

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio





Découvrez par vous-même...

... les avantages du pousse fourrage automatique !

- Une consommation de fourrage plus élevée
- Une meilleure fertilité
- Une meilleure valorisation du fourrage de base
- moins de travail
- Un troupeau plus calme
- Des effets positifs sur les primipares

Testez le fameux pousse fourrage Lely Juno pendant 60 jours directement dans votre étable !

LELY CENTER Härkingen, 032 531 53 53, info@sui.lelycenter.com

Profitez d'un rabais pour une commande anticipée



BIO

Actualités

De A comme Agronomie jusqu'à Z comme Zygote
Le magazine du mouvement bio avec une plateforme en ligne

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

Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D), Bioattualità (I)
32^{ème} année, 2023
Numéro 9 | 23 du 10.11.2023
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 (certification notariale 2023)
Allemand: 7780 exemplaires
Français: 1402 exemplaires
Italien: 304 exemplaires
Total payés: 9 486 exemplaires
Total expédiés: 10 536 exemplaires

Imprimerie
AVD Goldach AG, www.avd.ch

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

Concept graphique
Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

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

Mise en page
Simone Bissig et Kurt Riedi, FiBL

Rédaction du Bioactualités
René Schulte (*schu*),
Rédacteur en chef, Bio Suisse
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Katrin Erfurt (*ke*), 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

Rédaction de bioactualites.ch
Ania Biasio (*anb*),
Rédactrice en chef, FiBL
Flore Araldi (*far*), FiBL
Serina Krähenbühl (*skr*), FiBL
Simona Moosmann (*msi*), FiBL
Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL
redactionpageinternet@bioactualites.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-9
Mot de passe: ba9-2023
www.bioactualites.ch

Avec leur deux filiales Bioflix à Bâle, ici celle du Spalenring, Oliver Maurer (photo) et Nicolas Zeier misent sur une combinaison entre magasin bio et magasin fermier (à partir de la page 6). L'assortiment vient de fermes de la région, de manufactures et de Biopartner. Photo: René Schulte

Table des matières

À la une

Vente directe

- 6 Urbain et numérique
- 8 Des magasins fermiers très diversifiés

Agriculture

Santé animale

- 10 Prévenir les mammites

Plantes ornementales

- 12 Bio, pas seulement pour faire joli

Viticulture

- 14 Interview: «Les dérives génèrent un préjudice»
- 15 Vulgarisation du FiBL

Politique et société

Égalité

- 16 Interview: «Dans l'agriculture les filles sont sacrifiées»

Transformation et commerce

Concours de vins

- 18 GPVS: Des vins bio en quête de médailles
- 21 Bio Vino: Le sacre des Perrochet père et fils

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 22 AD d'automne: La biodiversité doit être mieux protégée
- 24 Nouvelles
- 25 Bourgeon Bio Gourmet: bientôt là

FiBL

- 26 50 ans du FiBL: Interview avec Bernard Lehmann
- 28 Nouvelles

Rubriques

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

Magasins fermiers

Quand je travaillais comme stagiaire à la ferme bio Fondli à Dietikon ZH, je m'occupais aussi du magasin de la ferme. Ce magasin avec service était ouvert le vendredi et le samedi, la clientèle venait à la ferme dès le matin tôt. Certains voulaient s'assurer d'avoir des cerises ou des pruneaux – il n'y en avait en général plus l'après-midi. D'autre venaient surtout pour bavarder. Ils appréciaient le contact direct avec celles et ceux qui produisaient pour eux légumes, céréales, fruits et viande de qualité bio. Ces produits de la ferme étaient complétés par des produits de grossistes bio – ça allait de l'agar-agar à la poudre à lessive. L'assortiment complet devait rendre inutile le passage au supermarché. Le revers de la médaille était que le magasin n'était pas vraiment rentable et absorbait beaucoup de main-d'œuvre qui manquait alors dans l'étable et les champs. Quand la ferme a passé en ACP (agriculture contractuelle de proximité), le magasin n'entraînait plus dans le concept. Il a été fermé malgré les regrets de la clientèle. Aujourd'hui il y a là le dépôt de céréales pour les membres de l'ACP – et il y a toujours des tables pour bavarder autour d'un café. La situation des paysannes et des paysans ainsi que les besoins des consommatrices et des consommateurs changent sans cesse, et les magasins fermiers s'adaptent. Il y a de plus en plus de self-services, de shops 24/7 ou d'automates fortement numérisés (voir à partir de la page 6). Mais les magasins fermiers 3.0 ont quand même besoin de ciment social. De nombreux gérants publient des portraits d'eux et de leurs fournisseurs pour que les clients puissent continuer de savoir qui se trouve derrière la pomme ou le steak qu'il y a dans leur panier.



Beat Grossrieder, Rédacteur



Dit



«L'agroécologie est un bon véhicule pour les questions les plus urgentes, et en fait elle est nécessaire; pas moyen de passer à côté.»

Bernard Lehmann
→ Page 26

Compté

405

sur le total de 2470 vins inscrits au Grand Prix du

Vin Suisse étaient soit des vins bio (254), soit des vins piwis (108) ou des vins naturels, ce qui représente 16 pour cent.

→ Page 18


Vu



Une réunion Probio a eu lieu récemment à Rickenbach SZ sur le thème «agriculture préservant le climat». Le groupe a visité les systèmes agroforestiers de la ferme bio Husmatt de la famille Meinrad et Eva Betschart-Waser et fils. En plus des 5 hectares de forêt et des 180 arbres haute-tige, d'autres arbres sont plantés sur le domaine pour améliorer le microclimat. *Texte: bgo, photo: Thomas Alföldi*

Agroprix: trois fois bio

L'assurance Emmental Versicherung décerne de nouveau l'Agroprix doté de 20 000 francs. Quatre projets, dont trois bio, ont été nominés. Barbara et Markus Schütz, du Schütz-Hof à Strengelbach AG, se présentent avec leur projet «Güggelglück», qui donne aussi de la valeur aux poussins mâles. La culture efficace de la menthe est au centre de la candidature de Daniela et Lukas Studer, qui gèrent en septième génération l'Alpfelenhof à Attiswil BE. Le troisième projet s'appelle Bio26, un magasin-bistrot de Fribourg auquel participent 55 producteurs. *bgo*

 www.emmental-versicherung.ch/agroprix


Les vins et le climat

La vinification utilise beaucoup d'énergie. La branche est appelée à devenir climatiquement neutre d'ici 2050. Des recherches et des cours pratiques doivent montrer la voie. La Suisse compte environ 1800 caves, «très diverses au niveau de leur taille et de leurs installations techniques», écrit la station d'essais Viticulture et Œnologie qui fait partie d'Agroscope et coopère avec Agridea, le canton du Valais et Vitival. Les concernés veulent atteindre ensemble les objectifs climatiques. Il y aura une prochaine formation en janvier 2024. *bgo*

 www.agroscope.ch > Rechercher: «Optimiser la consommation énergétique des caves»

Tout pour la viande

Selon la statistique nationale de l'alimentation, il se consomme en Suisse 780 grammes de viande par tête et par semaine. «C'est le triple de la quantité recommandée par la pyramide alimentaire», écrit Vision Landwirtschaft dans un article. Quels facteurs sociétaux se cachent derrière ce grand plaisir pour la viande? La sociologue Helene Renaux a rédigé une analyse à ce sujet. Mots-clés: il s'agit d'habitudes, de stéréotypes (l'homme au grill) et de symboles de statut. Cette étude éclairante est disponible en ligne. *bgo*

 www.visionlandwirtschaft.ch > Rechercher: «Die gesellschaftliche Bedeutung des Fleischessens» (DE)

Guêpe contre mouche

La drosophile du cerisier fait des ravages dans les petits fruits, les fruits et le raisin. Venue d'Asie, elle est en Suisse depuis 2011. Elle n'avait jusqu'ici aucun ennemi naturel. Agroscope et le Centre for Agriculture and Bioscience International (CABI) veulent que ça change. Jusqu'à 1000 guêpes parasitoïdes adultes sont



Petite, redoutable: la drosophile du cerisier.

lâchées dans les cantons du Jura et du Tessin. Elles doivent faire mourir les larves de la drosophile. «Après le lâcher, les chercheurs étudieront si cette guêpe parasitoïde peut s'établir en Suisse, ce qui permettrait d'atteindre à long terme un équilibre naturel contre la drosophile du cerisier», écrit Agroscope. *bgo*

Cuisinier vedette vert

Pour son Guide Suisse 2024, le leader de la restauration Gault & Millau a décerné pour la première fois le titre «Green Chef of the Year» sponsorisé par Bio Suisse. Le choix est allé au cuisinier Paolo Casanova, 41 ans et 17 points, du restaurant Chesa Colani à Madulain GR, qui a aussi le label Bio Cuisine. Gault & Millau aimerait utiliser le «Green Chef» pour soutenir la tendance vers une cuisine durable et régionale. *schu*





Paolo Casanova, le «Green Chef of the Year».

Un postulat pour plus de bio dans les bistrotts

Bio Suisse amène avec son label Bio Cuisine toujours plus de restaurants à utiliser des denrées bio, mais ils sont encore peu nombreux. La restauration communautaire est particulièrement visée à cause des quantités. Pour donner de l'élan à la consommation bio hors domicile, la Conseillère nationale Natalie Imboden (Verts, BE) a déposé récemment un postulat qui appelait le Conseil fédéral à élaborer un rapport qui montre des voies pour mieux déclarer la nourriture bio dans la restauration, car les clients ne sont souvent pas sûrs si tel légume ou telle viande est bio ou non. Les premières cuisines à se reconvertir au bio et à bien le déclarer devraient être celles qui cuisinent en grand: cantines d'entreprises, homes, hôpitaux, crèches et cantines scolaires.

Natalie Imboden signale l'exemple du Danemark, où il y a depuis 2009 un label pour la restauration bio auquel se sont déjà inscrits plus de 3400 grandes cuisines et restaurants. L'exemple de la ville de Berlin est aussi impressionnant car elle prescrit 100 pour cent de bio pour ses cuisines scolaires. Le Conseil fédéral a cependant recommandé de refuser le postulat Imboden, disant qu'il n'y a pas besoin d'un rapport car l'Office

fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires est en train de développer pour début 2024 des guides avec des recommandations pour les restaurants. Et car la Confédération soutient le projet Bio Cuisine de Bio Suisse. *bgo*

 bourgeon.bio-suisse.ch > Restauration
 www.parlament.ch > Rechercher: «23.7487» (Établissements de restauration collective. Quelle est la part de produits bio?)



À Frick, le restaurant du FiBL mise sur le bio.

L'offre suisse de formation bio peut s'améliorer

La satisfaction des productrices et producteurs bio suisses pour l'actuel choix de formations professionnelles initiales et continues est limitée. C'est ce que montre une enquête menée en automne 2022 et qui n'a pas été publiée. Sur les 7500 producteurs bio contactés, au total 519 (7 pour cent) y ont participé. Il s'est révélé entre autres que plus d'un tiers des participants ne sont que «partiellement satisfaits» de l'offre de formation de Bio Suisse. Concernant l'offre de Demeter, un tiers est «insatisfait» ou «très insatisfait» et un autre tiers est par contre «satisfait» ou «très satisfait».

Les cours des écoles d'agriculture sont les plus visités (57 pour cent), puis viennent les cours des vulgarisations cantonales (47 pour cent). Un cinquième des participants dit ne pas avoir suivi de cours pendant les deux dernières années. Les offres de formation sont le plus souvent trouvées sur Internet. Le magazine Bioactualités, dont l'agenda est alimenté

par le site web bioactualites.ch, est aussi une source d'information importante. Combiné avec les fiches techniques du FiBL, bioactualites.ch est considéré comme la source préférée pour l'étude personnelle. La forme d'enseignement la plus appréciée est cependant l'apprentissage en groupes avec une spécialiste ou un expert. Par exemple dans le cadre d'un groupe d'échanges, ce qui «intéresse» ou «intéresse beaucoup» 40 pour cent des participants. Autant sont intéressés par les cours en ligne. Tout compris, un jour de formation continue par année suffit à la majorité et peut coûter jusqu'à 100 francs.

L'enquête n'est actuellement pas disponible publiquement. Il s'agit d'un projet de Demeter Suisse mené avec le FiBL et financé par Bio Suisse dans le cadre du renforcement de ses organisations membres. Les fédérations impliquées n'ont pas encore publié de rapport final. *schu*

Urbain et numérique

Holabox

Dein Hofladen in der Stadt

Neueröffnung

TÄGLICH FRISCHES
BROT (AUßER SONNTAG)

- FRISCHE BEEREN
- GLACE

• MOZZARELLA



Un magasin à côté de l'étable, un stand vers la route – voilà comment la vente directe fonctionnait avant. Maintenant elle conquiert les villes et Internet.

Les chiffres de l'Office fédéral de la statistique montrent une tendance claire: En 2010 7084 exploitations agricoles disaient faire de la vente directe; dix ans plus tard il y en avait 12 676, presque deux fois plus. Et pourtant cette augmentation relative cache le fait que la vente directe reste en fait marginale. Des spécialistes estiment qu'elle représente moins de 5 pour cent du marché. Michèle Hürner, cheffe de projet Vente directe à Bio Suisse, souligne qu'il s'y ajoute une valeur immatérielle: «Le cœur de l'agriculture biologique se révèle dans la vente directe. Elle donne un visage aux produits grâce au contact direct avec les paysannes et les paysans. Et la clientèle relie goût authentique et produits venant directement de la ferme.»

Le contact direct, la fraîcheur et les trajets courts sont des avantages certains de la vente directe. Les désavantages: La gestion d'un magasin fermier immobilise de l'argent et beaucoup de travail, ou alors il faut engager des gens et ça coûte cher. Les magasins sans personnel et les stands au bord de routes sont peu attractifs et courent des risques de vol et de vandalisme. La numérisation apporte de nouvelles possibilités. On peut s'enregistrer à un magasin avec un smartphone et créer un accès sûr. Le selfscanner enregistre la marchandise et on la paie sans argent liquide. Le paysan ou la paysanne ne doit plus forcément s'occuper personnellement de tous ces outils. Les nombreux fournisseurs de magasins fermiers s'occupent de réaliser l'infrastructure nécessaire. Le réassortiment est aussi souvent assuré par voie numérique. Les nouveaux magasins regroupent des produits de plusieurs fermes ainsi que leurs points forts. Les paysannes et paysans réalisent en moyenne une marge de 25 pour cent, ce qui est attractif.

Suite à la technologisation de toute notre société, les magasins fermiers passent de plus en plus de la campagne à la ville. Ils trouvent dans les villes un public qui aime le bio et qui apprécie les longs horaires d'ouverture. Avec un assortiment complet et une ouverture 24/7, le succès des Rüedu-Containers est exemplaire. Depuis le lancement en 2020, le nombre de points de vente est passé à 31. Selon le directeur Jürg Burri, qui transmet son concept sous licence avec le label Ur-Store, de nombreux autres shops sont prévus.

Les achats sont plus spontanés; exit les courses hebdomadaires

Gianluca Scheidegger, Senior Researcher au Gottlieb Duttweiler Institut (GDI), est spécialisé dans les facteurs qui influencent nos comportements d'achat et l'offre, et il mentionne en premier les conséquences du covid. Les achats se sont déplacés dans l'espace et le temps depuis l'augmentation du travail à domicile.

Un dépouillement des paiements par Mastercard a montré que, par rapport à avant la pandémie, les chiffres d'affaires des magasins des quartiers habités sont plus élevés et ceux des centres-villes et des zones industrielles plus bas. «Les gens préfèrent faire des achats trois à quatre fois par semaine à proximité que faire une seule fois les courses», dit l'économiste. Les achats sont plus spontanés; seuls quelques rares Suisses et Suissesses aiment faire les commissions. Ils ont dit lors d'une enquête du GDI que les achats sont aussi peu appréciés que le ménage ou la pendularité. On veut faire vite en s'arrêtant à peu d'endroits, donc les magasins qui offrent de tout sont un net avantage. Un dépouillement effectué à Berne par le GDI est particulièrement frappant. L'institut a utilisé des données de Google Maps pour analyser les flux de clients dans un magasin Migros et un Rüedu-Container placé à proximité. «Il s'est révélé que le magasin fermier avait le plus de visiteurs quand la Migros était fermée et inversement», bilance Gianluca Scheidegger. Sa conclusion: «Les deux systèmes ne se cannibalisent pas mais sont complémentaires.» Beat Grossrieder

Franziska Maurer, de Holabox à Winterthur ZH, reçoit une livraison de Räss Biowildbeeren pour la répartir entre les emplacements de la start-up. Photos: Beat Grossrieder



Investissements très variables

Les coûts sont décisifs pour la vente directe. Un magasin classique avec service engendre de gros frais de personnel ou absorbe le temps de travail des paysannes et des paysans. «Depuis la fin des mesures prises pendant la pandémie, les gens retrouvent le plaisir d'aller à la campagne dans un magasin fermier», dit Michèle Hürner, cheffe de projet Vente directe à Bio Suisse, «mais on achète de plus en plus par voie numérique, et les fermes doivent chercher de nouvelles formes d'écoulement.» Elles se font souvent aider par de nouveaux partenaires qui travaillent avec les outils numériques. Leur infrastructure peut être achetée ou louée, mais la simple livraison de marchandises est aussi répandue. Par exemple, une Holabox en container (Winterthur et Zurich) coûte 15 000 francs sans équipements et près de 60 000 une fois équipée. Le système Bioflix d'accès et d'encaissement (Bâle) coûte 12 000 francs plus le loyer du magasin. Un container selon le système de Rüedu (cantons de Berne et de Zurich) ou celui de La Petite Épicerie (Romandie et Abtwil AG) coûte, complètement équipé, environ 120 000 francs. Pour l'automate de Hoflädli.24, comme par exemple à Oberkirch LU, un contrat de location-vente a été conclu. Les investissements vont de 25 000 à 65 000 francs selon les modèles.



À Abtwil AG, la Petite Épicerie est à la fois le magasin du village et un point de rencontre.

Des magasins fermiers très diversifiés

Les entreprises agricoles ne doivent plus réaliser leurs magasins elles-mêmes mais reçoivent l'aide de nombreux nouveaux partenaires. De l'automate au magasin avec assortiment complet, on trouve de tout – aussi dans les villes. *Texte et photos: Beat Grossrieder*

Bioflix



Les co-initiants Oliver Maurer et Nicolas Zeier.

À Bâle, les deux magasins Bioflix proposent un assortiment complet d'un

millier d'articles. Ils ont été lancés en 2020 par quatre amis intéressés par la durabilité. L'un d'eux se trouve dans la Lothringerstrasse et l'autre au Spalering. Ces magasins sont un mélange entre shop bio et magasin fermier, car une bonne partie des produits frais viennent de fermes de la région. Les autres produits comme le tofu, la viande, les pâtes, la farine et le pain viennent de manufactures ou du grossiste Bio Partner, qui a même des langes durables dans son assortiment.

Les magasins Bioflix sont très numérisés; l'enregistrement, l'entrée et les achats se font par self-scan et le paiement par smartphone avec une carte ou Twint. Pas de caisse pour l'argent liquide. 2500 personnes se sont enregistrées à Bioflix en trois ans depuis le lancement. «On prévoyait au début une exploitation 24/7», dit le co-initiant Oliver Maurer. S'est ensuite posée la ques-

tion de la compatibilité avec les lois sur les horaires d'ouverture des magasins. «Il ne s'agit pas du personnel puisqu'on est en self-service, mais des nuisances nocturnes pour le voisinage.»

La politique s'est emparée du thème. Au Grand Conseil bâlois, le libéral Luca Urgese a déposé une motion pour ne pas entraver des solutions novatrices et appréciées par les clients avec des lois obsolètes. Acheter tard le soir un yogourt et quelques légumes ne cause pas beaucoup de bruit. «On ne peut pas non plus comprendre que, à quelques mètres de là, dans le canton de Bâle-Campagne, il y ait des horaires d'ouverture plus souples», complète le co-initiant Nicolas Zeier. «À titre de compromis, nous fermons nos magasins chaque jour de 22 heures à 6 heures.»

www.bioflix.ch (DE et EN)

La Petite Épicerie



Les frère et sœur Stéphanie et Sylvain Favre.

C'est l'arrêt d'un magasin qui est à l'origine de l'idée de La Petite Épicerie.

La mère de Sylvain et Stéphanie Favre gérait un magasin Tante Emma dans le village vaudois de Bavois. Elle a dû le fermer faute de chiffre d'affaires. Un village perd son dernier magasin – ce n'est hélas pas rare. Ses enfants ont sauté dans la brèche et installé un magasin self-service 24/7 dans un container maritime XXL en l'équipant de tout le software nécessaire. La clientèle s'enregistre avec le smartphone, obtient l'accès au magasin, scanne et paie elle-même les marchandises. Les fournisseurs sont avertis automatiquement si un article menace de manquer. Aujourd'hui, quelque 200 fermes et petites entreprises achalandent les onze points de vente actuels.

L'un d'eux se trouve en Suisse allemande, à Abtwil AG, apportant l'idée au-delà du fossé des röstis. Les initiants disent que d'autres magasins sont prévus. Ils ont des assortiments complets

car ce sont également des magasins de village. On y trouve donc dans les rayons aussi bien le gruyère de la laiterie et la salade du bled que du papier WC, du café en poudre et du dentifrice. Il y a devant le container-magasin des tables et des chaises pour que les clientes et les clients puissent boire sur place le café de l'automate et prendre le temps de bavarder.

Les gérants pensent que ce modèle a des avantages pour les paysannes et les paysans. Ils s'occupent de l'administration, les transactions sont simples et les marchandises livrées sont payées régulièrement. «Notre marge est de 25 pour cent en moyenne», souligne Sylvain Favre. «Cela signifie que les trois quarts du prix de vente vont directement à nos productrices et producteurs.»

www.lapetiteepicerie.ch

Hoflädeli.24





Jonas Hunkeler devant son automate de vente.

À Oberkirch LU, il y a derrière la ferme du Rankhof des chemins champêtres prisés par les sportifs et les promeneurs, qui s'arrêtent souvent «par exemple pour acheter une pomme», raconte le chef d'exploitation Jonas Hunkeler. Des quantités aussi petites ne justifient bien sûr pas d'avoir un magasin fermier. Cela fait une bonne année que le paysan, qui est en reconversion Bourgeon, a trouvé une solution. Il y a en façade un automate dont l'extérieur a le look edelweiss – comme les chemises des lutteurs. L'intérieur contient notamment des fruits, des articles de boulangerie et des boissons.

Le paysan montre avec des gestes exercés comment il remplit les casiers chaque

matin et ce à quoi il faut faire attention. «Par exemple, les produits doivent être placés soigneusement, sinon ils peuvent se coincer lors de la distribution.» Il consacre une heure par jour à son automate. L'installation et la maintenance sont assurées par le fournisseur Hoflädeli.24. Et, bien qu'il ne rencontre pas personnellement la clientèle vers l'automate, il peut nouer avec elle une certaine relation. Il sera possible à l'avenir d'utiliser une appli pour envoyer des annonces et recevoir des feedbacks. «Je pourrai alors par exemple écrire à tout le monde qu'il y a des poires fraîches dans l'automate.»

 www.rankhof-oberkirch.ch (DE)

 www.hoflaedeli24.ch (DE)


Holabox



«Acheter une plus-value»: Bruno Arnold.

Holabox compte actuellement quatre points de vente à Winterthour et un magasin à Zurich. La plupart se trouvent dans des containers, mais deux sont dans des bâtiments. Les gérants trouvent que c'est une situation win-win – surtout pour le magasin de quartier à Winterthour. L'ancien avait dû fermer, et il a pu ressusciter sous une nouvelle forme grâce au système Holabox. Il garde le charme d'un point de rencontre car il y a du service le matin de sept heures à neuf heures et demie. L'assortiment comprend des produits frais venant de fermes locales ainsi que des spécialités, de la viande et du pain. À cause de la logistique, le container de Zurich n'a pas du pain frais mais du pain

congelé. Un certain contact s'établit même si les magasins sont la plupart du temps en self-service. Il est mentionné lors de l'achat quel paysan se tient derrière chaque produit. Les marchandises contiennent des informations sur les fermes bio qui font partie des fournisseurs fixes. Ceux qui veulent en savoir plus trouvent en ligne les portraits des fermes. «Notre but est que l'expérience d'achat représente une plus-value», dit Bruno Arnold, le directeur de Holabox. «Tout le monde n'a pas la possibilité d'aller à la campagne et d'acheter directement à la ferme, alors nous amenons les magasins fermiers en ville.»

 www.holabox.ch (DE)


Seeburghof




Petra Grätzer devant sa «carte de visite».

Un container avec un concept de magasin fermier s'est établi il y a une année directement dans l'embarcadère historique Seeburg Luzern. Le propriétaire Markus Reinhard s'est décidé pour cette variante parce qu'il y a de moins en moins de bateaux qui s'arrêtent et que la ferme Seeburghof est un peu trop isolée pour un magasin. Excursionnistes, sportifs et clients fidèles trouvent ici des produits frais de production locale. «L'accent est mis sur les productrices et producteurs qui livrent en général eux-mêmes leurs marchandises», dit la gérante Petra Grätzer. Pour trouver certaines spécialités, cette sportive enthousiaste se met elle-même en chemin sur le Rigi. Le principal produit

de sa ferme, le vin, n'est cependant pas vendu ici. «Ce serait difficile à cause du contrôle de l'âge», dit-elle. Le container, un produit sous licence de la chaîne Rüedu, est donc avant tout un complément pour le reste de l'offre d'activités. Le concept du container s'intègre très bien dans le quotidien de la ferme et peut bien couvrir les besoins du public. «Notre ferme propose de l'agrotourisme, un vignoble et des Highlands écossaises au pâturage. Nous avons pu élargir tout ça avec le magasin fermier, et ça nous réjouit. Le shop matérialise notre credo: dans la ville, pour la ville!»

 www.seeburghof.ch (DE)

 www.ruedu.ch (DE)

Prévenir les mammites

Le système immunitaire contribue beaucoup à la santé des mamelles. S'il survient quand même une mammite, les médecines complémentaires et l'hygiène de traite sont importantes.

Les mammites augmentent les coûts et diminuent le rendement. La plupart sont causées par des bactéries. Le *Staphylococcus aureus* a longtemps été le responsable le plus connu et le plus craint. Il se propage dans un troupeau en passant d'une vache à l'autre par les ustensiles de traite et les mains de ceux qui traitent.

La bactérie *Streptococcus uberis* pose cependant aussi de plus en plus de problèmes. Cet agent des mammites survit dans les fèces des litières humides et dans le lisier. Les mamelles des vaches peuvent s'infecter par simple contact avec de la litière souillée par exemple. Ramona Deiss, de Santé Bovins Suisse, explique: «Pour éviter les mammites dues à *Streptococcus uberis*, faut que les mamelles reçoivent le moins possible de saleté.» Des nouvelles études signalent que cette bactérie peut aussi se transmettre de vache à vache. On ne sait pas encore exactement comment – par les ustensiles de traite ou les mains. Quoiqu'il en soit, si on veut éviter la transmission des bactéries qui causent des mammites, il faut respecter l'ordre de traite et nettoyer soigneusement les trayons et les installations de traite. C'est la seule possibilité d'éviter que les agents infectieux passent des vaches atteintes aux autres vaches. Les éleveuses et les éleveurs devraient en

outre faire contrôler toutes les nouvelles vaches qu'ils intègrent dans leur troupeaux afin de vérifier si elles ont des mammites chroniques et de pouvoir les traiter si cela s'avère nécessaire.

Si une mammite est diagnostiquée chez une vache, un traitement est nécessaire. Dans les fermes Bourgeon, les antibiotiques devraient être le tout dernier recours et utilisés seulement si une vache souffre. Le Cahier des charges de Bio Suisse dit à ce sujet: «[...] il faut recourir en priorité à des produits naturels et à des médecines parallèles. Les traitements allopathiques chimiques de synthèse [...] sont autorisés sur ordonnance vétérinaire si la maladie [...] ne peut pas être traitée efficacement par les médecines parallèles.» (Partie II, 4-5 Santé animale)

Renforcer les défenses immunitaires des vaches

Les expertes et les experts de l'association Kometian se sont spécialisés dans les médecines complémentaires pour les animaux agricoles et particulièrement dans l'homéopathie. Nicole Studer, une des vétérinaires de Kometian, traite de nombreuses vaches. Elle dit: «L'homéopathie permet de bonnes réussites aussi en cas de mammites.» C'est en particulier valable pour les mammites aiguës et si l'état général des vaches est encore bon. Elle a observé que «les agricultrices et les agriculteurs sont parfois sceptiques à l'égard du traitement purement homéopathique des mammites parce qu'un traitement de ce genre peut être fastidieux. Un traitement homéopathique nécessite en effet de bien observer le déroulement de la maladie. Les éleveuses et les éleveurs ont donc davantage de responsabilités que s'ils utilisent des antibiotiques.



La bactérie *Streptococcus uberis*, qui provoque des mammites, se répand surtout par les fèces, donc il faut faire attention aux mamelles sales – et veiller très soigneusement à la meilleure hygiène d'étable possible. Photo: [srinivasansri5560 / Depositphotos](#)



Les mammites devraient d'abord être traitées avec des méthodes alternatives. Photo: Beat Neiger

Les personnes qui ont acquis des connaissances de base lors d'un cours peuvent aussi utiliser eux-mêmes les médicaments homéopathiques. Nicole Studer explique: «En cas de mammite aiguë, on choisit le médicament sur la base des symptômes que la vache présente.» Pour les personnes inexpérimentées et particulièrement pour le traitement des mammites chroniques, elle recommande de se faire aider par un spécialiste expérimenté. «Dans les cas chroniques, il peut être utiles à l'homéopathe de connaître l'agent infectieux et d'en tenir compte lors du choix des médicaments.»

Le système immunitaire des vaches peut être renforcé notamment par un affouragement correct. «Plus une vache va bien plus son système immunitaire est fort», dit Nicole Studer. «La peau, les muqueuses et le système immunitaire agissent comme des barrières qui empêchent les agents pathogènes d'entrer. Si ces barrières sont inefficaces, ils peuvent entrer et déclencher des maladies.» La cause des mammites n'est donc en fait pas la bactérie mais l'affaiblissement de ces barrières, par exemple en cas d'affouragement déséquilibré. L'herbe d'automne, plus riche en protéines, peut ainsi augmenter la teneur en urée dans le corps des vaches, ce qui peut affaiblir leurs défenses et favoriser l'apparition de mammites. Ce sont la gravité de l'infection, l'état général de la vache et les connaissances du thérapeute qui déterminent si une mammite peut être traitée avec l'homéopathie ou s'il faut utiliser un antibiotique. Nicole Studer est convaincue que le mieux est qu'il y ait une collaboration entre l'éleveur et l'homéopathe et qu'ils définissent ensemble une stratégie de traitement.

Renoncer aux antibiotiques

Christof Widmer, de Sempach LU, utilise par conviction depuis huit ans les antibiotiques seulement en tout dernier recours. Sa ferme laitière est reconnue par le label bio américain NOP (National Organic Program), donc il ne peut pas utiliser des antibiotiques. Si une vache doit quand même en recevoir, elle doit quitter définitivement la ferme au plus tard après le double du délai d'attente de l'antibiotique. Christof Widmer produit en outre depuis un an et demi pour le label «retour aux sources» d'Aldi. Lui aussi interdit d'utiliser des antibiotiques. «Si une vache est tellement malade qu'elle a besoin d'un antibiotique, je peux et dois le lui donner», explique Christof Widmer. Il ne donne plus de concentrés depuis des années et son

rendement laitier est en moyenne de 6000 litres par vache. Ses remonte laitières sont depuis de nombreuses années des croisements entre les races Tachetée rouge suisse, Pie rouge norvégienne et Néo-Zélandaise. Ses vaches sont plutôt petites et valorisent bien l'herbe. «Les taureaux de la race néo-zélandaise Kiwi Cross et de la Holstein norvégienne ont des valeurs d'élevage pour la longévité et le nombre de



Certaines bactéries se répandent par la machine à traire et les mains. Photo: themorningstudio@gmail.com / Depositphotos

cellules, deux buts d'élevage importants pour moi.» Il n'y a presque plus de mammites dans sa ferme, et s'il en survient Christof Widmer les traite lui-même avec des médicaments homéopathiques. «J'ai arrêté d'utiliser pour la sélection des vaches qui ont tendance à avoir des mammites.»

Claudia Frick, agrojournaliste indépendante



Informations et fiche technique sur la santé des mamelles

Il y a ici une liste d'agents pathogènes et des liens utiles, notamment la fiche technique du FiBL «La santé des mamelles dans les fermes laitières»:

www.bioactualites.ch/bovins > Vaches laitières > Santé > Les agents pathogènes ne sont qu'une des causes des mammites

Contacts

Il y a d'autres renseignements et conseils sur la santé des animaux et des mamelles chez les organisations suivantes:

→ Kometian - Médecine vétérinaire complémentaire

info@kometian.ch
tél. 032 501 45 00
www.kometian.ch

→ Santé Bovins Suisse

info@rgs-ntgs.ch
tél. 031 910 20 11
www.rgs-ntgs.ch/kontakt (FR)

→ Nathaniel Schmid, Département Suisse Romande, FiBL

nathaniel.schmid@fibl.org
tél. 062 865 17 24

Bio, pas seulement pour faire joli

Les entreprises horticoles ne se ressemblent pas. Des défis différents se posent lors de la reconversion, mais les difficultés à venir touchent l'ensemble de la branche.

L'horticulture suisse est caractérisée par des structures diversifiées. Les entreprises ont souvent des groupes de produits très différents comme les plantes pour balcons, les plantes aromatiques en pots, les plantons maraîchers et fruitiers, les fleurs coupées, les vivaces et buissons décoratifs ou les plantes d'intérieur. En plus des jardinerie de village, il y a des gardencenters ainsi que des fondations sociales et d'autres structures avec de l'horticulture.

La demande de plantes ornementales et aromatiques produites en bio augmente pour la plupart des groupes de produits. Pour les entreprises en reconversion, la responsabilité

Il faut beaucoup de conviction pour produire soi-même un assortiment aussi large que «MioBio». Photos: Jeremias Lütold



pour la nature et la sécurité du travail de leurs employés sont au premier plan.

Une reconversion pour la clientèle

Existant depuis 1939 et gérée en troisième génération, la Gärtnerei Hospenthal Kägi, à Untersiggenthal AG, est certifiée selon les Cahier des charges de Bio Suisse depuis 2020. Vu que les parents de l'actuel chef d'exploitation Adrian Hospenthal avaient déjà réduit très fortement les produits phytosanitaires et produisaient sans tourbe depuis 1998 selon leurs propres dires, une reconversion au Bourgeon aurait déjà été possible plus tôt et sans beaucoup de problèmes. Le refus d'une partie de la clientèle d'avoir un assortiment complètement bio les a cependant retenus pendant longtemps. «Pendant les deux premières années nous avons perdu des clients fidèles à cause des produits phytosanitaires et des engrais qui ont été sortis de l'assortiment», dit Adrian Hospenthal. La branche a cependant développé en quelques années une large palette de produits alternatifs pour les engrais, et cela ne joue presque plus aucun rôle dans le quotidien de la vente. Avec l'augmentation de la demande pour le bio, une majorité des clientes et des clients a finalement donné le coup d'envoi pour la reconversion.

La Gärtnerei Hospenthal Kägi est divisée en deux unités de production pour les besoins des grossistes et des particuliers plus un magasin de fleurs. Le processus de reconversion a été en partie difficile, notamment parce que les documents écrits étaient surtout conçus pour l'agriculture. Le magasin de fleurs est approvisionné d'avril à octobre avec jusqu'à 85 pour cent de fleurs produites par l'entreprise. Certains produits doivent être de production conventionnelle parce qu'il n'y a pas assez de fleurs bio sur le marché. Le magasin les vend expressément comme produits conventionnels. Certaines règles comme ce qu'il faut faire des déchets de taille de ces plantes n'ont pas été faciles à comprendre. Aujourd'hui, la Biogärtnerei Hospenthal les utilise comme compost après au moins 18 mois de compostage en système séparé.

Des conditions-cadres difficiles pour le bio

Adrian Hospenthal aimerait bien proposer un assortiment purement bio dans son magasin et pour la vente à l'extérieur, mais il n'y a pas de marchandise adéquate à acheter, et la surface de production de la Gärtnerei Hospenthal Kägi est trop petite pour approvisionner entièrement le magasin. La branche a un problème d'approvisionnement. La progression de la division du travail et de la délocalisation de certaines étapes du travail vers la production de grandes entreprises qui est en route depuis quelques décennies rend très difficile le maintien du respect des directives bio le long de lignes de production découplées. Bien des entreprises horticoles ont récemment cédé à la pression des prix et arrêté leur production pour revendre de la marchandise importée. Contrairement à l'agriculture, l'horticulture n'a pas de protection douanière depuis quelques années.

La perte d'infrastructure et de savoir technique liée à l'abandon de la production rétrécit la marge de manœuvre d'une branche entière. Comme Adrian Hospenthal, ceux qui passent en bio ont de la peine à trouver suffisamment de



Selon Peter Müller de «oMioBio», les revendications de l'horticulture – contrairement à celles de l'agriculture – manquent d'écoute politique.



La citronnelle pousse-t-elle? Adrian Hospenthal améliore l'utilisation de la surface avec des étagères suspendues.

plants de qualité bio. Des petites et moyennes entreprises bio produiraient donc volontiers de nouveau du semis à la vente, mais elles manquent de place pour le faire.

S'attaquer ensemble aux problèmes structurels

Peter Müller, le président du Groupe spécialisé plantes ornementales de Bio Suisse, connaît le problème par expérience personnelle avec Monika Müller, qui dirige avec lui «oMioBio». Tous deux déménagent actuellement leur entreprise de Lupfig AG dans un endroit au centre d'une zone habitée à Mägenwil AG. Ça n'a pas été facile à trouver et ils n'ont pas beaucoup plus de place à disposition. Selon Peter Müller, les possibilités de développement sont très limitées pour la plupart des exploitations, or ces horticulteurs ont néanmoins besoin d'entreprises bio pour la production de matériel de reproduction et de plantons. L'horticulture bio peut actuellement encore acheter du matériel de reproduction conventionnel, mais la nouvelle réglementation bio de l'UE limite à

2036 la possibilité d'utiliser des semences et des plants non bio. Il est donc important de développer aussi en Suisse un bon assortiment de matériel de reproduction.

Les conditions strictes des plans de zones habitées et agricoles ainsi que l'accès difficile à la terre font que les entreprises horticoles ont de la peine à élargir leur production. «Il manque aussi la conscience de l'importance de l'horticulture pour la sécurité alimentaire», dit Peter Müller. «Nous ne faisons pas que multiplier des vivaces sauvages et des plantes en pots, nous entretenons aussi l'infrastructure et le savoir pour la production et la multiplication de plantes cultivées», explique-t-il. Peter Müller et Adrian Hospenthal trouvent qu'il faut améliorer les réseaux, les échanges et les collaborations entre les entreprises horticoles bio et au-delà. Qui produit quoi et combien, qui peut me fournir telle ou telle plante, quels composants sont les meilleurs pour les substrats? Il y a beaucoup de questions importantes pour l'avenir qu'il vaut mieux clarifier en commun. *Jeremias Lütold*



Nouvelles spécialistes et fiches techniques

Les horticulteurs bio ne sont pas seulement des revendeurs, ils font aussi du conseil et partagent des connaissances pour les jardins naturels. La reconversion bio est cependant exigeante. La culture non liée au sol, le travail coûteux, la forte pression des ravageurs et des maladies ainsi que la diversité des cultures exigent beaucoup d'adaptations pour pouvoir respecter le Cahier des charges de Bio Suisse. Une centaine d'entreprises horticoles produisent aujourd'hui en bio. La reconversion dure deux ans, exceptionnellement jusqu'à cinq ans. Regine Kern Fässler, qui succède au FiBL à Kathrin Huber pour les plantes ornementales et les plantes aromatiques en pots, signale qu'il faut une transition de jusqu'à deux ans avant la reconversion. «Il faut tester à l'avance les principales

méthodes de culture ainsi que les intrants autorisés», dit-elle. La nouvelle fiche technique du FiBL sur la reconversion bio en horticulture sera disponible en téléchargement à partir de la fin de l'année. À Bio Suisse, Ilona Stoffel succède à Angela Deppeler comme product manager plantes ornementales. L'actualisation du mémo pour la vente de fleurs et l'horticulture sans contrat avec Bio Suisse est disponible en ligne depuis octobre. Ilona Stoffel trouve que la production de jeunes plantes est un grand défi parce qu'il y a souvent pénurie de plants et de semences bio. L'écologisation de l'entretien des espaces verts augmente les besoins des communes et des villes pour les plantes ornementales bio. Il faut améliorer l'organisation interne de la branche pour que les nombreux et plutôt

petits horticulteurs bio puissent fournir des volumes aussi gros. Ou alors des grandes entreprises horticoles doivent se reconverter au bio.

→ Ilona Stoffel, Product manager
Plantes ornementales et Pommes de terre, Bio Suisse
ilona.stoffel@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 65

📄 www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Plantes ornementales

→ Regine Kern Fässler, Conseils Plantes ornementales et plantes aromatiques en pots, FiBL
regine.kern@fibl.org
tél. 062 865 17 12

📄 www.bioactualites.ch > Cultures > Plantes d'ornement > Reconversion des entreprises horticoles

«Les dérives de produits de synthèse génèrent un préjudice économique»

En Valais, le vignoble bio enregistre une recrudescence des cas de dérives de produits phytosanitaires de synthèse. Pour Isabelle Gabioud de Biovalais, il est plus que temps d'agir.

Comment expliquer l'intensification des cas de vigneronnes et vigneron signalant des dérives d'herbicides ou de fongicides sur leurs vignes pourtant certifiées Bourgeon?

Isabelle Gabioud: La progression exponentielle du vignoble bio en Valais est la raison première: on est passé de 60 hectares en 2016 à 520 hectares en 2023. Le morcellement parcellaire est tel en Valais – 80 000 parcelles pour 4600 hectares – qu'il est impossible d'éviter les contigüités entre parcelles bio et conventionnelles. Mais cela ne saurait justifier les mauvaises



Isabelle Gabioud de Biovalais. Photo: màd

pratiques d'épandage! En outre, la démocratisation de l'usage du drone pour les traitements des vignes pose également problème: Une partie des observations enregistrées cette année concerne justement ce type de traitements – si bien que nous nous interrogeons sur la formation des pilotes et leurs connaissances réelles des produits phytosanitaires utilisés. Au final, le constat est donc sans appel: La situation empire d'année en année.

Pour les vigneron-ne-s Bourgeon, quelles sont les conséquences des dérives de traitement sur leurs terrains?

Le préjudice économique peut s'avérer conséquent et s'élever à plusieurs dizaines de milliers de francs, selon la surface atteinte: La récolte des rangs touchés par un herbicide en 2023 est en effet déclassée en conventionnel pour la vendange de

l'année, et devra repasser par deux années de reconversion avant de pouvoir de nouveau être valorisée en Bourgeon. Et c'est sans compter le tort moral généré auprès de vigneron-ne-s bio dont on bafoue l'outil de travail – un sol vivant – et les valeurs profondes, ni la charge mentale supplémentaire occasionnée par les complications logistiques liées à la gestion séparée de ces lignes et à leur micro-vinification.

Que reprochez-vous aux autorités cantonales?

Pour l'Office de la vigne et du vin du Valais, la question des dérives est une affaire de relations de voisinage et relève donc du droit privé. Donc, en l'état actuel des choses, les vigneron-ne-s n'ont d'autre choix que d'engager une action en justice, très lourde financièrement. Et les pollueurs ne sont pas sanctionnés, alors que l'usage des produits phytosanitaires est pourtant encadré de façon extrêmement stricte par diverses lois et ordonnances fédérales. Les cantons doivent faire appliquer ces lois et, le cas échéant, prodécéder à des sanctions en amendant les responsables de ces mauvaises pratiques d'épandage. Il en va de l'image de toute l'agriculture. Aujourd'hui, nous dénonçons le fait que cette problématique des pollutions par les dérives passe entre les mailles du filet.

Comment Biovalais s'engage-t-elle sur ce dossier?

D'abord en écoutant les vigneron-ne-s concernés et en les accompagnant dans leurs démarches. Nous travaillons sur ce dossier depuis plusieurs années en étroite collaboration avec Bio Suisse, et nous documentons avec précision tous les cas. Nous œuvrons aussi à différents niveaux pour que ces injustices notoires soient mises au grand jour et que le mode de production biologique et ses préceptes soient mieux reconnus. Le bio n'est plus anecdotique en Valais. Il faut une prise de conscience de toute la profession, ainsi que du monde politique: On ne doit plus considérer le bio comme une anomalie, mais le reconnaître comme un mode de production à part entière. Une cohabitation harmonieuse avec nos collègues PER est possible, nous l'appelons vivement et urgemment de nos vœux.

Interview: Claire Berbain

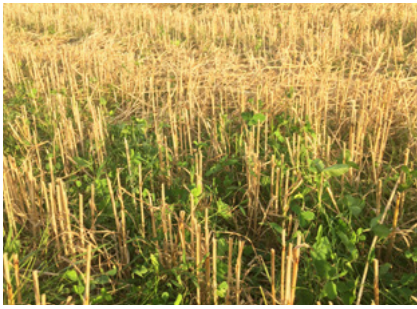


Dérives de produits phytos: des cas à signaler

Les dérives de produits phytosanitaires de synthèse ne touchent pas que les vignes valaisannes. Bio Suisse recense en effet de plus en plus de cas de cultures certifiées bio affectées par ce phénomène des dérives en Suisse, tous cantons et toutes cultures confondus, et poursuit actuellement une collecte de données afin de monter un dossier solide en vue d'une action collective. Si vous êtes ou avez été concerné par un tel dégât, vous pouvez apporter votre témoignage à Bio Suisse ou auprès de vos organisations régionales.

→ Martin Bossard, responsable politique, Bio Suisse
martin.bossard@bio-suisse.ch

Sous-semis: Couvrir le sol toute l'année



Si on veut assurer une couverture végétale vivante du sol aussi après la maturation des céréales pendant l'été qui vient, on peut recourir à des sous-semis. Ils sont effectués en automne ou au printemps pendant ou directement

après le semis des céréales. La tendance est de choisir de plus en plus des mélanges riches en espèces. Ils contribuent à la colonisation racinaire des différents horizons, à favoriser les organismes vivants du sol et donc à stabiliser sa structure. Selon les composants des mélanges, les sous-semis peuvent aussi fournir du pollen et des habitats pour les auxiliaires les plus divers. On peut très bien combiner les sous-semis avec le type de surface de promotion de la biodiversité «céréales en lignes de semis espacées», car ils reçoivent alors plus de lumière et peuvent mieux se développer que dans les cultures denses. Il

faut éviter que les sous-semis forment trop de masse verte avant la récolte de la culture, car cela peut compliquer la récolte et augmenter les coûts de nettoyage et de séchage. Les sous-semis comportent beaucoup d'avantages, mais leur gestion est un défi passionnant. *Jeremias Niggli, FiBL*

Conseils Travail du sol

→ raphael.charles
@fibl.org
tél. 062 865 17 25



Conseils pour la biodiversité: Opération win-win



Comment faire coïncider production et encouragement de la biodiversité dans ma ferme? Comment puis-je améliorer la qualité de mes surfaces de promotion de la biodiversité (SPB)? Quels animaux et plantes sont présents sur mon domaine et comment puis-je les favori-

ser? Chaque année, plusieurs centaines de producteurs veulent en savoir plus et demandent un conseil global pour la biodiversité. Car l'expérience montre que cela en vaut toujours la peine – pour le porte-monnaie et pour l'intégration optimale dans l'exploitation. Agridea, Agrofutura et le FiBL proposent une formation commune intitulée «Gesamtbetriebliche Biodiversitätsberatung auf Landwirtschaftsbetrieben» pour que les conseils de ce genre soient de bonne qualité. Menée pour la première fois en 2023, cette formation se déroulera chaque année au moins jusqu'en 2025. Elle comprend de la théorie et de la pratique et se termine par des conseils dans

des exploitations. Aimeriez-vous recevoir des conseils pour votre ferme dans le cadre de cette formation ou y participer vous-même? Alors n'hésitez pas et annoncez-vous. *Véronique Chevillat, FiBL*

📄 agridea.abacuscity.ch >
Rechercher: «Formation de conseiller/ère en biodiversité»

Conseils Biodiversité

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



Brocoli: Des mesures contre la pourriture de la tête



La pourriture de la tête qui touche le brocoli en automne est en général déclenchée par *Alternaria*. Les petites taches rondes et brunes caractéristiques peuvent déjà apparaître au champ. La pourriture de la tête, donc la coloration

noire des têtes des brocolis, ne se développe souvent que lors du stockage ou même dans les magasins. Des produits cupriques sont autorisés contre *Alternaria*, mais ils ne sont pas assez efficaces. Il est donc recommandé comme prévention de respecter au moins trois ans d'intervalle entre les crucifères, de favoriser un séchage aussi rapide que possible des plantes (par exemple avec un peuplement de seulement quatre plantes au mètre carré), d'avoir peu de mauvaises herbes, de refroidir les brocolis récoltés le plus rapidement possible entre 0 et 1 degré et de préférer des variétés avec des têtes rondes,

bombées et en forme de coupole. Un essai du FiBL portant sur 15 variétés de brocoli (photo) étudié entre autres la sensibilité à la pourriture de la tête. Les résultats et d'éventuelles recommandations variétales seront probablement disponibles à la fin de l'année. *Anja Vieweger et Carlo Gamper Cardinali, FiBL*

Conseils Cultures maraîchères

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



«Dans l'agriculture suisse les filles sont sacrifiées»

Aline Chollet se bat depuis plusieurs années pour le droit à la terre des filles d'agriculteurs. Elle a aujourd'hui co-fondé une association et n'est pas prête à en démordre.

En Suisse, le capital a un genre: le masculin. C'est le constat des sociologues Céline Bessière et Sandra Contzen, et d'Aline Chollet, co-fondatrice des Femmes de la terre. Elles se sont réunies autour de cette problématique à l'occasion d'une table ronde à la Ferme de la Touvière à Genève.

Les hommes représentent 93 pour cent des chefs d'exploitation et environ 80 pour cent des propriétaires des terres agricoles en Suisse. Cette statistique relève une constante dans la transmission, qui privilégie systématiquement les fils au détriment des filles.

Qu'est-ce qui vous a amenée à vous intéresser à cette problématique?

Aline Chollet: Mes parents sont agriculteurs à Genève. Pour ma part, j'ai d'abord fait des études de fleuriste et, à la suite de ma collaboration avec ma mère pour les activités d'accueil à la Ferme, j'ai entrepris le brevet fédéral de paysanne. En 2012, après que ma famille ait perdu son terrain agricole de bail à ferme, nous avons eu une opportunité de reprise dans une ferme appartenant cette fois-ci à mon père. Ayant été «élu» successeur de mon père depuis son plus jeune âge, mon frère a repris l'entité de l'entreprise familiale. C'est à ce moment-là que j'ai exprimé mon désir de continuer les activités développées par ma mère qui consistaient à la culture de petits fruits, au maraîchage et à l'accueil à la ferme, particulièrement intéressant car étant situé à dix kilomètres d'un centre urbain. De fil en aiguille, j'ai compris que ni mon frère ni mon père n'étaient prêts à me céder des parts de l'entreprise et à m'octroyer un statut légal et égalitaire. Ça m'a pris du temps à réaliser que c'était injuste et que j'avais été évincée de ce projet dès ma jeunesse.

En quoi votre histoire fait-elle écho à celle d'autres filles d'agriculteurs?

On m'a toujours dit que mon histoire était un problème isolé, de famille, mais c'est une mécanique. Le travail de socialiser le fils à être repreneur commence très jeune. Moi, on m'a formatée à épouser un paysan. Je pense que la plupart des femmes dans mon cas sont dans le déni. Aussi parce que lorsqu'on s'oppose à ce système, nous nous mettons tout le monde à dos et subissons notamment de la violence psychologique et verbale. Pour d'autres, ça peut même aller jusqu'à de la violence physique.

Selon vous, est-ce que la situation s'améliore?

Non, au contraire. Premièrement, parce que malgré le fait que de plus en plus de femmes se forment aux métiers de la terre,

les statistiques n'évoluent pas ou très peu. Ensuite, certains politiques, organisations et institutions nous font croire que tout va bien en Suisse, que le développement en faveur de



Aline Chollet combat les discriminations liées au genre dans les métiers de la terre.

l'égalité femmes hommes est constante. Je pense que c'est une stratégie pour faire lâcher les gens de la lutte.

À la table ronde, vous avez visionné la vidéo explicative de la Politique agricole 2022+ que l'Office fédéral de l'agriculture a publiée. En quoi ce court-métrage est-il problématique?

À la fin du visionnage, on a retenu le nom du fils de la famille paysanne qui rêve de reprendre le domaine, mais la fille est comme effacée. Elle n'a pas de rêve et elle se fond dans le décor. Pour moi, cette vidéo est symptomatique de ce qui se passe dans l'agriculture suisse: Les filles sont sacrifiées et passent toujours en second plan.

Quels sont les enjeux politiques derrière cette inégalité?

En Suisse, les exploitations agricoles sont à 90 pour cent des sociétés en nom simple. D'autres formes d'entreprises feraient de toutes les personnes actives dans une ferme des employé-e-s. Ce qui améliorerait le statut des paysannes qui reste très précaire. Elles sont un tiers à n'avoir aucun statut ni rémunération. L'État préfère avoir affaire avec une seule personne pour tout ce qui est de l'ordre de l'administration. En 1980, il y avait encore 100 000 exploitations en Suisse. Elles sont moins de 50 000 aujourd'hui. Leur surface moyenne est

toujours plus grande et l'accès à la terre devient de plus en plus difficile. Au détriment des femmes mais aussi des néoruraux qui veulent cultiver. J'appelle cela un système féodal d'accaparement des terres, toujours par les mêmes personnes.

Vous êtes présidente des Femmes de la Terre, pourquoi avoir co-fondé cette association?

Caroline Jeanneret, exploitante à la Ferme de la Touvière et co-présidente de Bio Genève, Julia Burgin, membre de Cultures locales et moi-même avons des valeurs communes et nous ne nous sentions pas reconnues dans les différentes associations existantes. L'Union suisse des paysannes et des femmes rurales a un discours et une portée qui s'adresse plutôt aux épouses d'agriculteurs. Tandis que les différentes structures comme Uniterre et le Mouvement pour une agriculture paysanne et citoyenne ne ciblent pas uniquement la problématique des femmes dans l'agriculture.

Quels sont les objectifs de l'association?

Premièrement, défendre les intérêts des femmes et des personnes non binaires dans les métiers de la terre, d'un point de vue professionnel, économique, social et moral. Ensuite, nous aimerions empêcher la discrimination systémique comme le sexisme, le harcèlement, la violence verbale et physique ou encore le mobbing. Il s'agit de casser les stéréotypes de genres et cela depuis la source, familiale entre autres, et durant la formation initiale. Il faut donc informer et former ses membres sur la mécanique d'exclusion des femmes. Un des buts de l'association est d'encourager les femmes et les personnes non binaires à choisir un métier de la terre. L'idée est aussi de créer un réseau pour échanger les connaissances techniques des métiers liés à la terre entre ses membres pour développer une solidarité. Enfin, nous souhaitons être actives au niveau des politiques cantonales et fédérales pour déclencher un changement structurel afin de promouvoir la représentation des femmes et des personnes non binaires dans les diverses instances décisionnelles des métiers de la terre.

Comment comptez-vous y parvenir?

Nous avons récemment collaboré avec Delphine Klopfenstein, membre du Conseil national, pour qu'elle dépose un postulat «Pour un accès égalitaire au statut de cheffe d'exploitation agricole» au Parlement le 12 septembre dernier. Ce postulat avait pour but de demander au Conseil fédéral d'évaluer les mesures efficaces pour garantir un accès égalitaire au statut d'exploitante agricole. Après de nombreuses prises de paroles, seulement 70 des 190 conseillers et conseillères nationales ont soutenu ce postulat. Nous préparons en ce moment d'autres prises de parole au Parlement.

D'ici 2035, la moitié des chef-fe-s d'exploitations agricoles actuels partiront à la retraite, comment envisagez-vous l'avenir?

C'est une opportunité d'utiliser le temps qui nous reste d'ici-là pour faire changer les mentalités et la politique suisse à ce sujet. Il y a deux options qui s'offrent à nous: Soit la surface moyenne des fermes augmentera davantage, soit c'est l'occasion de prioriser l'accès à la terre pour les femmes et les personnes qui souhaitent cultiver sans avoir de possibilité de reprise dans le cadre familial. Il faut vraiment essayer de faire évoluer le droit foncier rural d'ici là.

Interview: Emma Homère



Femmes de la Terre

L'association couvre tous les métiers de la terre (pas seulement liés à l'agriculture). Vous pouvez adhérer comme membre si vous vous sentez concerné-e-s par cette problématique, que vous soyez impliqué-e-s dans un métier de la terre ou pas, afin d'être mis au courant des événements de l'association.

→ femmesdelaterre@proton.me

tél. 079 542 96 90

En Suisse, 93 pour cent des chefs d'exploitation sont des hommes. Le système de reprise favorise souvent les fils au détriment des filles.





Bio ou pas? Difficile, voire impossible à deviner pour les dégustateurs du Grand Prix du Vin Suisse. Photos: Blaise Guignard

Des vins bio en quête de médailles

Sur les rangs du Grand Prix du Vin Suisse 2023, cépages bio, résistants ou «nature» font jeu égal avec la viticulture conventionnelle. En dépit de leurs spécificités, perceptibles ou non.

Dans la grande salle de l'Hôtel de ville de Sierre accueillant la 17^{ème} édition du Grand Prix du Vin Suisse (GPVS), le silence s'est fait. Il n'est pas encore 9 heures, et les membres du jury ont déjà pris place, répartis en une douzaine de tablées de cinq dégustateurs – chacun muni d'un verre, d'une tablette, d'un pichet d'eau et de l'inévitable crachoir. Il s'agit de vigneronnes et vigneronnes, œnologues, sommeliers et sommelières, journalistes spécialisés, blogueuses... et tous aussi expérimentés que passionnés. Une trentaine de vins vont être notés ce matin – dont, sans aucun doute, des bio.

«Chaque membre du jury évalue à l'aveugle les vins présentés à sa table et montre ses notes, via la tablette, au secrétaire de table. Celui-ci doit parfois ouvrir la discussion pour aboutir à un consensus en cas de désaccord marqué, conformément aux critères de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin OIV et de l'Union internationale des œnologues UIOE»,

explique à voix basse Fabienne Bruttin, directrice de Vinea – l'association co-organisatrice de l'événement avec le magazine «Vinum».

Le bio, un atout dans le haut de gamme

Le GPVS ne fait pas une catégorie à part pour les crus certifiés Bourgeon ou Demeter, précise Jonas Ettlin, président de Vinea et œnologue responsable du concours. «Ce qui convient parfaitement à l'esprit bio: faire oublier le mode de production derrière la qualité du vin! Mais il est très positif que les producteurs et productrices, les distributeurs, et évidemment Bio Suisse, se servent des bons résultats au concours pour leur communication.» Lui-même exploitant d'un domaine certifié Bourgeon sur les rives du lac de Zurich («Wine by JET»), Jonas Ettlin en est convaincu: «Dans le haut de gamme, en particulier, le narratif bio est aujourd'hui un atout: Consommateurs et sommeliers se sont lassés des histoires conventionnelles.»

Pour les dégustateurs du GPVS, de toute façon, les vins bio sont «difficiles, voire impossibles à identifier comme tels», remarque Gabriel Tinguely, journaliste spécialisé, interrogé durant une courte pause entre deux séries. «Mais on perçoit souvent une complexité aromatique typique des vins certifiés Bourgeon ou Demeter», nuance un de ses collègues parmi les dégustateurs.



Dans les caves du Grand Prix du Vin Suisse, trois bouteilles de chaque vin présenté au concours sont préparées et chemisées de noir.



Les vins sont ensuite amenés au back-office et débouchés avant d'être amenés aux tables où ils seront dégustés.

Pas de catégorie spéciale non plus pour les cépages résistants (piwis) – une vingtaine de divicos et près d'une quarantaine de blancs en 2023. Avec une présence croissante des piwis au GPVS, la situation pourrait évoluer lors d'une prochaine édition, note Jonas Ettlin. Leur donner un peu de temps ne saurait leur nuire, estime Gabriel Tinguely. «Ils deviennent de plus en plus intéressants, mais beaucoup de vignerons sont encore à la recherche d'une vinification adaptée.»

Qu'est-ce qu'un vin «nature»?

Les vins nature, élevés sans aucun intrant hormis un éventuel sulfitage à la mise, ne se fondent pas aussi aisément dans le décor: L'absence de filtration leur confère une turbidité qui ne correspond pas aux critères impératifs de limpidité OIV/UIOE. «Cela baisse automatiquement leur moyenne et ne rend pas justice à un beau vin nature», constate la vigneronne Sandrine Caloz, une habituée du jury du GPVS. «Sinon, la fiche de dégustation est très bien faite. Surtout si le vin nature est élaboré dans l'idée d'exprimer l'appariement cépage-terroir.»

Pour Jonas Ettlin, un vin nature s'apprécie tout de même différemment d'un cru conventionnel. Et les normes internationales de dégustation pourraient en tenir compte. «Cela dit, ils sont encore très peu nombreux à figurer sur les rangs du GPVS, une quarantaine cette année.» L'œnologue pointe une absence d'homogénéité dans la définition du «nature», et l'impossibilité pratique pour les organisateurs du concours de démarcher individuellement les producteurs et productrices.

Une discrétion que Sandrine Caloz comprend parfaitement... mais regrette un peu: «Si l'on vise la droiture aromatique en élaborant un tel vin, pourquoi ne pas le comparer aux cuvées conventionnelles, pour attester de la légitimité et de l'intérêt de cette démarche?» En la matière, les approches sont toutefois aussi diversifiées que les producteurs, admet la Valaisanne. «Les purs et durs n'ont guère l'envie de se mesurer. Ni Dieu ni maître!» N'empêche, comme pour les piwis (et même pour les vins bio il n'y a que deux décennies de cela...), l'époque où les «nature» ne suscitaient que la perplexité des dégustateurs semble bientôt révolue. «C'est

une dynamique en plein mouvement, et leur potentiel est indéniablement considérable», conclut Gabriel Tinguely.

Blaise Guignard, journaliste indépendant



Le 17^{ème} Grand Prix du Vin Suisse en bref

Lancé en 2004, le Grand Prix du Vin Suisse (GPVS) est organisé conjointement par le magazine spécialisé «Vinum» et par l'association Vinea à Sierre VS. Selon le règlement, son objectif vise à mettre en avant la qualité individuelle des vins suisses et faire connaître leur standard de qualité au public. Tous les producteurs et toutes les productrices du pays ont la possibilité de participer au GPVS, qui est placé sous le patronnage de l'Union suisse des œnologues.

- 2470 vins présentés au total (soit 8300 bouteilles prises en main), 15 catégories, 9 prix spéciaux
- 254 vins bio: 20 médailles d'or, 39 médailles d'argent
- 108 vins piwis: 8 médailles d'or, 19 médailles d'argent
- 43 vins nature: 1 médaille d'or, 3 médailles d'argent
- 859 vins primés, dont les 91 mieux notés ont été redégustés pour déterminer les gagnants de chacune des catégories, dévoilés lors du Gala des vins suisses, le 6 octobre 2023 à Berne
- **Best Bio:** CourtisaN 2021, Clos du Château GE; Gamaret de Sierre 2021, Cave Colline de Daval VS; Rosé de Cépages Nobles 2022, Cave Caloz VS; Syrah 2021, Clos du Château GE; Wale-Port Likörwein 2015, Casa Nova Wein Pur SG
- **Best PIWI:** DW Projektskizze No. 1/2020 2020 Weingut Diederik ZH; Divona 2022, Cave du Paradou VS; Elise 2022, Weingut Fürst AG; Johanniter 2021, Domaine La Capitaine VD; Solaris 2022, Räblus Weinbau BE
- **Best Vin Nature:** La Closerie 2020, Clos du Rocher et Tour rouge, Schenk Suisse VD

Il y a plus d'informations et le palmarès de 2023 ainsi que de toutes les éditions précédentes en ligne. bg/schu

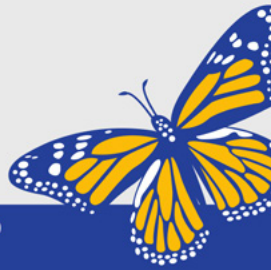
www.grandprixduvinsuisse.ch



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

DSP

Les semences – votre passion?

Nous nous engageons pour les semences suisses et cherchons des producteurs bio intéressés par la production de semences de haricots à rames et de tomates.

Nous serions heureux d'être contactés:
077 409 78 21/mueller-weber@dsp-delley.ch (R. Müller)
Delley semences et plantes SA

BIO

Actualités

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

Prénom / Nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

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

**BETTERAVE BIO
CHERCHE
PLANTEURS**



**S'INFORMER
MAINTENANT**



sucre.ch/planteurs

Grâce aux nouvelles techniques de culture, les betteraves sucrières bio sont plantées et non semées. Les résultats de la recherche sont très positifs: **les plantes sont plus résistantes et les rendements plus stables.** En 2024, misez sur la reine des cultures.



Naturellement naturel.

Le sacre des Perrochet père et fils

Pilier de la viticulture romande bio, le Domaine de la Maison Carrée domine largement l'édition 2023 de Bio Vino.

Meilleur vin liquoreux, Meilleur pinot noir – élu en outre Meilleur vin suisse bio – et une distinction sans équivoque, celle de Meilleur vigneron suisse bio 2023: Le dernier concours Bio Vino consacre avec éclat le Domaine de La Maison Carrée à Auvornier NE. Jean-Denis et Alexandre Perrochet gardent la tête froide: «On a fait une jolie édition», se borne à reconnaître le premier. «C'est un indicateur utile, mais on ne base pas toute notre communication sur de bons résultats lorsqu'on en obtient», ajoute son fils. Nota bene, en 2016, la cave avait déjà reçu le titre de «Vigneron bio suisse de l'année».

L'un et l'autre partagent le même engagement sans compromis pour la viticulture bio, qui a fait école dans la région. Car si La Maison Carrée est labellisée Bourgeon et Demeter depuis 2012, 90 pour cent de la surface de vigne d'Auvornier ont depuis lors été certifiés. «Les limites de l'efficacité des produits de synthèse nous apparaissaient de plus en plus clairement», se souvient Jean-Denis Perrochet. «Le décès de collègues emportés par des maladies imputables aux fongicides de synthèse nous a aussi fait réfléchir. L'exemple de grands domaines français ayant réussi leur reconversion sans perdre en qualité, de même que le travail de pionniers romands comme Marie-Thérèse Chappaz ou ici à Auvornier Jean-Michel Henrioud, pour ne citer qu'eux, ont été décisifs.»

Père et fils voient dans leurs beaux résultats à Bio Vino un signal essentiel: Produire de façon naturelle des vins originaux de qualité et appréciés des consommateurs est bel et bien possible, «même si les représentants de la filière agrochimique veulent faire croire le contraire», remarque Jean-Denis Perrochet. Qui en sait quelque chose: en 2021, il était l'un des co-auteurs de l'initiative «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse», rejetée en votation populaire. «On a tout de même contribué à faire évoluer la situation», relève-t-il. «Mais limiter les produits autorisés et poser de nouvelles contraintes aux professionnels ne traite pas le problème à la racine.»

Un domaine créé en 1827

Faire des vins bio de qualité n'est certes pas une sinécure, il le reconnaît volontiers. «C'est un surcroît de travail, et ça implique de porter une attention sans faille aux sols. Mais notre reconversion a été progressive, et nous n'avons pas souffert des pertes de rendement de 30 pour cent évoquées souvent de façon un peu hâtive.» Les problèmes viticoles actuels les plus préoccupants, estiment-ils, touchent de toute façon indifféremment les vignerons bio ou conventionnels et sont plutôt dus à la sécheresse qui se systématisse depuis quelques années.

En 2027, le domaine, nommé en l'honneur de la vénérable bâtisse abritant les foudres et les barriques où sont vinifiés les crus du domaine, fêtera ses 200 ans d'existence. D'ici là, la transition entre les deux générations de vignerons va se



Ont remporté le titre «Meilleur vigneron suisse bio 2023»: Jean-Denis (d.) et Alexandre Perrochet. Photo: Blaise Guignard

poursuivre sans grands changements, si ce n'est pour s'adapter au changement climatique, et peut-être pour développer une vision plus parcellaire de l'encavage. «Et nous avons aussi quelques projets d'agrandissement de la cave et de regroupement des locaux de mise en bouteille et de stockage», conclut Jean-Denis Perrochet. *Blaise Guignard, journaliste indépendant*

www.lamaisoncarree.ch



Concours Bio Vino – Salon du Vin Suisse Bio

Lancé en 2018 par Bio Vaud, le Concours Bio Vino est un concours dédié exclusivement aux vins suisse bio et nature. Il est ouvert à tous les vins Bourgeon, Demeter, ordonnance bio et en reconversion. Selon les organisateurs, les quatre buts principaux de ce concours sont: valoriser et promouvoir les vins bio et nature produits en Suisse et au Liechtenstein; mettre en évidence les qualités et les diversités des vins issus de culture biologique; conseiller les consommateurs et les consommatrices en valorisant les vins en fonction d'une dégustation qualitative; et être un observatoire des tendances innovatrices de la production biologique.

La 5^{ème} édition du Concours Bio Vino à eu lieu en mai 2023 à Moudon VD. Plus d'infos et tous les résultats en ligne. *schu*

www.bio-agri.ch/bio-vino

La biodiversité *doit être protégée*

L'Assemblée des délégués de Bio Suisse discutera mi-novembre entre autres d'une recommandation de vote sur l'Initiative Biodiversité. Le Comité recommande le oui.

La biodiversité est sous pression partout dans le monde. La science parle de «sixième extinction de masse», parce que la diversité naturelle n'a plus jamais régressé aussi vite depuis la disparition des dinosaures il y a 65 millions d'années. Les limites planétaires sont encore plus fortement dépassées pour la biodiversité que pour le climat. C'est ce que montre entre autres le rapport international de recherche «Earth beyond six of nine planetary boundaries» (en français: Six limites planétaires de la Terre sur neuf dépassées) publié fin septembre 2023. La Suisse est particulièrement touchée par les disparitions d'espèces. L'Office fédéral de l'environnement (OFEV) écrit ainsi sur son site web à propos de son récent rapport «Biodiversité en Suisse» de 2023: «L'état de la biodiversité en Suisse est insatisfaisant. La moitié des milieux naturels et un tiers des espèces sont menacés. Le recul de la diversité des espèces a en outre entraîné un appauvrissement de la diversité génétique. Les pertes continuent d'affecter les trois niveaux de la biodiversité.»

Des organisations environnementales veulent améliorer la situation et l'état de la biodiversité avec l'initiative populaire «Pour l'avenir de notre nature et de notre paysage (Initiative biodiversité)». Elles exigent davantage de surfaces protégées et des mesures de protection décidées. Pour avancer plus vite et plus efficacement, le Conseil fédéral a élaboré un contre-projet indirect qui favorise la biodiversité dans plusieurs lois (protection de la nature et du paysage, protection du paysage, aménagement du territoire, agriculture, pêche). Après un long va-et-vient, on savait lors de la clôture de rédaction seulement que le Parlement débattera sur un contre-projet une dernière fois en décembre. On ne sait pas encore si la votation, qui aura probablement lieu en juin 2024, concernera un contre-projet ou l'initiative ou les deux.

L'exploitation intensive des terres, et surtout l'utilisation de beaucoup d'engrais chimiques et de pesticides de synthèse, est considérée comme une des principales causes de

la disparition d'espèces. L'Union suisse des paysans combat quand même l'initiative et le contre-projet. Elle se réfère entre autres aux nombreuses surfaces de promotion de la biodiversité.

Bio Suisse évalue la situation autrement. La biodiversité est centrale pour le bio. Il est important d'avoir des animaux et des plantes robustes et adaptés ainsi qu'un paysage diversifié. Un sol vivant et un environnement diversifié abritent des auxiliaires et rendent le système bio résistant et résilient. La perte de biodiversité est pour les fermes bio une menace qui met leur existence en danger. Les fermes bio fournissent un travail important. Elles prouvent chaque année leur biodiversité. L'objectif initial du Conseil fédéral, 17 pour cent de surfaces riches en biodiversité, est pratiquement atteint en bio comme le montre l'étude «Évolution et développement des mesures de promotion de la biodiversité dans les exploitations biologiques de 2015 à 2020» publiée en 2022 par les chercheuses du FiBL Véronique Chevillat et Sybille Stöckli.

Pas sûr qu'il y ait un contre-projet

L'engagement de Bio Suisse pour la biodiversité va de soi au vu de l'évolution alarmante de la situation. Après une vérification approfondie, le Comité a décidé le 23 janvier 2023 de recommander de voter oui à l'Initiative Biodiversité et au projet d'alors du Conseil fédéral pour un contre-projet indirect. Bio Ostschweiz a ensuite exigé que la recommandation de vote soit décidée par l'Assemblée des délégués (AD) du printemps 2023. Cela a été reporté à l'automne 2023 pour que tous les textes en jeu soient connus. Le thème sera à l'ordre du jour de l'AD de mi-novembre. On ne savait toujours pas lors de la clôture de réaction s'il y aura un contre-projet. Le Conseil des États discutera pendant la session de décembre 2023 sur un nouveau projet plus léger de l'OFEV, projet qui:

- tient largement compte des exploitations agricoles, ne procède à aucune modification de lois qui concernent l'agriculture et ne pose pas de nouvelles conditions
- met à disposition davantage de moyens pour l'amélioration de la qualité des aires protégées et pour la mise en réseau
- soutient davantage les cantons pour l'application des programmes pour la biodiversité
- met la zone urbaine à bien plus grande contribution

Une biodiversité riche et en bonne santé est importante pour la survie de l'agriculture biologique. Photo: Thomas Alföldi, FiBL



La Confédération dépensera pour cela 71 millions de francs de plus par année pour l'agriculture. 43 millions de francs iront dans des mesures d'assainissement et dans l'amélioration de la qualité des biotopes d'importance nationale. 28 millions de francs iront dans l'encouragement de la qualité d'autres aires protégées, c'est-à-dire des biotopes d'importance régionale et locale, ainsi que dans la mise en réseau. 25 millions de francs sont prévus pour l'encouragement de la biodiversité dans les espaces urbains.

Le Comité de Bio Suisse recommande de voter oui au contre-projet sous cette forme tout en restant favorable à l'acceptation de l'Initiative Biodiversité si elle est soumise au vote. Les questions de vote soumises à l'AD ont été définies fin octobre dans le cadre de la Conférence des présidentes et présidents.

Martin Bossard, Responsables des affaires politiques, Bio Suisse



Initiative Biodiversité et contre-projet

Le texte de l'initiative et d'autres informations sont disponibles en ligne.

www.initiative-biodiversite.ch

www.chf.admin.ch > Droits politiques >

Initiatives populaires > Répertoire chronologique > «Pour l'avenir de notre nature et de notre paysage (Initiative biodiversité)»

www.parlament.ch > Travail parlementaire >

Objets Recherche > Rechercher: «22.025»

Document de position sur le loup & Cie

Sur mandat de l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse du printemps 2023, un groupe de travail a élaboré un document de position sur les grands prédateurs. Il sera présenté à l'AD du 15 novembre 2023 pour prise de connaissance. Le Conseil fédéral a entre-temps publié une révision de la Loi sur la chasse qui remplit très largement les exigences des motionnaires. Elle entrera en vigueur le 1^{er} décembre 2023.

www.bio-suisse.ch > Notre attitude >

Société et politiques > Grands prédateurs et l'agriculture biologique

→ Martin Bossard, Responsables des affaires politiques, Bio Suisse

martin.bossard@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 29



Les délégués ont des décisions importantes à prendre. Photo: René Schulte

Ordre du jour définitif de l'Assemblée des délégués du 15 novembre 2023

1 Points statutaires

1.1 Accueil, Ordre du jour, Scrutateurs

1.2 Procès-verbal de l'AD du 18 avril 2023

1.3 Planification annuelle et budget 2024

2 Motions

2.1 Modifications des statuts: art. 4, 10 al. 2, 16, 45 et Règlement des contributions 1.2 et 1.3.2c

2.2 Admission définitive de l'OM des preneurs de licences

2.3 Adoption du document «Objectifs d'égalité des genres»

2.4 Définition de la recommandation de vote sur l'Initiative biodiversité et l'éventuel contre-projet indirect

Repas de midi / Remise du Grand Prix Bio Suisse

2.5 Motion de Bio Ostschweiz: Dérogation pour les directives sur l'affouragement des ruminants

3 Informations

3.1 Position sur les grands prédateurs

3.2 Adoption dans le Cahier des charges de l'autorisation exceptionnelle Transformation et commerce

3.3 État de la révision de la formation initiale

3.4 Nouvelle stratégie après «Avanti 25» y.c. input de Bio Vaud

3.5 Divers

3.6 Christine Schäfer, GDI, au sujet des Foodtrends

Tout sur l'Assemblée des délégués (AD)

L'ordre du jour et les documents de l'AD sont consultables en ligne. Les délégués et les comités peuvent déposer jusqu'à et pendant l'AD des motions d'amendement sur les points à l'ordre du jour.

www.bio-suisse.ch > Notre association > Fédération interne >

Assemblée des délégués > Ordre du jour de l'AD

→ verband@bio-suisse.ch



Saisonnalité: les règles

Qu'il s'agisse de tomates d'Italie ou de framboises d'Espagne – les importations saisonnières et les restrictions des importations n'ont pas été appliquées uniformément. Avec la branche et diverses instances, la Fédération s'est penchée en détail sur la saisonnalité et a supprimé les inégalités. Nouvelle règle: S'il n'y a pas ou très peu d'un fruit ou légume frais qui peut être cultivé en Suisse, il peut en être importé d'Europe et des pays méditerranéens (pas d'outre-mer). Les restrictions saisonnières pour les petits fruits de table sont donc aussi abrogées. *schu*



Importations Bourgeon en hiver autorisées.

Biomondo: du nouveau

Si on cherche un restaurant avec des produits bio, les adresses se trouvent sur Biomondo, où les premières entreprises de restauration labellisées «Bio Cuisine» sont publiées. Sont aussi présentes 414 fermes bio avec magasin fermier. Le profil d'entreprise est gratuit. Aussi pour les magasins bio qui ont conclu avec Bio Suisse un contrat d'utilisation de la marque. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

- 📄 www.biomondo.ch > Magasins à la ferme & Restaurants > Filtre > Sous «Qualité», choisir «Bio Cuisine»
- 📄 www.biomondo.ch > Über Biomondo (DE)

Enquête sur papier

Si on veut répondre par écrit et pas en ligne à l'enquête sur l'affouragement des ruminants, on peut s'annoncer. *schu*

- agriculture@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 05



Qui veut être dans la Rue es Paysans du Bio Marché? Bio Suisse tire au sort huit places.

Bio Marché: des places

Avec sa Rue des paysans du Bio Marché de Zofingue AG, Bio Suisse offre chaque année aux petites entreprises agricoles et preneurs de licences Bourgeon une scène attractive pour pouvoir se présenter à un grand public. Il s'agit aussi de montrer aux visiteuses et visiteurs du marché la diversité des produits bio de qualité, artisanaux et frais. Pour l'édition du 21 au 23 juin 2024, Bio Suisse tire au sort et sponsorise parmi toutes les inscriptions huit places de stand de marché dans la rue paysanne.

Conditions de participation

- L'inscription est contraignante (les gagnants et gagnantes doivent venir).
- Une entreprise peut réserver au maximum un stand, au maximum deux entreprises peuvent se partager un stand.
- Les stands de marché sont placés et décorés par Bio Suisse, ce ne sont pas des stands personnels, tente et voiture autorisées.
- Bio Suisse offre à tous les gagnants et gagnantes la taxe de stand, la taxe d'électricité et les coûts de raccordement pour un appareil électrique.
- Les extras payants comme d'autres raccordements électriques, l'eau, les surfaces de stockage et les prestations publicitaires doivent être réservés directement au Bio Marché.
- L'attribution de l'emplacement et la répartition des stands sont faites par Bio Marché.
- L'offre est valable pour les inscriptions jusqu'au 30 novembre 2023. Les gagnantes et les gagnants seront avisés en décembre 2023.

Patricia Maurer, Bio Suisse

- 📄 www.bio-suisse.ch/biomarche

L'adjudication des projets CGCB n'a pas lieu

Bio Suisse investit chaque année les contributions des producteurs Bourgeon de grandes cultures (CGCB, Contributions pour les grandes cultures Bourgeon) dans des projets de développement de l'agriculture bio. Il y a normalement chaque année une adjudication pour les nouveaux projets. Mais pas cette année. Plus de 40 projets qui durent plusieurs années sont soutenus actuellement, un record. Les contributions pour le financement sont calculées par hectare de terres ouvertes. Au vu de l'évolution des surfaces, on attend des

recettes moins élevées. Et en plus, deux projets existants (essais de variétés de blé panifiable et améliorations techniques pour la culture de la betterave sucrière) sont prolongés à cause de leur importance centrale et de leur classement selon la liste des priorités. Tout cela fait qu'aucun nouveau projet ne peut être enregistré pour 2025. La prochaine adjudication se fera l'année prochaine pour des projets à partir de 2026. *Hanna Marti, Bio Suisse*

- 📄 www.bio-suisse.ch/kabb



Plus de 40 projets de grandes cultures sont financés. Par exemple pour la betterave sucrière bio.

Bourgeon Bio Gourmet: *bientôt là*

Bio Suisse cherche de nouveau les meilleurs produits Bourgeon du pays. Ce concours de qualité culinaire continue de se développer et se déroule maintenant tous les deux ans.

Après une année de pause, Bio Suisse organise de nouveau en 2024 le concours de qualité pour les produits Bourgeon transformés. Ce sera la 18^{ème} fois que les produits dont l'excellente qualité peut convaincre un jury indépendant seront distingués avec le Bourgeon Bio Gourmet. La couronne du public pour le «Produit bio de l'année» sera aussi décernée, cela se déroulera à la Food Zurich en juin prochain.

Cette édition du concours mettra au banc d'essai les yogourts, les sérés, les glaces et leurs alternatives végétales. Les fermes bio qui font de la transformation et les entreprises de transformation (preneurs de licences Bourgeon) peuvent s'annoncer jusqu'au 14 février 2024 (voir encadré).

Nouveau concept, jury expérimenté

Le Bourgeon Bio Gourmet s'est continuellement développé au cours des dernières années. Après que la dégustation du public ait été lancée avec succès en 2022, les responsables de Bio Suisse ont utilisé cette année de pause pour affiner encore une fois le concept. À cause du grand travail qui lui est lié, le concours devient maintenant bisannuel. Les produits



Yogourt, séré et Cie au banc d'essai. Photo: Andrea Wullimann

de quatre catégories différentes seront maintenant testés en tournus:

- Produits laitiers et alternatives végétales
- Viande, poisson et alternatives végétales
- Produits végétaux (par exemple vinaigre et huile, chocolat, produits à base de fruits et de légumes)
- Produits céréaliers et pseudo-céréaliés transformés

Le jury présidé depuis de nombreuses années par Patrick Zbinden, analyste sensoriel et journaliste gastro, est composé d'analystes sensoriels professionnels et de spécialistes de l'art culinaire et de la transformation. Ils évaluent les produits testés selon une grille fixe.


Pour les transformatrices et les transformateurs, l'évaluation spécialisée et la remise des prix sont un feedback bienvenu sur la qualité de leurs produits Bourgeon, ce qui peut aider à l'augmenter encore plus. Et certains ont vécu un véritable boom grâce à ces distinctions et à la remise des prix.

David Herrmann, Bio Suisse



S'inscrire maintenant

Inscription jusqu'au 14 février 2024 par courriel avec le formulaire disponible en ligne. Frais de participation: 70 francs pour le premier produit et 50 francs pour chaque produit supplémentaire. Seuls des produits sous licence Bio Suisse peuvent être annoncés. Règle pour la transformation fermière: Il faut fournir la recette complète (calculée sur 100 pour cent), la liste des fournisseurs éventuels ainsi qu'une description détaillée de la fabrication. On trouve d'autres informations ainsi que le formulaire d'inscription sur le site web de Bio Suisse.

 www.bio-suisse.ch > Vivre Bio Suisse > Produits Bourgeon > Produits Bio Gourmet

→ Simon Woschnik, Responsable du Bourgeon Bio Gourmet, Bio Suisse
simon.woschnik@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 69

La voie vers le Bourgeon Bio Gourmet 2024

Jusqu'au 14 février 2024:

Annoncer les produits

La vérification des recettes est effectuée par Bio Suisse.

Mars 2024

Dégustation des produits...

...par un jury spécialisé composé d'analystes sensoriels et de spécialistes des différentes branches.

6-16 juin 2024

Évaluation par les consommateurs et remise des prix

Dégustation du public à la Food Zurich pour choisir le «Produit bio de l'année»



«Le monde a besoin du FiBL»

Bernard Lehmann, ancien chef de l'Office fédéral de l'agriculture, préside le Conseil de fondation du FiBL. Il voit l'Institut comme précurseur pour résoudre des crises.

Bioactualités: Vous présidez maintenant depuis une bonne année le Conseil de fondation du FiBL, dont vous êtes membre depuis 2019. Quel est votre bilan?

Bernard Lehmann: J'ai accepté ce poste avec un grand respect, parce qu'il est lié à des responsabilités. Cela concerne le cadre financier, mais aussi l'engagement en cas de crise comme celle que nous avons eue avec la démission à la Direction. Je crois que, dans cette crise, nous avons – tous ensemble – défini de bonnes voies pour l'avenir.

Le FiBL s'est beaucoup agrandi et se trouve sur une base solide à cause du financement de la Confédération. Cependant: Où est-ce que le bât blesse?

Quand on grandit rapidement il survient de nouveaux défis, et il faut davantage d'approches systématiques. Avec plus de 300 employés, l'administration doit s'unifier, et ce processus est en cours. «On nous rend la vie difficile», entend-t-on parfois. Mais ce n'est qu'une transition pour que ce soit ensuite plus simple pour tout le monde.

Quelles visions voyez-vous pour l'avenir de l'Institut?

Le FiBL doit étudier de bonnes solutions pour l'agriculture bio de l'avenir. Il connaît son public-cible, les paysannes et paysans bio. Mais le reste de l'agriculture, la politique et le sec-

«Le FiBL apporte beaucoup parce qu'il est publié avec grand succès.

Nous parlons de quelque 90 publications de premier rang.»

Bernard Lehmann

teur agroalimentaire s'intéressent aussi à ses résultats. Nous en tenons compte dans notre nouvelle stratégie. Si le monde entier parle d'agroécologie, on doit se positionner et montrer à quoi on en est déjà. Concrètement, notre stratégie dit que nous sommes un institut pour un modèle agroécologique qui s'appelle bio. Le bio est déjà très avancé sur tous les axes des objectifs de l'agroécologie.

Il est d'autant plus dommage que, contrairement à l'UE, la Confédération ne parle presque jamais du bio.

Il est vrai que le bio n'apparaît pas dans les lois suisses. Mais la Suisse encourage l'agriculture bio au niveau des ordonnances. Elle lui alloue des contributions spécifiques, mais on voit aujourd'hui une tendance à parler d'agroécologie sans mention-

ner explicitement le bio. Je ne trouve pas que le manque de base légale est forcément un grand désavantage, parce que nous avons la mise en œuvre nécessaire au niveau des ordonnances.

Comment votre premier contact avec le FiBL s'est-il passé? À la fin des années 1980, je travaillais à l'Union suisse des paysans quand Henri Suter, du FiBL, est venu vers nous pour apporter «l'innovation verte». Plus tard j'ai pu donner à l'EPFZ un cours commun avec Otto Schmid du FiBL. D'autres opérations sont nées au fil du temps, par exemple avec l'ancien directeur du FiBL Urs Niggli ou l'ancien responsable de la socioéconomie Matthias Stolze. Il y a donc eu de nouvelles coopérations comme il y en avait déjà avec Agroscope.

Vous êtes devenu directeur de l'Office fédéral de l'agriculture OFAG en 2011, et en 2019 vous êtes parti à la retraite. Mais vous ne vous reposez pas; à part le FiBL vous participez à de nombreuses instances. Qu'est-ce qui vous pousse?

Ma retraite est survenue en même temps que la pandémie et tout était comme débranché. Des demandes me sont alors parvenues pour mes quatre engagements. En ce qui concerne le FiBL, au cours des ans je me suis attaché à l'institution. Quand je m'occupe de thèmes comme la malnutrition et la sécurité alimentaire, c'est aussi pour redonner quelque chose des nombreux inputs que j'ai reçus. J'ai au FiBL un rôle de pilotage particulier que je joue de manière très participative; j'appellerais plutôt ça participer aux conceptions et porter de la responsabilité.

Comment c'était de passer au bio et au FiBL en venant de l'OFAG centré sur l'agriculture conventionnelle?

L'OFAG a depuis longtemps reçu du Parlement l'objectif de faire bouger l'agriculture en direction du bio. On voit donc plutôt que les conventionnels doivent se reconvertir progressivement. Il y a eu et il y a toujours plus d'approches agro-écologiques et de formes de contributions qui y sont adaptées.

À quel point l'homme privé Bernard Lehmann est-il bio?

Mes parents avaient une ferme qu'ils ont reconvertie au bio. Malheureusement avec un échec dans les grandes cultures. Ils ont donc alors choisi la production intégrée et pouvaient de nouveau traiter leurs betteraves sucrières. J'avais jusqu'à récemment un jardin familial, et maintenant j'ai des serres près de la maison. Je n'utilise jamais d'engrais chimiques, et pour les traitements je cherche longtemps pour trouver le produit le plus adapté. J'achète toujours du bio s'il y en a, et pour la viande de toute façon. Mais les différences de prix me préoccupent parfois pour la croissance du segment bio.

Vous disiez en juillet 2023 dans une interview pour swisinfo.ch: «Quant à la politique agricole en Suisse, nous devrions diminuer drastiquement l'utilisation des pesticides et cesser de multiplier les subventions.» L'ancien directeur de l'OFAG peut-il dire ce genre de choses?

Je trouve en tant que citoyen que nous devons diminuer drastiquement l'utilisation des pesticides. Ces substances ont des effets négatifs pour l'environnement et la santé, et elles

rendent d'abord malades les personnes qui doivent les épandre dans les champs. Il est clair qu'on ne peut pas supprimer d'un coup tous les pesticides. Pour généraliser les processus qui utilisent peu ou pas de pesticides, il faut davantage de soutien de la vulgarisation et des incitations plus importantes



Le président de la Fondation du FiBL s'engage pour une agriculture durable. Photo: Sabine Reinecke

que jusqu'ici. Les familles agricoles devraient être mieux soutenues quant au risque de perdre des récoltes. On peut alors prendre des risques plus facilement et tirer des leçons. On doit pouvoir rassembler des expériences, et cela que les années soient simples ou difficiles.

À l'EPFZ vous étiez professeur d'agroéconomie, mais vous avez toujours beaucoup prôné l'agroécologie. Pourquoi?

Nous avons introduit cette spécialisation à l'EPFZ en 1996, au début sans éveiller beaucoup d'intérêt. Par exemple, nous voulions lancer dans le cadre de l'agroécologie une chaire pour la sélection animale durable, mais cela a été refusé. Aujourd'hui c'est différent: Avec ses treize dimensions, dont six économiques, l'agroécologie est bien établie et globale. Il y a les filières de création de valeur, la formation des prix, la durabilité. L'agroécologie est une invitation à prendre une voie qui s'éloigne de l'état actuel. Dans l'agriculture du Sud, de nombreuses personnes n'ont pas de droits et ne sont que des journaliers. Nous avons aussi un grand problème de genres: Les femmes travaillent mais ne peuvent rien ou pas beaucoup décider. L'agroécologie est un bon véhicule pour les questions les plus urgentes, et en fait elle est nécessaire; pas moyen de passer à côté.

Nous sommes tous appelés à devenir climatiquement neutres. Sommes-nous sur la bonne voie avec le bio?

Regardons les calories produites dans le monde par les grandes cultures, c'est le double de ce qu'on utilise à la fin. Sur le plan des protéines, nous produisons trois fois plus que ce que nous mangeons et quatre fois plus que nos besoins. Il serait nécessaire de réduire le gaspillage dans la filière de production.

Le food loss et le food waste sont un grand problème. Seize plantes comestibles sont utilisées pour des carburants et de l'énergie de chauffage, ce n'est pas bien. Trente pour cent partent comme aliments fourragers, ce qui n'est pas bon non plus. Il faut en réalité un changement de paradigme tout le long de la filière qui va du champ à l'assiette. Notre système alimentaire est mauvais pour le climat à cause de ces inefficiences. Dans ce contexte, des procédés de production comme le bio, qui ont des rendements un peu inférieurs mais qui préservent beaucoup plus l'environnement, sont la bonne voie.

Le problème du climat ne peut être résolu qu'au niveau mondial, la sécurité alimentaire aussi. L'influence de la Suisse ou du FiBL n'est-elle pas totalement insignifiante?

Le FiBL apporte beaucoup parce qu'il est publié avec grand succès. Nous parlons de quelque 90 publications par année qui sont de premier rang car elles sont utilisées et citées. Le monde a besoin du FiBL comme transmetteur de connaissances. Chaque département collabore intensivement avec des partenaires en Suisse et ailleurs. Mais le FiBL pourrait peut-être renforcer encore la collaboration interne et définir des thèmes qui engagent plusieurs départements. L'Institut pourrait alors donner des réponses plus visibles à des questions complexes. Le FiBL peut encore gagner en visibilité.

Votre présidence du Conseil de fondation est très appréciée par le FiBL. Combien de temps resterez-vous?

Ce temps est limité. Nous en avons discuté avant ma candidature. C'est donc ensemble que nous trouverons le moment adéquat pour mon remplacement. Pour le moment je suis très content de m'occuper de cette tâche. Je lâcherai à la fin de l'année un de mes deux mandats à l'ONU, ce sera le poste dans le High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. J'aurai ensuite plus de temps libre, et je m'en réjouis.

Interview: Beat Grossrieder et Sabine Reinecke




À propos de la personne

Bernard Lehmann (né en 1954) préside le Conseil de fondation du FiBL depuis 2022. Depuis sa retraite comme directeur de l'Office fédéral de l'agriculture (2011-2019), il a deux engagements aux Nations unies, l'un au High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition et l'autre au comité du Global Crop Diversity Trust. Il est en outre président de la plateforme Politique scientifique des Académies suisses des sciences. Cet agronome renommé et père de trois enfants s'occupe depuis toujours d'utilisation durable des ressources, de création de valeur ajoutée, de sécurité alimentaire, de collaboration internationale et d'équité mondiale. Après sa période comme directeur adjoint de l'Union suisse des paysans de 1987 à 1991, il a dirigé jusqu'en 2011 et pendant plus de vingt ans la chaire d'agroéconomie de l'EPFZ. Sabine Reinecke

Voix 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.

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



Publications actuelles

Le FiBL a ces derniers temps publié ou actualisé 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: «Fatigue du sol affectant les légumineuses: Contexte, mesures et instructions pour le test du sol»: N° art. 1733
- Fiche technique: «Analyse des alcaloïdes des lupins: Condition préalable à la production alimentaire»: N° art. 1364
- Fiche technique: «Instructions pour l'élevage et l'engraissement de la mouche soldat noire: Production de protéines alimentaires à partir de résidus d'origine végétale»: N° art 1727

Nouveau podcast

Pour le jubilé du FiBL, deux de ses anciens directeurs, Urs Niggli et Hartmut Vogtmann, se sont prêtés au jeu de l'enregistrement de podcasts dans le studio du FiBL. Ils racontent entre autres comment ils ont amené le Prince Charles à l'agriculture biologique. Dans deux autres suites, les expertes du FiBL Anna Bieber et Rennie Eppenstein parlent des développements dans le projet «Erhöhung der Nutzungsdauer schweizerischer Milchkühe: Einflussfaktoren, Zukunftsszenarien und Strategieentwicklung». Tous les enregistrements peuvent être consultés en ligne gratuitement et écoutés sur un smartphone ou un ordinateur (en allemand). *tre*

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

Prix de reconnaissance pour le FiBL

La Vereinigung für eine Starke Region Basel/Nordwestschweiz a décerné cette année son prix au FiBL. La remise du prix s'est déroulée le 21 septembre 2023 sur le campus du FiBL à Frick. Ce prix doit permettre à l'association de contribuer à l'amélioration de la collaboration dans la région du Nord-ouest de la Suisse, de démolir des obstacles et d'agir dans l'intérêt de toute la région. Le panégyrique a été prononcé par Lukas Pfisterer, le président du Grand conseil argovien. «Le FiBL est un brillant exemple de la

force de rayonnement de la Suisse du Nord-Ouest. Il réunit de manière exemplaire recherche et application et, en tant qu'institut de recherche, il exerce une grande influence sur les discussions locales, nationales et internationales sur la durabilité, ce qui est en harmonie avec la politique d'innovation durable suivie par le canton d'Argovie», dit Lukas Pfisterer. *Franziska Hämmerli, FiBL*

www.fibl.org/de
Rechercher: «Starke Region» (DE)



Le président de la Fondation du FiBL, deux membres de la Direction du FiBL et les coprésidents de la Vereinigung für eine Starke Region Basel/Nordwestschweiz lors de la remise du prix (dgäd).

Diminution des vers parasites résistants

Les résistances des vers parasites aux anthelminthiques (des vermifuges) sont largement répandues. Agroscope, le FiBL et plusieurs associations pour les petits ruminants rassemblent pour cette raison dans le projet ORA (Optimierung und Reduzierung des Anthelminthikaeinsatzes in Schweizer Schaf- und Ziegenbeständen) des connaissances du monde entier sur la gestion des traitements. Adaptées aux conditions suisses, elles seront ensuite transposées à la pratique dans douze cantons qui participent au projet. Cela doit permettre d'identifier et de traiter le plus simplement et le plus rapidement possible et individuellement les moutons et les chèvres fortement atteints. Le traitement sélectif diminue ou même stoppe la formation de résistances. La modification de la gestion du troupeau est une autre mesure à prendre. Cela peut diminuer l'intensité des infections et donc les quantités d'anthelminthiques qui sont administrées. La formation continue des conseillers

et des vétérinaires doit permettre que les mesures définies soient utilisées largement et durablement. Le projet est dirigé par le Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants SSPR. *Theresa Rebolz et Steffen Werne, FiBL*

www.fibl.org > Sujets/Projets > Base de données des projets > Rechercher: «50130»



Le projet ORA doit contribuer à diminuer l'utilisation de vermifuges.

Déductions valables jusqu'à fin 2024



La qualité de la graisse et l'accroissement journalier souffrent du 100 % bio. Photo: Marion Nitsch

Porc

L'échelle de déductions temporaire valable depuis avril 2022 (voir ci-dessous) pour la viande de porcs bio est provisoirement maintenue. Les transformateurs Micarna et Bell sont tombés d'accord lors de négociations avec Bio Suisse, le Groupe spécialisé Viande de Bio Suisse et la Communauté d'Intérêts Porc Bio Suisse (CI PBS) pour une prolongation jusqu'à fin 2024. Il y a en arrière-plan l'alimentation 100 % bio des porcs bio décidée par la Confédération et ses influences sur la qualité de la graisse et l'indice PUFA (acides gras polyinsaturés).

Déductions pour la qualité

Indice PUFA	Déductions ordinaires	3.10.23 - 31.12.24
15,6-16,5 %	10 ct.	1 ct.
16,6-17,5 %	40 ct.	5 ct.
17,6-18,5 %	Fr. 1.-	40 ct.
18,6-19,5 %	Fr. 1.-	70 ct.
> 19,6 %	Fr. 1.-	70 ct.

Les buts suivants sont en outre visés dans le cadre d'un plan de mesures: La situation financière tendue des engraisseurs sera décristée d'ici fin 2023; la qualité exigée par les acheteurs (échelle ordinaire de déductions) ainsi que la rentabilité et l'efficacité des ressources d'affouragement doivent de nouveau être atteintes à partir de 2025; la branche donne tous les trimestres des informations sur la situation actuelle. Luca Müller, Bio Suisse

Pommes de terre

La météo a de nouveau rendu la culture de la pomme de terre difficile. Le recensement des rendements d'août 2023 montre que la récolte est inférieure de 15 % à la moyenne des dernières années. La qualité interne est aussi en dessous de la moyenne. Environ un tiers des échantillons bio avaient des dégâts de ver fil-de-fer. La surface bio a augmenté de 10 %, soit 100 ha, et atteint maintenant 988 ha. La proportion de marchandise de consommation est en moyenne de 73 % ou 201 kg/a (moyenne 2017-2022: 238 kg/a). À cause de l'offre diminuée et de la demande stable ou augmentée, les prix de référence se situent cette année dans le haut des fourchettes de prix. Un prix de référence de 102.- Fr./dt est valable pour les lignes à chair ferme et à chair farineuse. Les prix fixes déjà publiés sont valables pour les pommes de terre de transformation. Ilona Stoffel, Bio Suisse

Grandes cultures

La récolte 2023 de céréales fourragères est inférieure à 2022 pour toutes les cultures. Par exemple de 41 % pour le blé fourrager car beaucoup de producteurs en reconversion ont cultivé du blé panifiable. La récolte de pois protéagineux est aussi mauvaise, 273 t, soit une diminution de 51 % par rapport à l'année précédente. Les cultures associées avec du pois protéagineux ou d'autres légumineuses ont aussi souffert. Sur la base des premiers résultats

des récoltes, la restriction de commercialisation (marchandise importée et du pays) pour l'orge, l'avoine, le triticale et le seigle fourrager a été abrogée depuis le 15 septembre 2023. La récolte de maïs grain est estimée à 14 000 t, celle de soja fourrager à 1200 t. La part indigène provisoire pour les aliments des non-ruminants est de 50 %. Les quantités ont aussi diminué pour toutes les cultures de céréales panifiables sauf celle du blé de reconversion, qui, avec 2459 t, est supérieure de 717 % par rapport à l'année passée. Après le premier recensement, les parts indigènes provisoires 2023/24 sont fixées à 58 % pour le blé, à 66 % pour le seigle et à 94 % pour l'épeautre. La retenue sur l'épeautre annoncée l'année passée a pu être abrogée depuis le 15 septembre 2023.

L'année a été mitigée pour le colza. Les récoltes sont de 379 t pour le colza classique (-9 % par rapport à 2022) et de 259 t pour le colza Holl (-21 %). Il y avait aussi bien des belles cultures que d'autres qui ont dû être labourées. Fatos Brunner, Bio Suisse

Fruits à pépins de table

La production et le commerce ont fixé en septembre 2023 les prix de référence pour les fruits à pépins de table de la saison 2023/24. Les prix de référence avaient pu être légèrement adaptés lors de la séance de l'année passée sur la base d'un nouveau calcul des coûts de production. Ces coûts ont de nouveau augmenté à cause de la situation financière, ce qui a de nouveau aggravé la situation des producteurs. Le nouveau calcul fait par le FiBL montre clairement que les coûts totaux de production des pommes bio ont augmenté de 15 % entre 2022 et 2023. Les prix de référence pour les pommes et poires bio (variétés de garde) ont pu être augmentés de 10 ct./kg sur la base de ces arguments. Selon l'estimation de récolte, on pronostique pour 2023 5338 t de pommes bio d'automne et de garde et 950 t de poires bio d'automne et de garde commercialisables. Comparée aux quantités des années passées, la récolte de pommes 2023 sera supérieure à celle de 2021 mais nettement inférieure à celle de 2022. Sabine Haller, Bio Suisse

Toutes les infos marchés se trouvent sur www.bioactualites.ch > Marché

biofach.de/en/newsletter

Nuremberg, Allemagne

13.-16.2.2024

BIOFACH

into organic

Salon Pilote Mondial des
Aliments Biologiques

Poser les jalons d'un avenir durable

Le bio est la clé d'un monde meilleur. Ensemble, nous protégeons le climat, créons des solutions durables et façonnons un avenir digne d'être vécu pour les générations futures. BIOFACH 2024 et le congrès BIOFACH qui l'accompagne sont le lieu où les visionnaires et les créateurs de la branche internationale du bio se mettent en réseau pour ouvrir ensemble la voie à un système alimentaire plus durable. Serez-vous des nôtres ?

#intoorganic



Accès réservé
aux professionnels

En association avec **VIVANESS**
Salon International des Produits
Cosmétiques Naturels

Agenda

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

Production animale

Journée poules pondeuses 2024

Durant cette rencontre annuelle, les thèmes suivants seront abordés: sujets d'actualité concernant l'élevage des poules pondeuses bio, les nouvelles connaissances issues de la recherche et échange d'expériences en plénum.

Date et lieu
JE 25 janv. 2024, lieu à confirmer

Organisation
Nathaniel Schmid, FiBL

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

Transformation, commercialisation

ProBio: Ateliers vente directe

Comment s'inscrire sur Biomondo et utiliser la plateforme? Biomondo est le marché en ligne de l'agriculture bio en Suisse. Il vous permet d'acheter et de vendre du matériel, des animaux et des

produits en gros entre exploitations bio, de vendre vos produits directement aux consommateurs-trices et sert de vitrine sur l'activité de votre exploitation. Depuis juillet 2023, Biomondo permet aussi la recherche directe d'exploitations ou restaurants bio dans les environs. Lors de l'atelier les participant-e-s seront accompagné-e-s à travers la création en directe d'un profil d'entreprise et des premières annonces pour leurs produits.

Dates et lieu
LU 13 nov. 2023, 15h-16h30
MA 14 nov. 2023, 8h-10h
En ligne via Zoom

Organisation
Juliette Aymon, Bio Suisse
Olivier Steiner, Bio Genève

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 nov. 2023
Grangeneuve, Posieux FR

Organisation
Ludivine Nicod, FiBL

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

Biodiversité

La biodiversité sur terres assolées

Dès 2024, les fermes de plus de 3 hectares de terres ouvertes doivent consacrer au moins 3,5 pour cent de leurs terres assolées à des surfaces de promotion de la biodiversité (SPB). Les jachères et les ourlets sur terres assolées, par exemple, font partie de ces SPB exigeantes. Une bonne planification et une mise en place correcte sont essentielles pour la réussite.

Date et lieu
VE 26 janv. 2024, en ligne

Organisation
Véronique Chevillat, Theres Rutz, FiBL

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

Divers, Rencontres

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 nov. 2023, 8h30-16h15
Kursaal, Berne

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

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

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

Conférence sur la recherche biologique

La Conférence du Forum national de la recherche biologique (FNRB) se penche cette année sur la question de savoir si la chaîne de création de valeur bio est apte à faire face au changement climatique. Il mise sur l'échange et la discussion, mais transmet aussi des connaissances techniques actuelles. Langues de conférence: français et allemand.

Date et lieu
JE 14 déc. 2023, FiBL, Frick AG

Organisation
Agroscope, Bio Suisse, FiBL

Informations
www.bioactualites.ch > Principes > Forum national de la recherche biologique

Offres en allemand

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

Tierhaltung, Tiergesundheit

Schweinetagung

Fütterung, Gesundheit, Zucht und Haltung von Bioschweinen werden diskutiert und aktuelle Forschungsprojekte vorgestellt. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der Interessengemeinschaft Bioschweine Schweiz statt.

Wann und wo
DO 7. Dez. 2023, FiBL, Frick AG

Kursleitung
Mirjam Holinger, Barbara Früh, FiBL

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

Verarbeitung, Vermarktung

Vermarktung von Schlachtvieh

Maximalgewicht, Ausmastgrad, Alter und mehr: Die Vorgaben für Schlachtvieh sind zum Teil sehr strikt. An der Tagung wird aufgezeigt, was es zu beachten gilt. Wichtige Punkte sind die Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Portionengrösse. Erfahrene Hofverarbeiter und Direktvermarkterinnen informieren.

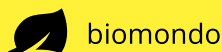
Wann und wo
DO 23. Nov. 2023
Biohof Brandegg, Egg bei Einsiedeln SZ

Kursleitung
Franz Josef Steiner und Rennie Eppenstein, FiBL
rennie.eppenstein@fibl.org

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

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



UFA Gallo Support



L'App futée pour la production avicole

Rapide
Simple
Efficace



ufa.ch/gallosupport

Cela vous intéresse? Contactez votre spécialiste volaille UFA ou scannez le code QR



topsnap

Le top des souricières.

- Facile à employer
- Évacuation des souris mortes sans les touches
- Sûr pour les animaux et les utilisateurs
- Capture, capture et capture encore...

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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

SILVESTRI AG

Partenaire système pour
animaux de rente
9450 Löhningen
07 75 77 11 00
info@silvestri.ch
www.sag.ch

SILVESTRI
seit 1927

Commercialisation et conseil :

Astrid Oetiker, Vorderthal /SZ	079 927 08 43
Michael Haberl, Oberögg /A	076 683 61 75
Piety Moreno, Rebstein /SG	079 339 74 78
Adrian Schuch, Wila /ZH	076 361 48 30

Nos élevés 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 !