

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

7|23

À louer: ferme dans un environnement de recherche

Le site de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL à Frick (AG) comprend une ferme mixte biologique axée sur la production laitière. Le FiBL re loue cette exploitation orientée vers la recherche, possiblement à une communauté de fermières et fermiers. L'exploitation est dotée d'une grande maison avec jardin. La gestion de la ferme du FiBL requiert de solides connaissances et de l'expérience dans l'élevage de vaches laitières, la culture fourragère et les grandes cultures biologiques, un intérêt pour la recherche et le conseil, des compétences en communication, un esprit d'initiative et entrepreneurial ainsi qu'un intérêt pour les échanges. Le bail débute au plus tôt le 1^{er} janvier 2024 ou à une date ultérieure, à convenir ensemble. Le délai de dépôt des candidatures est fixé au 30 septembre 2023.

Plus d'informations:



www.fibl.org > À propos de nous > Carrière > Offres d'emploi > Offre d'emploi (en allemand)

Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL)
Ackerstrasse 113 | 5070 Frick | Suisse

Labinor N 10

Engrais organique Azoté, provenant de substances animales riches en kératine (poils, crins, etc. ...) présenté sous forme de **granulés**, totalement assimilables.

- 10 % Azote, 70 % MO
- Pour céréales, maïs, colza, maraichages, vignes
- Epannage propre, **prix intéressant**

Demandez une offre à

Vitistim Sàrl, rue du Rhône 12, 1963 Vétroz
Tél. 079 628 39 56
vitistim@vitistim.ch
(ou chez Mühle Rytz AG)



**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
crivelliemballaggi@hotmail.com

Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D), Bioattualità (I)
32^{ème} année, 2023
Numéro 7 | 23 du 15.9. 2023
Le magazine paraît dix fois par année dans chacune des trois langues.

Abonnement annuel CH: Fr. 55.-
Abonnement autres pays: Fr. 69.-
www.bioactualites.ch >
Actualités > Magazine

Tirage

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

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

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Rédaction du Bioactualités

René Schulte (*schu*),
Rédacteur en chef, Bio Suisse
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
Emma Homère (*emh*), Bio Suisse
Jeremias Lütold (*ju*), FiBL
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 36

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

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 indication contraire et sauf les textes de *cb* et *ehm*)

Publicité

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

Abonnements et édition

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

Télécharger le magazine (PDF)

www.bioactualites.ch >
Actualités > Magazine
Utilisateur: bioactualites-7
Mot de passe: ba7-2023
www.bioactualites.ch

Couverture: On a généreusement coupé les plantes lors de la récolte. Il s'agit d'un champ pour la production de cœurs de salades. Est-ce que ce sont simplement des restes de plantes ou déjà du gaspillage alimentaire? Nos articles de fond à partir de la page 6. Photo: Yvonne Kiefer-Glomme

Tables des matières

À la une

Gaspillage alimentaire

- 6 Valoriser c'est bien, éviter c'est mieux
- 8 Résidus de récolte, pertes de stockage
- 11 Interview avec l'expert en gaspillage Claudio Beretta
- 12 Du museau à la queue

Agriculture

Sécurité du travail

- 14 Plus de prévention, moins d'accidents

Intrants

- 16 Charbon végétal: expériences pratiques
- 17 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

Transformation

- 18 Le Japon à Genève

FiBL et Bio Suisse

FiBL

- 22 50 ans du FiBL: Interview avec Monika Baumann
- 25 Nouvelles

Bio Suisse

- 26 Nouvelles
- 28 Numérisation et protection des données dans l'agriculture biologique

Secteur bio

- 29 Sommet et symposium pour le monde bio de demain

Rubriques

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

Pas dans l'assiette!

Pendant mon enfance, dans les années 1970/1980, on disait «Il faut manger ce qu'il y a dans l'assiette». On ne pouvait pas sortir de table avant. C'était souvent pénible pour nous. Sur-tout quand l'un d'entre nous n'aimait pas ce qu'il y avait – trop amer, trop salé, trop fade, trop sec, trop mou! Maintenant on pourrait compter cette obligation parmi les méthodes d'éducation devenues obsolètes. Je suis plus nuancé. Je suppose que les aliments avaient alors une plus grande valeur. On les estimait pour ça et nous, les enfants, nous devions en être reconnaissants. D'abord parce que nos parents devaient travailler dur pour qu'il y ait quelque chose sur la table, ensuite parce qu'on ne voulait pas jeter un aliment alors qu'il y a de la famine ailleurs. Il y a bien sûr encore des familles pauvres et des gens qui souffrent de la faim. Il est d'autant plus incompréhensible que nous traitons les aliments comme marchandise de masse et produits à jeter. Soyons honnêtes, le gaspillage alimentaire (food waste) et les pertes d'aliments (food loss) sont des problèmes de notre société de consommation qui ne datent pas d'hier. Les consommatrices et les consommateurs veulent trouver du matin au soir dans les magasins de la marchandise impeccable et aux normes; et le commerce de détail exige de l'agriculture qu'elle livre cela en quantité suffisante; avec pour conséquence que des tonnes de légumes et de fruits restent dans les champs et les vergers parce qu'ils sont trop gros, trop difformes, trop légers ou avec des taches et des bosses. C'est un défi supplémentaire pour l'agriculture biologique car elle est plus sensible et plus risquée. Mais les consommatrices et les consommateurs sont-ils vraiment coupables? Lisez nos articles de fond à partir de la page 6 et formez-vous votre propre opinion.



René Schulte, Rédacteur en chef



Dit



«La plupart ne veulent pas de reins, de la rate, des poumons ou du cœur, donc tout ceci va dans notre viande pour animaux.»

Martin Schmitz, Boucherie bio Ueli-Hof à Ebikon LU

→ Page 12

Compté

321

accidents mortels sont survenus en dix

ans, entre 2012 et 2021, dans l'agriculture suisse.

→ Page 14

Vu



Malgré le parasol ouvert, le travail des conseillères et conseillers en grandes cultures du FiBL n'avait rien d'une sieste. L'équipe de rédaction du Bioactualités n'est pas non plus restée inactive et se réjouit de cette première édition après la pause estivale. *Photo: Matthias Klaiss*


Légumineuses en ligne

Réussir à cultiver, à transformer et à commercialiser des légumineuses n'est pas forcément simple. Le nouveau site web Legume Hub Swiss regroupe des informations pratiques pertinentes pour les actrices et acteurs de l'agriculture, de l'industrie, du commerce, de la science et de la politique. En tant que plateforme d'information, le projet précédent Lupino Suisse donnait des informations seulement sur les lupins. Legume Hub Swiss couvre par contre maintenant l'ensemble des besoins d'échanges autour des légumineuses. Ce site a été créé en partenariat par le FiBL, le Strickhof, la Sélection Céréalière de Peter Kunz et Donau Soja. *jl*

 swiss.legumehub.eu



Un avenir sans tourbe?

Sans énergie fossile, tourbe ni coco mais certifié bio et efficient? Au Campus Grüental de la ZHAW à Wädenswil, le Substratforum 2023 se posera la question: Les productrices et les producteurs peuvent-ils remplir ces exigences? Lors du forum, des spécialistes discuteront des dynamiques des éléments nutritifs, de la rentabilité et des alternatives à la tourbe. Il aura lieu le 13 octobre 2023, délai d'inscription: 2 octobre. Le tarif du congrès est de 210.– Fr. (120.– Fr. pour les apprentis et les étudiants) et comprend le repas et les documents. Ce forum est organisé par le groupe de recherche «Hortikultur». *jl*

 www.zhaw.ch
Rechercher: «Substratforum» (DE)

Marchés bio de Romandie

Le traditionnel Marché bio du Jura se déroulera à Saignelégier JU du 16 au 17 septembre de 9 à 18 heures. L'entrée est libre comme elle l'a toujours été. Quelques 80 productrices et producteurs de toute la Suisse sont attendus. Le programme-cadre comprend des exposés (p. ex. sur la transformation du chanvre par l'entreprise familiale Konoï de Meyrin GE, qui fabrique entre autres des yogourts et des glaces à base de chanvre). Il y aura le samedi 23 septembre de 9 à 17 heures sur la Place Georges-Python à Fribourg, le marché bio d'automne auquel une trentaine de fermes bio de la région participent. *jl*

 www.marchebiojura.ch
 www.marchebio-fribourg.ch

Agridea: Directeur

À partir de 2024, Lukas Kilcher succédera comme directeur d'Agridea à Ulrich Ryser, qui a quitté la centrale de vulgarisation fin août 2023. Lukas Kilcher dirige depuis 2013 l'Ebenrain-Zentrum de Sissach BL pour l'agriculture, la nature et l'alimentation. Il a déjà travaillé auparavant 20 ans au FiBL, et cela entre autres au sein de la direction ainsi que pour la rédaction du magazine Bioactualités. *jl*



Lukas Kilcher

Bio Inspecta: Présidente

La Conseillère aux États Adèle Thorens Goumaz (Verts) remplace Peter Jossen à la présidence du conseil d'administration de Bio Inspecta. La politicienne habite dans le canton de Vaud où l'organisme de certification est logé à Étagnières – en plus de Frick AG et de Lugano TI. Et Elvira Bieri, ancienne directrice du groupe de vérification des marchandises SGS Suisse de Genève, rejoint le conseil d'administration. *jl*



Adèle Thorens Goumaz

Agroforesterie

Les arbres fixent du carbone et sont un facteur important dans la lutte contre le réchauffement climatique. Silvo Cultura a lancé avec Myclimate un projet d'encouragement de l'agroforesterie qui doit durer jusqu'en 2027 et s'adresse selon un communiqué aux entreprises agricoles qui veulent planter des arbres sur leurs surfaces. Ce projet officiellement nommé «Programme régional de protection du climat par l'agroforesterie» comprend des conseils pour le design de plantation, le choix des espèces, la plantation et l'entretien. Les exploitations reçoivent en outre une aide d'investissement sous forme d'une contribution par arbre planté. Les productrices et producteurs peuvent compter complètement les économies de CO₂ dans leur bilan climatique (pas de commerce de certificats CO₂). *schu*

www.myclimate.org/agroforst

Des pièges à mouches attrapent des chauves-souris

On trouve souvent des chauves-souris collées sur les pièges à mouches pendus dans les stabulations. 15 des 30 espèces de chauves-souris que compte la Suisse sont sur liste rouge. Les chauves-souris ont un faible taux de reproduction – un petit par année. Ces piègeages involontaires peuvent influencer négativement toute la population. La fondation Fledermausschutz, représentée en Suisse romande par le Centre de coordination ouest pour l'étude et la protection des chauves-souris (CCO), demande de renoncer à utiliser ce genre de pièges. Favoriser dans les stabulations des auxiliaires, comme les mésanges par

exemple peut aider à résoudre le problème. Si on trouve une chauve-souris qui est piégée par la colle, il faut découper soigneusement le morceau de piège en portant des gants contre les morsures. Le CCO demande de déposer les chauves-souris dans un carton et d'appeler immédiatement le numéro cantonal d'urgence mentionné sur son site. Il ne faut en aucun cas libérer soi-même les chauves-souris des pièges car ces essais de libération provoquent facilement des fractures et d'autres blessures. *jl*

institutions.ville-geneve.ch/fr/cco > SOS chauves-souris



Fiers: Hansjörg Schneebeli, Ruth Schüpbach, Christian Jeremias et Hans-Ulrich Held (dgäd).

Biofarm construit

Biofarm a fêté le 4 juillet 2023 le premier coup de pelle pour la construction de son nouveau siège. Le bâtiment de quatre étages coûtera 10 millions de francs et comprendra des locaux de stockage et congélation, diverses installations et des bureaux. La coopérative mentionne qu'elle se dote ainsi de l'espace nécessaire pour des places de travail au goût du jour pour ses 40 collaborateurs et collaboratrices. Le vieux bâtiment de Kleindietwil BE ne correspond plus depuis longtemps aux besoins de Biofarm. Pour le président Hans-Ulrich Held, la nouvelle construction est un développement logique: «Nous continuons de bâtir sur nos fondations cinquante-annaires pour encourager l'agriculture biologique car nous croyons au mouvement bio et au marché bio.» *schu*



Les pièges collants n'attrapent pas que des mouches.



**Valoriser c'est bien,
*éviter c'est mieux***

Les pertes de denrées alimentaires sont un problème éthique, écologique et économique. Diverses initiatives et un plan d'action fédéral interviennent.

Plus d'un tiers de la production agricole pour la consommation suisse de denrées alimentaires se perd entre le champ et l'assiette. Cela fait 2,8 millions de tonnes par année. Une étude de Ecole Polytechnique Fédérale Zurich (EPFZ) de 2019 estime que 20 pour cent sont dus à l'agriculture, 35 pour cent à la transformation, 10 pour cent au commerce, 7 pour cent à la restauration et 28 pour cent aux ménages. «Ces pourcentages montrent seulement où les pertes se commettent, mais rien sur leurs causes», souligne Claudio Beretta, co-auteur de l'étude.

L'Office fédéral de l'environnement considère comme pertes d'aliments ou food loss toutes les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine qui ne sont pas consommées par des humains. On parle de gaspillage alimentaire ou de food waste quand ces pertes sont évitables. Mais Claudio Beretta relativise: «Vu qu'il est difficile de faire la différence entre food waste et food loss, en Suisse les deux expressions sont utilisées comme synonymes.»

«L'agriculture biologique est en meilleure position»

«Pour éviter le gaspillage, il faut intégrer toute la filière de création de valeur et il faudrait activer tous les leviers possibles, y compris la planification et la réalisation des cultures», dit Claudio Beretta (voir aussi l'interview à la page 11). Car l'optimisation des pertes d'aliments ne peut améliorer qu'une fraction de l'impact écologique qu'elles provoquent. Les pertes peuvent être plus importantes en agriculture biologique vu que les risques de production sont plus élevés. En contrepartie, les effets écologiques négatifs liés à la production sont plus faibles qu'en agriculture conventionnelle. «Il faut considérer l'écobilan global. J'estime que, quand on considère les choses globalement, l'agriculture biologique est nettement mieux placée.»

Le Conseil fédéral a adopté en 2022 un plan d'action dont le but est de diviser par deux les pertes alimentaires évitables d'ici 2030 par rapport à 2017. La Confédération a signé pour cela un accord intersectoriel avec les entreprises et associations du secteur alimentaire. Des groupes de travail doivent échanger des connaissances et élaborer des systèmes de monitoring et des objectifs de réduction. S'y rajoutent des mesures volontaires de l'économie et des pouvoirs publics. Le principal partenaire de mise en oeuvre est l'initiative intersectorielle «United Against Waste» (UAW); pour le bio, c'est Bio Suisse qui s'en occupe. Le Conseil fédéral veut des premiers résultats en 2025. Les pertes évitables de denrées alimentaires doivent être diminuées de 25 pour cent d'ici là. Si les mesures introduites ne suffisent pas, il se réserve la possibilité d'introduire de nouveaux instruments pour la phase de 2026 à 2030.

«Phase embryonnaire» recensement des données difficile

«Le recensement des données de l'agriculture est dans une phase embryonnaire. Il n'y a pas de groupe de travail. Et l'Union suisse des paysans n'as pas encore signé l'accord intersectoriel», dit Claudio Beretta. Il est en outre plus difficile de récolter des données fiables dans l'agriculture parce qu'il faut des méthodes hétérogènes pour différentes cultures. C'est plus simple dans le commerce de détail parce qu'il y a peu d'acteurs avec une grande part de marché et qu'ils utilisent des systèmes électroniques de gestion des marchandises. Il y a des projets pilotes dans la transformation et la restauration.

Bio Suisse a signé l'accord et est membre de l'UAW. Elle soutient des projets pour éviter le gaspillage alimentaire, par exemple pour la viande et les aliments fourragers, encourage la conscience de la valeur des denrées alimentaires et a lancé des formations dans le domaine de la restauration. *Yvonne Kiefer-Glomme, journaliste indépendante* •

Si un légume comme ce brocoli ne remplit pas les normes de qualité exigées, il est considéré comme invendable et la plupart du temps jeté déjà dans l'entreprise agricole. *Photo: Yvonne Kiefer-Glomme*



Informations et mesures de la Confédération

La Confédération s'occupe à plusieurs niveaux du thème des pertes de denrées alimentaires. Il y a à l'Office fédéral de l'environnement entre autres l'étude de l'EPFZ «Lebensmittelverluste in der Schweiz» (2019, DE, avec résumé en français), le plan d'action de la Confédération contre le gaspillage alimentaire ainsi que l'accord intersectoriel entre la Confédération et les acteurs de l'industrie alimentaire.

www.ofev.admin.ch > Thèmes > Déchets > Déchets alimentaires

Initiatives privées et sectorielles

Des organisations et initiatives sans but lucratif et le secteur alimentaire s'engagent aussi contre le food waste et le food loss.

www.foodwaste.ch
www.savefood.ch
www.toogoodtogo.com
www.united-against-waste.ch
www.bio-suisse.ch/foodwaste

Deux guides pour l'industrie

Le «Datierungs- und Abgabelaufgaben der ZHAW (2021) zur Reduktion von Lebensmittelverlusten» propose à la production, à la transformation et au commerce des recommandations pour les dates de conservation et de péremption (encadré page 13). Elles ont été élaborées sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires.

www.foodwaste.ch/haltbarkeit > Gesetz & Wissenschaft (DE)

Recherches du FiBL

Plusieurs chercheurs du FiBL s'occupent du thème des pertes d'aliments et de la sécurité alimentaire.

www.fibl.org > Rechercher: «Food Waste»
www.fibl.org > Rechercher: «Feed no Food»

Résidus de récolte, *pertes de stockage*

Le maraîchage bio est exigeant et les pertes de denrées alimentaires sont une réalité quotidienne. Coresponsables: le commerce de détail ainsi que les consommatrices et consommateurs.

Du brocoli au poivron en passant par le cresson – à Fehraltorf dans l'Oberland zurichois, Gerber Bio Greens cultive une grande palette de légumes selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Après la récolte, l'entreprise livre la marchandise nettoyée, emballée et étiquetée aux détaillants suisses. «Notre modèle d'affaires est conçu selon les besoins des grands distributeurs», dit le propriétaire et maître-horticulteur Christian Gerber en marchant dans un champ de salade récolté. «Nous ne sommes pas une exploitation avec du bétail, ce qui serait écologiquement souhaitable, et nous ne pouvons donc pas utiliser les résidus de récolte comme fourrages.» Quand le maraîcher de 50 ans compare le nombre de plantes qu'il sème et ce qu'il peut en vendre à la fin, les deux chiffres sont nettement différents: «Chaque processus de travail est lié à des pertes d'aliments. Il s'agit soit de résidus de récolte, de déchets de nettoyage, de pertes de stockage ou de pertes dues à la nature, aux normes et au marché», dit-il. Les causes sont multiples et l'agriculture ne peut en éviter qu'une partie. C'est pourquoi il préfère parler de pertes que de gaspillage, donc de food loss au lieu de food waste, car le dernier suppose une action.

Par exemple, les conditions de croissance ont été difficiles cette année pour la salade pommée: Il y a eu de longues périodes de pluie en avril-mai, et en juin il a fallu arroser à cause du manque de précipitations. Il s'agit quand même d'une bonne culture. Ne sont restées sur le champ que des salades trop petites, avec trop de feuilles bordées de brun, des doubles-têtes ou qui sont pourries à l'intérieur. «Les petits exemplaires pourraient être récoltés plus tard, mais ils restent sur le champ car cela demanderait trop de travail. Ils sont labourés et servent au compostage de surface, car cela permet mieux d'économiser des ressources», dit Christian Gerber.

Symptôme typique de surabondance

Il est frappant que les feuilles inférieures de toutes les salades récoltées aient été laissées sur place. Le producteur explique que cela vient du fait qu'il s'agit d'un champ pour les cœurs de salades, qui sont appréciés parce qu'ils causent moins de déchets en cuisine. «Selon la perspective du gaspillage alimentaire, ce produit est un symptôme typique de surabondance: Avant l'emballage, la salade est nettoyée jusqu'au cœur et ne représente plus qu'un tiers de ce qui a été récolté.» Les feuilles en trop finissent dans la compostière de la ferme et pas, comme certains le voudraient, dans des sachets de salades précoupées. «Il y a pour elles des canaux de production séparés», souligne Christian Gerber. La même chose est valable pour le poireau et le céleri branche.

Sur le champ d'oignons frais récemment récolté on voit surtout des mauvaises herbes. Au bord il y a des oignons

Méchant plastique? Les radis emballés restent plus longtemps frais, sinon les feuilles se fanent et tout finit dans les déchets. Photos: Yvonne Kiefer-Glomme



trop petits. «Nous n'avons pas pu sarcler en avril parce qu'il a fait trop humide pendant plusieurs semaines. Sans ce travail préliminaire, il y a trop peu de ressources humaines pour tout désherber à la main et nous devons accepter une moins bonne récolte», explique Gerber. C'est le cas seulement parce que la mauvaise herbe a affaibli la croissance des oignons. «Je ne considère cependant pas ces pertes naturelles pendant la culture comme du food loss. À mon avis on ne peut parler de denrées alimentaires qu'après la récolte», commente le producteur. Sinon l'agriculture biologique risque d'être moins bien placée pour les pertes de denrées alimentaires que la production conventionnelle à cause des plus grands risques de production.

Pertes dues au marché

On entend un bruit d'avion au-dessus du champ de courgettes qui se trouve juste à côté de l'aéroport de Speck-Fehraltorf. «Cette culture est un bon exemple pour les pertes dues au marché», explique le maraîcher. «Les grands distributeurs veulent que nous puissions livrer des courgettes sans interruptions pendant toute la saison – indépendamment des facteurs de production comme la météo. C'est d'ailleurs le cas pour tous les légumes.» En cas de problèmes de livraison, le commerce de détail se tourne vers l'importation. «On ne peut empêcher ça qu'en échelonnant les cultures et en incluant une certaine surproduction. Mais nous n'obtenons pas de garantie d'écoulement pour les surplus qui en découlent», dit Christian Gerber. «S'il y a des canicules en été, les plantes forment encore plus de fruits. Nous devons les récolter avant qu'ils soient trop gros, fatiguent les plantes et empêchent la suite de la récolte.»

Trois containers de courgettes trop grandes se trouvent devant l'entrée de la halle de tri. «Elles ont été récoltées un jour trop tard. Maintenant elles sont invendables car elles ne correspondent pas à la norme. Il s'agit en plus d'une surproduction, alors ces courgettes finissent dans notre compost», dit Christian Gerber. On pourrait très bien travailler indus-



«À mon avis on ne peut parler de denrées alimentaires qu'après la récolte.»

Christian Gerber, Gerber Bio Greens

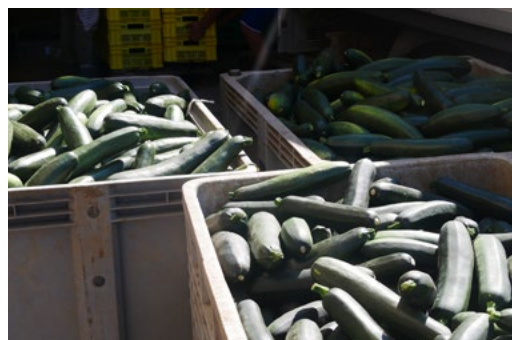
triellement ces surplus ou les rendre conservables pour les consommer en hiver. «Mais il n'y a pas de marché pour cela car l'assortiment annuel complet du commerce de détail provoque une segmentation du marché avec des canaux de production et de transformation spécialisés.»

Du plastique contre le gaspillage alimentaire

La sélection et l'emballage des légumes s'effectuent dans la halle de préparation de Gerber Bio Greens: Deux collaboratrices enlèvent les feuilles inférieures des salades. Si les salades sont trop légères ou fortement infestées de pucerons, elles sont enlevées, hachées et mises au compost. La marchandise vendable est placée dans des caisses en plastique



Hors norme: Chez Gerber, les brocolis trop petits et ...



... les courgettes trop grandes finissent au compost.

et stockée en chambre froide jusqu'à la livraison. Juste à côté, des employés préparent les oignons frais. Le diamètre, la couleur ou la ramification de beaucoup de plantes ne correspondent pas aux normes de qualité et elles finissent aussi au compost.

Sur un tapis roulant, des bottes de radis sont emballées dans du plastique. Le bio et le plastique ne vont pas très bien ensemble, mais: «Les consommatrices et les consommateurs achètent les radis selon l'apparence de fraîcheur des feuilles. Si elles sont fanées les bottes sont refusées même si les racines sont encore bonnes. Le plastique protège donc le produit et contribue à éviter le gaspillage alimentaire, ce qui à son tour influence positivement l'écobilan global», dit le producteur de légumes.

Les halles de stockage sont à côté du secteur de préparation. Les légumes, par exemple les céleris, y sont conservés pour être vendus plus tard. «10 à 50 pour cent de la marchandise se corrompent pendant le stockage. Ce sont les seules pertes que nous prenons en compte, car c'est seulement comme ça que nous pouvons approvisionner le marché assez longtemps», résume Christian Gerber. *Yvonne Kiefer-Glomme, journaliste indépendante*



Gerber Bio Greens, Fehraltorf ZH

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 1996

Surface agricole utile: 80 ha, dont 3 ha de serres

Cultures: Grand assortiment de légumes frais et de garde (en tout 18 cultures)

Commercialisation: Commerce de détail

Main-d'œuvre: 40 employés et 30 saisonniers

www.gerber.ch/bio-greens (DE)



Sluxx® HP

Appât biologique contre les limaces

- Densité élevée d'appâts (60 granulés/m²) et excellente efficacité
- Inoffensif pour les organismes non ciblés
- Haute visibilité et moins de moisissures



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

Biorga

Stickstoffdünger pelletiert
 Engrais azoté pelletisé
 Concime azotato formellato

25 kg

Quick

25 kg

by *Hauert*

Engrais organique
 pour les cultures biologiques.

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 Feller, Oberogg A	076 683 61 15
Pily Merano, Rebstein SG	079 339 24 78
Adrian Schupp, Wila ZH	076 361 48 60

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

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

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

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

Profitez dès maintenant du prix de la vache bio Silvestri !

Mühle Rytz AG
 Agrarhandel und Bioprodukte

**Recherché:
 Blé panifiable
 reconversion**

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

«Souvent un problème d'interface»

L'expert environnemental Claudio Beretta parle des pertes de légumes, de leurs causes et des mesures à prendre.

La forme, le poids et l'apparence des produits naturels varient. S'ils ne correspondent pas à la norme, ça cause des pertes. Comment voyez-vous à ce propos les modifications des normes pour les légumes suisses?

Claudio Beretta: Elles sont un pas dans la bonne direction, mais un très petit. On a seulement mis par écrit la zone de tolérance existante. Pour les légumes de transformation, les exigences dépendent surtout de normes techniques. Mais les nouvelles technologies permettent de plus en plus aux machines de transformer de la marchandise «informe». Pour les légumes de table, des exigences d'emballage entre aussi en jeu. Les normes actuelles reflètent essentiellement les attentes des consommatrices et des consommateurs. Le commerce de détail a créé ces attentes en les habituant à des produits toujours plus parfaits.

Une autre attente est la disponibilité permanente d'un large assortiment. Que provoque-t-elle?

Dans les magasins, la disponibilité permanente et l'offre de produits pseudos parfaits exercent sur la clientèle un effet d'habitude qui débouche sur des attentes. Et la marchandise importée au moins aussi présente que les produits saisonniers suisses empêche souvent les clientes et les clients d'acheter local et de saison. Et en plus le commerce de détail incite à coups d'offres de pur marketing les ménages à acheter de trop grandes quantités.

Quels concepts de vente recommanderiez-vous donc?

Les détaillants devraient mettre très bien et de manière attractive en avant tous les produits locaux, saisonniers et en surplus. La même chose est valable pour les produits dont la date de conservation ou de péremption approche. Ils pourraient même être proposés moins cher. Tout le reste devrait rester plus en arrière. Pour la marchandise de deuxième classe, il faudrait en outre décider pour chaque produit s'il convient pour le commerce de détail ou plutôt pour la transformation. L'offre doit en tout cas se stabiliser de manière à ce que la marchandise de deuxième classe rapporte au moins autant de plus-value que les produits de première classe vendus par les productrices et les producteurs.

Comment pourrait-on améliorer la perméabilité du marché de la production à la transformation?

Soit l'interprofession décide de ne plus se permettre des produits qui engendrent beaucoup de pertes de denrées alimentaires, soit elle trouve une méthode de transformation pour les flux secondaires. On pourrait ainsi par exemple valoriser dans des sachets de salade les feuilles enlevées lors de l'épluchage des cœurs de salade. Pour les flux secondaires moins demandés, on pourrait créer des incitations financières, par exemple pour que les légumes servent à fabriquer du bouillon de légumes suisse ou des produits végétariens. Il ne faut pas



Claudio Beretta, expert en gaspillage alimentaire. Photo: màd

créer une culture d'interdiction dans laquelle on ne mange plus que ce qui vient directement de la terre. Toutes les technologies doivent être utilisées pour stocker ou transformer les produits du pays que nous préférons manger pendant une autre saison ou sous une autre forme que lorsqu'ils sont mûrs. On pourrait dès maintenant empêcher énormément de gaspillage alimentaire sans se priver de quoi que soit.

Est-ce que l'accord intersectoriel de la Confédération avec le secteur alimentaire ouvre la possibilité d'une table ronde de tous les acteurs de la filière d'approvisionnement?

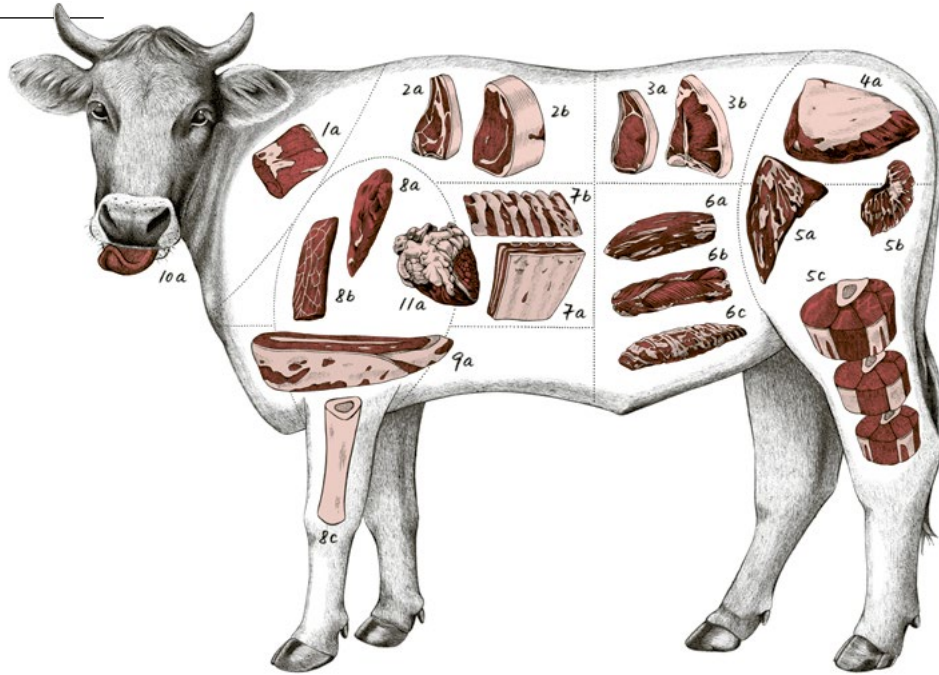
Les pertes de denrées alimentaires sont souvent un problème d'interface et pas d'un acteur particulier. C'est donc là qu'il faut prendre les mesures les plus efficaces. Les concernés doivent se réunir et tirer à la même corde. L'accord intersectoriel offre la possibilité de chercher une solution équitable pour tout le monde. Les attentes des consommateurs et les normes doivent rétrograder et la naturalité devenir un critère de vente et d'achat. On pourrait alors réduire l'offre dans le commerce de détail et promettre aux producteurs une garantie de prise en charge pour des quantités plus flexibles. Ils pourraient aussi profiter d'actions menées à court terme par la production lorsque les récoltes sont très bonnes. Cela permettrait à l'agriculture suisse de travailler en respectant mieux les ressources et on aurait besoin de moins d'importations. Il faudrait alors encore des mesures contre le gaspillage dans les ménages.

Interview: Yvonne Kiefer-Glomme, journaliste indépendante



À propos de la personne

Claudio Beretta, 38 ans, est un scientifique de renom qui fait à la ZHAW des recherches sur la durabilité et sur l'arrêt du gaspillage dans le système alimentaire. Il accompagne comme chef de projet la mise en œuvre du plan d'action de la Confédération. Il est cofondateur et président de foodwaste.ch.



Un bœuf ne contient pas que du filet. D'autres morceaux peuvent aussi être délicieux. Illustration: Chi Lui Wong

Du museau à la queue

La boucherie bio Ueli-Hof s'engage pour une consommation de viande réfléchie. Cela comprend la valorisation de tout l'animal. Une question de respect, comme le dit le directeur.

À Ebikon LU, la boucherie bio Ueli-Hof abat et transforme en moyenne 25 porcs, 8 jeunes bovins, deux vaches et huit agneaux par semaine. Les animaux viennent de fermes bio de la région qui se sont regroupées en communauté de production partenariale. «Nous avons ainsi toujours la garantie totale qu'il s'agit de bêtes bio de fermes que nous connaissons», dit le directeur Martin Schmitz. Seules les volailles ne sont pas abattues directement par l'Ueli-Hof.

Pour la mise en valeur, la boucherie suit le principe «from nose to tail», c'est-à-dire l'utilisation du plus possible de morceaux «du museau à la queue». Il doit y avoir le moins possible de gaspillage alimentaire. «Entre autres parce que nous respectons les animaux», dit Martin Schmitz. Ce qui ne convient pas pour l'alimentation humaine finit en grande partie dans les produits pour animaux de la marque maison «Bio Fido».

Nouvelle forme de production de viande

L'histoire de la boucherie bio Ueli-Hof commence avec le paysan bio Walter Unternährer et son fils Ueli. Le père était dans les années 1970 un pionnier de l'élevage avec vaches mères et nourrices, qui était alors une nouvelle forme de production de viande. Elle était centrée sur le respect des animaux. La famille a repris en 1989 la ferme Mättwil à St. Niklausen LU, aujourd'hui dirigée par Ueli Unternährer, et l'a reconvertie au Bourgeon. L'Ueli-Hof a quant à elle été créée en 2002 comme société anonyme.

En plus de la boucherie, du magasin, du take-away et du traiteur à Ebikon, il y a une autre boucherie Ueli-Hof en ville de Lucerne. S'y rajoutent de nombreux partenaires du commerce de détail et de la restauration répartis dans toute la



Martin Schmitz, le directeur d'Ueli-Hof. Photos: mäd

Suisse. L'entreprise a donc mis sur pied une commercialisation très large pour ses produits. «Et notre shop web a été prêt juste pour l'éclatement de la pandémie de covid», dit Martin Schmitz. «Le covid a rapidement propulsé les ventes vers le haut, et elles sont aujourd'hui encore 30 pour cent supérieures à celles de 2019», ce qui le réjouit beaucoup.

Martin Schmitz est entretemps actif dans la boucherie bio depuis plus de dix ans. Ce cuisinier de profession avait d'abord travaillé longtemps comme gestionnaire du groupe de produits Viande pour Migros Aare. Il raconte que sa passion pour la viande et son intérêt pour la provenance des produits et les possibilités de valoriser le plus possible d'un animal n'ont fait

qu'augmenter au cours des ans, ce qui l'amène à continuer de développer les produits Ueli-Hof selon le principe «from nose to tail».

De la bavette au lieu d'entrecôtes

«Nous allons déjà très loin pour les bovins», dit Martin Schmitz en donnant des exemples. La boucherie utilise les os des jeunes bovins pour faire de la «demi-glace» (fonds de



Une friandise pour les chiens: les oreilles de porc séchées.

viande) et de la gelée qu'elle vend ensuite dans des bocaux. «Nous utilisons ces produits aussi nous-mêmes dans la cuisine de notre take-away ou du traiteur.» Les os à moelle sont aussi très appréciés par la clientèle et la restauration. Il y en a en général trop peu. Quant aux abats, Ueli-Hof vend surtout du foie de bœuf. «Mais la plupart des consommatrices et consommateurs ne veulent pas de reins, de la rate, des poumons ou du cœur, donc tout ceci va dans notre viande pour animaux», dit Martin Schmitz en riant.

Vu que les animaux ne sont pas composés seulement de morceaux nobles, les vendeurs des boucheries Ueli-Hof – presque tous des cuisiniers – attirent régulièrement l'attention de la clientèle sur des morceaux alternatifs et moins connus. «La bavette est un bon exemple. C'est une viande excellente qui a longtemps été utilisée injustement comme viande à saucisse, et qui convient très bien pour remplacer une entrecôte», dit Martin Schmitz.

Comme pour le bœuf, tous les morceaux des agneaux sont valorisés. «Nous utilisons la gelée pour fabriquer des aliments pour des chiens qui ont l'estomac sensible», dit Martin Schmitz. Les peaux des animaux vont d'abord dans une tannerie de l'Emmental bernois puis en Suisse orientale dans la société «Gutes Leder» de Nina Conrad, qui s'est spécialisée dans la fabrication d'articles en cuir de bêtes bio. Elle produit entre autres des sacs et des porte-monnaies. «Les tabliers de cuir que portent nos vendeurs viennent aussi de là», dit-il encore.

Liste d'attente pour les oreilles de porc

«Il est un peu plus difficile de tout utiliser dans un cochon», explique le directeur. «Par exemple, les boyaux crus ne sont pas souhaités dans la viande pour chiens», et l'équipe d'Ueli-Hof en fait des saucisses cuites pour animaux. Il y a par contre une liste d'attente pour les oreilles de porc séchées car elles sont très appréciées. Un autre morceau de porc important est

la couenne. Une fois pressée, cela fait une bonne friandise pour chiens. La graisse de porc, comme celle de bœuf, est mise à part. Une société spécialisée en prend une partie et valorise aussi les déchets d'abattage (intestins, estomacs et os de porc) et le sang. Le reste est récupéré et vendu en bocaux comme graisse à rôtir dans les magasins Ueli-Hof.


Il faut beaucoup de créativité et d'esprit d'invention pour valoriser entièrement les animaux afin d'éviter le gaspillage alimentaire. Ces notions sont très importantes pour l'équipe d'Ueli-Hof. Les consommatrices et consommateurs sont un autre facteur: «Le bio ne suffit plus comme argument de vente – il faudrait plutôt que le bio aille de soi!» Mais finalement il faut simplement que tout soit bon. *Ann Schärer*

 www.uelihof.ch (DE)



Fiche technique «Du museau à la queue»

Qu'il s'agisse d'aiguillette baronne, d'araignée, d'onglet, de diaphragme ou de cœur – le plaisir de la viande ne s'arrête pas au filet de bœuf, comme le montre la fiche technique de 22 pages «Du museau à la queue» pour les boucheries et la vente directe. *schu*

 bourgeon.bio-suisse.ch > Transformation & commerce > Cahier des charges & règlements > Fiche technique produits viande: Du museau à la queue

Prolonger la conservation au lieu de jeter – une nouvelle boîte à outils pour le commerce de détail et les magasins fermiers

La viande fraîche est une denrée alimentaire hautement périssable. La viande préemballée doit donc être vendue avec une date de péremption après laquelle elle ne peut plus être vendue. Si des produits comme la viande fraîche sont surgelés au plus tard le jour de la date limite de consommation (DLC), on peut les vendre, les donner et les consommer pendant 90 jours de plus. Les aliments avec une date de durabilité minimale (DDM) peuvent, selon les produits et avec une conservation correcte, être vendus et consommés jusqu'à une année au-delà de la DDM. C'est le résultat d'une étude de la ZHAW terminée en 2021 sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Le commerce de détail et la vente directe doivent cependant étiqueter correctement ces produits «DLC+» ou «DDM+». La nouvelle boîte à outils de l'association foodwaste.ch propose des étiquettes et autocollants adéquats. On y trouve aussi des fiches techniques, des dépliants pour les clients ainsi que les deux guides de l'OSAV pour la diminution des pertes alimentaires et l'étiquetage des dates limites des denrées alimentaires. La possibilité de prolonger la conservation ne remplace cependant pas la vérification sensorielle avant de vendre ou de donner un produit. *Yvonne Kiefer-Glomme, journaliste indépendante*

 www.foodwaste.ch/conservation >

Informations pour le commerce de détail

Plus de prévention, moins d'accidents

Les accidents du travail sont particulièrement nombreux dans l'agriculture. C'est aussi bien contre les petits accrochages que les grosses catastrophes que le SPAA s'engage.

Tout peut aller très vite: on est en retard pour finir de déplacer du fumier, le tracteur trop pressé et très chargé glisse dans la pente et le conducteur se fait éjecter de la cabine puis écraser. C'est typiquement ce genre de funeste situation que le Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA) veut anticiper avec des campagnes du type «Déjà attaché?». Cette dernière vise à promouvoir l'utilisation de la ceinture de sécurité sur les véhicules agricoles et à réduire le nombre de décès dus à des chutes d'engins. «Nous avons remarqué que les agriculteurs se croient en sécurité dans leur cabine moderne, alors que s'ils ne sont pas attachés, c'est bien l'inverse», explique Etienne Junod, responsable de l'antenne romande du SPAA. Les évaluations démontrent que les accidents agricoles mortels diminuent avec le temps mais restent tout de même trop élevés avec un triste constat de 321 défunt-e-s en 10 ans entre 2012 et 2021. La moyenne se situait plutôt autour des 55 accidents mortels par an à la fin des années 90.

Le SPAA agit aussi bien sur la prévention des risques aigües que chroniques avec plus de 60 types de formations continues, par exemple le cours «Gestes et postures» qui met davantage l'accent sur les dangers pour la santé à long terme ou encore le cours «Maintenance». Ce dernier a été développé en collaboration directe avec Jean-François Hayoz, chef d'exploitation de la ferme-école bio d'exploitation laitière de Sorens FR. L'agriculteur se confie: «Depuis 2015, j'ai un bon contact avec le SPAA qui m'aide à me sentir à l'aise dans ma pratique quotidienne.» Après huit ans d'étroite coopération avec le SPAA, Jean-François Hayoz reçoit ce mois-ci la plaquette «agriSafetyAward» qui

récompense les exploitations exemplaires au niveau de la mise en pratique de leur sécurité. Il raconte son long et agréable parcours jusqu'à l'obtention de cette distinction.

Travaux polyvalents: risques polyvalents

La ferme-école de Sorens de 142 hectares est certifiée bio depuis 2003. Elle est principalement tournée vers la formation avec ses trois apprentis et sa proximité avec l'école de Grangeneuve FR. Selon le chef d'exploitation Jean-François Hayoz, il se doit de tout faire pour assurer la sécurité de ses employé-e-s. Dans sa ferme, la gestion des cerfs représente le plus grand risque, lorsqu'il y envoie son personnel, il prévoit plus de temps que



«J'ai une responsabilité vis-à-vis de mes employé-e-s et mes apprenti-e-s.»

Jean-François Hayoz, chef d'exploitation

nécessaire pour éviter des situations de stress. C'est l'un des moyens de prévenir un accident. Jean-François Hayoz nous parle de son sentiment de responsabilité: «L'agriculture comprend des travaux très polyvalents, le danger est partout, surtout lorsqu'on est en train de se former et qu'on veut faire bonne figure.» La mise en place de la sécurité des exploitations bio est-elle différente des conventionnelles? Etienne Junod répond le sourire aux lèvres: «Y'a-t-il des accidents bio?» Le SPAA ne fait aucune distinction, excepté les risques chroniques liés aux produits phytosanitaires, qui peuvent différer selon le mode d'exploitation. En partenariat avec la Confédération et la centrale de vulgarisation agricole Agridea, le SPAA a mis en place le «Toolkit: Protection de l'utilisateur de pro-

Les véhicules sont la cause numéro une des accidents mortels dans l'agriculture. Photo: Rega



duits phytosanitaires», une plateforme regroupant les bonnes manières de préparer, pulvériser, nettoyer et entretenir les produits phytosanitaires utilisés dans toutes les branches et selon tout mode de production.

Outre son rôle de prévention, le SPAA a également une casquette de protection, dans le cas où un-e agriculteur-riche a un accident de personne ou de matériel. L'organisation spécialisée peut alors attester que le ou la chef-fe d'exploitation a mis en place un concept de sécurité et ne pouvait anticiper cet événement. La majorité des accidents dans le secteur agricole sont les chutes. Il peut s'agir de chutes en hauteur, de plain-pied ou d'objets. Ceux-ci sont rarement mortels. Ceux qui constituent les accidents fatals les plus fréquents sont à plus de 40 pour cent en lien avec des véhicules. Ensuite, à plus de 15 pour cent des accidents pendant des travaux en forêt. En troisième et quatrième place, à plus de 10 pour cent des décès liés aux bâtiments, principalement des chutes et aux machines.

La sécurité pour presque tous

«Nous sommes souples», concède Etienne Junod, qui travaille dans la branche depuis plus de 32 ans. Il fait référence aux adaptations que le SPAA est prêt à fournir lorsqu'une entreprise lui fait appel. «Il est possible de venir faire un audit sur place afin de faire un programme sur mesure à l'exploitation», continue-t-il. Ce programme se base sur «agriTOP», un concept de sécurité inauguré en 2000. Depuis 2002, on observe en effet une diminution des accidents fatals. Sur les 13 000 exploitations avec salarié-e-s extra familiaux en Suisse, seules 8381 ont recours aux services du SPAA, unique organisation spécialisée certifiée par les autorités. Face à ce score Etienne Junod semble ambivalent: «Au SPAA, nous aurions la



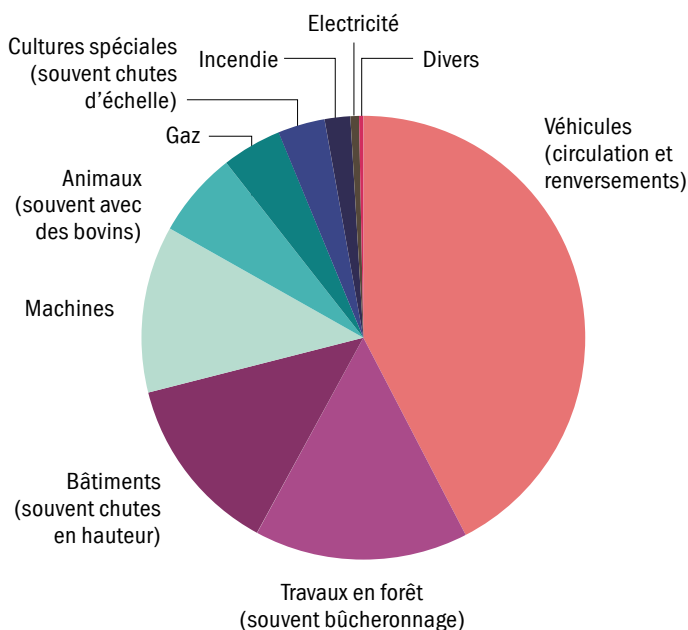
«Souvent, les personnes en charge de la sécurité ne sont pas vues d'un très bon œil.»

Etienne Junod, responsable romand du SPAA

capacité de fournir un service pour l'entièreté des exploitations mais nous ne sommes pas mécontents d'en soutenir déjà plus de la moitié.» De manière générale, toute branche se doit d'avoir un programme de sécurité et le secteur agricole reste celui qui a la plus grande proportion à suivre cette obligation légale. «Souvent, les personnes en charge de la sécurité ne sont pas vues d'un très bon œil, mais la plupart des agricultrices et agriculteurs avec qui nous collaborons comprennent qu'on a les mêmes objectifs qu'eux: moins d'accidents et plus de confiance», souffle modestement Etienne Junod. Son discours est largement confirmé par Jean-François Hayoz «Le côté (gendarme) n'est pas du tout présent dans la collaboration avec le SPAA.»

D'ailleurs, la formation de base dure deux jours et coûte 380 francs. Le deuxième jour de cours peut être remplacé par une activation personnalisée sur l'exploitation, contre un supplément de 500 francs. La cotisation annuelle de 150 francs inclue une formation continue à choix tous les trois ans. Pour Jean-François Hayoz, c'est de l'argent intelligemment investi:

Accidents mortels de 2012 à 2021



Entre 2012 et 2021, il y a eu 321 accidents agricoles mortels.

Source: SPAA

«Bien sûr, «agriTOP» représente un certain coût, mais à terme c'est de l'argent et du temps économisé, sans compter le gain d'assurance au travail.» En effet, le lien de confiance entre le SPAA et les agricultrices et agriculteurs est la clé pour une bonne prévention. Emma Homère



Les exigences de Bio Suisse et des autorités

Le chapitre 4.8 «Santé et sécurité» des Directives générales (Partie I) du Cahier des charges de Bio Suisse stipule que «l'entreprise doit être membre d'une organisation pour la sécurité du travail conforme à la CFST.» La Commission Fédérale de coordination pour la Sécurité au Travail (CFST) exige que toute entreprise employant des salarié-e-s mette en œuvre un concept de sécurité. Certaines grandes entreprises comme Fenaco ou Migros ont une solution par groupe, sinon dans le secteur agricole, le SPAA est la seule organisation spécialisée à être certifiée par la CFST. Si les entreprises n'en sont pas membres, elles sont sanctionnées de 5 points conformément au règlement des sanctions de Bio Suisse. En cas de récidive, le nombre de points est doublé, et quadruplé en cas de récidive supplémentaire. À partir de 11 points, un contrôle principal donne lieu à une lettre payante de 150 francs. Cette somme est facturée par l'organisme de contrôle et de certification. Plus d'informations et de conseils directement auprès du Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA).

→ Service de prévention des accidents dans l'agriculture
tél. 021 557 99 18

spaa@bul.ch

www.spaa.ch

Charbon végétal: expériences pratiques

Une enquête du FiBL montre que des agricultrices et agriculteurs voient des effets positifs lors de l'utilisation de charbon végétal – en production animale et dans les grandes cultures.

Utilisez-vous du charbon végétal dans votre ferme? Et quelles sont vos expériences? Le FiBL voulait le savoir et a mené en 2022 une enquête en ligne auprès d'agriculteurs et agricultrices suisses. Près de 200 personnes y ont participé, dont les trois quarts utilisaient du charbon végétal (CV) au moment de l'enquête. En majorité des fermes avec production animale, où le CV est utilisé comme additif alimentaire ou dans la litière et donc amené dans le sol avec les engrais de ferme. Cette utilisation en cascade, donc le détour par les animaux, reflète entre autres les recommandations actuelles de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), qui ont récemment publié une fiche d'information (encadré) en collaboration avec Cercle Sol, l'association des spécialistes de la protection du sol des cantons, de la Confédération et de la Principauté du Liechtenstein.

L'enquête a montré que l'amélioration des engrais de ferme n'est pas la seule raison importante d'utiliser du CV mais qu'il y a aussi la diminution des émissions de gaz à effet de serre – dans les fermes avec des animaux, la première place revient à la prévention de maladies et à l'amélioration du climat des stabulations. Dans les grandes cultures, le CV est utilisé surtout pour la santé du sol et une augmentation de sa capacité à stocker de l'eau, ce qui fait du CV aussi un élément de

stratégie d'adaptation au changement climatique. Les utilisatrices et utilisateurs de CV voient ses avantages dans le potentiel de fixation du carbone et dans la durabilité et la naturalité du produit.

Obstacles pour l'utilisation du charbon végétal

Ceux qui n'utilisent pas encore de charbon végétal (18 pour cent des participants) disent que c'est surtout par manque de connaissances sur son utilisation. Il y a donc un besoin de recherche et de vulgarisation. Les personnes qui ont essayé du CV mais n'en utilisent plus (8 pour cent) invoquent surtout l'augmentation du travail et des coûts car ils n'ont observé aucun effet ou car l'effet à long terme du CV comme aliment fourrager n'est pas clair. Et certains participants ont déploré une augmentation de la poussière par l'utilisation de CV.

Une grande partie des utilisatrices et des utilisateurs se montrent cependant satisfaits de la qualité, de l'applicabilité et de l'efficacité – mais pas des prix. 43 pour cent des sondés ont exprimé ici une grande insatisfaction. La dépendance du marché est réellement grande: seul un cinquième des participants disent fabriquer eux-mêmes du charbon végétal.

Étayer scientifiquement les expériences pratiques

Les participants ont une expérience pratique de l'utilisation de CV dans toutes les catégories animales mais avec différents points forts d'utilisation. Tandis que le CV est utilisé pour les bovins aussi bien dans l'alimentation que dans les litières, pour les porcs il est utilisé surtout comme additif alimentaire et, pour les petits ruminants, les volailles et les chevaux, plutôt dans la litière. Les fermes utilisent du CV pour traiter des maladies comme les diarrhées surtout pour les bovins, les porcs et les moutons.

Les résultats de l'enquête montrent que beaucoup d'agriculteurs ont déjà fait des expériences positives avec du charbon végétal dans plusieurs branches de production. De nombreux domaines d'utilisation ne présentent cependant pas de preuve scientifique que le CV a l'effet souhaité. Dans le cadre du développement du thème prioritaire du climat dans le canton d'Argovie et en collaboration avec l'OFAG, le FiBL étudie maintenant l'efficacité du charbon végétal dans les domaines de la production animale, des sciences du sol et des cultures spéciales. Les résultats doivent aider à comprendre si et comment le charbon végétal pourra être utilisé de manière ciblée et pertinente. Verena Bühl, Marie Dittmann et Stefan Baumann, FiBL



Le charbon végétal est notamment utilisé comme additif fourrager. Photo: René Schulte



Fiche d'information de la Confédération

La fiche technique «Utilisation du charbon végétal dans l'agriculture en Suisse. Risques et opportunités pour les sols et le climat» de l'OFAG, de l'OFEV et de Cercle sol est disponible gratuitement.

 www.ofev.admin.ch > Thèmes > Climat >

Informations pour spécialistes >

Extraction et stockage du CO₂ > Documents

Choix des variétés pour les cultures de blé



C'est bientôt de nouveau le moment de semer les céréales d'automne et donc de commander les semences. Comme pour toutes les cultures, il est important pour le blé de choisir des variétés adaptées aux conditions locales. On entend ici par

conditions locales surtout la disponibilité de l'azote, qui dépend de différents facteurs comme le sol ou les engrais organiques à disposition. Il y a des variétés de blé axées plutôt sur la qualité et d'autres plutôt sur le rendement. On recommande pour les sites extensifs des variétés axées sur la qualité comme Bodeli, Prim ou Piz Nair, qui atteignent la teneur en protéines demandée par les acheteurs même avec une fumure modérée. Pour les sites bien pourvus, préférer des variétés plus productives comme Wital ou Montalbano.

Vu que l'épeautre bio est moins demandé pour la récolte 2024, il est recommandé de semer du blé si les sites sont adéquats.

Le blé est très demandé par l'ensemble du marché. *Mathias Christen, FiBL*

Liste variétale céréales

La liste des variétés de céréales recommandées en bio pour la récolte 2024, établie par le FiBL, Bio Suisse et Agroscope, est disponible en ligne.

📄 shop.fibl.org > N° art. 1374

Conseils Grandes cultures

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



Mesures contre l'acarose bronzée de la tomate



L'acarose bronzée de la tomate (*Aculops lycopersici*) survient de juillet à début octobre. Elle fait partie des phytoptes et touche surtout la tomate, mais aussi le physalis. Cet acarien ne

se reconnaît pas à l'œil nu car il ne mesure que 0,2 millimètre. La propagation peut être due au vent, à l'homme, mais aussi à des pucerons ailés. Les attaques sont en général identifiées tardivement, quand les feuilles et les tiges se colorent de rouge rouille. Les fruits peuvent aussi être atteints, ce qui se traduit par des fentes et des subérisations. Les fortes attaques peuvent faire mourir des plantes entières. Les plantes atteintes et les plantes voisines doivent être traitées le plus vite possible. On dispose pour cela depuis cette année du produit soufré «Stulln» qui peut être pulvérisé en solution à 0,3 pour cent.

Le délai d'attente est de trois jours. L'acarien prédateur *Amblyseius swirskii* semble aussi avoir une certaine efficacité, mais il atteint vite ses limites quand l'attaque est forte. Il faut compter un à deux sachets par plante atteinte.

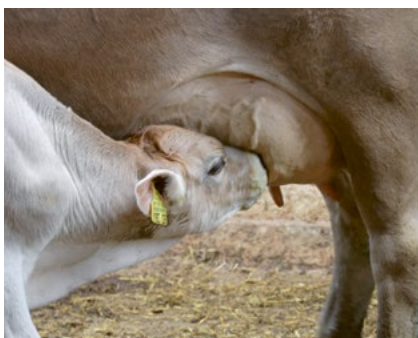
Tino Hedrich, FiBL

Conseils Légumes et plantes aromatiques

→ patricia.schwiter@fibl.org
tél. 062 865 17 42



Vaches nourrices pour l'élevage des veaux



Il y a plusieurs systèmes d'élevage des veaux en contact avec des vaches, et les veaux tètent leurs mères ou des vaches nourrices. Ces dernières sont la plupart du temps aussi mères d'un veau. On

choisit comme nourrices des vaches qui se laissent bien têter. On attribue à une nourrice assez de veaux pour vider sa mamelle, ce qui rend la traite inutile et permet aux veaux de recevoir assez. Il faut bien surveiller cela. Après le sevrage des veaux ou dans la lactation suivante, les nourrices peuvent de nouveau être traitées. Il y a aussi d'anciennes fermes laitières qui gardent leurs vaches comme nourrices pour élever ou engraisser leurs veaux ou des veaux achetés. Si plusieurs veaux tètent une nourrice, il est important de contrôler régulièrement la mamelle et de soigner les trayons. *Claudia Schneider, FiBL*

Fiche technique sur le thème

La fiche technique actualisée du FiBL «Élevage des veaux sous la mère ou avec une nourrice en production laitière», qui montre différents systèmes et des exemples pratiques, fournit des informations détaillées.

📄 shop.fibl.org > N° art. 2520

Conseils Santé et bien-être des animaux

→ pamela.staehli@fibl.org
tél. 062 865 63 61



Le Japon à Genève

Le tofu a le vent en poupe dernièrement. Ce ne fut pas toujours le cas pour Swissoja qui en produit depuis 1977. Cette entreprise peut aujourd'hui se féliciter d'un succès croissant.

Si le soja cultivé mondialement est à 75 pour cent utilisé comme fourrage, le reste est à destination d'alimentation humaine. Les surfaces de soja augmentent chaque année en Suisse. En 2022, environ 3000 hectares de cette légumineuse étaient cultivés, dont presque la moitié en qualité bio. Ce boom se fait également sentir dans la production «En faisant le bilan sur l'année 2022, nous avons remarqué que nous avons augmenté notre production de 25 pour cent», se confie Manuel Martinez, entrepreneur à la tête de Swissoja à Genève.

Cette entreprise existe depuis 1977 sous le nom de «Maison du Tofu». On raconte que Monsieur Kaiser, le fondateur de l'entreprise décide de produire du tofu après un voyage au Japon et ramène dans ses bagages des machines de transformation encore utilisées aujourd'hui et quelques recettes, faisant de son commerce un pionnier en Europe. En 1993, Alfonso Martinez, seul employé à l'époque, reprends la petite entreprise après la mort de son fondateur et se fait une place dans le marché Suisse romand. En 2007, il transmet la manufacture à son neveu et actuel directeur Manuel Martinez, qui a changé le nom en Swissoja en 2012. Ceci afin de souligner l'origine suisse, car de nombreux consommatrices et consommateurs pensent que le tofu est un produit importé d'Asie de l'Est, où le soja est cultivé et transformé depuis plus de 5000 ans. L'entreprise, qui comptait autrefois deux personnes, comprend aujourd'hui presque 20 employé-e-s qui gèrent la marque et produisent environ 150 tonnes de tofu par an. Au départ, le tofu détient un marché très niche. «Nous avons grandi à mesure de l'évolution des mentalités face à la nourriture végétarienne»,

se confie fièrement Manuel Martinez, fils de restaurateurs et petit-fils d'agriculteurs.

Un fromage pas comme les autres

Dans les locaux de Swissoja, situés dans la zone industrielle des Acacias, tout est réfléchi pour optimiser le bien-être au travail. L'équipe y a emménagé en 2013, ce qui a permis à Swissoja de se moderniser et de croître. De l'extérieur, on n'imaginerait pas une production de tofu plutôt un hangar. Mais dès qu'on pénètre dans le bâtiment lumineux, on y aperçoit à travers des vitres, du côté des cuisines de production, «le labo chaud» et «le labo froid». La fabrication est visible depuis le couloir pour créer le sentiment d'espace chez les travailleurs, mais aussi pour que les visiteuses et visiteurs puissent y jeter un œil. «Après une nuit de trempage, les fèves sont prêtes à être broyées par notre équipe de production», nous explique l'entrepreneur dans la pièce haute en température. Tous les matins, l'équivalent de 250 à 500 kilos fèves de soja sèches, soit le double de tofu y sont transformées. À voir les machines uniquement, nous pourrions croire à une fromagerie. Cette similitude est due à la transformation du lait de soja en tofu qui est à quelques différences près, la même que celle du lait animal en fromage. L'odeur y est par ailleurs beaucoup moins forte que dans une fromagerie, elle s'apparente plutôt à un fumet légèrement toasté.

Après le broyage des fèves, il faut les cuire à plus de 100 degrés – la température exacte est un secret de fabrication – pendant quelques 60 secondes dans une sorte de grande cocotte-minute. Ensuite, la pâte est filtrée et séparée, d'un côté en okara et de l'autre en lait de soja. L'okara est la pulpe de soja qui peut ensuite être soufflée ou déshydratée pour en faire une farine. Pour l'instant, Swissoja la vend tel quel à certains de leurs clients mais cherche à trouver d'autres voies de valorisation. À l'aide du sel de nigari, autrement appelé «chlorure de magnésium», le lait de soja coagule. Le temps de caillage varie entre 10 et 15 minutes au cours de la matinée. «Puisque nous travaillons avec de la «matière vivante», les propriétés

Le temps de caillage varie entre 10 à 15 minutes.

Les fèves de soja sont trempées pendant une nuit avant la transformation.



physiques évoluent même en quelques heures», explique Manuel Martinez. Il poursuit: «Cette étape est clé et demande un grand savoir-faire et beaucoup d'expérience.» C'est aussi à ce moment-là que d'éventuels légumes et aromatiques congelés s'ajoutent à la composition. Le mélange est ensuite pressé dans des moules rectangulaires. Là aussi le temps doit être adapté à la masse dynamique. Dans le labo froid, le tofu est emballé, préparé puis pasteurisé.

«Nous nous démarquons sur plusieurs points» raconte Manuel Martinez devant un plateau de dégustation de produits salés et sucrés. Il nous fait goûter du lait de soja nature, aux framboises et au café. Tout trois ont un goût et une texture très différentes. Le lait de soja à la framboise ressemble à une sorte de mousse légèrement sucrée, c'est la pectine du fruit qui épaissit naturellement le mélange tandis que le lait nature a une consistance similaire au yoghurt et le moka plus liquide de part l'ajout de café. «Le lait de soja que vous trouvez généralement dans le commerce est souvent fait à partir de farine», nous explique-t-il «Il se décante, est moins onctueux et contient moins de protéines.» Le lait de soja nature Swissoja a remporté la distinction «Bourgeon Bio Gourmet» en 2020, ainsi que leur tofu fumé et au basilic: «Les trois produits que nous avons présentés ont été primés», s'exclame le Genevois.



«Nous avons grandi à mesure de l'évolution des mentalités face à la nourriture végétarienne»

Manuel Martinez, chef de Swissoja

Le fumage du tofu se fait à froid au bois d'hêtre, comme l'est traditionnellement le saumon par exemple, ce qui lui donne un goût raffiné et profond. Concernant un autre produit phare de Swissoja, leur tofu soyeux est transformé d'après la méthode haute gamme japonaise et est battu à la main ce qui lui procure une consistance ferme inhabituelle.

«Si tout était automatisé, nos produits seraient moins bons». Nombreux sont les processus de transformation qui méritent une attention particulière et la qualité en dépend. La matière première est bien évidemment bio, et le plus souvent genevoise. Swissoja estime au début de l'année la quantité souhaitée aux Moulins de Rytz situés à Biberen BE qui gère les stocks et travaille en collaboration avec Progana Bio Romandie. Si le soja vient de Genève, il se déplacera, après la récolte, au centre collecteur de Biberen, car le canton ne dispose pas encore des outils nécessaires au triage, à l'épierrage et au nettoyage des fèves de soja fraîchement récoltées. «Cette année, il se pourrait même que notre soja soit 100 pour cent genevois», nous explique l'entrepreneur. Les variétés utilisées sont souvent Aveline ou Protéix, mais c'est avec la dernière que l'entreprise préfère travailler. «Plus une variété est riche en protéines, meilleure sera la coagulation», nous confie-t-il. Selon les arrivages, les employés et apprentis de production doivent adapter la transformation.

Les enfants mangent du tofu sans à priori

Historiquement, Swissoja livre la restauration collective, comme les hôpitaux, les établissements médico-sociaux, les écoles et les crèches. Avec les grossistes, il s'agit de leur partenaire numéro un encore aujourd'hui. «Nos meilleur-e-s client-e-s sont les enfants, ils mangent du tofu sans à priori!», dit Manuel Martinez en plaisantant. Les grandes surfaces, notamment Manor, la Migros Genève et Globus constituent leurs deuxièmes partenaires principales. Comme projet pour 2023, l'entreprise souhaite créer une plateforme de vente directe en ligne pour répondre à une demande de plusieurs de leurs client-e-s convaincu-e-s.

Malgré leur assise commerciale, le chef de Swissoja nous transmet ses appréhensions face à l'année prochaine: «Avec la situation en Ukraine, on estime le prix du soja augmenté de 40 à 60 pour cent.» Il poursuit qu'en 2023, les prix avaient été fixés avant le début du conflit. «Pour 2024, je ne sais pas encore à quelle sauce je vais être mangé.» *Emma Homère*

 www.swissoja.ch

Le temps de pressage du tofu doit être adapté à la matière dynamique. *Photos: Emma Homère*



Caravane du FiBL

Depuis le 20 août, la caravane du FiBL a parcouru la Suisse à vélo à l'occasion du jubilé de ses 50 ans. Depuis Genève en passant par tous les cantons romands pour continuer par Soleure, Berne et l'Argovie, plusieurs événements et visites ont été organisées sur le chemin. De belles rencontres et un accueil chaleureux étaient au rendez-vous. Le 31 août, l'Innovation Day au FiBL Frick a clôturé la jolie traversée.

Texte: Emma Homère



Plusieurs retraités de l'agriculture bio en Suisse ont rejoint la caravane en ville de Fribourg pour la visite de la coopérative Bio26. Le gérant du magasin 100 pour cent bio et fribourgeois leur a présenté la sélection de produits ainsi que le fonctionnement et les particularités du projet.



Olivier Steiner (BioGenève) et Raphaël Charles (FiBL) échantent au FestiTerrorr GE qui a réuni 15 000 personnes.



À Marcelin VD, les visiteuses et visiteurs du BioDiVerger ont arpenté le verger composite associé à des planches de cultures maraîchères.



Au Domaine de Châteauneuf VS, Jean-Jacques Zufferey démontre les solutions de la race d'Hérens conduite en bio.



Dans son exploitation maraîchère à Mont-Vully FR, Mickael Schick (à droite) présente sa production à l'occasion des 30 ans de Bio Fribourg.



La première semaine, le peloton de cyclistes bio a traversé la Suisse sous la canicule.



Pendant la traversée, on s'est bien restauré. Ici par Marlyse Messer de la ferme Bio-Wäberhof, Ins BE.



Urs Marti a présenté les produits de la ferme Biohof Hübeli, Kallnach BE.



Hans Braun de la ferme bio Lehenhof, Rothrist AG, a expliqué comment les vaches sont traitées avec l'homéopathie.



Lors de l'Innovation Day au FiBL à Frick, les quelques 180 visiteuses et visiteurs issus de la communauté du FiBL ont eu un aperçu des multiples activités de l'institut.

«La collaboration fonctionne bien»

Monika Baumann est depuis 2019 codirectrice de la Sélection Céréalière de Peter Kunz (GZPK). Ces pionniers de la sélection bio collaborent avec le FiBL dès le début.

En commençant il y a 40 ans avec la sélection céréalière, la GZPK s'est imposée et développée dans un environnement commercial difficile. Qu'est-ce qui la fait tenir depuis si longtemps?

Monika Baumann: J'ai souvent demandé au fondateur Peter Kunz comment il a supporté tout ça pendant si longtemps (rit). Je crois qu'il faut beaucoup d'idéalisme pour faire quelque chose comme ça. Les gens qui travaillent ici veulent le faire

satisfaire des actionnaires nous apporte une grande liberté. Cela nous différencie bien des grands groupes. Le revers de la médaille est que nous manquons souvent de moyens et de financement de base.

Jusqu'où le FiBL est-il un vrai partenaire de la GZPK dans ces efforts?

Déjà quand j'ai commencé en 2015, j'ai toujours considéré le FiBL comme une organisation qui jette des ponts entre la science et la pratique. Le travail avec le FiBL sur des projets a été important ces dix dernières années pour l'organisation et le financement. Une collaboration d'égal à égal s'est développée. La GZPK mène maintenant des projets importants où le FiBL est notre partenaire et plus seulement l'inverse.

À quoi ressemble une telle collaboration?

Il y a par exemple le projet commun ZESELE avec Thomas Oberhänsli du FiBL, c'est ma collègue Christine Scheiner qui s'en occupe. ZESELE est une abréviation qui désigne la sélection pour l'établissement du pois suisse dans l'agriculture et l'alimentation. Le FiBL étudie pour nous quels génotypes de pois sont sensibles à l'anthracnose ou à des nanovirus transmis par des pucerons. C'est fascinant de voir comment le FiBL garde une colonie de pucerons en conditions environnementales isolées. Nous ne pourrions pas le faire chez nous. La collaboration est très profitable pour nous parce que le FiBL est mieux structuré et équipé pour concevoir scientifiquement des projets et développer des méthodologies, par exemple pour tester par des inoculations artificielles à quoi les plantes sont sensibles. Mais la collaboration la plus importante est que nous regardons ensemble comment appliquer en pratique la base scientifique du FiBL. Nous mettons pour ça le jardin de sélection à disposition. Certaines choses ne fonctionnent qu'en laboratoire dans des conditions stériles mais pas au champ. Cette collaboration est donc très importante.

Quelles sont à votre avis les plus grandes réussites communes?

La considération pour la sélection bio a augmenté, du moins en Suisse. Nous souhaitons bien entendu encore plus de sensibilisation. Je crois que le facteur de réussite était la collaboration et la cohésion des différents partenaires du réseau, de la sélection bio à Bio Suisse en passant par les agricultrices et les agriculteurs. Nous pouvons être sûrs pour tout ce que nous faisons que nous sommes entendus par le FiBL, et particulièrement par Monika Messmer, qui dirige le groupe de la sélection végétale, si une fois nous ne sommes pas sur place ou moins fortement impliqués dans un projet. Et ça marche aussi dans l'autre sens.

Que signifient les récentes dynamiques autour des nouvelles méthodes de sélection et de la nouvelle technologie génétique pour l'avenir de la sélection bio en général et la GZPK en particulier?

C'est pour nous un immense défi, pas forcément la technique en soi, mais comment son utilisation est réglementée. Le pool génétique qui est à la base de notre travail doit rester com-



La codirectrice de la GZPK Monika Baumann aime l'étroite collaboration avec la sélection végétale du FiBL. *Photo: Sabine Reinecke*

pour la sélection bio, pour un système alimentaire plus durable en Suisse et une agriculture qui permette à notre société d'avoir un avenir enviable. Ne pas faire de profit ni devoir

préhensible, mais en ce moment on ne sait pas encore si les variétés obtenues avec les nouvelles technologies devront être déclarées. Les plantes poussent ensemble dans un environnement si complexe que nous ne pouvons pas prévoir les effets de ces technologies. Je ne comprends donc pas pourquoi une vérification basée sur les risques est remise en question. Aucune des promesses des partisans de l'ingénierie génétique n'a été tenue. L'impression que seules les nouvelles technologies génétiques permettront de réagir aux changements climatiques est en fait basée surtout sur l'efficacité du lobbying des grands groupes et leurs immenses moyens financiers pour la communication qui nous manquent dans le secteur bio.

À quoi ressemble l'avenir de la sélection biodynamique?

La GZPK voit bien sûr ici un potentiel pour des cultures comme l'amidonniér et diverses légumineuses. Parent avec le blé dur, l'amidonniér est excellent pour produire des pâtes. Nous aimerions intéresser davantage d'acteurs de la filière de création de valeur, y compris les consommatrices et les consommateurs, pour le programme de sélection de l'amidonniér dirigé par Felix Jähne. L'échange interactif est ici très important pour voir ce que les entreprises agroalimentaires ou agricoles attendent de la sélection. Par exemple que les barbes se brisent mieux dans le moulin car sinon le grain traverse difficilement la machine. Ou une forte résistance à la verse

«Il ne faut pas plus qu'un petit coup de téléphone pour susciter de nouvelles idées.»

Monika Baumann

pour que l'amidonniér ne plie pas dans les terres riches. Les légumineuses promettent un enrichissement de la diversité dans les champs. L'utilisation de légumineuses dans l'alimentation humaine est un thème très actuel pour nous. La sélection s'intéresse ici aux composants et aux caractéristiques de transformation comme l'homogénéisation des produits de remplacement du lait. Nous avons déjà trois variétés en teste d'homologation par l'office ad hoc en Allemagne.

Quelle est votre motivation personnelle?

Je veux changer quelque chose dans le monde. Mais aussi dans cette organisation avec des structures très légères et de grandes libertés. Quand j'ai fait la connaissance de Peter Kunz, j'ai été contaminée par son feu. Cette organisation est sa vie! Les plantes qui se trouvent dans notre jardin de sélection sont toutes ses «enfants». Ça m'a beaucoup impressionnée. Si je peux soutenir l'engagement de tous ces gens et du FiBL pour l'agriculture biologique, je le fais volontiers. Et je suis aussi très motivée par notre équipe, par les gens qui travaillent pour la GZPK.

Quelle est votre vision pour la collaboration avec le FiBL?

Que ça continue comme ça fonctionne déjà aujourd'hui. Et justement dans la collaboration avec Monika Messmer et l'équipe du FiBL. Notre manière de collaborer et de nous passer les balles nous permet d'exploiter notre potentiel. La collaboration fonctionne simplement. Il ne faut pas plus qu'un petit

coup de téléphone pour susciter de nouvelles idées. Ça doit continuer comme ça.

Que souhaitez-vous pour le FiBL?

Je souhaite au FiBL de pouvoir continuer de compter sur autant de gens passionnés alors même qu'il est dans une phase de croissance qui provoque inévitablement des changements. Il faut justement à partir d'une certaine grandeur, des gens avec des visions, de la clairvoyance et la volonté de persévérer. Et que la flamme pour l'agriculture biologique ne s'éteigne pas. Je suis convaincue que nous avons des solutions pour les défis communs. Nous fêterons l'année prochaine les 40 ans de la GZPK, et il y aura le 22 juin 2024 une visite publique du jardin de sélection. Je me réjouis déjà de vivre cela!

Interview: Sabine Reinecke, FiBL



À propos de la personne

Monika Baumann, 47 ans, codirige depuis 2019 la Sélection Céréalière de Peter Kunz (GZPK) à Feldbach ZH. Elle est arrivée dans l'association en 2015 quand elle a repris l'assistance de direction. Cette économiste d'entreprise a auparavant dirigé le secteur Communication marketing et la vente privée pour les vins Zweifel à Zürich-Höngg. Elle a aussi occupé pendant dix ans plusieurs postes en Suisse et à l'étranger pour Zurich Assurances, en dernier comme responsable de l'étude du marché. Monika Baumann a un master de la ZHAW en environnement et ressources naturelles centré sur les systèmes agricoles et alimentaires. En tant que femme, elle dit que codiriger la GZPK avec un homme (Herbert Völkle) est «un défi très enrichissant». Elle constate aussi que les femmes sont encore largement minoritaires lors des grandes réunions du secteur des céréales – même si des changements se dessinent. «Je ne peux qu'encourager toutes les femmes à ne pas se mettre en retrait. En agriculture biologique, la diversité et l'attention ne doivent pas profiter seulement aux plantes.»

www.gzpk.ch (DE)

Voix et événements pour le jubilé des 50 ans

En plus des interviews du Bioactualités, d'autres personnalités prennent la parole en ligne au cours de l'année pour parler du FiBL et de leur relation avec lui. Le programme du jubilé comprend aussi une série d'événements. *ju*

www.fibl.org > Sites > Suisse >

50 ans du FiBL

Bio sous toutes les coutures.

La meilleure qualité bio depuis 30 ans.



naturaplan



Le bio, c'est dans notre nature.

coop

Pour moi et pour toi.

Nouveau à la Direction

Michel Keppler a démarré le 1^{er} août 2023 au FiBL en succédant à Marc Schärer. Il dirige le Département Finances, ressources et administration et forme la Direction avec Beate Huber et Jörn Sanders. Michel Keppler a occupé auparavant une fonction directrice à la caisse de compensation Swissmem et à la poste suisse.

Il se réjouit beaucoup de travailler au FiBL: «Je suis impressionné par l'enthousiasme des collaborateurs pour changer et réaliser quelque chose.» *tre*



Michel Keppler

Nouvelles séries du podcast du FiBL

Une nouvelle série du FiBL Focus (en allemand) paraît toutes les deux semaines. Le podcast est gratuitement en ligne et peut être écouté sur téléphone ou ordinateur. À l'occasion des 50 ans du FiBL, le FiBL Focus fête sa 50^{ème} série. Les orateurs mènent les auditeurs derrière les coulisses et racontent leurs expériences des deux dernières années. Il y a déjà eu des séries sur la culture du chanvre, la durabilité de la filière de création de valeur du chocolat et la maîtrise des parasites des pâturages. *tre*

www.fibl.org/de > Infothek > Podcast (DE)



On cherche des fermes

Les animaux qui pâturent souffrent de nombreux insectes comme les mouches et les taons. Ils nuisent au bien-être des animaux et à leur santé et donc à la rentabilité de la production animale. Lutter contre les insectes ou utiliser des produits répulsifs n'est quasiment pas possible dans les pâturages. Par contre, la présence d'arbres et de buissons qui donnent de l'ombre protège bien les animaux. Des rapports de la pratique signalent que les animaux préfèrent certaines espèces d'arbres à d'autres en cas de canicule et d'invasion d'insectes. Un projet de recherche du FiBL étudie maintenant ces affirmations ainsi que l'effet protecteur de différentes espèces d'arbres et de buissons. Il en sera tiré des recommandations pratiques pour le choix de plantes qui protègent particulièrement bien contre les insectes. Avez-vous aussi déjà fait des observations de ce genre? Alors vos expériences nous intéressent. *Veronika Maurer, FiBL*

→ veronika.maurer@fibl.org
tél. 062 865 72 57

Parutions récentes

Le FiBL a ces derniers temps publié ou actualisés quelques publications. Elles se trouvent dans la boutique du FiBL et peuvent être téléchargées gratuitement ou, pour certaines, commandées sous forme imprimée. *tre*

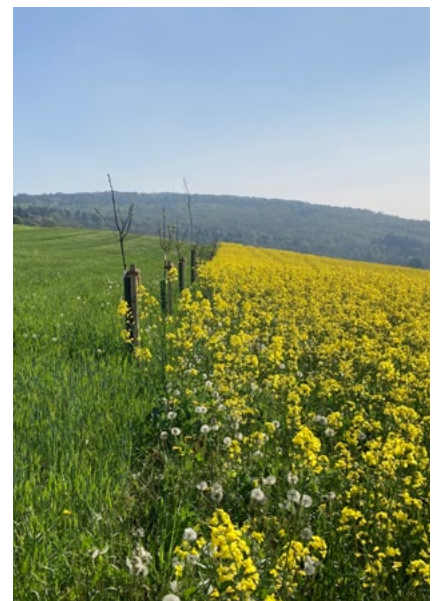
- shop.fibl.org
- Fiche technique «Protection des plantes en maraîchage biologique: Régulation des maladies et des ravageurs dans les cultures de plein champ»: N° art. 1085
- Fiche technique «Reconversion à l'agriculture biologique: Commercialisation des produits de reconversion et bio»: N° art. 3002
- Faits et chiffres «La farine d'insectes dans les aliments destinés aux volailles et aux poissons: Potentiel et limites de cette source alternative de protéines»: N° art. 1597
- Fiche technique «Alkaloidanalyse bei Lupinen: Voraussetzung für die Lebensmittelproduktion»: N° art. 1363 (DE)
- Faits et chiffres «Wasserlinsen als Nutzpflanzen: Futtermittel für Fische und andere Nutztiere»: N° art. 1390 (DE)

Adapter l'agriculture au changement climatique

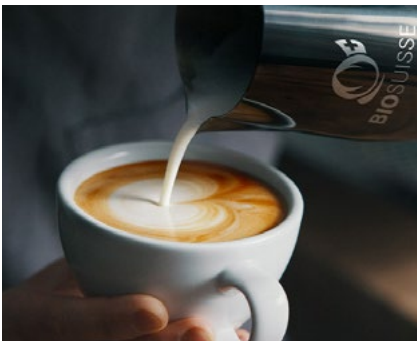
Le projet Interreg KLIMACrops (stratégies pour adapter les systèmes agricoles au changement climatique et leur contribution à la préservation du climat dans la région de l'Oberrhein), auquel le FiBL participe avec de nombreux partenaires suisses, allemands et français, a démarré l'automne passé. Des personnes de la recherche, de la vulgarisation et de la pratique y développent des systèmes agricoles adaptés à la région d'Oberrhein qui donnent des rendements stables malgré les événements météorologiques extrêmes qui sont de plus en plus fréquents et fournissent une contribution à la protection du climat. Le FiBL apporte ses expériences des essais de longue durée sur différents systèmes ainsi que sur le travail réduit du sol et prévoit une plateforme de recherches sur l'agroforesterie. D'autres projets transfrontaliers sont installés dans le cadre du projet. Avec le soutien des agricultrices et agriculteurs qui y participent, il doit ressortir des recommandations agricoles – par exemple sur l'agroforesterie, le pilotage de l'irrigation et l'utilisation

de variétés et de cultures intercalaires adaptées. *tre*

www.fibl.org > Sujets/Projets > Base de données des projets > Rechercher: «10192» (DE)



L'agroforesterie est une stratégie possible pour s'adapter au changement climatique.



Un «Latte Art Quiz» pour le chiffre d'affaires.

Campagne pour le lait

La nouvelle campagne «Latte Art Quiz» pour le lait bio a été lancée ce printemps. Le quiz sur la mousse de lait a informé ludiquement sur les avantages du lait bio et le bien-être animal. Des articles dans la newsletter, des bannières en ligne, de la publicité sur les réseaux sociaux et un film ont donné une très grande portée à cette campagne. Plus de 14 000 personnes ont participé au concours de cette année, et la newsletter a gagné presque 5000 nouveaux abonnements. Le chiffre d'affaires des produits laitiers bio dans le commerce de détail a pu être augmenté par rapport au printemps 2022: yogourt bio + 5,2 pour cent, lait drink bio + 2,7 pour cent, fromage bio + 5,2 pour cent (état mai 2023). *Jasmin Huser, Bio Suisse*

500 francs de rabais sur le cours «Bodenpraktiker»

Avec des modules sur la structure du sol, l'humus, la fumure organique, la rotation et d'autres, le cours «Bodenpraktiker» donné par le FiBL à partir de l'automne fournira tout ce qu'il faut pour mieux comprendre et améliorer la fertilité du sol. Le cours de dix jours, en allemand mais ouvert à tous, se déroulera dans les cantons de Thurgovie, de Zurich et d'Argovie et coûtera 2200 francs (sans la restauration). Mais pas pour tous, car les chef-fe-s d'exploitations Bourgeon peuvent profiter d'un rabais de 500 francs. Seule condition pour

bénéficier du rabais: se déclarer prêt à partager plus tard les nouvelles connaissances et expériences avec d'autres agricultrices et agriculteurs dans le cadre de groupes et de réunions Probio. Les dates seront communiquées automatiquement à Bio Suisse. Délai d'inscription: 15 septembre 2023. Une liste d'attente sera créée s'il y a trop d'inscriptions. Informations supplémentaires en ligne. *Jasmin Hufschmid, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda > 5.10.2023: Bodenpraktiker 2023 (DE)

La CLTC a des échanges avec les preneurs de licences

Pendant sa retraite en juin, la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) a rencontré l'organisation membre des preneurs de licences (OMPL), qui a été créée en 2021 dans le cadre d'un projet pilote. Sa participation définitive à la Fédération sera décidée lors de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse de novembre 2023. La rencontre entre la CLTC et l'OMPL a montré l'importance des échanges entre la Fédération et l'industrie et qu'une intégration des preneurs de licences serait judicieuse. Les deux côtés partagent

l'objectif d'amener le plus possible de produits Bourgeon de haute qualité dans les assiettes des consommatrices et des consommateurs. Pour y arriver, la CLTC et l'OMPL veulent se rencontrer régulièrement pour discuter des thèmes et difficultés actuels. Le transfert de connaissances doit être central. La CLTC, l'OMPL et le secrétariat de Bio Suisse sont convaincus qu'une collaboration aidera la Fédération à continuer de concevoir des directives pertinentes et applicables pour le Cahier des charges. *Sandra Stebler, Bio Suisse*

Nouveaux spécialistes pour la CLTC

Trois nouveaux membres ont rejoint en juin 2023 la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC). Ils remplacent Fränzi Ackert et Christoph Gehrig.

La scientifique en sciences alimentaires de 43 ans Sonja Maurer travaille dans l'entreprise de conseil Foodways. Auparavant elle était product manager pour le développement, la fabrication et le contrôle de qualité de denrées alimen-

taires, entre autres pour Hellofresh et Yooji's Manufaktur. Elle a grandi dans une ferme d'autoapprovisionnement.

Patrick Gehrig, 50 ans, est spécialiste de l'autorisation et de la qualité pour les médicaments complémentaires et phytothérapeutiques, les cosmétiques et les denrées alimentaires. Il possède un certificat en droit alimentaire (UE / Suisse) de la Fachhochschule Nordwestschweiz. Ce droguiste diplômé est actuellement

membre de la direction de Wala, qui distribue des médicaments anthroposophiques et des cosmétiques naturels.

Clemens Rüttimann, 58 ans, a été 12 ans directeur du fabricant de jus Biotta, une filiale du groupe Orior. Il a quitté ce poste récemment. Auparavant il a exercé diverses fonctions dans des sociétés comme 3M, Kneipp et Volg. Il fait maintenant du conseil d'entreprise avec la société «cr-solutions» qu'il a créée. *schu*



Sonja Maurer



Patrick Gehrig



Clemens Rüttimann

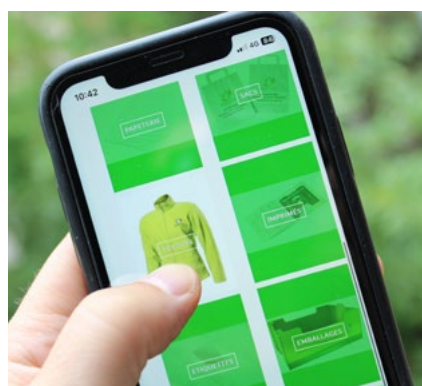
T&C: Restructuration

Le secteur Transformation et commerce (T&C) dispose depuis juillet 2023 d'une fonction de chef-fe de groupe. Les spécialistes et leurs groupes de produits sont dirigés par Katrin Hennig et Valentin Ladner. L'ancienne cheffe de secteur Sabine Würth s'occupera à temps partiel de projets et de conseils. Nous revenons ultérieurement sur sa succession. L'organigramme est en ligne. *schu*

📄 bourgon.bio-suisse.ch >
Transformation & commerce >
Actualités et contact > Équipe et contact

Shop-Service amélioré

Des cabas aux T-shirts et des emballages au matériel de décoration, le shop en ligne de Bio Suisse propose aux fermes Bourgeon une multitude de matériel pratique pour la publicité et la vente. Le tout bien sûr de production durable. Pour améliorer encore le service-clientèle, Bio Suisse transmet la responsabi-



Tout ce que peut désirer un cœur Bourgeon.

lité du shop à son partenaire logistique de longue date Crosspack, qui va s'occuper maintenant de toutes les demandes concernant les commandes, l'assortiment ou les logins. L'aide sera plus directe et les temps d'attente moins longs. Il y a aussi des réponses aux questions fréquentes sur la page de login du shop (lien ci-dessous). On peut ouvrir une session avec son numéro Bio Suisse et le mot de passe standard «bioshop». Ce dernier peut être modifié plus tard dans son profil. *Katrin Tschan, Bio Suisse*

📄 www.bio-suisse.ch/shop >
Questions et réponses sur le shop
→ shop@bio-suisse.ch
tél. 061 206 66 90

Raisin: meilleur prix



Le marché de gros du raisin bio est plutôt saturé. *Photo: daggerphotostock / Depositphotos*

Raisin

Les producteurs de raisin bio et leurs acheteurs ont pour la première fois fixé un supplément de prix de 40 ct./kg pour le raisin bio. Cette recommandation correspond à un minimum absolu. Le prix de base doit être augmenté selon les coûts de production, le système de culture et la topographie. Il reflète un marché actuellement saturé pour le raisin bio dans le commerce de gros. Selon les modèles de calcul et les situations, les coûts de production supplémentaires pour le raisin bio varient d'après Agridea entre 40 ct./kg et 1.- Fr./kg. Cette première majoration de prix pour le raisin bio de la saison 2023 est un test dont l'influence et la mise en œuvre doivent être évaluées pendant l'hiver.

Angela Deppeler, Bio Suisse

Betterave sucrière

Lors de leur «Interprofession» de l'année 2023, les représentants de la Fédération suisse des betteraviers ont négocié avec les responsables de Sucre Suisse SA les prix des betteraves sucrières pour la saison 2024. Ils ont décidé une nouvelle augmentation de 3.- Fr./dt du prix de référence aujourd'hui en vigueur. Notamment à cause de la situation politique mondiale et de l'augmentation des coûts de production. Le secteur donne ainsi un signal en espérant une poursuite de la croissance. La surface de betterave sucrière bio est actuellement de 241 ha. Il en faut encore plus pour pouvoir couvrir la demande pour le sucre bio suisse. *Sebastian Sieber, Schweizer Zucker AG*

Fourrages grossiers

Les actrices et acteurs du marché suisse des fourrages grossiers bio ont négocié les prix de référence 2023 pour les fourrages grossiers Bourgeon. La décitonne de foin ou de regain a baissé de 1.- à 2.- Fr. à cause de la mauvaise qualité et de la faible demande. Les prix des fourrages grossiers riches en protéines ont par contre augmenté de jusqu'à 3.- Fr. Ces changements reflètent la situation actuelle du marché. Il y a maintenant un prix de référence pour la paille à botteler. Tous les prix sont départ ferme, usine ou champ.

- Foin et regain: séchage en grange, petites et grandes bottes: de 41.- à 45.- Fr./dt; séchage au sol: de 33.- à 37.- Fr./dt; > 50 % de luzerne (min. 17 % de protéine brute): de 50.- à 53.- Fr./dt; foin écologique, séchage au sol, petites et grandes bottes: de 30.- à 32.- Fr./dt
 - Paille: petites bottes: 23.- Fr./dt; grandes bottes: 19.- Fr./dt; en andains: de 8.- à 10.- Fr./dt; pellets: 32.- Fr./dt
 - Silo d'herbe en balles: de 11.90 à 19.80 Fr./dt suivant la teneur en matière sèche
 - Silo de maïs en balles: de 11.90 à 20.50 Fr./dt suivant la teneur en matière sèche
 - Pellets de maïs plante entière: 72.50 Fr./dt
 - Mélange luzerne/herbe séché en séchoir (minimum 15 % de protéine brute) en grosses balles ou en pellets: 66.- Fr./dt
- Informations sur le marché, les critères de qualité et les conditions: voir en ligne.

Fatos Brunner, Bio Suisse

📄 www.bioactualites.ch/produits >
Fourrages grossiers

Numérisation et protection des données dans l'agriculture biologique

La stratégie de numérisation de l'Office fédéral de l'agriculture influence aussi Bio Suisse, qui prévoit un nouveau portail en ligne pour les fermes bio et les preneurs de licences.

Ceux qui ne sont pas dans l'agriculture ne peuvent pas s'imaginer combien de données les agricultrices et agriculteurs doivent saisir dans des systèmes différents – la Banque de données sur le trafic des animaux (BDTA), pour les paiements directs ou à partir de 2025 Digiflux pour l'utilisation ou la vente de produits phytosanitaires et d'engrais. Comment la numérisation peut-elle faciliter le travail? À l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), un domaine de direction Numérisation et gestion des données a été créé. Un des buts est d'interconnecter les systèmes numériques et d'éviter les doubles saisies.

La nouvelle plateforme «Mon partage de données agricoles» créée par la Confédération est un instrument important pour cela. Elle doit simplifier de manière sécurisée les échanges de données entre les exploitations et les organisations labellisatrices comme Bio Suisse.

Connexion par le «Bio Suisse Portal»

Les buts de la Confédération reflètent ceux de Bio Suisse. Ils comprennent la diminution du travail administratif pour les producteurs et preneurs de licences Bourgeon, l'utilisation efficace des données et leur protection. Il y a pour cela trois axes de travail à Bio Suisse:

- **Coopérations:** réseautage des systèmes (par exemple avec l'OFAG), éviter les doubles saisies
- **Stratégie des données:** structurer et relier les données et les utiliser judicieusement pour les tâches de Bio Suisse
- **«Bio Suisse Portal»:** création d'un portail numérique pour les producteurs et les preneurs de licences

«La principale nouveauté prévue sera le «Bio Suisse Portal» – un accès central aux données de Bio Suisse», dit Daniel Schultheiss, gestionnaire du programme de numérisation et responsable de la sécurité des données à Bio Suisse. Le portail permettra aux producteurs de voir quelles données de leur ferme la Fédération connaît, de saisir directement et simplement des changements d'adresses, de commander des vignettes BDTA, de voir les factures et bien d'autres choses. Ils auront avant tout la possibilité d'autoriser le «Bio Suisse Portal» à utiliser directement leurs données agricoles communiquées à la Confédération. Pour cause de protection des données, les chefs d'exploitations devront accepter activement ces transferts.

La sécurité des données est centrale

Les avantages sont évidents: «Les producteurs n'auront plus besoin de saisir deux fois les données puisqu'elles seront gérées à un endroit central», dit Daniel Schultheiss. Ils pourront ainsi se concentrer sur des tâches plus importantes. Le travail de Bio Suisse sera aussi simplifié puisque les données seront toujours actuelles et aideront la Fédération à mieux remplir ses tâches pour ses membres.

Des facteurs importants ne seront pas perdus de vue: «Nous avons de hautes exigences pour la transparence et la protection des données», dit Daniel Schultheiss. La numérisation rejoint la gestion des flux de données et la sécurité; et il y aura depuis septembre 2023 un renforcement du droit sur la protection des données. «Les entreprises qui partagent des données par exemple avec des organismes de contrôle devront attester par contrat à quoi elles sont utilisées et à qui elles sont communiquées», explique Daniel Schultheiss. «Si nous obtenons des données, nous devons assurer leur sécurité en rapport avec comment elles arrivent chez nous et à quoi elles sont utilisées.» Cela est d'ailleurs aussi valable pour tous les partenaires contractuels de Bio Suisse. À ce sujet, la Fédération va bientôt publier sa nouvelle déclaration de protection des données. *Bio Suisse*

Des solutions numériques de la Confédération et de Bio Suisse doivent simplifier la vie des producteurs Bourgeon. *Photo: AndrewLozovyi / Depositphotos*



Un sommet et un symposium pour le monde bio de demain

Il y aura en novembre avec le Sommet Bio et le Symposium Bio deux événements autour de cette question: Qu'est-ce que le bio peut fournir pour un système alimentaire durable?

Le Sommet Bio a lieu chaque année, et le 3 novembre 2023 ce sera sa troisième édition. Il se concentrera sur les flux secondaires. «Nous nous demandons comment des innovations peuvent surgir des déchets», expliquent Sabine Vogt et Fabian Sennhauser, qui organisent le congrès à la HAFL à Zollikofen BE. Il s'agit des flux secondaires dus à la fabrication d'aliments humains et animaux. Un exemple: les drêches issues du brassage de la bière. Cette masse, qui est souvent jetée ou compostée, est composée de la partie non soluble de la farine d'orge ou de blé. Elle peut être utilisée dans des aliments fourragers, pour faire du pain et bien d'autres choses. Il en va de même pour les restes du pressage de l'huile de tournesol, qui contiennent aussi encore beaucoup d'éléments nutritifs.

Les participantes et participants du Sommet Bio discuteront comment mieux utiliser ces flux secondaires. Le public sera composé d'actrices et d'acteurs de toute la filière de création de valeur bio venus de tout le pays.

Inputs pratiques, politiques et de la recherche

«La transformation du système alimentaire en direction de la durabilité est un des grands thèmes actuels. Mais où se situe le bio dans ce discours?» Cette question sera au centre du Symposium Bio qui se déroulera pour la quatrième fois le 30 novembre 2023 à Berne. Le symposium se saisira du thème des systèmes alimentaires durables et du rôle du bio selon diverses perspectives – nutrition, agronomie, psychologie et innovation. Ces approches seront discutées activement après des exposés d'introduction de praticiens de la transformation, du commerce et de la recherche, dont Bettina Höchli de l'Uni-

versité de Berne, qui parlera des possibilités et influences des changements de comportements. Niklaus Iten, responsable de la gestion de la qualité chez Bio-Familia et président de l'Interessengemeinschaft Bio Schweiz (IG Bio), se penchera sur le champ de tensions entre alimentation saine et durable. Lorenz Pfrunder, de la Stadtzürcher Manufaktur Suur, montrera comment on peut éviter le gaspillage alimentaire de manière à la fois novatrice et traditionnelle. La table ronde comprendra tous les orateurs ainsi que la spécialiste en alimentation Christine Brombach. Un approfondissement selon les secteurs sera au programme de l'après-midi; il y aura des sessions parallèles sur les technologies de transformation, les systèmes alimentaires et le rôle du secteur bio.

Le symposium réunira des personnes intéressées de la production, de la transformation, du commerce, de la recherche, de la consommation et de la politique. Son organisation est donc large et comprend le FiBL, Bio Inspecta, bionetz.ch, Bio Suisse, Demeter et l'IG Bio. L'ingénieure en denrées alimentaires Ursula Kretzschmar a organisé le congrès du côté du FiBL. Elle précise quels défis attendent la branche: «Nous devons créer un système alimentaire durable qui peut nourrir l'humanité en incluant explicitement le secteur bio.» *Beat Grossrieder*



Deux rendez-vous pour l'avenir bio

Sommet Bio: VE 3 novembre 2023, de 9 à 17 heures, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL, Zollikofen BE. Tickets vendus en ligne.

www.bio-gipfel.ch

Symposium Bio: JE 30 novembre 2023, de 8.30 à 16 heures, Kursaal Berne. Langue: allemand avec traduction simultanée en français. Inscription par le secrétariat des cours du FiBL.

www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda >
30.11.2023: Bio-Symposium 2023



Un événement à l'influence durable: Le thème du Sommet Bio 2022 reste brûlant: «Le bio dans mon assiette – fait ou fake?» *Photo: màd*

Agenda

La liste complète des événements se trouve sur www.bioactualites.ch Actualités > Agenda
Prière de vous informer en ligne sur les modifications à court terme pour les cours. Nous publions aussi volontiers vos dates. Renseignements à la fin de l'agenda en ligne et au secrétariat des cours: cours@fibl.org.

Arboriculture

Introduction à l'arboriculture biologique

Après trois jours de formation, les participant-e-s connaîtront les spécificités liées à la production et à la commercialisation de fruits à noyau et fruits à pépins biologiques. Elles et ils seront en mesure d'anticiper les problématiques liées à la reconversion au bio ainsi que de mettre en place de nouvelles cultures. Le cours 1/3 a déjà eu lieu cette année.

Dates et lieu
JE 5 octobre 2023 (2/3)
Canton de Vaud, Lieu à confirmer

JE 2 novembre 2023 (3/3)
Canton de Vaud, Lieu à confirmer

Organisation
Union fruitière lémanique et Robin Sonnard, FiBL

Informations
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Inscription
Union fruitière lémanique
info@ufl.ch

Microfermes

Microfermes en Suisse romande

Microfermes: Design et modèle d'affaires.
Dans cette 2^e édition, nous appliquons une méthode de design (OBREDIM) à la microferme La Terre de Maia. Nous étudions les implications sur le choix du modèle d'entreprise et les stratégies de vente propices à la rentabilité d'une telle structure. Pour ce faire, nous utilisons le business model Canvas et l'analyse fonctionnelle.

Dates et lieu
MA 10 octobre 2023
La Terre de Maia, Onnens VD

Organisation
Hélène Bougouin, FiBL; Claire Asfeld, Florian Rudaz, AGRIDEA

Informations, inscription
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Transformation, commercialisation

Lactofermentation

La lactofermentation est une méthode simple de conservation et de valorisation des légumes. Le cours présente les bases théoriques de la fermentation et son application dans le cadre légal bio. Les participantes et participants mettent en pratique les connaissances en réalisant leurs bocaux de légumes lactofermentés.

Dates et lieu
ME 25 octobre 2023
Lieu à confirmer

Organisation
Ludivine Nicod, FiBL

Informations, inscription
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Concept d'autocontrôle

Concept d'autocontrôle pour la transformation à la ferme: Quiconque produit, transforme, stocke et vend des denrées alimentaires dans le cadre de la transformation à la ferme doit respecter certaines dispositions de la législation alimentaire. Cela implique un concept d'autocontrôle incluant une analyse des risques (HACCP).

Dates et lieu
ME 22 novembre 2023
Lieu à confirmer

Organisation
Ludivine Nicod, FiBL

Informations, inscription
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

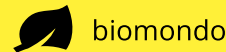
Divers, Rencontres

Semaine suisse du Goût

Ateliers, balades gourmandes, marchés, dégustations, Célébrons

Petites annonces

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



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

ensemble les produits qui nous nourrissent et le plaisir de la convivialité!

Dates et lieu
14-24 septembre 2023
Différents lieux dans toute la Suisse

Informations
www.gout.ch

Tech & Bio

Sur plus de 18 ha, des démonstrations en plein champ de techniques de production dans tous les secteurs d'activités, avec des experts sur le terrain garants de l'innovation, de la performance et de la pertinence des techniques.

Dates et lieu
ME 20 septembre 2023
Bourg-lès-Valence, Drôme, France

Informations
www.tech-n-bio.com

Le marché bio automnal à Fribourg

La 12^{ème} édition du marché bio de Fribourg aura lieu le 23 septembre 2023. Venez préparer votre houmous et découvrir le monde des légumineuses! Dégustez les merveilles du terroir, rencontrez les producteurs-trices bio de votre région, découvrez l'artisanat local, régalez vos papilles de saveurs délicieuses!

Date et lieu
SA 23 septembre 2023, 9-17h
Place Georges-Python, Fribourg

Informations
marchebio-fribourg.ch

Journée des Haies

Lors de la Journée nationale de Haies, nous aimerions de

nouveau réunir des gens et planter de nombreuses haies sauvages. Nous cherchons des fermes, des communes et des privés qui planteraient ou entretiendraient volontiers une haie avec des classes d'école ou des bénévoles.

Date et lieu
SA 28 octobre 2023
Toute la Suisse

Informations, inscription
heckentag.ch
Annoncer sa propre ferme: info@heckentag.ch

Sommet bio

Thème: valoriser les flux secondaires, ou comment les déchets favorisent l'innovation.
Du champ à l'assiette - ou de la production aux consommatrices et consommateurs. Le Sommet Bio s'adresse intercantonalement à tous les participants de la filière de création de valeur bio et offre l'espace et la possibilité d'avoir des réseaux dans la branche et de participer à la conception du marché.

Date et lieu
VE 3 novembre 2023
8.30-16.45h
HAFL, Zollikofen BE

Informations, inscription
www.bio-gipfel.ch
info@bio-gipfel.ch

Symposium Bio

Thème du Symposium Bio 2023: Systèmes alimentaires durables. Des représentantes et représentants de la transformation et du commerce ainsi que de la recherche montrent dans des exposés d'introduction où ils voient des points d'approche. Les inputs du plénum nourriront la table ronde finale, qui sera dirigée par Daniela Lager de la RTS.

Date et lieu
JE 30 novembre 2023

8.30-16.15 h
Kursaal, Bern

Organisation
bionetz.ch, bio.inspecta,
Bio Suisse, Demeter, FiBL, IG Bio

Renseignements
Ursula Kretzschmar, FiBL
ursula.kretzschmar@fibl.org

Informations, inscription
www.bioactualites.ch >
Actualites > Agenda
inscription.fibl.org

Offres en allemand

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

Ausbildung, Weiterbildung

Bodenpraktiker

Den Boden kennenlernen, verstehen und verändern. Wie erhöhe ich die Bodenfruchtbarkeit? Womit bewerte ich den Zustand meines Bodens? Wie viel Humus kann ich aufbauen? Diese Fragen sowie vieles mehr rund um den Boden werden behandelt. Der Jahreskurs richtet sich an Bio- und konventionelle Betriebe. Schwerpunkt sind Böden im Ackerbau.

Wann und wo
10 Tage, ab 5. Okt. 2023 bis Herbst 2024
Verschiedene Orte in den Kantonen Thurgau, Zürich und Aargau

Information, Auskunft
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda
Tim Schmid, FiBL
tim.schmid@fibl.org

Anmeldung
Kurssekretariat Arenenberg
Tel. 058 345 85 00
kurse.landwirtschaft@tg.ch

Pflanzenbau, Boden

Biodiversitätsförderflächen 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. Mehrfach geführter eintägiger Kurs.

© FR 22. Sept.2023
Ort noch offen
© MO 25. Sept.2023
Hof & BioManufaktur Grünboden, M. und S. Frühauf, Pfaffnau LU

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

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

Invasive Neophyten

Neophyten können viele Schäden verursachen. Es 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. Sept. 2023, FiBL, Frick AG

Kursleitung
David Frey, Brigitte Marazzi,
Info Flora

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

Mit Schwarzen Alpenschweinen gegen Adlerfarn

Die Bekämpfung von Adlerfarn ist anspruchsvoll. Das FiBL begleitet derzeit einen Versuch, den Adlerfarn mit Schwarzen Alpenschweinen zurückzudrängen. Zweitägiger Besuch der Anlage auf der Alp Soladino, Informationen zur Haltung von Schweinen auf Adlerfarn.

Wann und wo
SA 30. Sept. / SO 1. Okt. 2023
Alpe Soladino, Someo TI

Kursleitung
Anna Jenni, FiBL; Yasmin Spengler,
Verein Onidalos

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

Workshop Spatendiagnose

Zweitägiger Kurs zum Erlernen der Prinzipien der Spatenprobe in Verbindung mit der neuen Methode BodenDOK. Fachaus-

tausch mit FiBL-Mitarbeitenden, Besichtigung des Langzeitversuchs DOK in Therwil BL.

Wann und wo
DI 3. / MI 4. Okt. 2023
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Tim Schmid, Andreas Fliessbach,
FiBL

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

KeyLine Wassermanagementsystem

KeyLine Design ist eine ganzheitliche Wassermanagementmethode. Ziel: Die Verteilung und Versickerung des Wassers zu optimieren. Besichtigung des Systems des Katzhofs, Austausch.

Wann und wo
MO 2. Okt. 2023, 9.30-16 Uhr
NaturGut Katzhof, C. Meierhans und M Schwegler Meierhans,
Richenthal LU

Veranstalter
Permakultur jetzt!, Bio Suisse

Auskunft
Mila Laager, Permakultur jetzt!
mila@permakultur-jetzt.ch
Tel. 077 492 55 86

Anmeldung
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda
Anmeldefrist: 26. Sept. 2023

Substratforum

Torffreie Produktion ist im Trend und gefragt auf dem Markt. Torfreduzierte oder torffreie Substrate und Pflanzenstärkungsmittel kommen vermehrt zum Einsatz. Die belegte Wirksamkeit der Stoffe, die Kosten und die Qualität von Ersatzkomponenten wie Grünkompost oder Coccopeat werden diskutiert.

Wann und wo
FR 13. Okt.2023
ZHAW Wädenswil, Gebäude GA,
Wädenswil ZH

Auskunft
Guido Kunz und Alex Mathis ZHAW
guido.kunz@zhaw.ch
alex.mathis@zhaw.ch

Information, Anmeldung
<https://events.lsfm.zhaw.ch>

Verarbeitung, Vermarktung

Fotokurs

Bessere Bilder für den Webshop oder Hofladen. Lernen Sie Ihren

Hof oder Ihre Produkte für den Onlineverkauf, Blog oder Hofladen richtig in Szene zu setzen. Zweiteiliger Kurs.

Wann und wo
DI 19. Sept. 2023
© Grundkurs Fotografie: 9-12 Uhr
© Produkt-Fotografie: 14-17 Uhr
Bei Rahel Osterwalder, Aadorf TG

Leitung
Anja Fonseka, Berufsfotografin

Veranstalter
Arenenberg, Bio Suisse, Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID

Auskunft
Arenenberg, Brigitte Frick
brigitte.frick@tg.ch
Tel. 058 345 85 07

Information, Anmeldung
arenenberg.tg.ch > Kurse & Veranstaltungen > Landwirtschaft
kurse.landwirtschaft@tg.ch

Essigkurs

Kurs für die Direktvermarktung. Im Kurs werden die Grundlagen zur Herstellung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt. Der Jurapark Aargau stellt Strategien zur Direktvermarktung vor. Betriebsbesichtigung, Erfahrungsaustausch.

Wann und wo
MO 24. Okt. 2023
FiBL, Frick AG, und Obstbau
Bründler, Witnau AG

Kursleitung
Ivraina Brändle, FiBL, in Zusammenarbeit mit Jurapark Aargau
ivraina.braendle@fibl.org

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

Wursten

Verarbeitung von Fleisch aus dem Projekt «Unser Hausschwein»: die Teilnehmenden stellen selber Würste her und erhalten einen Überblick über verschiedenen Möglichkeiten der Hofverarbeitung. Betriebsleitende lernen die möglichst vollständige Verarbeitung eines Tieres dieser neuen Rasse kennen.

Wann und wo
DO 2. Nov. 2023
Hof Silberdistel, Obere Wies,
Holderbank SO

Kursleitung
Anna Jenni, FiBL; Cäsar Bürgi,
Hof Silberdistel

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



Ponte prolongée avec UFA



UFA 567 - Aliment bio fin de ponte

- Limite la taille de l'œuf
- Teneur en calcium plus élevée
- Meilleure qualité de coquille
- Prévient un excédent en énergie et en protéines
- Idéal pour les séries prolongées

ufa.ch

Dans votre
LANDI



(bio) Azopower Plus

Engrais azoté organo-minéral avec magnésium et soufre 11 N + 2 Mg + 5 S



- ✓ Azote, magnésium et soufre en une application
- ✓ Azote provenant à 100% de farine de plume
- ✓ Magnésium rapidement assimilable
- ✓ Teneur optimale en soufre
- ✓ Autorisé en culture biologique
- ✓ Engrais sous forme de pellet



Regarder la vidéo

Appel gratuit
0800 80 99 60
landor.ch

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

