'étable

Une ferme peut-elle se désengager avant les 30 ans? Le prix du courant étant élevé, Martin Riggenbach a empoché 4700 fr. en 2022. «La meilleure vache de l'étable», sourit-il. «Elle ne rechigne pas, il ne faut ni la nourrir ni la conduire au pré.» Il a donc demandé à Optima Solar s'il pouvait acheter les installations à la coopérative. À ce sujet, Lucia Grüter déclare: «On peut toujours discuter mais un désengagement prématuré n'est, à vrai dire, pas dans notre intérêt. Nous voulons produire le plus de courant solaire possible.» Plus la coopérative détient d'installations, plus il est facile de répartir les risques. Elles sont chères, et l'amortissement peut durer 20 ans. La coopérative «a connu des années très difficiles», lorsque le prix du courant était très bas. Miser sur de grandes affaires maintenant qu'il est plus élevé est risqué car les prix vont baisser; c'est déjà le cas à la bourse de l'énergie. Une collectivité peut mieux gérer ces fluctuations que des propriétaires privés: «Les coopératives ne sont pas soumises à la pression de devoir générer des rendements maximaux, tolèrent des années de vaches maigres,



Martin Riggenbach a intégré dans sa ferme des installations PV en modèle coopératif, ensuite de son propre chef également sur sa maison (au centre).

Indemnisation de l'utilisation du toit: l'exemple d'Optima Solar

Toiture à 2 versants en m ² , puissance approximative	Frais d'énergie économisés par année* pour le/la propriétaire du toit	Indemnisation, variante 1: via les titres de participation de la coopérative (TP)** à raison de 5 % de la valeur d'investissement	Indemnisation, variante 2: contribution annuelle
500 m ² env. 100 kWc	500-2000 Fr.	7-8 TP une fois, participation annuelle au bénéfice de 150-320 fr. (2-4 %)	Montant flexible selon la quantité de courant injectée et le tarif de rachat de l'opérateur.
1000 m ² env. 200 kWc	1000-3000 Fr.	13-14 TP une fois, participation annuelle au bénéfice de 260-560 Fr. (2-4 %)	
2000 m ² env. 400 kWc	1500-3500 Fr.	20-22 TP une fois, participation annuelle au bénéfice de 400-880 Fr. (2-4 %)	

* Hypothèse: consommation propre de l'exploitation 20 000 kWh/an

** Valeur par titre de participation, actuellement 1040 fr. (état avril 2023)

Rentabilité de la location de toit pour une installation de la coopérative Optima Solar, état avril 2023, toutes les indications sont sans garantie.

placent des réserves lorsque tout va bien.» À part la durée du contrat qui peut constituer un inconvénient, peu d'arguments s'opposent à ce concept.

Lucia Grüter nomme les conditions: Le toit doit mesurer au moins 500 m². Les toitures inclinées devraient si possible être orientées au sud et, comme les toits plats, dépourvues d'ombrages. Le toit ne devrait pas nécessiter de rénovations dans les prochaines années. La norme de 25 kilos de charge par m² s'applique pour le calcul statique. Jusqu'ici, Optima Solar n'a dû retirer momentanément qu'une seule installation parce que le toit posait des problèmes.

L'électricité du toit, moins chère que du réseau

«Le prix de notre courant dépend des coûts de l'installation. Il est toujours moins cher que celui du réseau», dit Lucia Grüter. Le modèle d'origine prévoit, pour indemniser l'usage du toit, des titres de participation pouvant être revendus à tout moment à la coopérative. Les participants au projet ne sont pas liés. Si les propriétaires n'adhèrent pas à la coopérative, elle leur paie un loyer annuel (voir le tableau). Optima Solar compte environ 650 membres et exploite 34 installations du canton de Vaud à Soleure en passant par Fribourg et Berne. Les installations sur les toits d'exploitations agricoles sont minoritaires, il y en a une douzaine – dont trois sur des fermes bio.


L'électricité étant maintenant plus chère, d'autres sociétés proposent aussi ce concept. Par exemple des prestataires publics d'énergie, d'autres coopératives comme ADEV à Liestal BL ou de grandes sociétés (comme Agrola, dont le siège est à Winterthour ZH). Un autre marché pourrait émerger avec des installations PV dans des cultures agricoles (voir encadré).

Les questions de la rétribution de l'injection et des tarifs du réseau sont controversées dans le secteur. En Suisse, il y a plus de 600 opérateurs de réseau avec un système de tarification peu transparent sur lequel Monsieur prix et le Parlement se penchent. Les rétributions des fournisseurs d'énergie varient souvent énormément. Un kWh qui ne coûte que 10 centimes à Liestal BL atteint presque 30 centimes à Zoug. Les coûts du réseau peuvent, à leur tour, devenir un facteur de coûts, dit Martin Riggenbach: «Il y a des mois où je paie 200 francs pour le courant mais 300 francs pour le réseau; quelle absurdité.»

Lucia Grüter confirme que nombre d'opérateurs ont augmenté leurs tarifs ces dernières années. Les coûts effectifs de l'énergie ont baissé depuis longtemps, mais le prix par kWh est resté à peu près constant sur la facture d'électricité. Mais:

«Depuis 2023, nous payons en moyenne en Suisse 30 pour cent de plus pour le courant qu'en 2022», déclare Lucia Grüter. Martin Riggenbach souhaiterait se soustraire à de tels mécanismes et devenir autarcique. Il lui faudrait des batteries de stockage très onéreuses et puissantes pour les heures sans soleil. Comme pour le chauffage au bois, il dit: «Ceci incombe à la prochaine génération.» *Beat Grossrieder; Traduction: Caroline Maréchal-Guellec*

 www.roseghhof.ch (DE)

 www.optimasolar-schweiz.ch > Genossenschaften > Chablais / Fribourg / La Côte




Solarfarming: Le FiBL démarre des essais

Le Solarfarming, ou agri-photovoltaïsme (agri-PV), est répandu chez nos voisins, en Allemagne par exemple. Ces installations dans des cultures agricoles protègent de la chaleur et des intempéries et, donc, des maladies et des ravageurs, et cela surtout dans les vergers de fruits et de petits fruits. On en trouve à l'étranger aussi dans des champs, dans des prairies ou pour des clôtures à bétail.

Interdites en Suisse jusqu'au milieu de 2022 où le Conseil fédéral les a autorisées si elles ne réduisent par les récoltes, ce qui n'est le cas que pour les vergers de fruits et de petits fruits. Il n'y a actuellement pas de paiements directs pour les surfaces dotées de panneaux. Le Conseil fédéral veut changer cela dans le cadre du train d'ordonnances 2023 qui est en procédure de consultation. Des interventions sur l'agri-PV sont aussi pendantes au Parlement.

Le FiBL va sûrement – pour un projet de recherche – recouvrir en 2024 une partie de ses cultures fruitières de Frick avec des modules PV qui recueillent l'eau de pluie et la restitue de manière dosée aux cultures. Un second essai installé sur des prairies teste la combinaison de cultures fourragères et de production d'électricité. Les essais sont réalisés en coopération avec le canton d'Argovie.

Nouveau mémo de Bio-Suisse «Climat – Agriculture biologique et protection du climat»

 www.bio-suisse.ch > Notre Engagement > Protection des Ressources > Climat

Une signature inédite

En février, une convention historique a été conclue entre Bio Vaud et le canton de Vaud. Elle vise à soutenir et encourager financièrement l'agriculture biologique.

«Nous avons obtenu la confiance et la reconnaissance du canton», déclarent presque en chœur Frank Siffert, membre du comité de Bio Vaud, et Joëlle Beiner, secrétaire de l'association. C'est le fruit d'un travail engagé il y a plusieurs années ainsi que d'une large réflexion menée par la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV) qui a conduit le Département des finances et de l'agriculture (DFA) et Bio Vaud à signer une convention. Cette dernière, signée le 3 février 2023 et renouvelable tous les cinq ans, subventionne à hauteur maximum de 800 000 francs par année l'agriculture biologique. Le but: coordonner et réaliser des activités de promotion, de recherche et de développement pour l'agriculture biologique vaudoise. Les objectifs qualitatifs et quantitatifs fixés par la DGAV seront vérifiés au moyen d'un rapport annuel.

L'association Bio Vaud réunit aujourd'hui plus de 450 membres productrices et producteurs et compte bien maintenir la collaboration à l'interne, ainsi que la renforcer avec les organisations agricoles telles que le FiBL, Prokana et le Groupe indépendant de recherche et expertise bio (GIREB). Ces der-



La poignée de main de Matthieu Glauser, président de Bio Vaud et de Valérie Dittli, cheffe du DFA.

nières communiqueront désormais leurs ambitions liées à l'agriculture biologique directement à Bio Vaud, qui organisera et financera les différents projets de promotion, de recherche et de développement. Proconseil (un service de Prométerre),

l'Office Technique Maraîcher et l'Union Fruitière Lémanique se chargeront, comme avant, de la vulgarisation. Ces trois entités pourraient être associées à la mise en œuvre de projets spécifiques aux filières du maraîchage et de l'arboriculture.

De l'origine à l'aboutissement

Bio Suisse est constituée de 32 organisations membres – dont Bio Vaud. Grâce à elles, la Fédération s'est renforcée à travers le pays et permet d'accroître la légitimité de l'agriculture biologique pour la prise de décisions politiques. Plus le temps avance, plus la part d'agriculture bio a progressé dans le canton de Vaud, notamment depuis l'année 2010. Pourtant les moyens fournis au développement du secteur par la défense professionnelle, censée représenter l'ensemble des productrices et des producteurs, n'ont pas augmenté à la mesure de l'évolution de la part biologique. Certains membres de Bio Vaud demandent par conséquent d'intégrer le comité de Prométerre, l'association vaudoise de promotion des métiers de la terre, ce qui fut entériné en 2021.

«C'est à ce moment-là que nous nous sommes rendu compte que nous n'étions pas suffisamment reconnu-e-s», confie Frank Siffert. Le comité de Bio Vaud, représenté par son président Matthieu Glauser, décide alors d'en prendre acte et de s'adresser directement au DFA avec une demande claire: «Pourrions-nous gérer nous-mêmes l'enveloppe du bio?» Il a fallu attendre le 1^{er} juillet 2022, l'élection de Valérie Dittli en tant que cheffe du DFA pour que la balance penche du côté de Bio Vaud. La Conseillère d'État centriste, particulièrement sensible à l'agriculture biologique, secondée par Pascal Hottinger et Frédéric Brand, respectivement directeur général de la DGAV et directeur de la section agriculture, viticulture et améliorations foncières de la DGAV, met au point les conditions-cadres de la convention. À travers cette signature, le canton de Vaud renforce son soutien à l'agriculture biologique et lui remet la responsabilité de son avenir. La convention se révèle être l'occasion d'actionner le développement du secteur bio vaudois qui s'annonce être encourageant. Comme l'a affirmé Matthieu Glauser lors de l'assemblée générale de Bio Vaud: «L'association change de dimension».

Une synergie prometteuse

Depuis toujours, les paysannes et paysans entreprennent des expérimentations sur leur terrain. Bio Vaud et ses partenaires cherchent à les valoriser et à les cadrer afin de leur donner une légitimité académique. C'est ce qu'on appelle la recherche «on farm». Le monde agricole a décidément soif d'expérimentations concrètes. Désormais, le FiBL, Prokana et le GIREB présenteront les différents projets et demandes directement à Bio Vaud. Après une validation de la DGAV, l'association financera la recherche en collaboration avec les cultivatrices et cultivateurs. L'investigation «on farm» est alors subventionnée par un crédit cadre et la prise de risque est ainsi assumée.

«Collaboration»: C'est le mot qui revient constamment dans la bouche de Frank Siffert et de Joëlle Beiner. Il s'agit de la multiplier et de la solidifier aussi bien avec les collègues bio qu'avec les conventionnel-le-s, afin d'unir les forces. «Nous voulons soutenir cette grande famille de producteurs, en-

semble on est plus forts!», résume le membre de l'association. De fait, l'ensemble de la profession est confronté à des enjeux communs, de la production à la vente.

Et maintenant?

Au fait, quels sont les ambitions de Bio Vaud pour 2023? Pour l'association, le défi de cette année est sa professionnalisation. Pour ceci, il faut repenser sa structure et ses priorités. «Nous avons déjà pleins d'idées!», poursuit Joëlle Beiner. La convention est l'occasion de poursuivre des projets en cours mais aussi d'en mettre en marche certains autres, dont par exemple: comment réussir le semis direct en bio, augmenter l'autonomie azotée à la parcelle, la recherche de cultures atypiques comme le gingembre ou encore le développement d'un terreau bio pour plantons sans tourbe 100 pour cent Suisse. L'approfondissement de problématiques récurrentes, notamment les techniques culturales pour la gestion des adventices ainsi que les alternatives au cuivre en viticulture, va également se poursuivre. L'abattage à la ferme pour les bovins et les volailles et le déploiement de la production porcine dans et avec des herbages sont également des sujets qui occupent Bio Vaud.


Des projets liés au développement du secteur agricole global sont en cours comme l'accès à la terre, la promotion des métiers de la terre auprès des jeunes et la sauvegarde des petites fermes. D'ailleurs, la foire agricole BioAgri portera pour sa troisième édition son attention sur le bel âge avec le thème «La jeunesse et la terre». La politique de la fixation des prix et le soutien à la vente directe feront l'objet d'un podcast qui sera diffusé sur les plateformes de l'Illustré (www.illustre.ch). Côté événements, BioAgri et le Salon BioVino, les 13 et 14 mai prochain à Moudon VD, renforcent une communication primordiale et créent du lien avec les consommatrices et consommateurs. *Emma Homère*



Des questions concernant cette convention?

Merci d'adresser vos questions ou remarques à l'adresse de courriel de l'association Bio Vaud.

→ info@biovaud.ch

 www.biovaud.ch



Des représentant-e-s de Bio Vaud, du FiBL, de la DGAV et du DFA se sont réuni-e-s autour de la signature inédite. De gauche à droite: Yann Berney, Flore Araldi, Christian Streit, Knut Schmidtke, Valérie Dittli, Matthieu Glauser, Raphaël Charles, Christian Hofer, Frank Siffert, Pascal Hottinger, Frederic Brand.



Dans l'épicerie Le Local à Nyon VD, la clientèle peut être des deux côtés de la caisse.

Les petites fermes bio ont besoin de petits magasins bio

Le bio en crise? En fait, les chiffres de 2022 n'étaient que légèrement inférieurs à ceux de 2021. Le lieu d'achat du bio a changé. Le commerce spécialisé bio est sous pression – et évolue.

L'élan initial s'est dissipé. Au moins quelque peu. Léo Michoud, membre du comité et cofondateur de l'épicerie participative Le Local à Nyon VD, âgé de 24 ans, est en tant que coopérateur en contact étroit avec la clientèle. «Nous sentons une démotivation à faire plus d'efforts et à payer plus cher pour des aliments durables et locaux», dit-il. Avant et après la pandémie, l'achat direct de produits d'exploitations proches revêtait une grande priorité pour la clientèle. Le Local propose un assortiment bio axé sur la saisonnalité et l'origine des produits et a deux types de clients. Les coopérateurs et coopératrices qui obtiennent environ dix pour cent de réduction sur leurs achats. La clientèle normale qui ne soutient pas l'organisation de l'épicerie et paie le prix intégral. «Elle vient moins souvent, l'image collant à la peau de l'épicerie étant celle d'un magasin cher», suppose Léo Michoud. Pour certains produits – fruits, légumes ou denrées alimentaires sèches de base – les prix ne sont pas plus chers que dans le grand commerce de détail.

La coopération dans une épicerie participative se divise en 3 secteurs. Une partie des 90 membres fait marcher le magasin pendant les heures d'ouverture, d'autres nettoient les locaux ou vont chercher la marchandise dans les exploitations se trouvant principalement dans un rayon de 20 kilomètres de

Nyon. Ils s'engagent chaque mois près de deux heures pour leur «Local» et le commerce direct avec les agriculteurs et agricultrices de leur région. Mais entre-temps, une lassitude s'est installée parmi eux. Avec les marges, Le Local couvre les frais courants pour la boutique et le salaire pour un poste à 20 pour cent. L'objectif: payer un prix équitable aux producteurs.

Les magasins bio se trouvent à un moment difficile

«Les déplacements des chiffres d'affaires bio parmi les canaux de distribution est perceptible depuis longtemps», dit Hanna Stolz, qui dirige au FiBL le projet de recherche Le Biobaromètre qui récolte depuis 2016 des données sur le comportement de la clientèle et les tendances de consommation sur le marché du bio (encadré). La clientèle aurait moins de temps pour faire ses courses. L'assortiment bio croissant chez les grands distributeurs permet de couvrir, en une seule fois, tous les besoins en produits bio. De plus, la sensibilité aux prix a définitivement augmenté. Vu que leurs marges sont déjà faibles, nombre de magasins bio gérés de manière indépendante ne peuvent pas suivre les bas prix des grands distributeurs. Ces derniers et les discounters, avec leur rotation élevée des stocks, assurent qualité, fraîcheur et disponibilité constante tous les jours. Cela correspond aux attentes élevées de fraîcheur absolue d'une majorité de la clientèle.

Pierre Moser, du magasin bio d'Altstetten ZH, connaît aussi ces problèmes. Il essaie, autant que possible, de coopérer directement avec les exploitations. Les deux côtés en profitent. Et l'assortiment du magasin se distingue ainsi de la concurrence. «Notre rotation des stocks dans l'assortiment d'aliments frais est plus grande car nous préparons aussi un plat à emporter

pour la formule de midi», dit-il. Avoir plus de débouchés facilite la logistique et augmente la rentabilité dans le commerce direct avec les producteurs. Personne ne viendrait à Altstetten juste pour une caisse de salades. Si les magasins bio achètent exclusivement de la marchandise fraîche aux fournisseurs tels que Biopartner, les différences par rapport à l'assortiment du grand commerce de détail sont plutôt faibles. Si les légumes de l'épicerie bio provenaient en majorité de grandes exploitations agricoles, les arguments invoqués par le commerce bio spécialisé pour acheter dans des petits magasins bio se dissiperaient.

Des canaux de vente pour les petites exploitations

«J'aime travailler avec les magasins bio, mais cela n'est souvent pas facile», dit Martin Blum de Samstagern ZH. Son exploitation de 13 hectares dotée de beaucoup de prairies produit sur un hectare des fruits d'arbres haute-tige, sur un demi-hectare des légumes et compte 1500 poules. Il met en vente environ un tiers de la marchandise sur la boutique en ligne Farmy. Un autre petit tiers part en vente directe dans le magasin de la ferme et au marché. Le tiers restant va aux magasins participatifs, coopératives alimentaires à Zurich et épicerie bio comme celle de Pierre Moser. Pour la coopération directe, il importe que le magasin ait une certaine taille. «Dans le cas d'une valeur de marchandises inférieure à 500 francs, une livraison est peu rentable», explique l'agriculteur. Étant une petite ferme avec diverses branches d'exploitation, être proche de la ville est très avantageux car, en un seul voyage, il peut livrer plusieurs clients. Et donc il livre aussi parfois des petites commandes.

L'épicerie bio d'Altstetten est un canal de débouchés majeur pour lui puisqu'elle intègre des articles de toute la production dans son assortiment. «Je suis, pour ainsi dire, une épicerie non spécialisée et Pierre me prend un peu de tout», dit-il. Comme petite exploitation, il est aussi tributaire du commerce de détail qui, en général, accepte ses quantités. Les deux entreprises sont petites et diversifiées, et c'est justement pour cela qu'elles dépendent l'une de l'autre et qu'elles se combinent bien.

Union en commerce spécialisé bio

Pour consolider le commerce spécialisé bio, des magasins se sont unis, depuis 2019, dans la coopérative Vielgrün. Selon Barbara Walt du comité, Vielgrün veut toujours veiller à ce que les petits acteurs du marché puissent aussi présenter leurs produits dans des épicerie bio. Cela implique aussi les entreprises de transformation. «Les magasins favorisent sans cesse la percée de nouveautés, par ex. le saumon à base de carottes», dit la coopératrice qui travaille au magasin bio Bambus-Fairtrade à Regensdorf ZH. Les développements des producteurs et des productrices sont soutenus quand il s'agit d'inclure des nouveaux produits judicieux dans l'assortiment des magasins. «Nous sommes représentés dans la commission d'assortiment de Bio Partner et nous pouvons intervenir quand cela concerne des nouveaux référencements de produits ou des articles saisonniers», explique Barbara Walt.

Vielgrün organise des rencontres, envoie des newsletters internes et partage des informations pertinentes et pragmatiques à ses membres (par exemple où trouver des paniers appropriés). «Nous sommes et restons des épicerie autonomes et n'instaurons pas de logistique commune ou d'autres choses semblables», dit-elle. Il s'agit de se serrer les coudes et d'aider



Membres de la coopérative Vielgrün lors d'une réunion.

dans les questions de la vie quotidienne. En outre, Vielgrün est membre de Veledes, l'association suisse des détaillants en alimentation. Pendant la pandémie de covid, cette structure s'est avérée très utile pour les magasins. Les plus récentes informations issues de rapports de presse et de conférences ont été traitées et mises à disposition par Veledes. Chez Vielgrün, les magasins peuvent choisir entre différents modèles d'adhésion. Sans participer à la coopérative, le montant annuel est de 800 Fr. qui incluent la contribution annuelle de 500 Fr. pour Veledes.

En tant que groupe en croissance, la voix de Vielgrün pèse en faveur du commerce spécialisé bio. Actuellement, 26 magasins bio sont affiliés, dont six nouvelles affiliations depuis début 2023. Un commerce spécialisé bio solide semble de plus en plus intéressant. *Jeremias Lütold; Traduction: Caroline Maréchal-Guellec*



Le commerce spécialisé bio

Après la fermeture de la chaîne de magasins diététiques Müller début janvier 2023, les médias ont parlé d'une crise du bio et ce, sans connaître les chiffres du marché relatifs aux chiffres d'affaires du bio en 2022. Bio Suisse les a publiés début avril 2023. Avec 3,8 milliards de francs, le marché du bio était en 2022 légèrement en dessous du niveau de l'année précédente mais nettement au-dessus de celui de l'année pré-covid 2019. La tendance vers plus de bio persiste: Sa part dans le marché alimentaire est passée à 11,2 pour cent (2021: 11 pour cent). Les évolutions divergent dans les canaux de distribution. Tandis que Coop, leader du marché, a enregistré un léger recul, Migros poursuit modérément sa croissance du bio. Chez les discounters, les chiffres d'affaires ont soit reculé soit augmenté. Par contre, le commerce spécialisé bio a perdu des parts de marché.

www.bio-suisse.ch > Notre association >

Portrait > Le bio en chiffres

biobarometer.fibl.org/fr

www.vielgruen.bio

«Le Bourgeon est une marque forte»

Contrairement aux prophéties, le chiffre d'affaires a été bon en 2022. L'Offensive Grandes cultures mise sur la croissance.

Des médias écrivaient en début d'année que le bioboom était fini. Qu'en dit le Responsable Marchés de Bio Suisse? Andreas Bisig: Bio Suisse a communiqué récemment avec «Le bio en chiffres» les chiffres d'affaires bio du commerce de détail. Ils confirment la poursuite d'une croissance à long terme. Elle a effectivement été hors du commun pendant le covid, et maintenant nous sommes revenus à la normale. L'augmentation est nette si on compare avec 2019, donc avant le covid. La part bio du marché alimentaire a passé de 10,3 pour cent en 2019 à 10,8 en 2020, 11,0 en 2021 et 11,2 en 2022. C'est donc plutôt les produits conventionnels qui ont souffert.

Le chiffre d'affaires bio était de 3,8 milliards de francs en 2022. Il est déterminé par les prix de vente, donc relativement peu pertinent pour les productrices et producteurs Bourgeon. On ne peut pas en tirer grand-chose sur les quantités écoulées.
C'est juste. Le chiffre d'affaires bio du commerce de détail définit la création de valeur le long de la filière alimentaire, mais il ne dit rien au sujet de qui a reçu quelle part du gâteau.

C'est exactement pour ça qu'il y a ce débat sur les marges.
Oui, mais on peut dire que, si l'ensemble du marché croît dans le commerce de détail, les fermes Bourgeon en profitent aussi.

Y a-t-il des chiffres sur l'évolution des quantités écoulées?
Pour parler des quantités il faut un examen individuel des différents marchés car ils évoluent différemment. Il est cependant difficile d'en évaluer la pertinence. Prenons l'exemple du lait: Nous avons eu en 2022 une baisse des ventes, mais il y a aussi eu une diminution de la production. On peut d'ailleurs aussi la constater pour le lait conventionnel, mais elle était un peu plus forte pour le lait bio. Cela pourrait venir du durcissement des directives d'affouragement, qui autorisent maintenant au maximum cinq pour cent de concentrés. La baisse du chiffre d'affaires ne signifie donc pas forcément qu'il n'y a plus de demande pour le lait bio. D'ailleurs on cherche de nouvelles fermes pour la production de fromage bio.

Quels pronostics de ventes pouvez-vous faire?
L'évolution vers des produits durables se maintient et le Bourgeon est une marque forte. On peut de manière générale tabler sur une légère croissance. Elle est par contre très nette et forte pour les céréales panifiables et les autres grandes cultures. Nous cherchons d'ici les cinq prochaines années 15 000 hectares de terres ouvertes supplémentaires chez des producteurs bio actuels ou nouveaux.

Vous parlez de l'Offensive Grandes cultures que Bio Suisse a lancée. Au vu de la situation mondiale, ne serait-il pas compréhensible que même les producteurs très intéressés misent sur la sécurité et reportent la reconversion bio?

Je dois mettre un point d'interrogation sur la stabilité que l'agriculture conventionnelle offre réellement. La pression politique et sociétale qu'elle subit augmente pour qu'elle participe à de nouveaux programmes de production, et il y a de nouvelles réglementations et initiatives populaires. S'y rajoutent des influences du marché mondial comme les prix des engrais et des pesticides qui crèvent le plafond. Cela vaut peut-être justement la peine de franchir maintenant le pas du bio pour s'affranchir de cette pression.

Quelles cultures atteignent déjà de bons prix avec le Bourgeon de reconversion?
Le blé panifiable, les céréales fourragères et les légumineuses à graines comme le soja et la féverole. Les grands distributeurs et les moulins fourragers sont très intéressés par du bio avec la swissness en plus. Conformément aux règlements de Bio Suisse, ils couvrent une certaine proportion de leurs besoins avec une proportion définie de céréales suisses avant de compléter par des importations.

Donc toutes les céréales bio produites sont écoulées?
Oui, exactement. La demande dépasse nettement l'offre. Toutes les céréales panifiables ainsi que les céréales fourragères et les légumineuses à graines sont achetées à des prix



Andreas Bisig au FiBL pour Organics Europe Youth.

attractifs. Il y a déjà pendant la reconversion des contributions d'encouragement pour les légumineuses à graines comme la féverole, le pois protéagineux, le soja et le lupin.

Y a-t-il aussi des grandes cultures qui ont de bonnes perspectives seulement après la reconversion?
Oui, c'est important de différencier. Après la reconversion il y

a en plus une forte demande pour le tournesol (aussi à décortiquer), le colza, le lin et les légumineuses alimentaires.

Où un producteur intéressé trouve-t-il des informations actuelles sur les pronostics d'écoulement des produits bio? Nous offrons en ligne une vue d'ensemble de tous les groupes de produits avec leurs perspectives commerciales. Nos product managers conseillent aussi par téléphone, et nous transmettons nos informations commerciales aux conseillères et conseillers bio ainsi qu'aux cercles proches des producteurs. Bio Suisse ne commercialise pas de produits, mais nous pouvons mettre en contact les productrices et producteurs avec des acheteurs.

Comment les producteurs qui veulent se reconvertir peuvent-ils être sûrs que la demande se maintienne? J'aimerais mentionner trois points. La demande pour le bio et la swissness sont une évolution à long terme, ce ne sont pas que des tendances à court terme. En outre les grands distributeurs veulent faire leur pain bio avec des céréales suisses. Même si la demande pour le pain bio devait stagner, celle pour les céréales panifiables suisses continuerait d'augmenter pour

«Nous nous préoccupons de l'équilibre du marché aussi pour les produits animaux.»

Andreas Bisig, Bio Suisse

remplacer les importations. Et il y a quand même finalement un risque entrepreneurial. Il n'y a pas de casco totale contre les influences inattendues. Mais l'agriculture conventionnelle n'en a pas non plus.

Les terres ouvertes arrivent rarement seules mais aussi avec de la production animale. Quelles sont les possibilités d'écoulement pour les produits animaux de reconversion? Nous cherchons en effet surtout des fermes avec une grande proportion de grandes cultures et peu de production animale, mais les animaux sont bien sûr souhaités et importants pour la fertilisation. On cherche encore de nouveaux producteurs pour certains produits animaux comme la viande de bœuf de pâturage, le poulet ou le lait pour du fromage. Nous observons en continu quels producteurs se reconvertissent, et nous regardons ce qui est possible avec nos partenaires commerciaux. Si on veut plus de grandes cultures bio, il faut aussi faire progresser l'écoulement des produits animaux. Je peux garantir aux producteurs bio actuels que nous nous préoccupons de l'équilibre du marché aussi pour les produits animaux. Et nous les invitons à agrandir leurs terres ouvertes si c'est possible.

Donc le bioboom des années covid était essentiellement dû à la fermeture des entreprises de restauration. Les gens ont alors cuisiné beaucoup de bio, et ils en trouvent toujours peu à l'extérieur. Que faut-il faire, et qu'est-ce que les productrices et producteurs peuvent faire? Ils agissent déjà en vendant directement à des restaurants. Et l'approche de Bio Suisse avec le label Bio Cuisine est très prometteuse. Les restaurants peuvent l'utiliser pour signaler



Andreas Bisig dans la ferme laitière de ses parents.

leur proportion de produits bio. Il y en a qui le font déjà et qui rendent ainsi la restauration durable visible. Et c'est aussi un avantage pour les productrices et producteurs bio: Ce label leur signale l'intérêt de la restauration pour des produits bio et donc les éventuelles possibilités de livraison. Il y a aussi la place de marché en ligne Biomondo où on peut commander directement aux producteurs beaucoup de produits en grandes et petites quantités. Cela permet aux producteurs bio et aux restaurants d'entrer en contact.

La restauration collective demande beaucoup de produits préparés comme des carottes pré coupées. Que peut faire Bio Suisse pour créer une offre bio dans ce domaine? Bio Suisse a déjà pu certifier des transformateurs de légumes qui proposent maintenant aussi en bio ces produits transformés. Plus il y aura de restaurants Bio Cuisine plus la production de ce genre de produits de convenance en vaudra la peine.

Interview: Stephanie Fuchs



À propos de la personne

Andreas Bisig est depuis le début de l'année le Responsable Marchés pour Bio Suisse, où il avait commencé en 2020 comme product manager Lait. Cet économiste d'entreprise a un master en direction d'entreprise avec spécialisation en gestion durable. Il a grandi dans une ferme laitière dans le canton de St-Gall. *sf*

→ Andreas Bisig
andreas.bisig@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 37

Informations sur les marchés

Les perspectives 2023 pour les grandes cultures sont publiées en ligne, de même que des informations sur le label Bio Cuisine et, bien sûr, la place de marché en ligne Biomondo.

- www.bioactualites.ch/produits > Grandes cultures > Aperçu du marché des grandes cultures
- www.bio-cuisine.ch
- www.biomondo.ch

Spécialiste du climat

Jasmin Hufschmid est depuis décembre 2022 la responsable des projets climatiques de Bio Suisse. Cette ingénieure en environnement de 26 ans a auparavant travaillé à Agridea dans le domaine du climat et de l'agriculture. Son travail de bachelor était aussi consacré à ce thème en le focalisant sur l'agriculture bio. Elle fait du maraîchage pendant ses loisirs. Elle succède à Corinne Wälti qui a réorienté sa vie professionnelle. *schu*



Jasmin Hufschmid

Géographie et fertilisation

Paul Assmus, 28 ans, a rejoint en décembre 2022 l'équipe Agriculture de Bio Suisse. Il s'y occupe surtout du thème des éléments fertilisants. Auparavant il s'était engagé au WWF Suisse pour la promotion de la biodiversité dans le paysage. Paul Assmus a étudié la géographie à l'Université de Berne. Dans le cadre de son travail de master, il a approfondi ses connaissances dans l'agroforesterie du Plateau suisse. *schu*



Paul Assmus

Remplaçant maternité

Matthias Meyer est actuellement product manager Légumes, pommes de terre et champignons. Il remplace encore jusqu'à fin août 2023 Ilona Stoffel, qui est en congé maternité. Cet ingénieur en environnement de 33 ans a travaillé précédemment au FiBL dans le domaine de la sélection végétale. Il s'était déjà beaucoup occupé de l'agriculture biologique pendant son travail de bachelor à la Zürcher Fachhochschule. *schu*



Matthias Meyer

Bio Suisse demande aux producteurs de fruits à pépins bio un test de durabilité

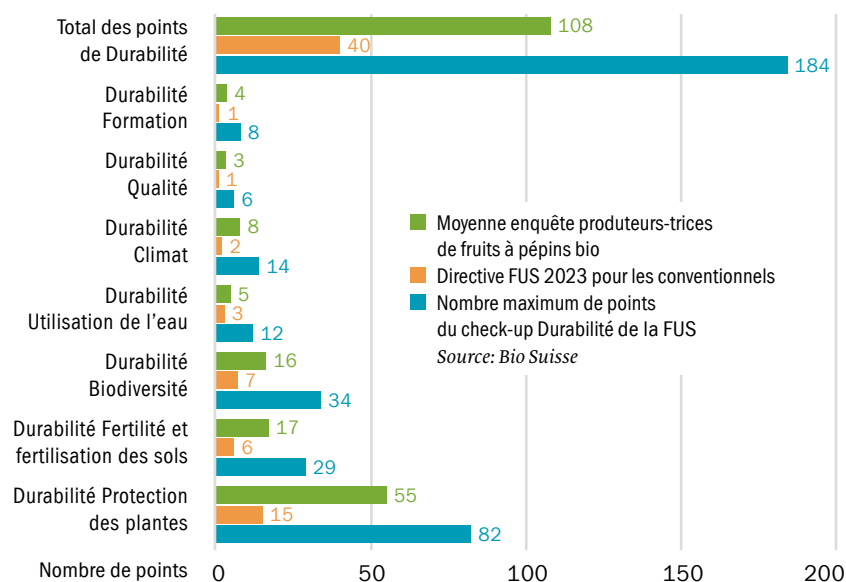
Avec la «Durabilité des fruits», la Fruit-Union Suisse (FUS) et Swisscofel ont lancé en 2022 une solution sectorielle qui a pour but de rendre la culture conventionnelle des fruits à pépins plus respectueuse de l'environnement. Le programme comprend neuf objectifs avec au total 90 mesures. Le nombre de points maximum est 184. L'année passée il fallait en atteindre 30, cette année c'est 40 et l'année prochaine 50.

Bio Suisse a dans ce contexte, et sur demande de son Groupe spécialisé Fruits, demandé à 177 productrices et producteurs Bourgeon ayant au moins 0,5 hectare de pommiers ou de poiriers de remplir la check-list Durabilité de la FUS. 29 productrices et producteurs bio, qui pris ensemble cultivent au total 136 hectares (20 pour cent) de l'ensemble de la surface suisse de fruits à pépins bio, ont répondu à l'appel. Les producteurs

de fruits à pépins Bourgeon ont en moyenne générale obtenu 108 points, la dispersion se situant grosso modo entre 80 et 130 points. Ces chiffres sont réjouissants et montrent – même si le taux de retour ne permet pas au résultat d'être représentatif – à quel point l'agriculture biologique est en bonne position pour les prestations de durabilité dans le domaine des fruits à pépins.

Dans le but de passer les arboricultrices et arboriculteurs certifiés Bourgeon encore plus précisément sous la loupe, Bio Suisse a en plus dépouillé les check-lists de biodiversité entièrement remplies de 1371 productrices et producteurs (autodéclaration). Les fermes arboricoles remplissent en moyenne 25 mesures de biodiversité. Le Cahier des charges en exige au moins 12. Près de la moitié des productrices et des producteurs, soit 616, ont plus de 25 pour cent de leur surface agricole utile totale en surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) du niveau de qualité I, et 770 ont en outre plus de 8 pour cent de surfaces de promotion de la biodiversité du niveau de qualité II. Autres résultats: 134 productrices et producteurs mentionnent cultiver au moins dix variétés fruitières menacées en Suisse, et 70 en cultivent au moins 20.

Les fermes Bourgeon et le check Durabilité de la FUS



Secteur Marchés: News

Jasmin Huser a repris le 1^{er} avril 2023 le product management Lait des mains d'Andreas Bisig, le nouveau Responsable Marchés de Bio Suisse (interview page 24). Luca Müller, jusque-là spécialiste pour la transformation et le commerce, s'occupe maintenant du product management Viande. *schu*

📄 www.bio-suisse.ch > Notre association > Organisation > Secrétariat > Organigramme Marchés agricoles

L'année Bio Suisse 2022

Lors de sa conférence médias annuelle du début avril, Bio Suisse est revenue sur une année 2022 pleine de rebondissements. La part du marché bio a augmenté de 11 à 11,2 pour cent. En même temps le chiffre d'affaires a diminué de 4 à 3,8 milliards de francs. Bio Suisse explique cette baisse par la fin de l'effet covid qui avait fait fortement augmenter le chiffre d'affaires bio en 2020. Le leader du marché, la Coop, a signalé un recul de 3,6 pour cent pour le sec-



Le rapport annuel de Bio Suisse se trouve au milieu de ce Bioactualités et en ligne.

teur bio, et la Migros une croissance de 0,9 pour cent. Les évolutions négatives les plus fortes ont touché le commerce bio spécialisé et la vente directe (- 14,5 et - 16,5 pour cent). Les discounters ont eu aussi bien des progressions que des diminutions. 7560 entreprises agricoles travaillent actuellement selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Elles cultivent au total une surface agricole utile de 187 090 hectares (+ 10 030 hectares). Pour en savoir plus sur l'année Bio Suisse 2022, voir le Rapport annuel au milieu de ce Bioactualités. *schu*

Moins de concentrés bio



Il y a plusieurs sortes d'aliments fourragers. Par exemple des granulés. *Photo: René Schulte*

Aliments fourragers

Après l'introduction l'année passée de la stratégie pour les ruminants, les fabricants d'aliments fourragers bio ont adapté leur production. La quantité d'aliments fourragers Bourgeon a diminué en 2022 de 4 % pour arriver à 89 239 t. Bio Suisse a basé là-dessus le calcul de la part indigène définitive pour les non-ruminants et l'a fixée à 46 %. La plus grande partie des aliments fourragers Bourgeon est utilisée pour la production d'œufs, suivie par celle de lait et de viande. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Pommes de terre

Les fourchettes des prix pour la récolte de pommes de terre 2023 sont connues. Des représentants de la production, du commerce et de l'industrie ont réussi à se mettre d'accord après d'intensives négociations. À cause de l'augmentation des coûts de production, les fourchettes de prix ont été augmentées de 1.50 Fr./kg pour atteindre 96.- Fr./100 kg. La largeur de la fourchette des prix se monte cette année à +/- 8.00 Fr. Les prix fixes sont conservés pour les pommes de terre de transformation. Les prix des différentes variétés sont listés en ligne. *Matthias Meyer, Bio Suisse*

📄 www.bioactualites.ch/produits > Grandes cultures > Pommes de terre bio

Bétail de boucherie

Les abattages de bêtes de boucherie ont pu se maintenir en 2022 au même niveau

qu'en 2021. La plupart des bovins ont été commercialisés avec un label supplémentaire d'engraissement au pâturage comme le Bœuf de Pâturage Bio (Migros) ou le Naturabeef Bio (Vache mère Suisse). L'offre est actuellement généralement forte, ce qui met sous pression les prix de référence bio. Cela provoque des déductions et empêche les augmentations de prix. Il y a eu peu d'abattages de vaches bio, entre autres à cause du bon prix du lait. La demande n'a pas pu être couverte en 2022 surtout pour la viande hachée (le produit carné bio le plus apprécié), le produit dans lequel passent la majorité des vaches bio. Il n'y a pas d'augmentation des nombres d'abattages en vue pour 2023.

La tendance vers le bas pour les veaux s'est poursuivie en 2022: Il n'y a eu que 2000 bêtes abattues (- 7 % par rapport à 2021). Le prix des veaux bio était de 16.55 Fr, soit 50 ct. de plus que l'année précédente, ce qui est dû aux prix plus élevés sur le marché. La commercialisation reste un défi à cause de la saisonnalité, et en plus les prix d'autres labels sont plus attractifs et la consommation reste à un niveau bas. Pour les agneaux, la tendance à la hausse des années avant 2022 n'a pas pu se maintenir. Environ 6000 agneaux ont été abattus (- 10 % par rapport à 2021). Heureusement que la consommation et le prix sont restés au même niveau en 2022. Il n'y a pas assez de canaux d'écoulement pour empêcher que des agneaux bio doivent passer dans le canal conventionnel. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Toutes les infos marchés

📄 www.bioactualites.ch > Marché

«Je suis pris au sérieux»

L'agriculteur Bourgeon Stefan Jegge travaille depuis 20 ans avec le FiBL. Il raconte dans cette interview jubilaire entre autres ce qui le motive pour cela.

Monsieur Jegge, comment cela a-t-il démarré avec le FiBL?
Stefan Jegge: Ça a commencé en 2003 ou 2004 avec le projet Pro-Q. J'avais vu dans le Bioactualités une information et un appel à ce sujet. Mon épouse Anita et moi avons repris en 2002 la ferme de mes parents et l'avions reconvertie au Bourgeon. Nous avons dès le début regardé comment travailler avec les animaux et les cultures en fonction des conditions locales et ce que nous pouvions faire mieux pour être rentables. Je préfère toujours regarder un peu la nature plutôt que travailler avec les hautes technologies. Et je suis curieux, alors je me suis annoncé pour Pro-Q.

De quoi s'agissait-il dans ce projet?

Avant tout de la diminution des antibiotiques dans les fermes laitières. Des données ont été recensées pour cela dans plus d'une centaine de fermes. J'avais alors déjà suivi des cours sur l'homéopathie. Les échanges avec le FiBL et d'autres participants m'ont donné le courage d'essayer des choses comme le tarissement sans antibiotiques. Comparer avec les nôtres les données anonymisées d'autres fermes trouvées dans la banque de données du FiBL était très intéressant pour situer notre propre ferme et comme motivation à nous améliorer. Je suis heureux qu'il y ait des médicaments comme les antibio-

tiques – ils ont leur justification comme dernier recours. Dans le domaine des mamelles nous travaillons maintenant sans aucun antibiotique depuis dix ans.

À quoi d'autre avez-vous aussi collaboré avec le FiBL?

Nous avons au cours du temps participé à plusieurs projets. Lorsque nous avons commencé avec le raisin de table, nous avons par exemple eu des conseils du FiBL et plus tard participé à un essai sur la protection phytosanitaire qui étudiait quels produits phytosanitaires peuvent être utilisés sans laisser de taches sur les fruits cultivés sous protection contre les intempéries. Nous avons participé à un projet où on regardait si l'abreuvement des veaux avec du lait contenant beaucoup de bactéries fait que les vaches en première lactation donnent du lait avec une forte teneur en germes qui déclenchent des mammites. Le résultat était que cela n'a pas d'influence mais que la transmission des germes s'effectue lorsque les veaux se tètent mutuellement et que ça doit donc être empêché. Nous avons ensuite participé à «Feed no Food», qui avait pour but de diminuer les concentrés. Le suivi du projet nous a amenés à réduire toujours plus la proportion de concentrés – depuis huit ans elle est à zéro. Lors de l'agrandissement de notre stabulation en 2013, nous avons prévu de la place pour davantage de vaches pour compenser la diminution de la production de lait. Nous avons alors aussi eu de l'aide du FiBL. Cela devait devenir une stabulation adéquate pour les vaches mères et l'élevage des veaux avec des vaches nourrices, et là une fiche technique du FiBL et du conseil personnel nous ont aidés.

Est-ce que ce changement venait aussi d'un projet du FiBL?

Non. Nous avons de gros problèmes de diarrhées des veaux et nous devons le résoudre, ce qui est le cas depuis que les veaux peuvent téter d'abord leurs mères puis des nourrices. Et c'est aussi meilleur sur le plan économique parce que les veaux sont en meilleure santé et que nous économisons du temps de travail. Plus tard nous avons participé à une étude du FiBL sur la santé animale dans l'élevage des veaux en contact avec leur mère et des vaches nourrices.

Est-ce que vous participez encore à des projets du FiBL?

Notre taureau fait partie du projet Taureaux Bio d'IA; nous élevons depuis 20 ans des Swiss Fleckvieh (Tachetée rouge suisse). C'est un projet super, car les caractéristiques de la plupart des taureaux d'IA de l'offre actuelle ne conviennent pas pour l'agriculture biologique. Je suis en outre en contact avec le FiBL au sujet du travail minimum du sol. Ces dernières années nous avons essayé plusieurs choses dans ce domaine, et je suis aussi dans un groupe de travail dédié à cela dans le Fricktal. Et le FiBL vient chaque année une demi-journée sur notre domaine avec des étudiants de la ZHAW.

Qu'est-ce qui vous motive à collaborer avec le FiBL?

J'ai déjà souvent pu voir à quel point la pratique est importante pour le FiBL, et en tant qu'agriculteur je suis pris au sérieux et je peux donner des inputs. En outre je connais beaucoup de collaborateurs et j'ai volontiers des échanges avec eux. La proximité géographique est bien sûr aussi un avantage: notre



Avec vue: La production de raisin de table du Berghof est située sur une colline en dessus des pâturages et de la ferme. Photos: Theresa Reholz

ferme est située à seulement cinq kilomètres du FiBL à Frick. Pour participer à des essais il faut bien sûr de la curiosité. La plupart du temps il n'y a pas de rémunération, mais cela n'engendre pas de coûts. Je trouve que le supplément de travail n'est pas très grand et je vois une grande utilité dans la possibilité de consulter les données et résultats d'essais et d'en apprendre plein de choses.

Quels sont les défis, par exemple pour intégrer des essais dans l'exploitation courante?

C'est clair qu'il faut modifier quelques processus. Nous avons par exemple dû nourrir les vaches de plusieurs manières différentes pour un essai sur les concentrés. Des colliers de couleurs différentes nous disaient qui recevait quel fourrage, mais j'ai toujours trouvé que c'était assez peu compliqué. Et en cas de problèmes on doit être dans la discussion.



Stefan Jegge avec une de ses vaches Swiss Fleckvieh.

Si vous pouviez choisir: De quelles questions de recherche issues de la pratique aimeriez-vous que le FiBL s'occupe?

C'est clairement l'homéopathie dans la production végétale. Nous pratiquons l'homéopathie depuis longtemps dans la production animale. Son utilisation pour les plantes m'intéresse beaucoup, et je suis dans un groupe Probio sur ce thème. Nous y recevons de l'aide d'un droguiste qui s'occupe beaucoup d'homéopathie. Les fermes qui y participent ont déjà essayé plusieurs choses dans différentes cultures et ont eu des effets très positifs. Je trouverais super que le FiBL se rapproche scientifiquement de ce thème. Je le leur ai déjà dit plusieurs fois – malheureusement sans succès jusqu'ici.

Un exemple d'effet positif?

Dans la protection phytosanitaire, pour renforcer les plantes. Nous cultivons des haricots de conserverie et nous avons toujours des problèmes avec la mouche des semis. J'ai essayé de traiter la semence et de traiter lors du semis et de l'étréillage. L'attaque était bien moins forte, mais cela n'est pas scientifiquement prouvé. Il y a même un produit qui doit aider contre les cornelles, et j'aimerais l'essayer dans le tournesol.

Est-ce que vous avez d'autres demandes?

Je trouve qu'il est fondamentalement important de mettre l'accent sur l'élevage au pâturage. Je serais heureux que le FiBL en fasse plus dans ce domaine, car l'évolution va – aussi en agriculture biologique – dans une autre direction. L'élevage au pâturage devrait en fait être intéressant pour de nombreuses fermes, aussi économiquement. Les vaches fauchent l'herbe et épandent le purin elles-mêmes... Et c'est aussi bon financièrement: Nous participons à un projet de l'UE sur les pâturages, et les résultats montrent que c'est avec la pâture intégrale que le rendement fourrager est le plus élevé.

Et que souhaitez-vous au FiBL pour l'avenir?

D'abord: Encore 50 autres années réussies! Ensuite, que le FiBL reste proche de la pratique malgré sa croissance. Qu'il continue de faire de la recherche on farm et d'accueillir les demandes de la pratique.

Interview: Theresa Rebholz



Berghof, Kaisten AG

Méthode agricole: Bourgeon depuis 2002

Surface agricole utile: 50,4 ha dont 18,3 ha de terres ouvertes, 22,8 ha d'herbages, 0,4 ha de vigne pour du raisin de table, 8,8 ha de SPB

Cultures: Blé, tournesol, lin oléagineux, sorgho, haricots (actuellement en pause culturale), prairie temporaire, raisin, 220 arbres haute-tige

Cheptel: 49 vaches laitières avec taureau et remotes, environ 4 remotes d'engraissement par année, 3 chèvres

Commercialisation: Coopérative Mooh (lait), Biomühle Lehmann (blé), Biofarm (tournesol, lin oléagineux, pruneaux de conserverie), Bio Partner/ divers (raisin),

cidrerie bio Brunner (fruits)

Particularités: Élevage des veaux avec leur mère et des vaches nourrices, vêlage saisonnier, pâture intégrale, travail du sol réduit

Main d'œuvre: Le couple des chefs d'exploitation (Stefan Jegge à plein temps, Anita Jegge à temps partiel), 1 apprenant

Coopération du FiBL avec des fermes de la pratique

Les fermes bio qui aimeraient collaborer avec le FiBL ou échanger et développer leurs idées avec lui sont invitées à contacter son service de conseils.

→ Barbara Früh, Coresponsable du Département vulgarisation, formation & communication, FiBL

barbara.frueh@fibl.org

tél. 062 865 72 18

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.

www.fibl.org > Sites >

Suisse > 50 ans du FiBL


Vers de terre architectes


La fiche technique «Vers de terre – architectes des sols fertiles» est maintenant disponible en français. Elle donne une vue d'ensemble sur la biologie, l'écologie et les multiples prestations des vers de terre pour l'agriculture, et elle contient des recommandations pour favoriser ces organismes extraordinairement utiles. Il faudrait leur prêter davantage d'attention – surtout dans le cadre de l'agriculture biologique. *ann*

 shop.fibl.org > N° art. 1619

Édition actualisée

Les «Conseils phytosanitaires pour la culture maraîchère bio» fournissent des astuces pratiques, et la nouvelle édition aussi pour les courges. Récemment republiée en allemand, elle paraîtra bientôt en français. Cette publication complète les «Infos cultures maraîchères» hebdomadaires de mars à septembre d'Agroscope et du FiBL pour les cultures maraîchères bio. *ann*

 shop.fibl.org > N° art. 1284 (DE, actualisée), 1649 (FR, suit bientôt)

 gemuesebau-info.agroscope.ch > FR

Le bio, toujours plus!

Par rapport à 2021, le chiffre d'affaires total des denrées alimentaires dans le commerce de détail suisse a régressé en 2022 de 4,6 pour cent pour descendre à 29,3 milliards de francs. Le chiffre d'affaires des aliments bio a diminué de 2,2 pour cent et celui des aliments non bio de 4,9 pour cent. Cette évolution à la baisse s'explique avant tout par la normalisation de la consommation après la fin de la pandémie. Si on prend en compte plusieurs années, la demande pour les denrées alimentaires bio a par contre nettement augmenté dans le commerce de détail. On ne sait pas encore si cette tendance va se maintenir. La majorité des sondés aimerait maintenir ou continuer d'augmenter sa consommation bio. L'augmentation du coût de la vie pourrait cependant freiner la demande pour les produits bio.

Hanna Stolz, FiBL

 biobarometer.fibl.org/fr



Dans la formation pilote, le conseil en biodiversité est personnalisé. *Photo: Sylvia Urbscheit*

Des questions sur la biodiversité?

Des céréales en lignes de semis espacées et aucun lièvre à l'horizon? Comment attirer belettes et hermines pour lutter contre les campagnols? Trouvez des réponses grâce à un conseil en biodiversité! Dans le cadre de la formation pilote «Conseil en biodiversité ciblé et compétent pour l'ensemble de l'exploitation» d'Agriidea, d'Agriutura et du FiBL, vous serez conseillé par un tandem d'apprentis et de coaches expérimentés.

Véronique Chevillat, FiBL


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

À voir: les Öko-Feldtage

Les Öko-Feldtage se dérouleront les 14 et 15 juin 2023 sur la ferme bio Grieshaber und Schmid à Ditzingen près de Stuttgart (D). À l'occasion de ses 50 ans d'existence, l'équipe du FiBL Suisse organise une excursion pour cet événement particulier (agenda, page 31, DE). Le groupe voyagera le 14 juin. On trouvera là-bas un programme diversifié de deux jours: forums de discussions, parcelles de démonstration, stands, présentations intéressantes. Un programme culturel et des plats bio régionaux compléteront le programme. Le nombre de participants est limité. *Barbara Früh, FiBL*

→ Inscriptions:

Stefanie Leu, Secrétariat des cours, FiBL
cours@fibl.org

 www.fibl.org > Sites > Suisse >

50 ans du FiBL




Cette ferme bio à Ditzingen (D) accueillera les Öko-Feldtage 2023. *Photo: Hendrik Müller*

Projet d'encouragement des cultures associées

Le projet de l'UE Intercrop Values a été lancé avec pour objectif de créer une base de recherche scientifique pour mieux comprendre le fonctionnement des cultures associées, les développer et analyser les obstacles et les moteurs au niveau de la filière agroalimentaire de création de valeur et des fournitures de services écosystémiques en Europe et dans le Sud. Cela doit permettre de

trouver des solutions pour favoriser la transition des acteurs de la filière de création de valeur vers ces cultures. Ce projet interdisciplinaire comprend des lieux d'essais et des études de cas. *ann*

 www.fibl.org > Sujets/Projets >
Base de données des projets >
Rechercher: «IntercropValues» ou
«cultures associées»



La féverole est un bon exemple de culture intercalaire. *Photo: màd*

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

Voyage «abricots bio» en France

Visites d'exploitations, de parcelles d'abricots bio, de structures de vente directe, d'un commerce de fruits et légumes, de stations de conditionnement et de centres d'expérimentation.

Date et lieu
MA 30 mai et JE 1^{er} juin 2023
Vallée du Rhône et Pyrénées orientales (Perpignan)

Informations
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Oléagineux bio

Visite de cultures oléagineuses chez Fabien Thubert, Kevin Forestier et Jean-Luc Jaton. Colza, tournesol, lin. Défis des cultures, de la récolte (lin) et situation du marché. Ensuite, repas du soir.

Date et lieu
ME 31 mai 2023, 19h
Pomy, Thierrens, Neyruz-sur-Moudon VD

Informations
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Les fruitiers en agroforesterie

Introduction à l'entretien des arbres fruitiers en agroforesterie. Série de cours; dernière partie.

Date et lieu
JE 29 juin 2023
BioDiVerger de Marcelin, Morges VD

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

Informations et inscriptions
Secrétariat des cours
cours@fibl.org

www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Visite de cultures bio

Le sucre et l'huile Bourgeon sont très demandés actuellement, et l'huile de tournesol est également recherchée en qualité reconversion. Yves Gaillet nous présente ses cultures de betterave, de tournesol, de colza et de maïs.

Date et lieu
JE 25 mai 2023, de 19h - 21h
Mur FR, lieu de rencontre:
Place de jeu de Vallamand VD

Informations
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Visite de grandes cultures spéciales

Grandes cultures spéciales (p. ex. lentilles, millet, tournesol HO et à décortiquer et haricots à écosser) chez Olivier Porchet, Eric Despont et Cédric Morier. Défis, séchage, conditionnement, commercialisation. Ensuite, repas du soir.

Date et lieu
LU 26 juin 2023, 19h
Oulens-sous-Echallens et Bousens VD

Informations
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Divers, Rencontres

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

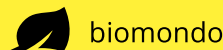
Informations
www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Bio Marché

Le Bio Marché a lieu dans la vieille ville de Zofingue. Le cœur de ce festival bio est l'immense marché bio avec ses exposants de Suisse et de l'étranger.

Petites annonces

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

CHERCHE

Agricultrice passionnée, sans terre, cherche Agriculteur qui souhaite un/e associé/e dans son petit domaine (VD, VS, FR).

Mes atouts: CFC, expérience, fonds propres pour copropriété, maraîchage bio, autosuffisance, accueil, etc.
Tél. et répondeur: 024 463 37 01

Dates et lieu
23-25 juin 2023
Zofingen AG

Offres en allemand

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

Ackerbau

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. 052 264 17 89

FiBL-Exkursion Öko-Feldtage (D)

Exkursion zum 50-jährigen Bestehen des FiBL Schweiz: Reise

nach Ditzingen (D, nahe Stuttgart) an die Öko-Feldtage vom 14. und 15. Juni 2023.

Wir geniessen an zwei Tagen ein vielfältiges Programm mit Diskussionsforen, Demoparzellen und Vorführungen. Es gibt ein Kulturprogramm und regionale Bioköstlichkeiten.

Wann und wo
Carreise ab Frick AG,
Details s. nächster Agendaeintrag

Exkursionsleitung
Mathias Christen, FiBL
mathias.christen@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda
Anmeldefrist: 14. Mai 2023

Öko-Feldtage (D)

Die Öko-Feldtage sind der ideale Treffpunkt für alle Bäuerinnen und Bauern, die eine umweltfreundliche Landwirtschaft suchen. Sie zeigen, was die ökologische Landwirtschaft kann, wo sie steht und wie sie sich weiterentwickelt.

Themen
Praxis und Forschung im Pflanzenbau und in der Tierhaltung, Innovationen und aktuelle Themen rund um Landwirtschaft, Politik und Wirtschaft.

Wann und wo
14./15. Juni 2023
Biohof Grieshaber und Schmid
Ditzingen-Hirschlanden (D)

Information
oeko-feldtage.de

ACTION



Régulation du pH

UFA-Alkamix ready Natur



- Stabilise la flore ruminale
- Améliore la conversion alimentaire
- Protège contre l'acidose ruminale

Rabais Fr. 20.–/100 kg
jusqu'au 09.06.23

ufa.ch

Dans votre
LANDI

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



biomondo
Le marché de l'agriculture bio suisse

Le magasin de ferme dans ta poche.

Trouve de la viande, des légumes et bien
plus encore de la ferme bio près de chez toi.
Tout simplement en ligne sur **biomondo.ch**



Une offre de

