



BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio



Madex/Capex

Contre le carpocapse et la capua

- Efficacité éprouvée et durable
- Aucun résidu
- Fabriqué en Suisse

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte



Les poules achèteraient des aliments Rytz



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 5 | 23 du 16.6.2023
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 > Magazine

Tirage

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

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
René Schulte (*schu*), Bio Suisse
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 63

Rédaction de bioactualites.ch

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

Traduction

Manuel Perret (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-5
Mot de passe: ba5-2023
www.bioactualites.ch

Page de couverture: La floraison du cerisier fait partie des attractions touristiques de nombreuses communes du Nord-ouest de la Suisse.
Une fois cette beauté passée, ravageurs et maladies donnent aux arbres attaqués une image tristounette. *Photo: Jeremias Lütold*

Table des matières

À la une

Cerises

- 6 Maîtrise sous couverture
- 8 Plein air et enveloppement total

Agriculture

Légumineuses à graines

- 10 Terre inconnue dans les champs

Vigne et vin

- 12 Portrait Marie-Thérèse Chappaz: Chaque grain compte

Foire agricole

- 14 BioAgri: La terre aux jeunes

- 17 Vulgarisation du FiBL

Politique

Politique des prix

- 18 Interview du Surveillant des prix Stefan Meierhans

Transformation et commerce

Fromage AOP

- 20 Une fromagerie artisanale à la page

Bio Suisse et FiBL

FiBL

- 22 50 ans du FiBL: Interview de Raphaël Charles
- 25 Nouvelles

Bio Suisse

- 26 Débats de l'AD: «génie» génétique et loup
- 27 Grand Prix Bio Suisse: Wanted projets bio novateurs
- 28 Nouvelles

Rubriques

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

Un krat bien plein?

Le mois de juin ramène les souvenirs des cerises de la ferme des grands-parents dans le Fricktal. Quand j'étais enfant, on me mettait un petit krat à la ceinture, plus tard j'ai accroché moi-même les grands paniers. On peut dire rétrospectivement que les cerises sont devenues plus grosses au cours des vingt dernières années. Et qu'elles sont de moins en moins cueillies sur des arbres haute-tige. Des changements d'exigences pour l'apparence et la consistance font qu'aujourd'hui les cerises de table d'arbres haute-tige ne conviennent plus vraiment. Des météos de plus en plus extrêmes, mais aussi des problèmes de commercialisation et bien sûr une plus forte pression des ravageurs et des maladies, ont beaucoup diminué la rentabilité des cerises d'arbres haute-tige. Mais pas seulement. La culture sociale paysanne dans laquelle des mains souvent non payées se dépêchaient de venir aider quand on les appelait n'existe plus. Les groupes de familles et d'amis qui grimpent ensemble dans les arbres en chantant sont devenus très rares. Quand le terrain et le verger s'y prêtent, des secoueurs mécaniques récoltent les cerises pour les conserves et la distillation (voir à partir de la page 6). On trouve encore quelquefois dans la vente directe des cerises de table d'arbres haute-tige.

Cela fait exactement dix ans qu'un article du Bioactualités disait que le marché voulait des cerises bio (Bioactualités 5|13). L'appel a favorisé des vergers basse-tige intensifs totalement enveloppés avec des filets et donc de gros investissements. Les spécialistes des fruits du FiBL et de Bio Suisse sont aujourd'hui plus retenus, même si les vergers basse-tige offrent des perspectives importantes pour toutes les espèces de fruits à noyau. Mais ce qui revient chaque année en juin malgré tous les défis et changements, c'est les mains tachées de rouge et l'absence temporaire de vertige sur l'échelle.



Jeremias Lütold, Rédacteur



Dit



«Notre analyse montre que la différence entre les marges conventionnelles et bio est beaucoup plus élevée qu'à l'étranger.»

Stefan Meierhans, Surveillant des prix

→ Page 18

Compté

10 000 francs, c'est la valeur du Grand Prix Bio Suisse que Bio Suisse attribue chaque année avec un jury spécialisé pour un produit novateur. Délai d'inscription pour l'édition 2023: 31 août.

→ Page 27

Vu



Quelque 500 agricultrices et agriculteurs, mais aussi des responsables de la transformation, du commerce, de la recherche, du conseil, des fédérations et de la formation ont été début mai à la 3^{ème} Journée du Bétail Bio à Landquart GR. Il y avait 17 postes thématiques plus un forum sur l'alimentation des ruminants. À voir ou à revoir: d'autres impressions et vidéos se trouvent sur www.bioviehtag.org Photo: Yannick Andrea, texte: schu

Journée Grandes Cultures

La 9^{ème} édition de la Journée des Grandes Cultures Bio se déroulera à Aubonne VD. Comme en 2022, deux journées sont prévues, les 26 et 27 juin 2024. L'hôte sera le producteur bio Christian Streit, qui a reconverti son domaine au Bourgeon il y a sept ans. En plus des 60 hectares de terres ouvertes avec blé, maïs, tournesol, colza, betterave et d'autres cultures, il cultive 6 hectares de vigne et a des vaches mères. La Journée des Grandes Cultures Bio est coorganisée par Bio Suisse, le FiBL, Bio Vaud, Sativa, Progana, Proconseil, Gireb et le canton de Vaud. Les détails suivront en automne. *schu*

 www.bioackerbautag.ch

Bio Test Agro, un succès

Lors de son assemblée générale de fin avril, Bio Test Agro (BTA) est revenu sur une année couronnée de succès. L'organisme de contrôle et de certification a bouclé 2022 avec un résultat positif bien qu'il ait renoncé à augmenter les tarifs des contrôles et de la certification. L'assemblée générale a en outre élu au conseil d'administration Raphael Sermet d'Ostermundigen BE, directeur de Procert, et Kurt Zimmermann de Châbles FR, agriculteur et directeur de Progana. Ces deux messieurs succèdent à Ursina Steiner, qui est partie officiellement lors de l'AG, et à Thomas Herwig, qui s'était déjà retiré l'année passée. Bio Test Agro fête cette année ses 25 ans d'existence. *schu*

Grand Prix du Vin Suisse

Après des désaccords, l'association valaisanne pour la promotion du vin Vinea et le magazine Vinum ont repris leur collaboration. C'est donc ensemble qu'ils lancent, avec le Grand Prix du Vin Suisse 2023, la 17^{ème} édition du plus grand concours de dégustation de vins suisses. Ce concours comprend des prix spéciaux comme le «Prix Vin Bio Suisse», «Best PIWI» et «Best Vin Nature». Les inscriptions sont possibles jusqu'au 29 juin 2023. La dégustation du jury se déroulera du 24 au 28 juillet à Sierre VS et la remise des prix aura lieu lors du grand «Gala des vins suisses» du 6 octobre 2023 au Kursaal à Berne. *schu*

 www.vinea.ch/grand-prix-du-vin-suisse

Ouverture du Farmtrail

Le Farmtrail, qui diffuse des faits climatiquement importants sur le système alimentaire, ouvrira le 17 juin 2023 à Lindau ZH. Le trail montrera entre autres avec quels changements les agricultrices et agriculteurs peuvent diminuer l'impact sur le climat. Le projet comporte un chemin découverte au Strickhof et comprend aussi la ferme de la communauté de chefs d'exploitation Häberli, Rappazzo et Keller à Kleinikon. Deux autres tableaux relient la société Bio Gas Lindau et la ferme Bläsihof à Winterberg, où se trouvait naguère la première école d'agriculture de Zurich. Le trail compte 12 stations et fonctionne par code QR qui ouvre l'accès à des tâches numériques. Il vise deux groupes-cibles: Le grand public, et particulièrement les familles avec des enfants, et des enseignants qui trouvent ici un modèle de chemin didactique pour réaliser avec leur classe un farmtrail numérique dans une ferme près de leur école. Le FiBL est partenaire du projet avec la commune de Lindau, le Strickhof et le Zürcher Bauernverband. *bgo*


 www.farmtrail.ch (DE)



Les chevaux vivent bien dans les fermes bio.

En pension? SVP en bio!

Le FiBL et Bio Suisse ont élaboré un nouveau flyer à télécharger gratuitement. Il s'adresse aux propriétaires de chevaux qui veulent loger leur cheval dans une ferme Bourgeon. La direction de la ferme peut imprimer elle-même le flyer et le mettre en vue pour informer les membres de l'écurie communautaire sur les règles particulières valables dans les fermes bio. Elles concernent tous les domaines de vie des chevaux, des fourrages aux parcours en passant par les médicaments en cas de maladies. *bgo*

 shop.fibl.org > N° art. 1609

Les poules souffrent

Le bien-être animal peut encore être beaucoup amélioré dans les poulaillers bio. Comme le montre une étude du magazine de recherche *Frontiers in Veterinary Science*, pas moins de 97 pour cent des poules pondeuses présentent un bréchet fracturé – même en bio. Elles contractent cette fracture douloureuse parce que leur organisme est sélectionné pour une performance de ponte maximale. Donner un œuf presque chaque jour consomme du calcium corporel, affaiblit les os et freine le développement des muscles. Le bréchet finit par ne plus supporter la charge et se brise. Les auteurs recommandent de miser sur des races à deux fins. Elles pondent moins d'œufs mais forment des muscles plus stables. Leurs œufs devraient donc être plus chers que les œufs bio actuels. *bgo*



Pondre 300 œufs par année est malsain.

Recycler le plastique des balles d'ensilage ménage environnement et porte-monnaie

Les entreprises agricoles utilisent pour l'ensilage 6000 tonnes de feuilles de plastique, de filets et de fils par année. L'association Erde Schweiz créée en 2022 a pour but de récolter ces matières. Elle a pu dès la première année en faire recycler 1800 tonnes, dépassant ainsi son objectif de 1200 tonnes. Le bonus pour le climat correspond à 2000 tonnes de CO₂.

L'association prévoit d'augmenter le nombre de centres de collecte et a réussi récemment à convaincre l'Union suisse des paysans de devenir membre. Elle gère aujourd'hui une centaine de lieux où les films d'ensilage etc. peuvent être amenés. Des raisons écologiques et financières parlent en faveur de ce recyclage: Il y a déjà des films pour balles d'ensilage composés de 30 pour cent de plastique recyclé PCR (Post-Consumer-Recycling). Les proportions sont encore plus hautes dans les films pour les silos-couloirs (jusqu'à plus de 80 pour cent pour cer-

taines produits). On arrive aujourd'hui à des produits PCR d'aussi bonne qualité que les produits neufs. Il n'y a cependant en Suisse qu'une seule société, Innorecycling à Eschlikon TG, qui peut produire du granulé en recyclant

ces matières. Depuis l'introduction de la taxe anticipée de recyclage, les fabricants paient à Erde Schweiz une contribution par rouleau de feuille plastique qui renchérit une balle de silo d'environ six centimes. *bgo*



Une centaine de centres de collecte acceptent les restes de films, de filets et de fils.



Maîtrise
sous couverture

Exigeante mais pas sans espoir. Qu'elle soit en basse-tige ou haute-tige, la culture des cerises bio est intéressante mais demande du courage.

Les premiers vergers basse-tige sous protection contre les intempéries ont été plantés en Suisse au début des années 2000. L'augmentation de la demande pour les grosses cerises de table et la pression de la moniliose des fleurs et des fruits ont rendu ce système nécessaire aussi en bio. Les vergers basse-tige fermés sont devenus indispensables avec la drosophile du cerisier (DC) apparue à la fin des années 2010 et les gels tardifs plus fréquents. La culture des cerises bio sous protection contre les intempéries ne nécessite presque plus de fongicides comme le bicarbonate de potassium ou le soufre. Et les filets latéraux protègent contre la DC et la mouche de la cerise.

Les variétés principales connues – de la précoce Burlat à la tardive Regina – conviennent aussi en bio. En Suisse, la période de récolte dure cinq à six semaines. Le stockage de variétés ad hoc comme Kordia permet d'allonger la période de commercialisation des cerises de table suisses. Ces dernières sont certes protégées de mi-mai à fin août par des restrictions d'importation, mais il peut y avoir au début des vacances d'été des baisses de prix dans le commerce de détail à cause de pics de récolte et de commercialisation. «Les productrices et producteurs réagissent de plus en plus à ce problème avec des variétés précoces», dit Fabian Baumgartner. Ce conseiller en arboriculture du FiBL y voit encore d'autres avantages: «Les variétés précoces ont un certain potentiel, parce qu'elles devancent la DC et que leur écoulement ne se superpose pas à celui d'autres fruits comme les prunes.» Le FiBL teste des variétés nouvelles ou connues du point de vue de leurs aptitudes pour la culture en conditions biologiques. Il étudie le rendement et la qualité des fruits, mais aussi la robustesse à l'égard des ravageurs et des maladies (encadré).

Protection contre mouches et maladies mais abri pour les pucerons

Dans la production conventionnelle avec peu de restrictions des produits phytosanitaires, la protection contre les intempéries n'est installée qu'au début du mûrissement des fruits, mais en bio elle reste fermée depuis la préfloraison jusqu'après la récolte. Cela entrave le développement de la moniliose et d'autres maladies mais crée aussi des conditions favorables pour les pucerons et d'autres ravageurs. Si on a un système facile à fermer ou si on ne craint pas le supplément de travail, on peut rouvrir la protection après la floraison jusqu'au début du mûrissement des fruits (page 8). Les produits phytosanitaires autorisés en agriculture biologique donnent de bons résultats dans la lutte directe contre le puceron noir du cerisier par exemple. «La régulation indirecte avec des auxiliaires est par contre complexe et nécessite encore beaucoup de recherches», explique Fabian Baumgartner. La réussite de l'encouragement ciblé de syrphides et de coccinelles avec des bandes fleuries dans les interlignes et des parcelles avec des fleurs au bord d'un verger dépend en effet de nombreux facteurs. Les mélanges de semences sont encore relativement chers, et les bandes fleuries sont aussi critiquées à cause de possibles problèmes de rongeurs. La méthode actuelle de culture permet de produire des cerises de table bio de haute valeur en obtenant des rendements de plus de dix tonnes à l'hectare.

Et à côté les arbres haute-tige dépérissent? C'est malheureusement souvent le cas. Nombre d'entre eux pourraient être maintenus en bonne santé en utilisant peu de produits phytosanitaires et en appliquant des mesures d'hygiène. Cela en vaudrait absolument la peine avec un prix de 4.50 Fr. pour les cerises bio de transformation (page 8). Surtout si la récolte est mécanisée avec des machines à secouer qui permettent de diminuer le temps de travail, mais elles ne peuvent pas être utilisées partout, et la mécanisation de la récolte des arbres haute-tige n'est souvent prévue que dans le cadre d'un nouveau verger. *Jeremias Lütold*



Recherches et conseils pour les cerises

En Suisse, le FiBL a participé très tôt au développement de la production de cerises de table bio sous protection contre les intempéries. Il a développé contre le puceron noir du cerisier des méthodes efficaces comme le traitement d'automne avec du kaolin. À Bio Suisse, la product manager Sabine Haller s'engage pour de bonnes conditions commerciales pour les cerises de table produites en bio sur quelque 50 hectares dans toute la Suisse. Avec le calibre 22+ (au moins 22 millimètres), une classe unique acceptée par les grands distributeurs s'est établie depuis quelques années pour les cerises de table bio. Le calibre 24+ a été introduit en 2022 pour les variétés tardives à cause de l'augmentation des quantités de cerises bio. «S'il y a beaucoup de cerises en même temps, comme par exemple en 2022, le calibre est aussi augmenté à 24+ pour les variétés mi-précoces, mais cela est décidé entre les partenaires commerciaux en fonction de la situation et des quantités», dit Sabine Haller.

La liste variétale «Cerises bio» est gratuite:

shop.fibl.org > N° art. 2026

→ Fabian Baumgartner
Conseils Arboriculture, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org
tél. 062 865 17 37

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

Fermer la couverture-parapluie est un grand travail. C'est très efficace contre la moniliose des fleurs, mais les pucerons en profitent si elle reste fermée jusqu'à la récolte. *Photo: Jeremias Lütold*

Plein air et enveloppement total

Les cerises ont montré la voie. Il y a aussi d'autres fruits à noyau qui marchent bien sous couverture-parapluie avec filets latéraux. Le développement de la culture a néanmoins besoin des hautes-tiges en plein air. *Texte et photos: Jeremias Lütold*

«Attention aux tempêtes»

Famille Wirth, Olsberg AG

«En automne nous avons créé un verger pour les prunes et les abricots, mais pour les cerises nous n'augmentons pas la surface», dit Bruno Wirth. La famille Wirth s'adapte continuellement depuis des dizaines d'années aux changements dans le secteur des fruits à noyau. Les expériences venant de la production de cerises de table sur basses-tiges servent également pour d'autres fruits à noyau car le marché a des exigences de calibre et d'apparence qui nécessitent aussi de nouvelles méthodes de production. Les variétés de prunes à gros fruits sont sensibles aux précipitations, car des petites pluies provoquent déjà des fissures puis de la pourriture. Alors pourquoi pas une protection contre les intempéries comme pour les cerises. Mais ça a son prix. Depuis que les Wirth ont reconverti la ferme au bio il y a sept ans, la culture des cerises de table a passé de trois à un hectare. Les investissements nécessaires dans l'infrastructure existante et dans une fermeture complète avec des filets auraient été trop grands. Avec des coûts d'installation de 150 000 francs et jusqu'à 70 000 francs de travail par année, ça se comprend. Sans compter que les variétés Adriana, Oktavia ou Merchant n'étaient plus dans le vent. Bruno Wirth mise sur un assortiment variétal plutôt précoce avec entre autres Narana, Early Star, Giorgia, Grace Star et Vanda. Ça marche bien sur son domaine du bas du Fricktal. «C'est aussi plus judicieux que de cultiver ici les variétés tardives Kordia et Regina qui sont souvent difficiles à vendre pendant les vacances d'été», explique Bruno Wirth. Les cerises bio sont payées aux producteurs 8.20 Fr., 9 Fr. si elles sont déjà emballées. S'il y a des surplus à cause de la météo comme l'année passée, cela mène à des actions dans le commerce de détail et le prix de référence n'est plus réalisé. Le verger fournit en moyenne une récolte de huit tonnes de cerises de table.

Bruno Wirth ferme déjà la couverture-parapluie pendant la floraison pour protéger contre la moniliose des fleurs. Cela aide aussi contre le gel tardif. Cette mesure a un bon effet sur la vitalité des arbres, mais elle donne beaucoup de travail et favorise les ériophyides libres et les pucerons, qui sont plus nombreux depuis quelques années. Contre les pucerons, Bruno Wirth utilise quelquefois un produit à base d'huile de neem, mais généralement le bicarbonate de potassium et le soufre suffisent pour protéger les arbres. Les filets latéraux suffisent la plupart du temps contre la drosophile du cerisier (DC) et la mouche de la cerise. De nombreuses exploitations choisissent des filets latéraux à mailles plus grandes pour assurer une meilleure aération, mais cela augmente les risques d'infestations. Pour fermer complètement l'installation, Bruno Wirth et ses employés ont besoin d'une journée pour le filet anti-grêle, d'une pour la couverture-parapluie et d'une demie


pour le filet latéral à mailles fines. «La couverture tient déjà depuis huit ans», dit Bruno Wirth. «Mais le plus grand ennemi est le vent, ça ne supporte pas les tempêtes.»

La ferme bio Wirth

Méthode d'agriculture: Bourgeon

Grandeur: 40 hectares

Cultures: Cerises, prunes, abricots, pommes, poires, céréales, soja

 www.buurehof.ch (DE)



«Il faut être plus rapide»

Famille Wüthrich, Häfelfingen BL

Les arbres secouables ont un potentiel économique, mais il faut un verger ou des arbres bien placés. «Après 30 ans, nos arbres mi-tige arrivent lentement au bout», dit Peter Wüthrich, l'ancien chef d'exploitation de la ferme Horn à Häfelfingen BL. Ses variétés, Dollesepler und Wölfisteiner, conviennent en principe très bien pour le secouage, mais à cet âge les troncs sont progressivement trop épais pour cela.

Quelques vergers de ce type sont apparus à la fin des années 2000 dans le Nord-ouest de la Suisse grâce au soutien de la Confédération. Il s'est aussi formé des cercles de machines pour l'utilisation à plusieurs. La part bio reste cependant assez faible. Selon Peter Wüthrich, le rendement annuel moyen d'environ une tonne du domaine Horn et la garantie de prise en charge à 4.50 Fr./kg par la coopérative Biofarm permettent de payer le travail pour l'entretien des arbres et la récolte ainsi que la location des machines. Il en va un peu autrement pour les quelque 130 vrais arbres haute-tige que la ferme possède encore. Là il faut beaucoup de travail manuel, et il faut le vouloir pour le faire.

On trouve parmi ces arbres, dont une partie a largement plus de huitante ans, des variétés anciennes comme Basler Adler, Langstieler ou Schauenburger, et des variétés régionales comme Taubenei. On ne sait pas encore comment le secteur secouable va se développer avec les successeurs Remi et Corinne Wüthrich. «La situation n'est pas simple, et plusieurs vergers ont de nouveau été coupés autour de la ferme l'année passée et cette année», dit Vreni Wüthrich, qui a dirigé la ferme avec Peter Wüthrich depuis 2015. Elle s'engage depuis des années dans la région pour la conservation des arbres haute-tige ainsi que la transformation et la commercialisation de leurs fruits pour la marque Posamenter du Förderverein Hochstammprodukte Oberbaselbiet (association pour l'encouragement des produits d'arbres haute-tige de Bâle-Campagne). La forte pression des maladies et des ravageurs dégoûte bien des producteurs, mais les infections sont fortement diminuées si on



Protection contre les intempéries ou vergers secouables: Dans la région cerisière du Nord-ouest de la Suisse on trouve les deux systèmes de culture.

s'y attaque tôt au printemps, par exemple pendant le développement de la maladie criblée. Pour maintenir ensuite la santé des feuilles et des fruits, il faut faire des traitements contre la cylindrosporiose ou la pourriture amère. Si on ne les fait pas, les arbres meurent au fil des ans. Des mesures indirectes comme une taille pour une bonne aération et l'élimination des fruits momifiés apportent déjà beaucoup. Quand le printemps est sec il faut peu de protection phytosanitaire. Argile, soufre et cuivre suffisent. Le kaolin peut apporter une certaine aide contre la DC. Il ne faut pas placer de trop grands espoirs dans l'antagoniste naturel, la guêpe parasitoïde *Ganaspis brasiliensis*. Des spécialistes pensent aussi que la dissémination de cet ichneumon pourrait au plus amener les dégâts de la DC en dessous d'une valeur limite économique, mais que la DC elle-même ne disparaîtra pas. «Nous devons simplement être plus rapides qu'elle lors de la récolte», disent les Wüthrich.


Andreas Häseli, conseiller arboricole au FiBL, a collaboré pendant des années avec la famille. Il trouve que le potentiel des vergers haute-tige n'est pas assez bien utilisé: «On peut en retirer un peu plus si on utilise toutes les mesures d'entretien connues.» La récolte serait possible même sans machines, mais alors avec des filets. Il faut qu'une perspective économique à long terme reste maintenue pour cette production. Les seuls paiements directs ne suffiront pas pour conserver à long terme les arbres haute-tige. Le contexte n'est en soi pas mauvais pour les cerises bio de transformation. «On peut même penser à des investissements pour de nouveaux vergers mi-tige et haute-tige si on a des arbres relativement résistants et secouables comme les Dolleseppler ainsi qu'une mécanisation et un prix qui couvrent les coûts de production», dit Andreas Häseli.

La ferme bio Horn

Méthode d'agriculture: Bourgeon

Grandeur: 20,5 hectares

Cultures: Verger de cerisiers secouables, arbres haute-tige, grandes cultures, asperges

 www.biohof-horn.ch (DE)



Il faut de la passion

Timon Lehmann, de la coopérative Biofarm, dit que les fluctuations des quantités livrées sont très grandes et peuvent aller de zéro à 30 tonnes de cerises de transformation par année de récolte. Mais: «Quelle que soit l'abondance des récoltes, nous ne stoppons pas la réception», souligne-t-il. C'est un signal très important pour les producteurs, car si on a avec les hautes-tiges une grosse année après peut-être deux mauvaises et qu'on ne peut pas livrer sa production, ça peut être la goutte de trop qui fait abandonner ces arbres. Il est clair pour Timon Lehmann que la drosophile du cerisier et le manque de personnel pour la récolte sont les deux plus grands problèmes dans la production de cerises en vergers haute-tige. Il faut des innovations, mais il ne suffira pas d'introduire de nouvelles variétés et de planter des vergers secouables. «Finalement il faut simplement beaucoup de passion.» L'augmentation de l'intérêt de l'industrie de transformation est constante depuis deux ans grâce aux locomotives que sont la confiture et les cerises séchées, mais ça peut changer rapidement si un grossiste remplace un produit qui s'écoule très bien par de l'importation. Contrairement au cas des fruits de table, il y a dans ce domaine une discussion sur la nécessité d'avoir des cerises suisses dans un produit transformé. Il y a bien une certaine protection par le règlement sur les importations, mais cela ne garantit pas à long terme que la demande de l'industrie de transformation reste constante et stable – même s'il y a encore un grand potentiel pour de nombreux groupes de produits. «L'estime pour les beaux produits et les bons rendements est générale», dit Timon Lehmann. C'est vraiment important, car en fin de compte tout dépend de la motivation des productrices et des producteurs.

Timon Lehmann

Interlocuteur de la coopérative Biofarm pour les fruits à noyau, les petits fruits et les noix

→ lehmann@biofarm.ch

tél. 062 957 80 66


 www.biofarm.ch



Photo: mäd



À part la sécheresse inhabituelle pendant la levée, les conditions de l'année passée étaient idéales pour le pois chiche.

Terre inconnue *dans les champs*

Le pois chiche est difficile. Les fluctuations des rendements et les risques agricoles sont encore grands. L'intérêt grandissant ouvre cependant la porte à d'autres légumineuses.

Tant pis pour les saints de glace, chez Florian Schaffner d'Anwil BL c'est le moment: Il sème les pois chiches à la mi-mai. Pour la ferme de grandes cultures avec 26 hectares en rotation et quelques autres en herbages, lui et son père Matthias Schaffner cherchent déjà depuis quelques années une culture d'été peu gourmande. Ils ont semé des pois chiches pour la première fois en 2019 sur un demi-hectare avec un interligne de 25 centimètres. Malgré l'absence de sarcluse et une régulation des mauvaises herbes avec la herse étrille et à la main, l'essai a très bien marché: La récolte nettoyée faisait une tonne. Les Schaffner ont depuis lors cultivé du pois chiche sur différentes surfaces de leur ferme située à 600 mètres. L'expérience a montré que le pois chiche est capable du meilleur comme du pire. Par exemple, l'été pluvieux de 2021 a causé une battance généralisée qui a provoqué une perte de récolte totale.

Ils ont surtout des terres lourdes, mais aussi quelques parcelles superficielles et caillouteuses, dit Florian Schaffner. «Avec un intervalle de culture de six ans, nous ne pouvons cependant pas toujours faire le meilleur choix», explique-t-il. Florian et Matthias Schaffner ont pourtant adopté la culture du pois chiche avec une sarcluse spécialement adaptée dotée d'un parallélogramme de huit rangs pour un interligne de 37,5 centimètres. Ils ont fait de bonnes expériences sur les sols lourds avec des engrais verts avant le semis. En collaboration avec Matthias Klais, conseiller Grandes cultures du FiBL, Florian Schaffner fait des essais variétaux, actuellement avec les variétés Pascia, Badil, Flamenco et Orion (encadré). Les deux dernières mûrissent plus tôt, ce qui peut être un avantage pour cette culture tardive dans la zone marginale des

hauts de Bâle-Campagne. À long terme, cette culture a besoin de variétés plus stables et moins sensibles à la météo ainsi que de nouvelles obtentions adaptées aux conditions locales.

Jusqu'à six francs par kilo

Selon la coopérative commerciale Biofarm, les mauvaises herbes, la météo et le choix des variétés représentent les plus grands risques pour le pois chiche. S'y rajoutent des coûts de production élevés et des problèmes de qualité qui rendent les pois chiches peu concurrentiels face aux importations. Biofarm paie aux productrices et producteurs six francs par kilo pour des pois chiches de bonne qualité. Les qualités plus basses obtiennent jusqu'à trois francs. Les producteurs livrent la marchandise au centre collecteur. Biofarm organise le séchage et la préparation des pois chiches. La livraison, le séchage et une partie des frais de prénettoyage sont à charge des producteurs. La préparation des pois chiches est compliquée et donc chère. Ça dépend aussi des fluctuations de qualité des récoltes. «La qualité est également moins bonne s'il y a beaucoup de mauvaises herbes», explique Melanie Rediger, conseillère de Biofarm pour les légumineuses et les grandes cultures spéciales. Les pois chiches prennent des couleurs indésirables si la récolte contient beaucoup de parties vertes. Les mauvaises herbes conservent davantage d'humidité, ce qui peut favoriser les maladies fongiques. Plus il faut désherber souvent plus les pois chiches risquent d'être endommagés par les passages des machines.

Actuellement, 16 fermes cultivent autant d'hectares de pois chiche pour Biofarm. La coopérative conseille les producteurs et organise des visites de cultures et des séminaires. Environ la moitié de la production vient de Romandie, où la culture a commencé il y a dix ans et donc plus tôt qu'en Suisse allemande. Selon Melanie Rediger, les conditions sont meilleures pour la culture du pois chiche en Suisse romande. On y trouve en effet plus souvent moins de précipitations, des sols superficiels et moins riches ainsi que des sites qui se réchauffent tôt au printemps et n'ont pas trop de brouillard et d'humidité en automne, mais il en existe aussi en Suisse allemande – comme

par exemple dans le Fricktal, le Weinland zurichois ou le canton de Schaffhouse.

La grande distribution veut des livraisons sûres

La Confédération paie depuis cette année une contribution pour culture particulière de 1000 francs par hectare de pois chiche. On peut y ajouter 400 francs de contributions Extension. Melanie Rediger trouve que ça n'est pas un prétexte pour mettre les prix sous pression: «Jusqu'à ce qu'on puisse vraiment diminuer les risques agricoles, le prix doit aussi couvrir les petits rendements des mauvaises années. «Il y a une grande demande pour les légumineuses à graines bio. Aussi pour le pois chiche suisse? Les besoins n'augmentent pas vraiment beaucoup, du moins dans le commerce bio spécialisé. Biofarm livrerait volontiers à la grande distribution, mais les livraisons ne sont pas assez sûres à cause des fluctuations des rendements. À cause du prix élevé par rapport à l'importation et du plus grand travail de préparation en cuisine, les pois chiches bio séchés suisses sont de toute façon plus difficiles à commercialiser que les produits transformés.

La société Fabas de Zurich mise sur la transformation de pois chiches suisses. Elle livre son hummus aussi bien dans le commerce bio spécialisé qu'à certains magasins d'un grand distributeur. Fabas travaille depuis 2021 avec des fermes qui totalisent maintenant 30 hectares de pois chiche. Après une première année décevante, 2022 a fourni des rendements allant jusqu'à deux tonnes et demie à l'hectare. À cause des conditions extrêmement sèches qui conviennent au pois chiche. La transformation en hummus et d'autres produits permet à Fabas d'éviter l'onéreux nettoyage final des pois chiches. Les exigences de qualité pour les pois chiches secs ne permettent pas de variations dans l'apparence et la grosseur des grains. C'est moins important pour la transformation. Fabas paie aux producteurs 650 francs par décitonne.

Fabas aimerait pouvoir offrir une plus grande palette de produits contenant du pois chiche. La fondatrice et agronome Anik Thaler dit: «Nous essayons de soutenir le mieux possible nos productrices et producteurs.» Les échanges d'expériences entre producteurs doivent être pragmatiques et simples à organiser. Fabas veut les favoriser avec un groupe Whatsapp et des rencontres régulières, par exemple pour des soirées en commun.

Le pois chiche comme mascotte

Les acteurs-trices de la recherche, du commerce et de la production sont d'accord: En Suisse, les légumineuses à graines en sont encore à leurs débuts. Fabas a depuis 2023 aussi de la féverole et du pois protéagineux à l'assortiment, et Biofarm vend depuis longtemps diverses légumineuses à graines. Comme Fabas, Biofarm et le FiBL pensent qu'il y a un grand potentiel pour le pois protéagineux de transformation. Biofarm fait aussi produire du pois protéagineux depuis 2021. Selon Melanie Rediger, cette culture n'est pas simple non plus, mais elle est un peu moins risquée que le pois chiche. «Ils ont un goût de noix qui ressemble à celui du pois chiche, mais les pois protéagineux sont encore peu connus dans la transformation», dit-elle. À cause de l'augmentation de la demande pour les protéines végétales, le pois protéagineux pourrait devenir un produit tendance et évincer d'autres légumineuses à graines du pays. Le pois protéagineux est toujours plus fréquent dans les rotations, sans doute parce qu'il supporte bien



Anik Thaler et sa société Fabas veulent transformer davantage de pois protéagineux. À Uster ZH, Andreas Pfister le cultive avec de l'avoine.

les sites pauvres et secs. Des légumineuses indigènes et moins compliquées devraient cependant s'imposer de plus en plus. Même si hummus sonne encore actuellement mieux à nos oreilles que purée de pois protéagineux. *Jeremias Lütold*



Les légumineuses à graines bio

«L'intérêt pour les légumineuses à graines est grand lors des réunions de vulgarisation», dit Matthias Klais, qui coordonne le projet du FiBL «Bio Körnerleguminosen für Ernährung Schweiz» (NDT: Légumineuses à graines bio pour nourrir la Suisse). En collaboration avec les fermes du projet et la coopérative Biofarm, le FiBL mène des essais de variétés et une surveillance des ravageurs. Cette dernière concerne par exemple la noctuelle de la tomate, qui peut devenir un ravageur pour les légumineuses. Les possibilités dans le domaine de la transformation sont en outre étudiées avec la Coop. Matthias Klais trouve que la récolte est particulièrement délicate, car le pois chiche est une plante qui continue de former des hampes florales et fructifères jusqu'à ce qu'elle sèche ou gèle. Un nettoyage sommaire doit être fait rapidement après la récolte, car les parties vertes et les pois immatures provoquent des baisses de qualité. Il y a maintenant des installations de nettoyage qui trient d'après les couleurs. Matthias Klais trouve que la culture est comparable à celle du soja. En plus de la Suisse romande, le Lichtenstein commence aussi à montrer un grand intérêt pour la culture du pois chiche. La conseillère du FiBL Marina Wendling suit cette année des premiers essais de cultures associées de pois chiches avec des lentilles et de la caméline ou avec de l'orge.

www.fibl.org > Sujets/Projets > Base de données des projets > Rechercher: «Bio Körnerleguminosen für Ernährung Schweiz» (DE)

→ Marina Wendling, Conseillère Grandes cultures pour la Suisse romande, FiBL
marina.wendling@fibl.org
tél. 062 865 17 28

www.biofarm.ch

www.fabas.ch (DE)



Marie-Thérèse Chappaz a obtenu la note maximale du «Robert Parker Wine Advocate» pour son vin Grain par Grain Photos: Emma Homère

Chaque grain compte

La petite arvine de Marie-Thérèse Chappaz a reçu la note maximale d'un prestigieux critique d'œnologie. Elle raconte sa relation au bio et quelques-unes de ses pratiques culturelles.

Marie-Thérèse Chappaz arrive chez elle en hâte, accompagnée d'un photographe avec qui elle avait rendez-vous quelques heures auparavant. Ensuite, elle ira chercher son petit-fils à l'école. Elle assure que ses journées sont souvent bien chargées, surtout depuis l'obtention de 100 points du «Robert Parker Wine Advocate» pour son vin Grain par Grain. C'est pourtant remplie d'humilité qu'elle rougit en pensant aux collègues vigneronnes et vignerons qui liront cet article. Dans l'accueillante maison du domaine, c'est en plaisantant sur son enfance avec sa sœur qu'elle s'installe sur une grande table au milieu des classeurs d'un bureau commun.

Le domaine des Claves de 15 hectares s'étend sur quatre villages au-dessus de Martigny VS. Avec un sourire presque coupable, Marie-Thérèse Chappaz confie qu'elle engage en moyenne un-e employé-e par hectare. «La moitié du domaine est en pente et nous ne sommes pas mécanisés» se console-t-elle. La vigneronne poursuit: «C'est comme ça que je préfère travailler: avec des humains!». Selon la Valaisanne, elle doit en partie ses bonnes pratiques au soutien du service de la viticulture du Valais et du FiBL Suisse romande, notamment de David Marchand, conseiller viticole. Effectivement, l'inauguration du Département Suisse Romande du FiBL en 2016 a été l'occasion de créer un groupement viticole en Romandie. Marie-Thérèse Chappaz s'explique: «Il est important d'échan-

ger avec des collègues qui partagent une vision commune». La suite? Elle ignore encore qui reprendra le domaine après sa retraite et n'a pas l'air prête à lâcher l'affaire de sitôt, et la sexagénaire songe: «Idéalement, j'aimerais faire de chez moi un lieu de partage où on mange de bons produits et on boit du bon vin!»

La petite arvine récompensée

Le guide américain « Robert Parker Wine Advocate» a pour la première fois alloué une note maximale de 100 sur 100 à un vin suisse. C'est la petite arvine Grain par Grain de Marie-Thérèse Chappaz qui est à l'honneur. La spécificité de ce blanc? Chaque grain a été récolté individuellement à un stade précis d'infection du champignon *Botrytis cinerea*. La vigneronne raconte: «Pendant un mois et demi, mon équipe et moi-même sommes passés dans les vignes.» À un stade précis, la maladie fongique rend le raisin plus sucré. Douceur contrebalancée par les notes citronnées du cépage de la petite arvine.

Marie-Thérèse Chappaz décrit ce vin en disant que c'est une «essence», voire une «quintessence». Au fur et à mesure de la maigre récolte, les baies sont entreposées dans des petites bombonnes de 20 litres. Après deux années s'opère une préfiltration par gravité. «Il y a beaucoup d'émotions dans ce vin» se confie la Valaisanne avec un sourire doux. C'est la cinquième année que la cave Chappaz produit du Grain par Grain. Elle commente: «Il faut un millésime particulier pour faire ce vin, une humidité favorable et un *Botrytis cinerea* précoce».

«Le bio, c'est une opportunité de mieux faire»

En 2003, après six années de reconversion, le domaine des Claves est labellisé Bio Suisse et Demeter. Pour Marie-Thérèse Chappaz, il est important de soutenir ces labels qu'elle brandit



La moitié du domaine des Claives est en pente et sans routes.

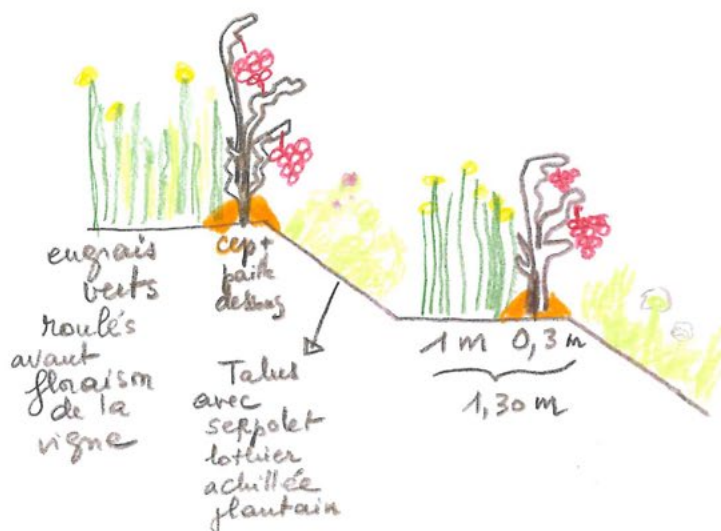
fièrement dans ses vignes et sur ses bouteilles. C'est la conviction qui est moteur chez la vigneronne. Pour elle, Bio Suisse et Demeter la poussent à cultiver et à vinifier de manière respectueuse: «Les producteurs disent souvent qu'ils sont quasiment bio, mais c'est justement dans ce «presque» que réside toute la différence et l'effort!», s'exclame-t-elle. Elle poursuit: «À chaque fois qu'un organisme de contrôle vient dans mes vignes, j'apprends quelque chose de nouveau».

Si le développement du bio est vu comme une concurrence par certain-e-s, Marie-Thérèse Chappaz pense au contraire que l'échange augmente de pair avec le nombre de domaines qui se reconvertissent. Elle préfère penser en terme de groupe: «Au lieu de me demander ce que le label peut m'apporter, je me dis comment puis-je contribuer au bon fonctionnement du groupement?»

Couvert végétal et travail du sol

Au début des années 2000, elle avait déjà mené des essais avec du seigle en couverture et des mélanges bas imaginés par Hans Peter Schmidt. Cependant, c'était avec beaucoup de tâtonnements, notamment pour le dessous des ceps, et aussi en raison des différents systèmes de conduite sur le domaine avec, par exemple, d'anciennes vignes en gobelet plantées à 16 000 pieds à l'hectare. Grâce à la collaboration avec l'association Demeter Suisse romande et le FiBL, le domaine des Claives est aujourd'hui en pleine phase d'exploration quant au meilleur mélange de semis et de l'outillage qui va avec. Au travers de cette collaboration, la vigneronne pense que les couverts végétaux sont une bonne piste pour l'avenir et que «le mélange est modulable selon les facteurs de chaque parcelle». À l'époque, le sol du domaine était travaillé superficiellement plusieurs fois par année. «Même si la terre était belle après le passage de l'outil, je sentais qu'à long terme, ce n'était pas bon», se confie Marie-Thérèse Chappaz.

Actuellement, sur une partie du vignoble, il n'y a plus qu'un travail du sol par année après les vendanges sur une ligne sur



Les terrasses sont gérées différemment. Dessin: Marie-Thérèse Chappaz

deux puis un semis d'engrais vert sur cette même ligne en attendant de pouvoir faire un semis direct en août et ainsi de supprimer tous les travaux du sol. L'autre ligne reste non travaillée avec un enherbement spontané. Cette pratique permet un bon équilibre entre les vignes, le sol et les semis d'engrais verts. Sur l'autre partie du vignoble en terrasse et sans routes d'accès, les pratiques sont un peu différentes de ce qu'on a l'habitude de voir: Les vignes sont plantées en travers. En attrapant une feuille et un feutre, la Valaisanne illustre la gestion des terrasses. Maintenant le cep n'est plus planté dans le talus, il est planté au bord du plat avec de la paille ou du chanvre dessous, et le mètre restant est travaillé après les vendanges et reçoit un semis d'engrais vert. «Cela permet de semer dans le talus des espèces comme de la petite fétuque valaisanne, du serpolet, du plantain, du lotier, de l'achillée et même des tulipes, et de les laisser s'épanouir sans les faucher, ce qui permet beaucoup de vie pour la biodiversité!» Le mélange pour talus a été créé par Stéphane Emery du service de la viticulture valaisanne. Cette conduite est moins productive en termes de pieds à l'hectare, mais il est évident que le vin Chappaz est une question de qualité et pas de quantité! Emma Homère

①

Domaine des Claives, Fully VS

Méthode d'agriculture: Demeter

Cultures: 15 hectares de vignes de Petite arvine, Chasselas, Pinot noir, Marsanne blanche, Humagne, Humagne rouge, Cornalin, Gamay, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah, Savagnin, Sylvaner

Voies de commercialisation: 50 % auprès de la clientèle privé, 35 % à la restauration et l'hôtellerie, 15 % à l'export

Main d'œuvre: 1 apprenti, 1 stagiaire et 15 personnes à l'année

www.chappaz.ch

Rétrospective sur BioAgri: *La terre aux jeunes*

La crise climatique et le manque de terrain sont les grands défis pour les futurs agricultrices et agriculteurs. La foire BioAgri nous a montré que demain commence déjà à l'heure actuelle.

Avec plus de 10 000 visiteuses et visiteurs, la foire agricole BioAgri et le salon des vins biologiques et naturels BioVino se sont tenus à Moudon le 13 et 14 mai dernier. Ce week-end des saints-de-glace on redoute la pluie et le froid. Pour finir, pas de boue ni d'averse, le soleil nous a même fait honneur. La foire de l'agriculture biologique a pris place sur une grande plaine accolée à la gare de Moudon. À peine descent-on du train que ça sent les bottes de foin et l'herbe piétinée. Aux alentours de midi, les nombreux food-trucks nous remplissent les narines de mille et une odeurs et saveurs. Un peu plus loin, en direction du village, se tient le salon BioVino avec plus de 30 exposants, qui remet ses prix pour le concours du vin suisse bio et nature. Une fois payée une entrée à 10 francs, une dégustation des plus de 250 vins présentés est possible.

Pour cette sixième édition, c'est la génération montante qui est à l'honneur à BioAgri avec le thème «La terre aux jeunes». À l'occasion, un espace dédié aux enfants nommé «BioKids» avec des jeux, une conteuse et de nombreuses animations autour du monde paysan a été organisé. Le sujet de la foire soulève trois thématiques selon les organisateurs de BioAgri: l'accessibilité à la terre, la juste rémunération du travail et le changement climatique. D'ici 2035, la moitié des chef-fe-s d'exploitations agricoles actuels seront à l'âge de la retraite. La foire BioAgri s'avère être une occasion pour des rencontres entre jeunes sans terre et futurs retraité-e-s. Frank Siffert, président d'organisation de BioAgri et BioVino, se livre: «Nous tenons à rappeler que l'agriculture bio est l'agriculture traditionnelle depuis des milliers d'années et que c'est notre devoir de transmettre les connaissances et techniques aux générations futures».

«Il a fait très bio à Moudon»

À l'entrée, le stand commun de Bio Suisse et de Bio Vaud nous accueille et nous informe sur la programmation de BioAgri. Une grande roue en bois manoeuvrée manuellement, offerte par Bio Suisse, est proposée aux enfants qui arrivent. Cette année, la foire est plus grande que précédemment d'environ un tiers de surface avec une partie placée de l'autre côté de la rivière. À l'occasion de la foire, une passerelle et une tyrolienne ont été mis en place pour déambuler d'une partie de l'événement à l'autre. Symboliquement, le rôle de BioAgri est de bâtir un pont entre les producteurs-trices et les consommateurs-trices, mais aussi entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire. Entre les rires des enfants, la musique live qui se joue un peu partout et les bruits des différents animaux, la foire a bel et bien commencé. Parmi les 120 exposants et

40 producteurs-trices, on trouve notamment une large gamme de plantons, du sanglier à la broche, des produits lactofermentés, un artisan tonnelier, des cosmétiques et, pour les becs à miel, une large palette de glaces artisanales. La foire regroupait aussi des fromagers, des boulangères et des agriculteurs présentant leurs produits, tous bio, naturellement! Chaque stand est largement visité et les discussions autour de la transmission des traditions et du futur de l'agriculture fument.

De l'autre côté de la rive, côté technopôle, nous retrouvons l'espace conférences avec au programme notamment: l'histoire de la lactofermentation, la présentation de la spiruline, les données économiques de l'émergence des microfermes par le FiBL, l'installation en traction animale et l'utilité de l'ostéopathie animalière. De nombreux animaux de ferme tels que des vaches, des chèvres, des ânes, des poules et des cochons étaient eux aussi présents, au grand bonheur des familles. On pouvait de même y observer une exposition de l'évolution des outils agricoles. La partie technopôle regroupait également plusieurs associations et institutions qui présentaient leur travail, notamment l'association Permaculture romande, l'Association Romande de Biodynamie, le FiBL et l'École à la ferme.

Un enlèvement et des canons


Pour ouvrir le bal de ce week-end, une partie officielle peu ordinaire a eu lieu. Après que les autorités du canton de Vaud aient réaffirmé leur soutien pour l'agriculture biologique, Urs Brändli, président de Bio Suisse, et Pascal Hottinger, chef de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires, ont été enlevés. La Compagnie des Brigands du Jorat, un groupe de gentils malfrats mandaté par Frank Siffert, ont mis en scène un rapt avec comme rançon liquide quelques bonnes bouteilles de vin. Les kidnappés ont dû boire quelques verres de ce breuvage avant d'être libérés.

Dans l'enceinte du salon BioVino, une trentaine d'exposants ont présenté leurs crus, qu'ils soient bio, biodynamiques ou même naturels, une nouveauté cette année. Après la remise d'une partie des prix à Moudon, c'est le palmarès complet qui est sorti à Zürich le 22 mai lors de la remise des prix aux lauréats du 5^{ème} concours BioVino. 360 vins de 77 vigneron-ne-s de la Suisse entière ont été présentés à un jury de professionnel-le-s. Quatre Prix spéciaux, 31 médailles d'or et 70 médailles d'Argent ont été distribués. *Emma Homère*



Remise de fermes

Vous recherchez une exploitation à reprendre ou des successeurs appropriés? Voici une plateforme de contact pour la remise de fermes extra-familiale.

 www.remisedeferre.ch

→ Association des petits paysans
info@petitspaysans.ch



Cette année, la foire BioAgri de Moudon a été agrandie avec une partie outre-rive réservée au technopôle. *Photo: Roger Stettler*



Durant tout le week-end, de nombreux concerts ont réjoui les oreilles des visiteuses et visiteurs, petits et grands. *Photos: Emma Homère*



Une trentaine d'exposants étaient présents à BioVino.



Une grande roue tournée à force de bras a accueilli les enfants à l'entrée de BioAgri.



Le choix du légume est une question de goût – mais ne laissez pas le hasard décider de la qualité et du rendement

Fertilisation des Cultures spéciales

Trouvez un conseiller dans votre région:



Les cultures spéciales génèrent une forte valeur ajoutée mais elles demandent beaucoup de travail et sont généralement associées à des coûts d'investissement élevés. Elles nécessitent donc une attention particulière.

Nous sommes heureux de vous aider à planifier une fertilisation en fonction de vos cultures avec un engrais solide ou liquide.

**Appel gratuit
0800 80 99 60
landor.ch**

LANDOR 5.22

LANDOR
Avec vous,
aujourd'hui et demain
www.landor.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



BIO SUISSE

SILVESTRI
seit 1927

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 SG	079 927 08 43
Michael Heferl, Oberogg A	076 683 61 15
Pily Merano, Rebstein SG	079 339 74 78
Adrian Schupp, Wila ZH	076 361 48 60

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

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

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

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

Profitez dès maintenant du prix de la vache bio Silvestri!



Notre spécialiste pour les semences BIO

OHS Otto Hauenstein Semences

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

www.hauenstein.ch

Livraison à domicile: rapide et fiable

Savoir comment éliminer les plantes problématiques



Il y a en Suisse quelque 730 néophytes, donc des plantes qui ont été introduites après le 15^{ème} siècle, dont la tomate et la pomme de terre. Ce sont les néophytes invasives qui sont problématiques, car leur propagation cause des dommages écologiques, économiques et sanitaires. L'Office fédéral de l'environnement a ac-

tualisé fin 2022 la Liste des espèces exotiques en Suisse (anciennement Liste noire et Watch List): Le nombre des espèces nuisibles a fortement augmenté, passant de 57 à 88. Toutes ne s'établissent pas dans les terres cultivées, mais connaître celles qui sont très répandues comme la vergerette annuelle ou le séneçon sud-africain (voir photo) est pourtant essentiel car l'Ordonnance sur les paiements directs stipule qu'il faut les combattre pour obtenir les contributions pour la biodiversité. Les arracher régulièrement avant qu'elles se ressèment et les éliminer correctement sont des travaux désagréables mais qui paient à long terme. *Theres Rutz, FiBL*

Listes et cours

Des listes des espèces exotiques et d'autres informations se trouvent en ligne.

📄 www.infoflora.ch > Néophytes > Listes et fiches d'information

Le FiBL propose en automne un cours (en allemand) sur la gestion des néophytes.

📄 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda > 28. 9. 2023: «Invasive Neophyten» (DE)

Conseils Biodiversité

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



Augmenter avec soin le rendement des patates



Les pommes de terre sont tardives cette année. Il s'agit maintenant de créer des conditions idéales pour la croissance et d'éviter les erreurs dans la régulation des mauvaises herbes. Des herses étrilles adéquates comme la Treffler permettent de passer jusqu'à ce que

les plantes atteignent 25 centimètres – mais pas pendant que les pousses lèvent et que leurs pointes sont recourbées. Lors du buttage, il est important pour le rendement de ne pas blesser des racines principales ou des stolons. Si trop de terre s'accumule dans la butteuse, cela décale les buttes et abîme des racines ou détruit des pousses (voir photo). Les plantes vont continuer de croître tant que les pousses ne sont pas complètement séparées ou couvertes, mais le potentiel de rendement en prend un coup. Il faut donc toujours contrôler les effets du sarclage et si nécessaire modifier le réglage de la machine. *Tobias Gelencsér, FiBL*

Visites de grandes cultures

Il y a en ligne des dates de visites de cultures de pommes de terre et d'autres grandes cultures.

📄 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda > Flurgang (DE)

Conseils Pommes de terre

→ tobias.gelencser@fibl.org
tél. 062 865 72 51



Des cochons pour lutter contre les fougères



Les fougères peuvent rapidement couvrir de grandes surfaces et évincer la végétation typique. La pratique agricole fait état d'observations que le cochon Noir des Alpes mange les feuilles et les racines des fougères – bien que les jeunes parties aériennes

soient toxiques à cause d'une haute teneur en ptaquiloside. Aucun signe d'intoxication n'a été constaté. Un projet pratique du FiBL a étudié ce comportement avec l'alpage Soladino et l'association Patrimonio Montano en utilisant six Noirs des Alpes placés de mai à octobre 2022 sur un hectare dans la vallée de la Maggia au Tessin. Pour constater la diminution des fougères au cours du temps, trois recensements ont été faits avec une sonde GPS. Le poids des cochons a été régulièrement noté comme paramètre de santé. En octobre il n'y avait plus de fougères vivantes à la surface du sol, et

une grande partie des racines avaient été mangées. Les cochons n'ont pas présenté de signes d'empoisonnement ou d'indisposition. Ce projet continue en 2023 pour observer les effets à plus long terme. *Anna Jenni, FiBL*

Conseils Production animale

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

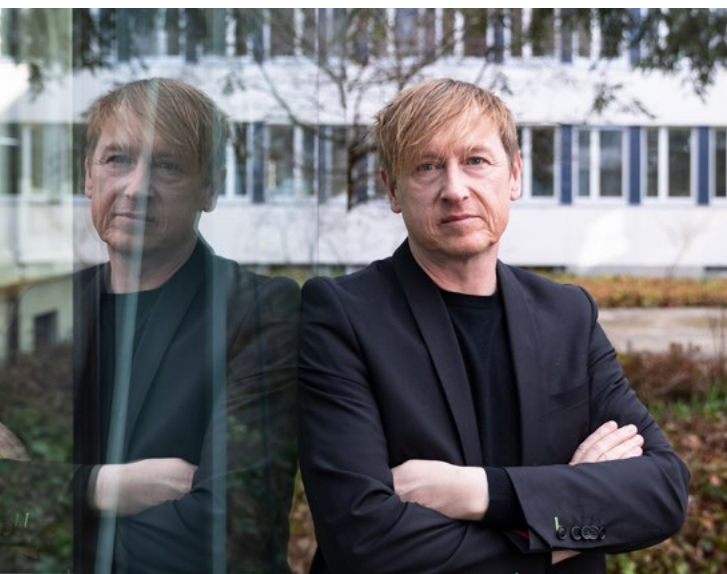


«Il n’y a pas de loi sur le bœuf bio»

Des producteurs aux clients, les prix élevés du bio travaillent beaucoup de gens. Un cas pour le Surveillant des prix.

Monsieur Meierhans, des gens vous ont signalé qu’il y a dans le commerce de détail des prix exagérés pour les produits bio. En tant que Surveillant des prix vous ne pouvez agir qu’en cas de prix abusifs. De quoi s’agit-il?

Stefan Meierhans: La Loi fédérale concernant la surveillance des prix exige que ces plaintes soient prises au sérieux. Les prix élevés ne sont pas forcément abusifs et n’exigent pas en soi que j’intervienne. La loi m’autorise à le faire seulement si les entreprises sont puissantes sur le marché. Je considère normalement qu’il y a puissance commerciale quand la part de marché atteint environ un tiers. Si c’est le cas, la loi dit que les prix sont abusifs s’ils dépassent ceux qui seraient pratiqués avec une concurrence efficace.



Le Surveillant des prix Stefan Meierhans. Photo: Marco Zanoni

Pour les denrées alimentaires bio, il n’y a donc que les grands distributeurs qui sont commercialement puissants? Oui. La concentration du marché des deux grands groupes atteint au total environ 80 pour cent. Les deux discounters allemands ont en Suisse chacun une part de marché de cinq pour cent. Celles des magasins bio, des magasins fermiers et de la vente au marché sont insignifiantes par rapport aux grands distributeurs. La concurrence est donc limitée. C’est sur cette toile de fond que nous avons fait notre clarification préliminaire avec un échantillon de 14 produits bio.

Qu’est-ce que cela a donné?

Nous ne pouvons actuellement pas exclure qu’il puisse y avoir des prix abusifs dans ce secteur. Cela ne veut pas encore dire que c’est effectivement le cas.

Qu’est-ce qui serait abusif: la marge bio elle-même, ou la différence de marge avec les produits conventionnels?

La loi ne contient pas de formule pour calculer l’abus de prix, mais différentes méthodes sont prévues pour pouvoir prouver un abus de prix. Nous utilisons d’une part la méthode des marchés comparables en comparant du bio suisse et du bio étranger. D’autre part nous avons évalué les calculs des marges des vendeurs avec la méthode des prix. On rajoute aux coûts effectifs un bénéfice raisonnable qui tient compte du risque entrepreneurial. Ce sont des calculs complexes. Notre analyse montre que la différence entre les marges conventionnelles et bio est beaucoup plus élevée qu’à l’étranger, mais ce n’est qu’un des éléments de nos considérations.

La clientèle a-t-elle un droit à la transparence des prix bio? Pour les smartphones et les jeans elle n’en a pas non plus.

Pour les habits et les téléphones, les gens ont le choix entre beaucoup de magasins. La concurrence exerce ici son effet disciplinaire sur les prix. Il en va autrement pour les denrées alimentaires à cause de l’inégalité commerciale des détaillants. On reconnaît dans l’espace économique occidental qu’il y a un intérêt supérieur à compenser les écarts si la clientèle n’est pas en position de force. La concurrence fonctionne mieux si les consommatrices et les consommateurs peuvent prendre leurs décisions en connaissance de cause. Le marché des denrées alimentaires présente un statut particulier justement dans le contexte actuel de l’augmentation des coûts de la vie. C’est pour ça que les autorités de la concurrence de différents pays voisins ou lointains ont ce marché dans le collimateur.

Le droit du bail dit qu’un appartement ne peut pas être cher à l’infini. N’y a-t-il pas de loi analogue pour des produits comme la tranche de bœuf bio, qui affiche selon la Protection Suisse des Animaux une marge de 144 pour cent?

Il n’y a pas de loi spéciale sur la tranche de bœuf bio, la loi sur la surveillance des prix est là pour ce genre de cas. On a apparemment constaté de nombreux abus dans les locations et régulé ça plus à fond politiquement. Si on découvre de nombreux abus de prix pour les denrées alimentaires, la politique pondra peut-être aussi une loi spéciale dans ce domaine.

Les prix bio ne sont pas seulement hauts, ils varient aussi beaucoup. La Fédération romande des consommateurs FRC a trouvé une différence de 50 pour cent avec le non bio pour les fruits et de presque 140 pour cent pour les tomates en grappe. D’où viennent ces différences?

Je ne peux ni confirmer ni démentir ces chiffres. Nous sommes tenus au secret d’affaires et nous ne pouvons pas publier les marges qui nous sont communiquées. Il faut savoir que des marges très différentes ne représentent en elles-mêmes pas encore des abus. Nous avons ça dans beaucoup de secteurs. Quand la concurrence marche, il n’est pas illégal de faire plus de profit que d’autres. Cela devient critique si la concurrence ne joue pas, ce qui est possiblement le cas pour les denrées alimentaires bio. Les clientes et les clients ont alors le droit de réclamer protection.

Les prix bio élevés sont aussi justifiés par les coûts supplémentaires pour la séparation avec le canal conventionnel. Est-il équitable d'attribuer ce coût seulement aux produits bio?

On se trouve ici au cœur de la discussion: Qu'est-ce qui est attribué à quel produit? Il se pourrait aussi que l'attribution des coûts publicitaires influence plus le prix final que la séparation des canaux. J'ai proposé aux détaillants un engagement volontaire pour limiter les différences de marges à 30 pour cent au maximum. Nous contrôlerions cela. Une concession qui est pour le moment refusée.

«Des conventions ou mécanismes de contrôle pourraient être dans l'intérêt de tous ceux qui veulent montrer qu'ils ne considèrent pas le bio comme une machine à faire de l'argent.»

Stefan Meierhans, Preisüberwacher

Vous écrivez que la clientèle est prête à payer 20 à 30 pour cent de plus pour les produits bio. D'où votre proposition. Vous ne voulez donc pas du tout protéger les clients mais favoriser l'écoulement du bio? Il s'agirait alors de prix définis par la politique et pas par la concurrence.

J'ai dû tenir compte de buts supérieurs. La protection des ressources en fait certainement partie. Il a en outre été décidé en Suisse d'augmenter la consommation durable. Ma motivation principale est cependant à trouver dans la loi sur la surveillance des prix: Je dois garantir des prix qui seraient définis par le jeu de la concurrence. Les déficits de durabilité peuvent être aggravés par la puissance commerciale. Si la concurrence provoque des prix bio plus élevés, un prime bio ne serait pas critiquable du point de vue de la loi. C'est pour ça que j'oriente ma première analyse d'après les Pays-Bas, où l'établissement des prix devrait être soumise à une meilleure concurrence. Les écarts constatés me font bien sûr dresser l'oreille.

La Nouvelle-Zélande a maintenant une autorité de régulation à cause d'un déficit de concurrence analogue. Bientôt aussi la Suisse?

Une intervention parlementaire actuelle veut un observatoire des prix qui, comme en France, recense et publie les prix et les marges. En Suisse le Surveillant des prix pourrait en principe assumer ça si c'est voulu par la politique. Il y a encore d'autres interventions en suspens pour plus de transparence des prix.

Votre rapport dit que le Bourgeon renchérit les denrées alimentaires bio de deux à cinq pour cent. Les droits de licence et d'utilisation de la marque du Bourgeon sont publics et se montent respectivement à 0,9 et 0,2 pour cent. D'où vient la différence?

La question n'est pas tout à fait correcte. Mon affirmation dans le rapport se réfère à la marge, pas au chiffre d'affaires. Les taxes Bourgeon sont en fonction du chiffre d'affaires.

Bio Suisse veut permettre aux fermes Bourgeon d'avoir de bons prix et un bon écoulement. Qu'est-ce que les agriculteurs-trices et leur Fédération pourraient faire pour que les marges descendent et que plus de gens achètent bio? Peut-être via la politique – mais cela n'est pas mon affaire.

Où alors on va vers le Surveillant des prix?

Tout le monde peut le faire.

Et comment ça continue maintenant?

Je maintiens ma proposition d'engagement volontaire. Je suis prudemment optimiste: Des conventions ou mécanismes de contrôle de ce genre pourraient être dans l'intérêt de tous ceux qui veulent montrer qu'ils ne considèrent pas le bio comme une machine à faire de l'argent.



Si rien ne change pendant longtemps, vous «consulteriez officiellement» la Commission de la concurrence. Qu'est-ce que ça signifie?

Je siège à la Comco avec voix consultative et j'y ai mentionné le thème des marges bio. Si je tombe vraiment sur des abus de prix et que j'aimerais les diminuer par un arrêté, je devrais consulter la Comco. Elle élaborerait une expertise sur le sujet pour savoir jusqu'à quel point la concurrence est limitée.

Vous allez continuer d'observer la situation. Comment?

Nous ne révélons pas sur quoi nous portons notre attention. Je ne peux et ne veux pas brûler les étapes. Je suis légalement tenu de trouver des régulations aussi consensuelles que possible et de mener des discussions avec tous les concernés.


Interview: Beat Grossrieder et Stephanie Fuchs

-  www.preisueberwacher.admin.ch > Documentation > Publications > Études & analyses > Vorabklärung des Preisüberwachtes betreffend die Preise der (Bio-)Lebensmittel im Detailhandel (DE)
-  www.preisueberwacher.admin.ch > Documentation > Législation > Loi fédérale concernant la surveillance des prix



Loi sur la puissance commerciale relative

En cas de concurrence limitée, les clients ont le droit de réclamer protection, mais depuis peu c'est aussi le cas pour les fournisseurs des entreprises puissantes s'ils en sont dépendants. C'est valable pour les fermes bio, car en Suisse elles ont peu de possibilités d'écouler leur marchandise. Si un producteur bio pense qu'il n'est pas rémunéré équitablement par un acheteur qui domine le marché, il peut déposer une plainte. Sur la base d'une nouvelle norme dans la Loi sur les cartels (art. 4 la 2bis) valable depuis début 2022. C'est la Commission de la concurrence Comco qui s'occupe de ce genre de plaintes. Le Conseil national a en outre accepté début mai quatre interventions pour plus de transparence des denrées alimentaires bio. Les coûts du bio, du conventionnel et de la PI doivent être prouvés séparément. La Confédération doit renforcer la capacité concurrentielle des produits qui sont meilleurs pour l'environnement et le bien-être animal. Une intervention exige, particulièrement pour la viande labellisée, plus de transparence des prix agricoles.

-  www.fedlex.admin.ch > Rechercher: «251»

Une fromagerie artisanale à la page

La fromagerie Amstutz produit du fromage depuis trois générations. Son produit phare est la Tête de Moine AOP, qui est également confectionnée en qualité bio.

Dans le petit village du Jura bernois Fornet-Dessous, un grand bâtiment domine. Une odeur de fromage remplit les narines dès que l'on s'approche de l'entrée. Bienvenue à la fromagerie du maître-fromager Menno Amstutz. En 1956, le grand-père de Menno Amstutz ouvre la fromagerie en produisant du gruyère avec environ 200 000 litres de lait par année. Depuis, la fromagerie Amstutz a bien évolué et transforme environ 8,5 millions de litres de lait par année pour l'entièreté de sa production. «Une semaine de production totale d'aujourd'hui correspond à une année de fabrication à l'époque de mon grand-père!», se confie Menno Amstutz. Entre temps, la fromagerie de Fornet-Dessous est caractéristique par sa production de Tête de Moine d'Appellation d'origine protégée (AOP), elle est l'une des neuf entreprises qui la confectionnent. En revanche, c'est pratiquement la seule à faire son équivalent en bio. À elle seule, la fromagerie représente 80 à 90 pour cent de la production totale de Tête de Moine AOP Bourgeon.

Impliqué dans la bonne marche de la fromagerie depuis sa tendre jeunesse, Menno Amstutz la reprend en 2018. Il se rend vite compte que le fonctionnement d'une telle entreprise doit reposer sur plusieurs personnes pour préserver un bon équilibre entre vie professionnelle et vie familiale. C'est pourquoi Christina Bachmann-Roth, fondatrice de Gaudis, un négociant en fromages et affineur, rejoint en 2022 la gouvernance et par-

tage le rôle de direction avec Menno Amstutz. Depuis, les deux entreprises ont fusionné. Avec des compétences et des visions très complémentaires, les deux collègues sont fiers d'être à la tête d'une fromagerie artisanale, familiale et innovante.

Une vieille histoire

Si vous habitez en Suisse, vous l'avez probablement dans vos placards, la planche en bois et son couteau métallique rotatif qui forme les rosettes de Tête de Moine. Ce fromage vient puiser ses origines à l'Abbaye de Bellelay. Les premières traces écrites de sa fabrication par les moines qui ont été retrouvées datent de 1192. Il a fallu attendre 1981 et l'invention d'un mécanicien suisse pour que l'on râcle la Tête de Moine avec la fameuse Girolle. C'est cet accessoire, apprécié des familles pour son côté ludique, qui met la Tête de Moine sur le devant de la scène et devient un produit phare de la fromagerie Amstutz. Dès que la filière a été créée en 2011, la fromagerie confectionne de la Tête de Moine AOP bio. Le père de Menno Amstutz produisait déjà en 1997 du Moron en qualité bio. À cette époque, c'était l'un des premiers à sauter le pas.

Le matériel de production comme les cuves, les moules et les bassines est adapté au volume de production de lait conventionnel. Comme l'explique Menno Amstutz, il y a trop peu de paysan-ne-s bio dans la région: «En raison des faibles quantités, nous devons transformer le lait bio en Tête de Moine conventionnelle les jours où il n'y en a pas assez pour un lot entier.» Malgré tout, les deux chefs sont satisfaits de l'évolution de leur entreprise, notamment de leur main-d'œuvre «jeune et créative». Christina Bachmann-Roth raconte fièrement: «Grâce à son projet de brevet de formation professionnelle, un de nos employés a fait recevoir à la fromagerie le prix de l'innovation de la part de l'interprofession Tête

À la fromagerie Amstutz, c'est en première étape des moules à gruyère qui sont utilisés pour modeler les Têtes de Moine. Photos: Emma Homère



de Moine pour sa culture sur petit-lait». Comme toute entreprise moderne, les employé-e-s travaillent majoritairement à temps partiel, et les 30 collaborateurs-trices de la fromagerie se partagent l'équivalent d'environ 20 temps pleins.

Du lait au fromage en 24 heures

Après s'être apprêté avec une charlotte, une combinaison et des bottes, c'est l'heure de la visite! Tous les matins, à l'aurore, la fromagerie reçoit le lait frais conventionnel et bio, qui seront affinés dans des circuits de production séparés. En accord avec la certification de l'AOP, le lait doit être transformé dans les 24 heures pour qu'il demeure cru. La distinction entre Tête de Moine AOP et Tête de Moine AOP bio réside uniquement dans la production de lait qui se conforme respectivement aux cahiers des charges d'IP Suisse et de Bio Suisse. Aussi, le lait doit provenir de la région de montagne du Jura bernois et les vaches sont nourries presque uniquement avec de l'herbe fraîche pendant la saison haute et du foin le reste du temps.

Dans les cuves en cuivre de 3000 litres chacune, le lait est chauffé à 31 degrés. Des ferments lactiques naturels y sont ajoutés pour l'affinage. Le lait est enrichi en présure, une enzyme naturelle qui fait cailler le mélange en une demi-heure environ, après quoi la masse est balayée par le tranche-caillé afin de la dégrossir. Ensuite, l'assemblage est chauffé à 48 degrés pour assurer son autoconservation. À la fromagerie Amstutz, par praticité et pour honorer son origine, le volume est transféré dans des moules à gruyère de 400 litres pour procéder au premier pressage.

De l'eau, du sel et un peu de brossage

Dans son esprit d'innovation, la fromagerie Amstutz recycle la chaleur générée par le petit lait pour la montée en température des cuves. Par la suite, les grandes meules sont découpées en 45 parties qui sont disposées dans des moules circulaires de la taille d'une Tête de Moine. Pendant une journée, les 900 moules sont pressés et retournés à la main. Cette étape

permet au lactose de se transformer en acide lactique par fermentation. Pendant 24 heures, les Têtes de Moine sont baignées dans un bassin de sel.


Ca y est, les fromages sont prêts pour la dernière étape: l'affinage. Il fait frais dans la cave spacieuse qui sent le fromage mûri et le bois d'épicéa. Cette fois à l'aide d'une petite machine, les Têtes de Moine seront régulièrement brossées avec de l'eau et du sel pendant deux mois et demi à quatre mois au cours de l'affinage en cave. Après un dernier contrôle de qualité par les expert-e-s de l'AOP, les fromages circulaires pourront être dégustés en Suisse et ailleurs. À part l'émblématique Tête de Moine AOP, la fromagerie produit également du Gruyère AOP, du Fornet, du Moron bio, du Montbautier, de la Tête dure et du Gran Duro IP Suisse, un fromage aux airs de parmesan, exclusif de l'entreprise Amstutz. Les deux jeunes gérants de la fromagerie admettent, avec un sourire complice, qu'il serait temps d'agrandir la cave, qui devient trop petite pour contenir tous leurs projets! *Emma Homère*

 www.fromagerieamstutz.ch



Les AOP et IGP

L'appellation d'origine contrôlée pour les produits agricoles et alimentaires a pris pied il y a des décennies, surtout en France. L'idée était de protéger les spécialités régionales contre les fraudes. L'enregistrement des appellations d'origine protégée (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) a été inscrit dans la législation suisse en 1997. Il se fait auprès de l'Office fédéral de l'agriculture. Les produits AOP/IGP doivent respecter les dispositions relatives à l'origine, au procédé et à la qualité de leur cahier des charges pour pouvoir utiliser la certification. Des organismes de certification indépendants en contrôlent le respect.

 www.aop-igp.ch

Malgré la belle grandeur de la cave, Christina Bachmann-Roth et Menno Amstutz ne peuvent bientôt plus y mettre toute leur production.



«Le bio doit être plus accessible!»

Raphaël Charles revient sur l'évolution du Département Suisse Romande du FiBL qu'il dirige depuis 2016. Le FiBL s'est depuis imposé dans le paysage technique et institutionnel agricole.

Comment votre parcours personnel vous-a-t-il mené à l'agriculture biologique?

Raphaël Charles: Après des études d'agronomie à l'École polytechnique de Zürich, j'ai intégré l'Agroscope Changins VD en 1994 avec des activités dans les «Systèmes de cultures» et j'ai pu travailler en collaboration parfois étroite avec le FiBL. Le fait d'avoir une approche «système», allié à une posture critique de scientifique, m'a permis de faire une prise de conscience progressive de certains enjeux globaux et de comprendre que l'agriculture biologique ouvrait des perspectives tout à fait prometteuses.

Pourquoi faut-il attendre 2016 pour voir l'émergence officielle d'un mouvement de recherche autour de l'agriculture biologique en Suisse romande?

L'émergence des institutions liées au bio est tardive comparativement au mouvement agronomique bio observé sur le terrain depuis plusieurs décennies. Les pionnières et pionniers du bio en Suisse sont en effet aussi des Romand-e-s. Cependant, commercialement parlant, notre région est longtemps restée à la traîne. Ce paradoxe peut être expliqué par l'approche très terroir des régions latines. Ensuite, il faut souligner le travail de fond réalisé par Maurice Clerc et Jean-Luc Tschabold du FiBL, avec Gerhard Hasinger et Josy Taramarcas d'Agridea,

sonne par grande thématique: économie dont micro-fermes avec Hélène Bouguin, arrivée avant 2016, grandes cultures avec Marina Wendling, arbo-viti avec Flore Araldi, production animale avec Nathaniel Schmid, santé animale avec Felix Heckendorn, président du FiBL France, alors que je me concentrais sur les sols. Nous avons aussi pu compter sur nos



Raphaël Charles est spécialiste en système de cultures.

Photo: FiBL

«Il est nécessaire de repenser les enjeux à un niveau alimentaire et pas seulement agricole.»

Raphaël Charles

mais aussi par Pascal Olivier de Bio Suisse et les organisations membres. Ils ont constitué un noyau historique dans le développement et la vulgarisation du bio en Suisse romande sur lequel Dominique Barjolle, alors vice-directrice du FiBL, a pu s'appuyer pour la création d'une antenne romande du FiBL.

Cette dernière ouvre officiellement en 2016, quel est alors le contexte pour le bio en Suisse romande?

Il était positif et soutenant, de la part de la pratique tout autant que des institutions publiques. L'Office fédéral de l'agriculture et la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires du canton de Vaud nous ont immédiatement confié des mandats. Cela nous a permis de développer notre assise en termes de compétences, de lancement. Nous avons ainsi pu disposer rapidement d'une per-

collègues francophones à Frick: Jacques Fuchs, Véronique Chevillat et Dominique Léville. L'accueil réservé par Agridea, qui nous loue des bureaux, a été très constructif. Nous avons pu rapidement et efficacement nous intégrer au tissu local agricole, en affichant notre volonté de travailler avec tous les acteurs de la profession.

Quelle stratégie de développement avez-vous ensuite suivie depuis 2016?

Nous avons appliqué un esprit de «start-up» à notre antenne devenue depuis un Département, avec un niveau d'exigences élevé pour tous les collaborateurs et collaboratrices, et en accordant autant d'importance au degré de compétence et d'autonomie qu'aux qualités humaines et sociales. Chaque année nous avons pu intégrer deux personnes supplémentaires à l'effectif, qui ont toutes démontré une volonté de s'engager hors du commun.

Quelle est désormais la vision pour le FiBL en Suisse romande?

Avec l'embauche ces dernières années de nouveaux collaborateurs et collaboratrices, nous avons pu poser les dernières

pièces du puzzle du Département: viticulture avec David Marchand, santé animale avec Pamela Stähli, pratiques expérimentales avec Robin Sonnard, durabilité avec Alice Dind, maraîchage avec Patricia Schwitter, enfin une alémanique, et alimentation avec Ludivine Nicod. Désormais, nous sommes actifs dans tous les domaines, de la fourche à la fourchette, que ce soit en matière de recherche appliquée ou de vulgarisation. Nous avons également pu nous implanter socialement et professionnellement dans ou à proximité de chacun des cantons romands où nous accompagnons des projets tournés vers l'agroécologie, l'alimentation durable et la protection des ressources.

Quelle est votre plus grande source de satisfaction, aujourd'hui, en tant que responsable de ce département?

De travailler quotidiennement avec une équipe compétente, soudée, extrêmement engagée, où les gens se sentent bien et s'épanouissent dans leur domaine d'activité. Je suis extrêmement reconnaissant pour cet état de grâce d'un point de vue humain. Je suis également fier d'avoir pu réaliser des projets main dans la main avec des paysannes et des paysans, des institutions ou des associations professionnelles. À titre d'exemple, Progrès Sol, qui s'est achevé fin 2022, après cinq années de collaborations avec Proconseil, un service de Pro-méterre, et des agriculteurs-trices conventionnels et bio du canton de Vaud.

Quels sont vos projets personnels en cours au FiBL Suisse romande?

Nous avons deux projets qui me tiennent particulièrement à cœur. Le premier soulève l'enjeu de la conservation de la qualité du sol en lien avec la gestion des adventices. Le projet «Adventisol» vise à faire le bilan de ces deux pratiques, à priori antagonistes, chez les pionnières et les pionniers de l'agriculture biologique de conservation. Le deuxième projet européen, «Intercrops values», cherche à établir des cultures destinées à l'alimentation humaine. La tâche principale de cette initiative est de démêler les vrais et les faux problèmes soulevés par les cultures associées. L'idée est d'associer le blé panifiable à la féverole alimentaire, rappelant que cette légumineuse fait partie du patrimoine culinaire alpin. Comme cela a été le cas pour le soja, la filière alimentaire de la féverole devra être développée.

De façon plus générale, quels sont, selon vous, les enjeux de l'agriculture bio en Suisse?

Premièrement, il faut rendre le bio accessible à toutes et à tous, et en cela je parle aussi bien de l'agriculture que de la consommation. Pour l'instant, le bio est encore trop enfermé dans une niche. Il s'agirait de repenser l'entière du secteur afin de le généraliser. Un deuxième défi de taille est, selon moi, de rendre visible les nombreux services que rend l'agriculture bio, par exemple la promotion de la biodiversité ou ses contributions sociales. Pour l'instant, le bio est souvent maladroïtement synonyme d'une agriculture sans pesticides dans l'esprit du grand public, et il est temps que cette simplification soit remplacée au profit d'un message de multifonctionnalité. Troisièmement, il est nécessaire de repenser les enjeux à un niveau alimentaire et pas seulement agricole. Je trouve que l'accent est trop souvent mis sur les paysannes et les paysans alors que les problématiques concernent tout autant la consommation. Pour finir, la recherche a besoin d'impliquer



Raphaël Charles (tout à gauche) et une partie de son équipe à la foire BioAgri, de gauche à droite Sara Guil, Ludivine Nicod et Nathaniel Schmid.
Emma Homère

les agricultrices et les agriculteurs encore plus intensivement qu'actuellement. Ces derniers-ères sont de mieux en mieux formés et il est essentiel de les intégrer davantage tant pour ce qu'elles et ils savent que comme prestataires de services. Quant à l'intégration des actrices et des acteurs de la chaîne alimentaire, tout reste à faire.

Interview: Claire Berbain et Emma Homère



À propos de la personne

Après des études d'agronomie et de production végétale à l'EPFZ, Raphaël Charles a fait à Lausanne un doctorat sur l'analyse de cycle de vie des pesticides. Il a ensuite travaillé 22 ans dans le groupe «Systèmes de grandes cultures» à Agroscope Changins VD. Depuis 2016, il est chef du Département Suisse Romande du FiBL, basé à Lausanne. *emh*

Voix et événements pour le jubilé des 50 ans

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

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

Jour après jour, le bio sort de terre.

La meilleure qualité bio depuis 30 ans.



naturaplan



Le bio, c'est dans notre nature.

coop

Pour moi et pour toi.



Récemment publiées

Le FiBL a récemment actualisé ou complètement réécrit quelques publications en français. Elles sont disponibles en téléchargement gratuit dans la boutique du FiBL. *tre*

shop.fibl.org

- Fiche technique «Mouches en bâtiments d'élevage: Connaissances de base et mesure de lutte»: N° art. 1271
- Fiche technique «Favoriser les abeilles sauvages: Assurer les rendements et la diversité des plantes»: N° art. 1258
- Faits et chiffres «Agriculture biologique et biodiversité: Impact de différents systèmes de culture sur la diversité biologique»: N° art. 1547
- Fiche technique «Protection des sols et rotation des cultures: Exigences de Bio Suisse et exemples de mise en œuvre»: N° art. 1319



L'oïdium du pommier est justement craint.

Fruits et vigne: Modèles prévisionnels

De nouveaux modèles prévisionnels pour les maladies fongiques des fruits et de la vigne qui ont été validés par le FiBL sont disponibles en ligne. Ils aident à cibler les traitements. Il y en a maintenant pour l'oïdium du pommier et la cylin-drosporiose du cerisier, et des modèles pour l'oïdium et la pourriture noire de la vigne sont prévus. *tre*

www.bioactualites.ch > Rechercher: «Pronostics arboriculture»

En route pour de nouveaux rivages

Après 29 ans au FiBL, Lucius Tamm a quitté l'Institut. Il l'a beaucoup marqué comme responsable du Département des sciences des plantes, comme vice-directeur et, à partir d'avril 2020, comme membre de la nouvelle direction tri-céphale. En cherchant des alternatives au cuivre et en menant de nombreux autres projets de recherches en protection phytosanitaire, il a fourni un important travail de développement pour l'agriculture bio. Lucius Tamm va travailler pour le Domaine Corporate Strategy d'Agroscope. Monika Messmer et Hans-Jakob Schärer ont repris la tête du département jusqu'à ce que le poste soit repourvu. Marc Schärer se réoriente lui aussi depuis fin avril. Il a démarré au FiBL en 2017 comme responsable des finances et de la comptabilité, et depuis avril 2020 il était aussi directeur du Département finances, ressources & administration. Il a marqué et fait avancer de gros pro-

jets comme la construction du nouveau campus du FiBL, l'élaboration du nouveau règlement du personnel et, de manière générale l'essor et la croissance du FiBL. Il utilisera désormais ses connaissances des finances et des prestations pour l'Akademischer Sportverband Zürich (ASVZ). Le FiBL les remercie tous deux pour leur grand engagement pour l'Institut et l'agriculture biologique. Un autre changement est prévu à la Direction pour fin 2013. Knut Schmidtke, qui est depuis avril 2020 Directeur pour la recherche, la vulgarisation & l'innovation, quittera le FiBL pour des raisons personnelles. Il assurera jusque-là la direction du FiBL avec Beate Huber, responsable du Département de la coopération internationale, et Jörn Sanders, responsable du Département des systèmes agri-alimentaires. Michel Keppler succédera à Marc Schärer à partir du mois d'août. *tre*



Marc Schärer, Knut Schmidtke et Lucius Tamm (de gauche à droite).

Essais de variétés de tournesol

L'industrie demande beaucoup de tournesol HO biologique. HO signifie «high oleic» et désigne une haute teneur en acide oléique qui rend l'huile plus résistante à la chaleur. Le choix des variétés dépend fortement des sites: Les régions brouillardieuses en automne ont besoin de variétés précoces, et les sites ensoleillés peuvent utiliser le plus haut potentiel de rendement des variétés plus tardives. Financé par les Contributions pour les grandes cultures Bourgeon, le FiBL mène depuis le printemps 2023 sur des exploitations privées des essais variétaux sur l'état sanitaire, la précocité et le rendement. Le but est de donner des recommandations pour différents types de sites. Des visites de cultures seront aussi organisées pour que plus de fermes bio cultivent du

tournesol (voir l'agenda). Le FiBL a aussi démarré cette année à trois endroits des essais de variétés de tournesol classique. Ils sont combinés avec des études sur les sous-semis qui augmentent la biodiversité et sur l'utilisation d'un robot pour les sous-semis tardifs. Le but principal est le développement de la filière de création de valeur pour le tournesol biologique suisse avec des partenaires dans la transformation du tournesol et avec une commercialisation par la Migros, qui finance aussi le projet. *tre*

www.fibl.org > Sujets/Projets > Base de données des projets > Rechercher: «10215» (HO) ou «90546» (classique) (DE et EN)

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda > Flugang: Sonnenblumen (DE)

Débats de l'AD: «génie» génétique et loup

Lors de leur assemblée de mi-avril, les délégués ont positionné Bio Suisse sur l'ingénierie génétique, les grands prédateurs, l'Initiative biodiversité et le modèle de formation «3+1».

Si on suivait la volonté de l'industrie correspondante, le matériel animal et végétal issu de nouvelles techniques génétiques comme Crispr/Cas ne tomberait plus sous le coup de la Loi sur le génie génétique. Les règles légales sur la vérification des risques avant la mise en circulation et sur la responsabilité de la fabrication n'auraient plus d'effets. Les produits génétiquement modifiés (GM) ne devraient même plus être déclarés. Adieu liberté de choix – pour tous: sélectionneurs, agriculteurs et consommateurs. Les coûts et les risques pour l'agriculture, les bénéfices pour l'industrie? Les délégués de Bio Suisse ont trouvé que c'est un no-go. Ils ont donc adopté à l'unanimité lors de leur assemblée printanière la «Résolution sur l'ingénierie génétique et les nouveaux procédés génétiques» et adressent à la politique des exigences claires. Bio Suisse s'implique ainsi activement dans le débat public.

Il était aussi incontestable que Bio Suisse devait rédiger une «position Bourgeon» sur le traitement réservé aux grands prédateurs. Un groupe de travail doit encore fournir des résultats avant les vacances d'été pour que la position soit présentée lors de l'Assemblée des délégués (AD) de l'automne. La discussion a été plutôt détendue, notamment parce que l'échec du référendum contre le renforcement de la Loi sur la chasse était déjà connu. Les tirs préventifs de loups problématiques seront donc autorisés. L'agriculture s'économise ainsi une nouvelle campagne de votation émotionnelle.

Biodiversité: Position, pas de recommandation

Le débat sur l'Initiative biodiversité était plus passionné. Le Comité avait décidé en janvier dernier de recommander le oui à l'Initiative pour les glaciers et à celle sur la biodiversité ainsi qu'à leurs contre-projets. Il avait renoncé à une recommandation sur l'Initiative paysage. Il voulait informer l'AD au sujet de ses positions. Vu que des informations importantes sur l'Initiative biodiversité et surtout sur son contre-projet n'étaient pas encore disponibles, Bio Ostschweiz réclamait que l'AD décide une recommandation de vote sur cette initiative populaire. Le Comité a confirmé que le débat parlementaire n'était pas encore terminé et qu'il n'était pas encore sûr si le contre-projet ou l'initiative ou les deux passeraient en votation. Il est donc revenu sur sa décision et a proposé de ne pas encore définir de recommandation de vote, ce que les délégués ont accepté.

Pour résumer la discussion, Bio Suisse va continuer de soutenir l'Initiative biodiversité et son contre-projet. Il s'agira de souligner en priorité les prestations que les fermes bio fournissent déjà pour la biodiversité, qui doit être encouragée par des mesures renforcées. Mais il faudra aussi aborder les aspects problématiques de l'initiative. Bio Suisse a quatre exigences pour le contre-projet:

1. Plus forte implication des cantons dans la définition des zones protégées
2. Pas de pourcentage fixe de zones protégées
3. Suppression de tous les éléments du patrimoine bâti
4. Rémunération adéquate des coûts supplémentaires pour l'agriculture

Modèle de formation «3+1» confirmé et renforcé

L'AD a confirmé la voie empruntée par Bio Suisse pour la révision de la formation agricole initiale. Les délégués ont continué de soutenir le compromis «Modèle de formation 3+1» avec une orientation en production végétale biologique. Bio Suisse doit exiger avec insistance l'amélioration demandée par Demeter dans le domaine de la mobilité et de la pratique d'attribution des apprenants. Il y a aussi accord pour les exigences complémentaires concernant les bases pluridisciplinaires: Elles doivent transmettre le principe de la globalité et les quatre principes fondamentaux de l'agriculture biologique.

La motion de Demeter pour une orientation bio globale comprenant la production végétale et la production animale n'a par contre pas été soutenue. *Martin Bossard, Responsable des affaires politiques, Bio Suisse*



Pas d'intervention dans le noyau cellulaire ni de nouvelles techniques génétiques. *Illustration: ASAGG*



Élection complémentaire et procès-verbal

Les délégués ont rendu hommage au travail de Comité de Claudio Gregori de Bergün GR, qui s'est retiré après neuf ans. C'est à une nette majorité qu'ils ont élu pour le remplacer au Comité la paysanne bio de montagne Rahel Beglinger-Urner de Mollis GL. Son élection est valable jusqu'à la fin de la mandature. Les élections de renouvellement pour les quatre années suivantes sont agendées pour l'AD du printemps 2024. Le procès-verbal de l'AD est en ligne. *sf*

www.bio-suisse.ch > Notre association > Fédération interne > Assemblée des délégués > Archive des procès-verbaux

Ingénierie génétique, biodiversité, loup

www.bio-suisse.ch > Notre attitude > En point de mire > Le génie génétique

www.bio-suisse.ch > Notre attitude > Société et politique > Initiative sur la biodiversité

www.bio-suisse.ch > Notre attitude > Société et politique > Le loup et l'agriculture biologique

→ Martin Bossard, Responsable des affaires politiques, Bio Suisse

martin.bossard@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 29

Wanted *projets bio novateurs*

Les producteurs, institutions et personnes peuvent s'inscrire jusqu'au 31 août pour le Grand Prix Bio Suisse 2023. On cherche des projets précurseurs et durables en relation avec le bio.

Cela fait bien sept mois que Jürg et Pascale Strauss ont eu le bonheur de recevoir le Grand Prix Bio Suisse 2022. Ils sont encore actuellement contactés à ce sujet. «Ce prix d'encouragement nous a apporté jusqu'à aujourd'hui de la notoriété sur la scène agricole suisse. Cette reconnaissance est toujours source de fierté, de joie et de motivation pour avancer», dit Jürg Strauss. Le couple des chefs d'exploitation de la ferme Strauss Bioagrikultur de Rickenbach ZH a été distingué pour son concept d'abonnement de céréales pour la vente directe des céréales de la ferme et des produits qui sont faits avec elles.

L'abonnement comporte beaucoup de produits: farines de blé, d'épeautre et de sarrasin, grains de blé, d'épeautre et d'avoine, graines de tournesol et de lupin, flocons d'avoine, pâtes – et même des œufs bio. La transformation est effectuée par deux moulins et une manufacture de pâtes situés tous trois dans la région. L'abonnement fonctionne de la manière suivante: Les clientes et les clients communiquent en ligne leurs besoins annuels avant la récolte en choisissant la grandeur du panier et la fréquence de livraison. Le paiement se fait à l'avance. Le rayon de livraison est de 20 kilomètres. Le prix comprend aussi une promenade sur le domaine qui permet d'en savoir plus sur l'origine des céréales achetées et les méthodes agricoles de la ferme bio.

À propos de méthodes agricoles: Une grande partie du montant du Grand Prix, 10 000 francs, passe dans deux projets: «Nous réalisons en ce moment un champ d'agroforesterie naturelle et un vignoble en vitiforesterie.» Quant à l'abonnement de céréales proprement dit, le couple aimerait développer l'assortiment et proposer davantage de légumineuses. Il est aussi prévu de prospecter de nouveaux canaux d'écoulement. «Nous aimerions que notre abonnement attire aussi des restaurateurs et des transformateurs», dit Jürg Strauss.

Le projet gagnant obtient l'attention des médias

Créé en 2006, le Grand Prix Bio Suisse entre actuellement dans sa prochaine édition. Les producteurs, transformateurs, commerçants, chercheurs et autres précurseurs peuvent dès maintenant poser leur candidature pour l'édition 2023. On cherche des projets ou des idées commerciales novateurs et durables dans le domaine du bio. Ce prix est décerné pour des prestations extraordinaires dans des domaines comme la sélection, la technique agricole, la recherche fondamentale, le développement de produits bio et de méthodes de transformation, mais aussi pour la régionalisation de la commercialisation et de la création de valeur, le développement d'une région touristique ou, de manière tout à fait générale, pour l'avancement de l'agriculture biologique.

Les projets déposés sont évalués par un jury indépendant qui tient surtout compte de la force d'innovation, de l'import-

tance pour la production bio, des avantages régionaux, écologiques et sociétaux, des chances d'avenir et du potentiel pour les relations publiques. Ce prix d'encouragement est doté de 10 000 francs, et Bio Suisse fait en outre connaître le projet gagnant aux médias et au grand public suisses. René Schulte •



Pascale et Jürg Strauss, ici avec leurs enfants, sont les lauréats du dernier Grand Prix Bio Suisse – et ils en sont toujours aussi fiers. Photos: mäd




La famille Strauss commercialise une grande partie de ses céréales en direct par un abonnement. À l'assortiment: farines, grains, pâtes et plus.



S'inscrire maintenant pour le Grand Prix Bio Suisse 2023

Inscrivez-vous maintenant avec votre projet bio pour l'édition de cette année du Grand Prix Bio Suisse. Délai d'inscription: 31 août 2023 par écrit, soit par courrier soit par courriel. La remise du prix se déroulera le 15 novembre à Olten SO dans le cadre de l'Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse. La Fédération attribue ce prix d'encouragement à des projets extraordinaires et précurseurs dans le secteur bio. Le formulaire d'inscription, le règlement et la composition du jury sont disponibles en ligne:

 www.bio-suisse.ch > Vivre Bio Suisse >

Événements > Grand Prix

→ Lukas Inderfurth, Bio Suisse

lukas.inderfurth@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 25

Mémo sur le climat



Sols riches en humus, renoncement aux engrais chimiques, production animale adaptée aux conditions locales – il y a de nombreuses raisons pour que l'agriculture bio soit plus respectueuse du climat que d'autres systèmes agricoles. Le nouveau mémo «Agriculture biologique et protection du climat» donne une vue d'ensemble des plus-values climatiques de la production Bourgeon. *schu*

www.bio-suisse.ch > Notre attitude > En point de mire > Le Climat

Bio Suisse dans le Top 5

Bio Suisse occupe de nouveau une place dans le peloton de tête du classement de réputation de l'institut d'études de marché GfK (Business Reflector 2023). Sur la liste des organisations à but non lucratif les plus renommées, Bio Suisse se trouve à la quatrième place et l'améliore donc d'un rang par rapport à l'année passée. Les trois premières places sont occupées par la Garde aérienne suisse de sauvetage Rega, la Fondation suisse pour paraplégiques et Médecins sans frontières. Spitex Suisse vient à la cinquième place. Bio Suisse réussit ainsi à imposer sa crédibilité de fédération des paysannes et paysans biologiques suisses dans un domaine qui est dominé par des organisations de la santé. GfK établit chaque année son classement sur la base d'une enquête représentative qui mesure la réputation des 20 organisations suisses à but non lucratif les plus connues. *schu*

GS Plantes ornementales

Après la démission de Kathrin Huber, Regine Kern Fässler, 52 ans, siège maintenant au Groupe spécialisé (GS) Plantes ornementales de Bio Suisse. Cette horticultrice de profession est ingénieure HES en horticulture et formatrice avec brevet fédéral. Elle a entre autres travaillé au centre agricole de Liebegg AG. Elle est depuis mi-2021 conseillère au FiBL pour les plantes ornementales et les plantes aromatiques en pots. *schu*



Regine Kern Fässler

Biomondo a une nouvelle fonction de vente

La plateforme de commercialisation Biomondo offre depuis peu une nouvelle fonction de vente très simple qui permet aux clientes et aux clients de déposer directement dans un panier de commande les produits qu'ils aimeraient acheter. Les fermes bio qui sont enregistrées sur Biomondo peuvent activer gratuitement cette fonction pour leurs offres. Elle peut être utilisée dès

maintenant pour toutes les nouvelles annonces. Lors de l'établissement d'une annonce, les productrices et producteurs bio peuvent maintenant indiquer l'état du stock. En cas de commande, la marchandise achetée est enlevée automatiquement du stock, donc la clientèle voit toujours si un produit est encore disponible et en combien d'exemplaires. L'introduction de cette nouvelle inter-

face de shop en ligne ne change rien au fait que les clientes et les clients communiquent toujours directement avec la vendeuse ou le vendeur quand ils font un achat. Le processus de commande déclenche un courriel qui informe la ferme sur la commande qui a été passée.

Bio Suisse

Activer la fonction de vente

- Connectez-vous à Biomondo avec votre nom d'utilisateur et votre mot de passe.
- Activez la fonction de vente dans le champ bleu quand vous y êtes invité après la connexion ou lors de l'établissement d'une nouvelle annonce.
- La fonction est maintenant disponible pour vous et vos clients. Vous recevez un courriel quand une commande est passée.
- Pour continuer de traiter les commandes, vous pouvez les télécharger sous forme de tableau.
- La facture peut être téléversée pour paiement anticipé ou jointe au produit livré pour paiement ultérieur.
- Des problèmes? Il y a dans le menu de biomondo.ch une précieuse fonction d'aide qui répond à beaucoup de questions. Si vous ne vous en sortez quand même pas, contactez-nous par courriel.

→ info@biomondo.ch

www.biomondo.ch



Le principe du panier d'achat (l'icône de caddy dans la ligne d'entête) simplifie les achats et les ventes.

Plus pour les fraises bio



Les coûts de production des fraises bio ont fortement augmenté. Photo: Claudia Frick

Fraises

Des représentants de la production et du commerce ont convenu fin avril d'augmenter les prix de référence pour les fraises bio de la saison 2023 de 45 ct./kg par rapport à l'année passée. Les coûts des principaux moyens de production ont de nouveau fortement augmenté l'année passée à cause de la situation mondiale. Cela comprend les dépenses pour l'énergie, les carburants, les engrais, les produits phytosanitaires, les matériaux d'emballage, la main-d'œuvre, les machines et les investissements généraux. Et en plus les intérêts sont partis vers le haut depuis quelques mois sur le marché des capitaux. Tout cela touche particulièrement durement la production bio et aggrave la situation financière des productrices et des producteurs. Selon des calculs du groupe de travail de la Fruit Union Suisse FUS sur la rentabilité des petits fruits, les coûts de production des fraises bio ont augmenté de 18,3 % entre 2022 et 2023. Une hausse des prix de référence était donc extrêmement importante pour les productrices et les producteurs. Il y a encore sur le marché du potentiel pour les variétés de fraises précoces et tardives. Le but est de prolonger la fenêtre de récolte. Le bulletin actuel des prix de référence est disponible en ligne.

Sabine Haller, Bio Suisse

www.bioactualites.ch/produits >
Fruits > Petits fruits

Viande d'égal

Le marché de la viande d'égal bio se trouve dans une situation hors du commun. Le premier trimestre 2023 présente de manière inhabituelle un net surapprovisionnement de ce marché. Plusieurs facteurs sont à l'origine de ce phénomène. Par exemple, l'abattage de nombreux animaux a été avancé à cause de l'été 2022 très sec et de la pénurie de fourrages qu'il a provoquée. Au début 2023, c'est venu en plus des abattages habituels et au total cela a fait trop. Il y a en outre une baisse d'écoulement dans la vente directe, et plus de bêtes de boucherie sont parties vers le commerce de gros et de détail. L'importation de grandes quantités de viande de bœuf complique encore la vente de la marchandise suisse, donc aussi de la viande de bœuf suisse labellisée. Le prix pour la viande AQ conventionnelle se situe à un bon niveau depuis décembre 2022, ce qui maintient une forte pression sur les prix de la viande produite en bio. La pression vient aussi de l'inflation en cours actuellement, car elle provoque une augmentation de la demande pour des labels moins chers. Cela est aussi confirmé par l'actuel arrêt de l'enregistrement de nouveaux producteurs pour le label Bœuf de Pâturage Bio de la Migros (Bio-Weide-Beef). Dans le but de diminuer le surplus, le secteur de la viande bio cherche des solutions en concertation avec le commerce.

Luca Müller, Bio Suisse

D'une lectrice

«Vaccins contre symptômes?»

À propos de la brève «Vacciner les abeilles?», Bioactualités 4 | 23

L'idée de la vaccination est venue d'une détresse sanitaire. Le Dr Jenner avait observé que les vachers infectés par la vaccine bénigne ne contractaient pas la variole, qui est mortelle pour l'homme. Les épidémies ont tué beaucoup de gens, et l'espoir de pouvoir les vaincre a provoqué une véritable euphorie.

La vaccination est au premier abord une réponse logique et apparemment salvatrice aux questions actuelles sur les maladies et le maintien de la vie. Au second abord, la maladie est un régulateur de notre voix intérieure que nous n'avons plus écoutée. La maladie apparaît quand nous ignorons nos conflits, quand ce que nous faisons est en contradiction avec notre volonté intérieure. Le Dr Enderlein disait déjà que nous concevons nous-mêmes des bactéries et des virus pour reproduire par la maladie le conflit qu'il s'agit de résoudre.

Si on considère qu'on vaccine depuis 220 ans et que cela est transmis génétiquement, on constate que la première génération de vaccinés s'était sortie de la problématique de l'encapsulation – par exemple sous forme de verrues, et que les hommes et les animaux actuels développent des encapsulations beaucoup plus grandes sous forme de tumeurs. Les hommes et les animaux n'ont encore jamais été aussi sensibles et malades qu'aujourd'hui. Ce n'est qu'après plusieurs générations que nous pouvons constater que les dégâts tardifs de la vaccination font empirer la maladie.

Les abeilles assurent la fertilité du monde végétal. Si les abeilles sont malades, c'est l'expression d'un environnement contaminé. Il faut considérer que la loque américaine et la varroase sont des symptômes qui font partie d'un tout et non les juguler avec une vaccination. Plus il y a de vaccinations plus il y a de déséquilibres et de maladies. Cela ne devrait-il pas nous inciter à emprunter des voies naturelles qui correspondent aux lois de la nature?

Bernadette Habermacher
Agricultrice bio, Oberkirch LU

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

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
Florence Araldi, FiBL
florence.araldi@fibl.org

Informations et inscriptions

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

Visite de grandes cultures spéciales

Grandes cultures spéciales (p. ex. lentilles, millet, tournesol H0 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

Visite: Cultures maraîchères et observation du sol

Cultures maraîchères et observation du sol: Cas d'un essai d'associations céréales-légumineuses semé en bandes alternées

Date et lieu

MA 4 juillet 2023, 9h30 - 12h00

Chez Gilles Berger, Ferme de Rovéréaz, Route D'Oron 127, 1010 Lausanne (VD)

Informations

www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Cépages résistants, voie d'avenir?

Dans le contexte de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, des programmes zéro résidus, du prix du raisin qui couvre à peine les coûts de productions, de la multiplication des zones non traitées (eaux, biotopes, riverains...), les cépages résistants peuvent apporter certaines réponses. La formation comprend une partie théorique, suivie d'une dégustation et d'une visite sur le terrain

Date et lieu

JE 27 juillet 2023
8h - 17h
Domaine du Caudoz (Agroscope), Pully VD

Informations

www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Plantes d'ornement

Cours de reconversion sur les plantes ornementales

Informations sur les bases, les arrière-plans et les principaux éléments-clés de la culture biologique des plantes ornementales, des vivaces, des buissons et des plantons de légumes. Pour les horticulteurs-trices intéressés par la reconversion, ceux qui sont en reconversion, les nouveaux collaborateurs-trices et les horticulteurs-trices Bourgeon expérimentés. La journée de cours peut être comptée dans les cinq jours de formation obligatoire pendant la reconversion à l'agriculture biologique. Le cours est donné en allemand et en français.

Date et lieu

JE 31 août 2023
9h15-16h,
FiBL, Frick AG

Renseignements, responsable

Regine Kern Fässler, FiBL
regine.kern@fibl.org

Inscription

Secrétariat des cours du FiBL
cours@fibl.org.

Petites annonces

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



biomondo

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

www.bioactualites.ch >
Actualités > Agenda

Divers, Rencontres

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.

Dates et lieu

23-25 juin 2023
Zofingen AG

Erfahrungsaustausch Hochstammanbau

Aktuelle Themen für den Hochstammanbau aus Forschung, Beratung und Praxis. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo

DO 17. August 2023
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung

Thierry Suard, FiBL
thierry.suard@fibl.org

Anmeldung

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

Erfahrungsaustausch Kernobst

Aktuelle Themen aus der Forschung, Beratung und Praxis für den Biokernobstanbau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo

FR 25. August 2023
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung

Fabian Baumgartner, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org

Anmeldung

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

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Gemüsebau

Aktuelle Themen für den biologischen Gemüsebau aus Forschung, Beratung und Praxis. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo
MI 9. August 2023
Ort noch offen

Kursleitung
Anja Vieweger, FiBL
anja.vieweger@fibl.org

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

Ackerbau, Futterbau

Flurbegehung DOK-Versuch

Im DOK-Versuch werden seit 1978 biologisch-dynamische, organisch-biologische und konventionelle Landbausysteme verglichen und reale Anbaumethoden in einem Parzellenmuster abgebildet – und an der Flurbegehung erläutert.

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

Auskunft, Leitung
Paul Mäder, FiBL
paul.maeder@fibl.org

Jochen Mayer, Agroscope
jochen.mayer@agroscope.admin.ch

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

Ökologie, Boden

Förderung der Bodenfruchtbarkeit

Probio-Fachanlass zur klimaschonender Landwirtschaft. Je fruchtbarer ein Boden ist, desto besser. Nicht nur für die Ertrags-sicherheit, sondern auch fürs Klima. Zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit können verschiedene regenerative Ansätze verfolgt werden, zum Beispiel minimale Bodenbearbeitung, ständige Durchwurzelung, ausgeglichene Nährstoffversorgung und pflanzenvitalisierende Massnahmen. Sie können nach dem Fachanlass abschätzen, welche Massnahmen für den eigenen Betrieb in Frage kommen und wie gross deren Effekt ist.

Wann und wo
FR 30. Juni 2023, 14–16 Uhr
Betrieb von Adrian Rubi, Ruswil LU

Veranstalter
Bio Luzern, BBN Schüpfheim,
Bio Suisse

Auskunft
André Liner
BBZN Schüpfheim
Tel. 041 485 88 46
andre.liner@edulu.ch

Anmeldung
probio.bioaktuell.ch > Agenda
Anmeldefrist: 25. Juni 2023

Biodiversitäts- förderflächen auf dem Acker

Ab 2024 müssen Betriebe mit mehr als 3 ha offener Ackerfläche mindestens 3,5 % Biodiversitätsförderflächen auf ihrer Ackerfläche anlegen. Wir besichtigen die Elemente auf dem Feld, erfahren, was bei Standortwahl, Anlage und Pflege zu beachten ist und lernen die Bedürfnisse der Zielarten kennen. Dreifach geführter eintägiger Kurs.

Wann und wo
① DI 29. August 2023
② FR 22. September 2023
③ MO 25. September 2023
Orte noch offen

Kursleitung
Véronique Chevillat und Theres Rutz, FiBL
veronique.chevillat@fibl.org

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

Invasive Neophyten

Neophyten können viele Schäden verursachen. An diesem Kurstag werden die aktuellen Listen vorgestellt und Informationen zum Umgang mit den neuen invasiven Arten vermittelt: Wichtigste Neophyten, gesetzliche Rahmenbedingungen, Bekämpfungsstrategien.

Wann und wo
DO 28. September 2023
FiBL, Frick

Kursleitung
David Frey, Brigitte Marazzi,
Info Flora

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

BIO

Actualités

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros, 55.– francs / étranger 69.– francs
- 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 43.– francs 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, edition@bioactualites.ch

www.bioactualites.ch



Aliment idéal pour les jeunes coqs

UFA 672

Aliment complémentaire aux graines

- Pour les jeunes coqs de tous les hybrides de ponte
- Sous forme de miettes pour une ingestion optimale
- Bonne croissance musculaire
- Pour des animaux en bonne santé

ufa.ch



NOUVEAU

Dans votre **LANDI**

Intéressés par des nouvelles bio? Abonnez-vous au Bulletin de *bioactualités.ch!*

BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio

Bocaux - pots avec couvercle + bouteilles

Pour toutes sorte 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

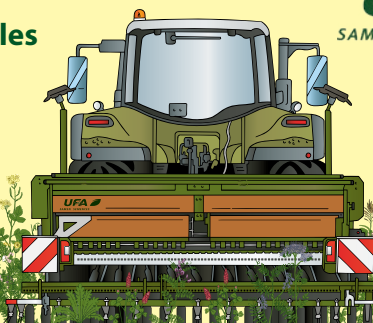
crivelliimballaggi@hotmail.com

QUALITÄTS-SAATGUT
BEST  **HUMUS**
SEMENCES DE QUALITÉ

Pour des sols fertiles
et plus d'humus

Engrais verts
de Semences UFA

UFA
SAMEN | SEMENCES



**ACTION: UFA Humus + UFA Lepha –
GRATUIT + 10 %**



Tous les mélanges d'engrais verts
sont disponibles en qualité bio
(sauf UFA Express et UFA Inka)