

Bioactualités



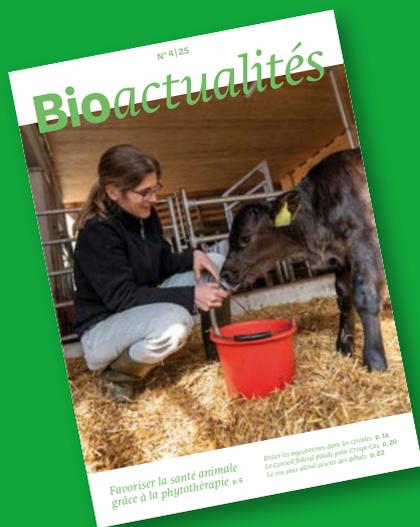
FiBL

*Favoriser la santé animale
grâce à la phytothérapie* p. 6

Éviter les mycotoxines dans les céréales p. 14
Le Conseil fédéral plaide pour Crispr/Cas p. 20
Le vin sans alcool suscite des débats p. 22

Bioactualités

Le magazine spécialisé du secteur bio



Pour la bonne fortune au champ et la santé à l'étable.

Vous êtes curieux? Commandez maintenant un exemplaire gratuit.
10 numéros par année pour 65.- Fr.



Édition Bioactualités
Peter Merian-Strasse 34
4052 Bâle
edition@bioactualites.ch
bioactualites.ch/magazine



Novodor 3% FC

Contre les larves de doryphores

- 1er traitement : au moment du taux d'éclosion des oeufs le plus élevé
- 2e traitement : après 8 à 10 jours
- Appliquer avec l'adhésif CropCover CC-2000

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte



Aliments bio de l'entreprise familiale Rytz: plus de meuh, cot cot, bê bê et groin groin satisfaits.



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

4 Brèves

Phytothérapie

- 6 Remèdes maison pour les animaux
- 8 Guérir avec tisanes et pommades
- 9 Les plantes à la rescousse
- 10 Recettes à base de plantes médicinales
- 11 Entretien avec la droguiste Michelle Krügel

Agriculture

- 12 Volailles La quadrature de la poule
- 14 Grandes cultures Éviter les mycotoxines dans les céréales alimentaires
- 16 Formation Des conseillers mieux formés pour plus de biodiversité
- 18 Produits phytosanitaires Le permis de traiter
- 19 Vulgarisation du FiBL
- 20 Politique Le Conseil fédéral veut autoriser les nouvelles techniques génomiques

Transformation et commerce

- 22 Vinification Vin sans alcool sur la table
- 24 Monnaie locale Franc Paysan: Tout le monde gagne au change
- 27 Marchés et prix

Bio Suisse et FiBL

- 28 Nouvelles Bio Suisse
- 29 Nouvelles FiBL
- 30 Agenda
- 32 Impressum

Retour aux sources

Lorsque les chimpanzés sont infestés de parasites intestinaux, ils mangent souvent les feuilles amères d'Aspilia. Les éléphants creusent pour trouver des racines curatives et les chèvres qui paissent se nourrissent instinctivement de plantes bénéfiques pour leur santé. Les animaux utilisent la nature pour se soigner, un savoir que l'homme apprécie lui aussi depuis des siècles. Les civilisations anciennes utilisaient déjà les plantes à des fins curatives, et dans l'agriculture traditionnelle, la phytothérapie a longtemps fait partie intégrante de l'élevage. Toutefois, avec l'industrialisation de l'agriculture, ce savoir a été relégué au second plan, au profit de médicaments de synthèse.

Aujourd'hui, la phytothérapie fait un retour en force, non seulement dans les fermes, mais aussi dans la pratique vétérinaire. De plus en plus de vétérinaires ont recours aux plantes médicinales pour renforcer les défenses immunitaires des animaux et réduire l'utilisation d'antibiotiques. Cet intérêt s'est particulièrement accru au cours des dix dernières années. Afin de sauvegarder les connaissances transmises, le FiBL a recherché une vaste documentation dans les fermes suisses. Celle-ci constitue la base de nouvelles études scientifiques et aide à transformer les anciennes expériences en connaissances pertinentes pour la pratique (à partir de la page 6). Dans les articles à la une de ce numéro, vous trouverez également des exemples concrets d'utilisation de plantes médicinales dans les fermes bio, trois recettes pour fabriquer vos propres médicaments ainsi que des conseils de Michelle Krügel, experte en la matière et droguiste. Bonne lecture!



Katrin Erfurt
Rédactrice en chef co-adjointe

Couverture: Sandra Zihlmann administre une infusion de camomille à l'un de ses veaux pour traiter la diarrhée. Photo: Christian Pfister, FiBL

Brèves

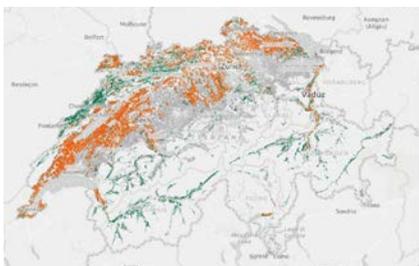


Une carte pour la protection des oiseaux

La Suisse aspire à couvrir plus de la moitié de ses besoins en produits alimentaires, ce qui interfère toutefois avec la protection des ressources naturelles et la biodiversité. Des spécialistes d'Agroscope, de l'EPF Zurich et de l'Université de Lausanne ont développé une carte en vue d'optimiser l'utilisation des terres pour la protection des oiseaux et de désamorcer les conflits d'objectifs. Les oiseaux servent d'indicateurs de la biodiversité dans le paysage agricole. La carte identifie des «zones d'encouragement» (31% des surfaces agricoles), dans lesquelles des mesures ciblées, comme les surfaces de promotion de la biodiversité peuvent aider à soutenir l'avifaune. Environ 18% des surfaces sont déclarées comme «zones de protection» où une intensité d'exploitation plus faible est déjà positive pour la biodiversité. Cette carte sert autant d'état actuel que d'instrument de planification pour des mesures efficaces de protection et d'encouragement. *ke*



Carte et infos supplémentaires
www.rechercheagronomique.suisse.ch > Recherche: protection des oiseaux



Zones d'encouragement en (orange) et de protection (en vert) pour les oiseaux en Suisse.

Changement à la présidence de Bio Genève

Delphine Piccot succède à Grégoire Stoky à la coprésidence de Bio Genève. La jeune paysanne bio et conseillère en microferme reprend la tête de Bio Genève en co-présidence avec Christophe Bataridon. Elle travaille également à l'association des petits paysans pour le développement de la plateforme «Remise de ferme». *emh*



Delphine Piccot succède à Grégoire Stoky.

Un sondage évaluant l'impact des dérives phyto

Les productrices et producteurs romands (bio, PI et PER) sont invités par Biovalais et Bio Suisse à répondre en deux minutes, aux huit questions de ce sondage. Il sert à évaluer l'impact des dérives des produits phytosanitaires afin de trouver des solutions à travers de bonnes pratiques agricoles. *emh*



Sondage en ligne
sondage.bio-valais.ch



Risque accru de DVB lors de l'estivage.

Prudence lors de l'estivage

Le pathogène de la diarrhée virale bovine (DVB) qui s'est raréfié en Suisse peut toujours se répandre rapidement par le biais de contacts étroits entre les animaux et causer des dommages considérables dans les élevages concernés. Sont notamment risqués les estivages conjoints lors desquels des animaux issus de diverses exploitations entrent en contact pendant une période prolongée. Les femelles portantes surtout, qui transmettent le virus au fœtus, peuvent transporter le virus en tant que «diffuseurs» dans d'autres exploitations, ce qui entraîne des dommages économiques notoires. Le risque de DVB d'un élevage de bovins est visible depuis le 1^{er} novembre 2024 dans la banque de données sur le trafic des animaux (BDTA) ou sur le document d'accompagnement électronique et ce, par les feux vert, orange ou rouge. Les animaux d'exploitation avec le feu orange ou rouge nécessitent, pour un estivage commun, une attestation DVB délivrée par le service vétérinaire cantonal. Sans celle-ci, les animaux ne devraient pas entrer en contact avec des animaux d'autres élevages. À partir du 1^{er} novembre 2026, un statut indemne de DVB doit être atteint pour tous les élevages bovins en Suisse. Une phase de transition a lieu jusqu'au 31 octobre 2026. L'objectif consiste à éradiquer durablement la DVB par des esti-

vages sûrs et l'engagement intensif des responsables des estivages, des éleveurs et services vétérinaires cantonaux. *ke*

www.osav.admin.ch

Ne pas oublier le vaccin BT

Le 31 mars 2025 marquait la fin de «la période dénuée de vecteurs» pour la maladie de la langue bleue (BT). L'activité des insectes, transmettant la maladie, croît avec la hausse des températures, ce qui augmente le risque infectieux. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires conseille aux éleveurs de faire vacciner les animaux sensibles. La Fédération soutient financièrement la vaccination: Les éleveurs peuvent obtenir une réduction rétroactive sur le vaccin administré par animal ayant reçu une immunisation de base et par sérotype. La condition : Ils doivent avoir rempli l'autodéclaration des animaux vaccinés au plus tard le 31 août 2025. Pour les bœufs, moutons et chèvres, la saisie a lieu via la banque de données sur le trafic des animaux (BDTA). La facture du vaccin doit être gardée comme preuve. Le paiement aura lieu en 2026 dans le cadre du décompte régulier de la BDTA.

Lors d'infections avec les sérotypes BTV-3 et BTV-8, il n'y aura plus de mesures de restrictions. Toutefois, un soupçon d'infection doit être immédiatement communiqué à un vétérinaire et jusqu'à l'obtention des résultats de test, aucun animal ne pourra être déplacé.

Pour compléter la vaccination, un projet de l'IGHN (association des vétérinaires homéopathes) a été lancé. Il propose des conseils thérapeutiques et de prévention homéopathique contre la maladie de la langue bleue. Le FiBL accompagne scientifiquement le projet. Toutes les exploitations souhaitant être conseillées avant une vaccination peuvent s'adresser à Ariane Maeschli du FiBL ou directement à l'IGHN. *ke*

www.osav.admin.ch/animaux



Davantage sur le projet BT
et contact
www.fibl.org

«Un produit naturel est fortement modifié lors de la désalcoolisation du vin.»



Beatrice Steinemann, FiBL
Page 22

En route vers l'avenir avec la Journée du Bétail Bio

Le 29 octobre 2025, la 4^{ème} édition de la journée suisse du bétail bio aura lieu à Frick AG, selon la devise «L'élevage animal bio – un futur innovant» à la ferme du FiBL. L'événement transmettra des approches pratiques sur les thèmes de l'élevage, de la détention d'animaux, du traitement, de la santé, du fourrage et de la culture fourragère. Y seront proposés des postes thématiques et présentations sur l'élevage bovin, porcin, avicole et des petits ruminants.

À cela s'ajoutent une zone d'exposants et des possibilités de restauration. Le programme précis sera publié ultérieurement en ligne. La Journée du Bétail Bio est organisée par Bio Suisse, le FiBL, Bio Aargau, le centre agricole Liebegg et la ferme du FiBL. L'entrée est gratuite. *schu*

www.bioviehtag.org



La forêt est affaiblie

La forêt suisse remplit une multitude de fonctions capitales comme la protection des dangers naturels, la purification des eaux et le stockage du CO₂. Elle fournit aussi du bois pouvant remplacer des matériaux de constructions nocifs pour l'environnement et est un employeur significatif. Le Rapport forestier 2025 montre toutefois que la forêt est affaiblie depuis le dernier rapport datant de 10 ans, et ce, en raison d'intempéries extrêmes, d'organismes nuisibles et d'apports élevés en azote. Ces changements altèrent la filière bois puisqu'une forêt affaiblie est plus vulnérable aux maladies et nuisibles, ce qui entraîne une exploitation forcée. Certes, la biodiversité forestière a enregistré un développement légèrement positif, notamment pour les oiseaux, escargots et mousses mais beaucoup d'espèces sont encore menacées. Le rapport souligne que la diversité biologique doit être promue par une utilisation proche de la nature, la protection d'espaces vitaux menacés et un meilleur maillage des forêts.

Le plus grand défi : L'adaptation de la forêt au changement climatique. De futures espèces d'arbres doivent être plus résistantes au changement climatique et aux organismes nuisibles. De plus, la sylviculture et les structures forestières doivent être adaptées de telle sorte que la résilience de la forêt soit renforcée. Le Rapport forestier constitue la base pour la stratégie intégrale pour la forêt et le bois 2050 qui sera décidée par le Conseil fédéral en 2025. *ke*

www.ofag.admin.ch

Remèdes maison pour les animaux



Plus sur la
santé animale
et la
phytothérapie



bioactualites.ch

Les médicaments naturels peuvent remplacer ou compléter les médicaments de synthèse et soutenir la santé des animaux de rente adultes ou jeunes.

Texte: Katrin Erfurt; Photo: Christian Pfister, FiBL

Les plantes produisent nombre de composants végétaux secondaires qui les protègent contre les prédateurs et les agents pathogènes. Des estimations font état de millions de ces molécules, dont environ 100 000 sont connues. Leur énorme diversité complique la formation de résistances par les bactéries, ce qui les rend précieuses pour des usages médicaux. Utilisées comme médicaments depuis des siècles, elles reprennent de l'importance dans la médecine vétérinaire – surtout pour diminuer l'utilisation des antibiotiques.

Les remèdes maison à base de plantes ont une longue tradition dans l'agriculture suisse. Par exemple, la camomille, le thym et le café sont souvent utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux, tandis que le calendula, l'arnica et la consoude officinale le sont surtout contre les inflammations et les blessures (recette p. 10). C'est ce qu'ont montré les nombreuses interviews d'agricultrices et d'agriculteurs menées par le FiBL pendant dix ans pour recenser des recettes et des utilisations de plantes médicinales dans les étables suisses. «Les plantes aromatiques et médicinales sont idéales pour préparer rapidement et simplement des médicaments végétaux bon marché aussi bien pour la prévention que le traitement de maladies», dit Michael Walkenhorst, vétérinaire au FiBL.

L'Ordonnance bio stipule qu'il faut préférer les médicaments phytothérapeutiques et homéopathiques aux produits de

synthèse (art. 16d, al. 3a). Le Cahier des charges de Bio Suisse souligne aussi que les méthodes de traitement naturelles et de médecine complémentaire doivent avoir la priorité (Partie II, chap. 4.5).

Autoresponsabilité des producteurs

Selon la législation, l'administration de plantes médicinales et aromatiques que l'on cueille, cultive, transforme et utilise soi-même est placée sous la propre responsabilité du producteur. Les plantes de qualité maximale contrôlée se trouve en pharmacie, en droguerie et dans les cabinets vétérinaires, on parle alors de plantes médicinales. Une ordonnance est nécessaire pour en obtenir. Les plantes autorisées figurent dans l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires.

En ce qui concerne les médicaments déjà préparés, il n'y a actuellement que deux autorisés en Suisse: Le «Stullmisan» (extrait de bourgeons de sapin) contre les diarrhées et le «Reinigungstrank Natürlich» (écorce de tilleul) pour le nettoyage de l'utérus, tous les deux étant libre d'accès. Il y a aussi divers compléments alimentaires contenant des plantes qui sont autorisés pour les fermes Bourgeon et qui figurent dans la Liste des intrants du FiBL.

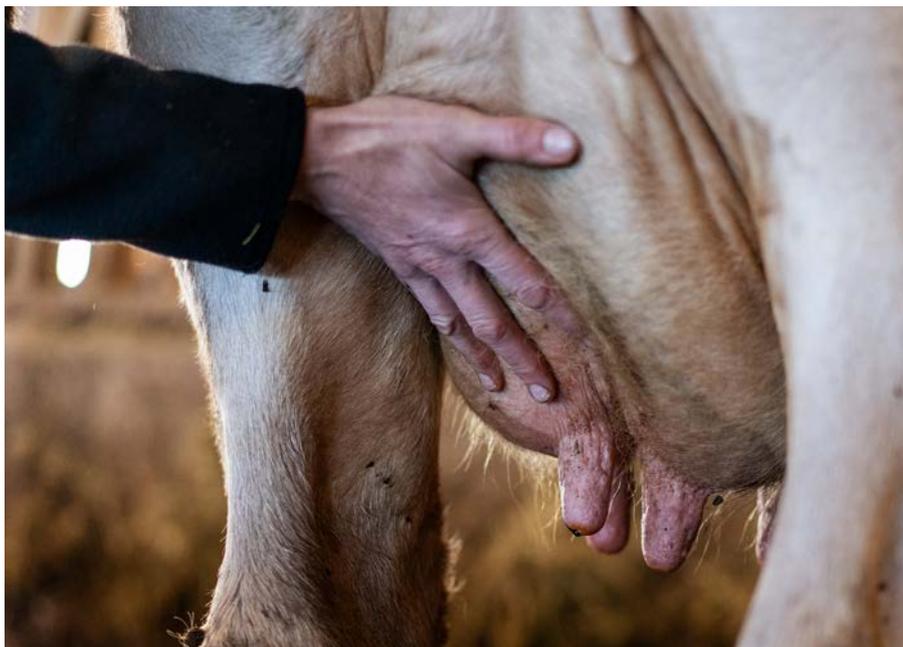
S'il n'y a pas d'amélioration, Michael Walkenhorst recommande d'appeler d'urgence la ou le vétérinaire. Valeur indicative simple: «Lorsque j'estime qu'il faut aller chez le médecin avec mon enfant, il est aussi temps d'appeler le vétérinaire pour mon animal.» Il est décisif de réagir assez tôt et de dire ouvertement quels médicaments ont déjà été utilisés. Il y a beaucoup de vétérinaires qui sont ouverts à l'utilisation de plantes médicinales.

< L'utilisation des plantes médicinales a une longue tradition dans les étables suisses.

Guérir avec tisanes et pommades

Sandra Zihlmann utilise avec succès sur ses veaux et ses vaches les plantes efficaces sur ses enfants.

Texte: Katrin Erfurt; Photo: Christian Pfister, FiBL



Sandra Zihlmann utilise avec succès une pommade maison pour soigner une mammite.

Dans la ferme Bourgeon des Zihlmann à Escholzmatt LU, la phytothérapie n'est pas seulement une méthode de prévention des maladies, elle fait partie intégrante du quotidien. C'est Sandra Zihlmann qui s'en occupe. Cette psychothérapeute qualifiée et en exercice a grandi avec des méthodes médicales naturelles, et elle les utilise aussi dans sa famille: «Nous essayons d'utiliser le moins possible de médicaments parce que notre ferme fonctionne en un cycle fermé. Ce qui part dans l'évacuation finit dans le lisier et finalement dans les champs.»

Vu que les plantes médicinales agissent bien sur ses enfants, elle s'est décidée à les utiliser aussi dans l'étable – d'autant plus que ses beaux-parents avaient déjà fait des expériences positives avant la reprise de la ferme. Elle parle avec engouement du nerprun placé sous les matelas de ses enfants

pour atténuer les éruptions cutanées et dont un bouquet frais suspendu au-dessus des veaux guérit leurs darts. Elle dit qu'une amélioration survient déjà en deux à trois jours.

Avec bouteille, tuyau et tétine

Pendant notre visite, Sandra Zihlmann prépare justement une tisane de camomille qu'elle donne à ses veaux en cas de diarrhée. Elle utilise si possible les fleurs de camomille séchées par sa belle-mère. Si elle prépare du thé noir à la place, elle utilise des sachets de thé. Elle rajoute du sucre et du sel – qui fournit les électrolytes nécessaires et le sucre améliore le goût.

Aucun veau ne souffre actuellement de diarrhée, mais Sandra Zihlmann nous montre comment elle pratiquerait. Dans l'étable, un litre de thé est dilué avec trois litres d'eau froide puis donné au veau avec

un tuyau. «S'il est assez fort et peut téter vigoureusement, il suffit de donner le liquide avec une bouteille en PET munie d'une tétine.»

Efficacité rapide constatée

Chez les Zihlmann, un veau malade reçoit en général du thé trois à quatre fois par jour jusqu'à amélioration. Il ne reçoit pas de lait pendant ce temps, mais elle a appris récemment dans le cours «phytothérapie dans la pharmacie de l'étable» du centre de formation professionnelle Natur & Ernährung Luzern que l'apport de lait ne devrait pas être interrompu pendant l'administration de thé parce qu'il renforce le système immunitaire du veau. Sandra Zihlmann a aussi appris pendant le cours à fabriquer elle-même des médicaments qu'elle a déjà pu utiliser pour ses bêtes. Elle a utilisé pour une mammite aiguë une pommade anti-inflammatoire et cicatrisante à base d'huile de calendula et de teinture de mauve (recette p. 10). «Déjà après un jour, elle agissait même mieux que le produit habituel que j'achète normalement à Landi», raconte Sandra Zihlmann avec enthousiasme.

Elle n'a jusqu'ici jamais constaté d'effets secondaires chez ses 30 vaches laitières et leurs veaux. Le goût du lait n'a pas non plus été altéré: «J'ai en effet appris que, à cause de ça, on doit de préférence utiliser l'ail et l'oignon avec parcimonie.» Si la phytothérapie n'agit pas ou si son mari ne peut pas identifier clairement la maladie, ils feraient bien sûr appel au vétérinaire.

Sandra Zihlmann aimerait cependant utiliser encore moins de médicaments dans sa ferme. «Je suis sûre que l'une ou l'autre plante trouvera bien une petite place dans mon jardin», dit-elle avec conviction pour la phytothérapie.

Les plantes à la rescousse

Fanny Henchoz prend soin de son troupeau avec des remèdes naturels, alliant élevage et herboristerie.

Texte: Emma Homère

La ferme Bourgeon «Alpes en Fleurs» conjugue deux vocations: La culture de plantes aromatiques et l'élevage. Coresponsable de l'exploitation, Fanny Henchoz gère ce domaine vaudois depuis que son père lui a transmis les rênes, il y a dix ans. Attirée depuis longtemps par le pouvoir des plantes, elle s'est formée en herboristerie et s'occupe de la culture et de la transformation des aromatiques, qu'elle commercialise principalement sous forme d'infusions. Fanny Henchoz s'occupe, avec son mari Sébastien, d'un troupeau mixte composé d'environ 15 vaches laitières. Lui soigne les animaux à l'aide de l'homéopathie, tandis qu'elle utilise huiles essentielles, macérats (extraits d'herbes dans de l'huile), hydrolats (extraits de la distillation à la vapeur de plantes aromatiques) et infusions. «Les veaux réagissent très bien à ces soins, pour autant qu'on intervienne rapidement», assure l'herboriste.

«Cela fait plusieurs années que le vétérinaire n'a pas eu à traiter nos veaux», confie-t-elle. Mais elle reste lucide sur les limites de ces pratiques. En cas de forte fièvre ou de refus de s'alimenter, elle n'hésite pas à faire appel à un professionnel. Certaines affections, comme les mammites, sont prises très au sérieux. «Si l'homéopathie ne suffit pas à enrayer l'infection, on demande aussitôt des analyses au vétérinaire.» Elle apprécie aussi d'utiliser une huile de macération de calendula qu'elle applique en massage sur les mamelles après la traite, afin de garder les trayons souples.

Les hydrolats fonctionnent bien

«Préparer des infusions prend du temps, c'est pourquoi je préfère souvent recourir aux hydrolats», explique-t-elle. Toutefois, en cas de diarrhée, les infusions restent plus adaptées, car elles préviennent la déshydratation tout en offrant des bienfaits phytothérapeutiques. Ainsi, à l'automne, elle administre à ses veaux une infusion



Fanny Henchoz a fait de bonnes expériences avec les infusions, les huiles essentielles, les macérats et les hydrolats pour ses animaux de rente.



Les aromatiques utilisées pour certains soins sont cultivées directement à la ferme.

composée de reine-des-prés, thym serpolet et sauge pour renforcer leurs défenses.

Mais l'utilisation la plus pratique reste celle des hydrolats. Fanny Henchoz les ajoute directement dans le lait des veaux, ce qui permet une administration simple et rapide. Ne possédant pas encore le matériel nécessaire à leur fabrication, elle les achète à un collègue. En cas de toux, par exemple, elle verse environ deux décilitres par veau et par jour d'hydrolat de thym, d'hysope ou de sauge, dans le but

de limiter la propagation de la maladie au reste du troupeau tout en soutenant l'animal malade. Pendant l'hiver, elle utilise l'hydrolat d'origan en cures régulières. En cas de troubles digestifs, elle opte pour la menthe poivrée. «Les hydrolats permettent de bénéficier de la force des plantes sans prendre trop de risques», confie-t-elle.

Elle reste prudente avec les huiles essentielles, qu'elle diffuse dans l'étable au moyen d'un appareil électrique: Huile de sapin en cas de toux et huile d'orange pour apaiser les animaux. «Comme pour les humains, je n'utilise sur mes animaux que les huiles essentielles autorisées pour les enfants», précise-t-elle. Lors d'un vêlage difficile, elle applique en massage un macérat de millepertuis sur les reins de la vache, toujours en fin de journée pour éviter tout risque de photosensibilisation au soleil. À ce jour, le couple n'a constaté aucun effet secondaire ni altération du goût du lait ou de la viande. «J'aimerais beaucoup pouvoir distiller mes propres hydrolats à l'avenir», conclut l'herboriste visiblement satisfaite de leur efficacité.

www.yackabons.ch

Recettes à base de plantes médicinales

Avec un peu d'habileté et de connaissances des plantes, on peut préparer soi-même des remèdes maison à base de plantes pour l'étable.

Texte: Katrin Erfurt



Stocker et préparer correctement les plantes médicinales

Les plantes médicinales peuvent être ajoutées fraîches, sèches ou broyées à l'aliment ou administrées sous forme de tisanes tièdes. Les plantes séchées se conservent – au maximum – deux à trois ans si elles sont stockées dans un endroit frais, sec et sombre dans un récipient bien fermé. On peut aussi les transformer en teintures (extraits végétaux alcooliques), huiles et pommades. Les recommandations de dosage viennent le plus souvent de transmissions traditionnelles et valeurs empiriques. On les trouve aussi dans des livres spécialisés et dans la banque de données gratuite en ligne Phytoarznei (en allemand). Les pharmacies et les drogueries ont normalement tous les ingrédients nécessaires.

www.phytoarznei.ch (DE)

Spray pour soigner et désinfecter les trayons



Faire cuire pendant 10 min. 1 cuillère à café de thym avec de la camomille (1 sachet) dans 100 ml d'eau chaude. Mettre la décoction dans un flacon sprayeur. Ajouter avec une pipette 2 ml de glycérine végétale (à acheter en pharmacie ou en droguerie). Conçu pour une utilisation immédiate, ce spray se conserve au maximum 14 jours.

Ce produit peut être utilisé pour prévenir les mammites, soigner et désinfecter les trayons après la traite et sur des peaux irritées ou sèches. Le thym est antibactérien et anti-inflammatoire, et il aide à guérir les blessures. La camomille a un effet calmant, anti-inflammatoire, antiseptique et revitalisant.

Tisane de camomille contre la diarrhée des veaux



Mettre 5 g de fleurs de camomille dans un litre d'eau chaude. Laisser tirer 10 min. à couvert et filtrer. Ajouter de la poudre d'électrolytes pour compenser les pertes de minéraux. À la place, on peut aussi diluer 4 g de sel de cuisine et 20 g de sucre de raisin bio.

Les veaux qui ont la diarrhée reçoivent deux fois par jour pendant trois jours un litre de ce breuvage avec un biberon ou dans le seau d'allaitement avec tétine. En cas de diarrhée et d'autres troubles digestifs, les fleurs de camomille ont un effet spasmolytique et anti-inflammatoire.

Pommade cicatrisante et soignante pour la peau

Pour préparer la pommade, préparer d'abord de l'huile de fleurs de calendula et de la teinture de mauve. Pour l'huile, mettre 20 g de fleurs sèches ou 100 g de fleurs fraîches dans un récipient propre et couvrir complètement avec 1 l d'huile d'olive. Laisser reposer pendant deux semaines dans un

endroit sombre puis filtrer. Pour la teinture, recouvrir des fleurs de mauve sèches avec de l'alcool à 40 %, puis laisser tirer le mélange à température ambiante et secouer chaque jour jusqu'à ce que la couleur ne change plus. Ensuite, filtrer la teinture avec une passoire et la mettre dans des bouteilles foncées. Fermées hermétiquement, elles se gardent jusqu'à cinq ans. Pour la pommade, réchauffer au bain-marie 25 ml d'huile de fleurs de calendula. Incorporer 6 g de cire d'abeille (pour la consistance) en remuant avec un fouet (l'huile ne doit pas cuire). Retirer du feu, ajouter 1 g de résine pilée et la dissoudre en remuant. Faire fondre 4 g de beurre de karité avec la chaleur restante (pas au bain-marie). Laisser la pommade tiédir en la remuant de temps en temps avec une tige de verre. Mélanger 2 cuillères à café de teinture de mauve avec 8 gouttes d'huile essentielle d'encens (*Boswellia* sp.; disponible en pharmacie et en droguerie). Mettre en tubes la pommade terminée. Elle se conserve au frigo environ une année.



Appliquer avec les doigts propres une fine couche de pommade plusieurs fois par jour sur les blessures superficielles qui guérissent mal ainsi que sur les endroits de la peau fortement sollicités, irrités ou écorchés en les ayant d'abord nettoyés à l'eau et ensuite laissés sécher.

Les fleurs de calendula et de mauve favorisent la cicatrisation et ont une action anti-inflammatoire et antibiotique. L'huile d'encens soulage les douleurs et a un effet nettoyant. Le beurre de karité soigne et nourrit la peau, et la résine stimule l'irrigation sanguine et désinfecte.

«La phytothérapie peut avoir une efficacité très rapide»

La droguiste et experte spécialisée Michelle Krügel parle des opportunités et des limites de l'utilisation de la phytothérapie pour soigner les animaux de la ferme.

Propos recueillis par Katrin Erfurt

Quel rôle la qualité des plantes médicinales joue-t-elle dans leur préparation?

Michelle Krügel: La qualité est décisive. Les plantes vendues en droguerie ou en pharmacie sont analysées pour déterminer leurs principes actifs, mais je suis d'avis qu'il faudrait absolument utiliser les plantes qui poussent autour de la maison pour autant qu'elles aient l'air saines et soient préparées correctement. Il va de soi qu'on ne doit utiliser que des plantes qu'on peut identifier avec une certitude à 100 pour cent.

Les plantes peuvent-elle avoir des effets secondaires pour les animaux?

La plupart des plantes médicinales sont inoffensives si elles sont utilisées correctement. Par exemple, il ne faut pas faire avaler de l'arnica, parce qu'elle influence les caractéristiques du flux sanguin et que le muscle cardiaque peut réagir par une paralysie. L'arnica est par contre une plante formidable pour traiter les blessures externes, par exemple sous forme de compresses de teinture d'arnica. Il faut donc se familiariser avec les utilisations, la préparation, le dosage et la durée de conservation.

Et comment réagissent les animaux?

Y a-t-il des astuces à connaître?

Cela dépend si je donne une plante telle quelle, la pulvérise ou l'utilise sous forme de tisane ou de teinture. Les animaux sont souvent moins difficiles que les humains – sauf les chats, qui ne supportent pas de nombreuses substances. L'acceptation est très bonne chez les grands animaux. Je recommande de mélanger les plantes médicinales avec du fourrage et d'utiliser les teintures directement sur les muqueuses.

Est-ce que ça fait une différence si on prépare une tisane avec des plantes fraîches, séchées ou en sachet?

Les tisanes de plantes fraîches contien-



Michelle Krügel est copropriétaire de la droguerie «üsi droguerie» à Münsingen BE.

nent plus d'huiles essentielles et ont souvent un goût et un arôme plus intenses. S'il n'y pas de plantes fraîches à disposition, on peut en utiliser des séchées. Le séchage peut cependant faire diminuer certaines molécules volatiles qui sont importantes pour l'effet sur la santé. Les plantes séchées contiennent cependant en général de bonnes quantités de principes actifs, et leur qualité ne diminue pas en cas de stockage adéquat. Les sachets de tisanes achetés tels quels sont pratiques, mais ils contiennent souvent des plantes de moins bonne qualité ou des parties de plantes inadéquates. Il est important de garder à l'esprit l'objectif de l'utilisation et de s'informer auprès du personnel qualifié au sujet des produits qu'on achète.

Quelle est la rapidité d'action des plantes médicinales?

La phytothérapie peut avoir une efficacité très rapide car le principe actif est appliqué directement sur le corps est suscite une réaction. Un exemple: Si je traite cor-

rectement une blessure avec de l'essence de calendula, elle devrait s'améliorer dès le jour-même. Nous soutenons les processus de guérison sans les perturber dans leur action physiologique. Il faut par contre beaucoup de patience pour les maladies chroniques comme les problèmes d'onglons par exemple.

Dans la ferme de Sandra Zihlmann (p. 8), le nerprun a été efficace contre les dartres des veaux. Comment la plante agit-elle?

L'utilisation du nerprun et de l'épine-vinette vient de la phytothérapie traditionnelle qui est transmise depuis de nombreuses générations. Les plantes sont suspendues. On suppose que leurs composants agissent contre les mycoses en étant diffusés dans l'air ambiant. La réussite parle d'elle-même – sans qu'on sache exactement quel processus est à l'œuvre.

Y a-t-il des plantes médicinales qui conviennent mieux que d'autres pour débuter en phytothérapie?

L'ortie est une plante merveilleuse pour démarrer. Elle peut être donnée sous forme de foin, et elle aide à stimuler le métabolisme. À la bonne saison on en trouve facilement partout. Je recommande de suivre un cours pour se familiariser avec la matière.

Renseignements spécialisés

Michelle Krügel
Droguiste et naturopathe pour animaux
info@uesidroguerie.ch
+41 31 7211006

La quadrature de la poule

Sur le marché suisse de la volaille bio, il n'y a pas un œuf identique à l'autre. Au centre de la discussion: Œufs blancs, œufs bruns et poules à deux fins.

Texte: René Schulte

Il sera bientôt définitivement fini de tuer les poussins mâles des lignées de ponte. Selon le Cahier des charges de Bio Suisse, tous les poussins devront être élevés à partir de 2026. L'Assemblée des délégués en a décidé ainsi en 2021. Depuis lors la Fédération, la branche et le commerce travaillent ensemble pour orienter toute la filière de création de valeur bio vers l'objectif visé.

Les poules elles-mêmes jouent un rôle décisif. Le principe est le suivant: Lors du choix des poules, il faut préférer des types à deux fins ou des lignées et races adaptées à l'agriculture biologique. Pour mieux les délimiter, la Commission de labellisation agricole de Bio Suisse a élaboré trois listes exhaustives (colonne du milieu). Celles

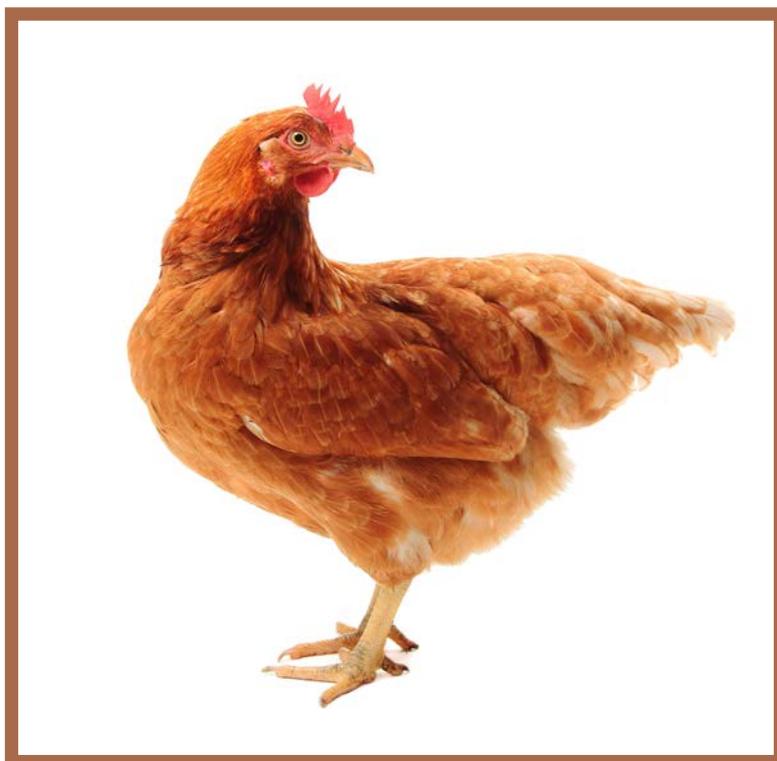
des races à deux fins et des hybrides d'engraissement sont en vigueur depuis quelques années. Celle des hybrides de ponte est nouvelle – et provisoire, car sa forme finale sera intégrée au Cahier des charges au plus tôt en 2026. Elle est en outre étroitement liée à la discussion sur la génétique et les valeurs des accroissements journaliers des jeunes coqs (frères coqs).

«Pour donner la possibilité de bien utiliser les actuelles structures et capacités de poulaillers, les directives permettent d'élever les jeunes coqs selon les mêmes règles que les jeunes poules», dit Heidrun Hosp de Bio Suisse. Mais seulement à partir d'un accroissement journalier moyen de 17 grammes. Un obstacle qui doit

disparaître car la pratique a montré que beaucoup n'y arrivent pas. Cela concerne surtout les lignées qui pondent des œufs blancs. C'est une des raisons pour lesquelles elles seront enlevées de la liste à la fin de l'année. «Ce sont leurs jeunes coqs qui engraisent le moins bien.»

Pondeuses d'œufs bruns et crème

Magnus Döbeli fait preuve de compréhension même si c'est mauvais pour les affaires. Le patron d'Animalco est importateur de Lohmann et directeur technique du couvoir bio Lindenberg à Schongau LU. Et la poule blanche Lohmann LSL Classic est celle qu'il vend le plus. «Ces poules sont peu compliquées et permettent des séries



Les hybrides de ponte comme la Lohmann Brown pondent beaucoup, mais l'engraissement des jeunes coqs est médiocre et ne peut pas être amélioré par la sélection. Au grand regret de l'aviculture bio.

Liste des poules autorisées par le Bourgeon

jusqu'à la 100^{ème} semaine d'âge.» Les poules à œufs bruns comme la Lohmann Brown Classic ne tiennent pas aussi longtemps, mais elles ont quand même une grande performance de ponte jusqu'à la 90^{ème} semaine. «Elles sont cependant un peu paresseuses et vont moins souvent dans le haut de la volière où se trouvent les pondeurs. Cela signifie plus d'œufs pondus au sol.»

Magnus Döbeli pense que la Lohmann Sandy, un mélange de poules à œufs blancs et bruns, a beaucoup de potentiel. Ces poules pondent fiablement des gros œufs de couleur crème et aiment aller dans les pondeurs et au pâturage. «Je crois que la Sandy va finir par s'imposer.» Les chiffres autrichiens, où le secteur bio ne tue plus de poussins depuis 2016, disent la même chose.

Ça bouge aussi chez Hosberg à Rüti ZH. Le plus grand marchand suisse d'œufs bio est actif le long de toute la filière de création de valeur et a déjà appliqué la future interdiction des poules à œufs blancs: «Nous avons installé la dernière Dekalb White il y a un an», dit Tobias Wettler, responsable du conseil chez Hosberg, «à cause des mauvais accroissements journaliers des coqs et de problèmes de coccidies et de clostridies.» Chez Hosberg, ce sont les poules bien établies H&N Brown Nick qui dominent. Leur performance de ponte est presque égale à celle des poules blanches, mais elles sont un peu plus difficiles à gérer car plus sensibles aux changements de temps ou de nourriture. «Et elles ont malheureusement tendance à former des amas où il y en a qui s'étouffent. L'accroissement journalier des coqs», dit-il encore, «atteint jusqu'à 18 grammes selon la gestion et l'alimentation.»

Hosberg teste aussi depuis peu chez quatre producteurs les H&N Coral, qui sont comparables aux Lohmann Sandy. Le bilan est attendu pour mi-2026. Les premiers résultats montrent que les coqs présentent des accroissements journaliers comparables.

La Dual en duel avec les hybrides

Les coqs à deux fins sont ici nettement meilleurs avec des valeurs de plus de 20 grammes. C'est aussi ce que montrent les résultats intermédiaires d'une étude du FiBL chez 28 aviculteurs. L'étude compare des coqs de l'hybride d'engraissement Hubbard, des Lohmann-Dual et des coqs de pondeuses d'œufs bruns, les Dual suivant souvent de près les Hubbard en ce qui concerne l'accroissement journalier et les poids vif à l'abattage.

Cela réjouit le marchand de Lohmann Martin Dobler: «Il y a quelques années, quand nous avons sélectionné avec Lohmann la Dual pour le sexage au plumage, nous avons fait diminuer la performance d'engraissement des coqs. On travaille depuis lors pour améliorer l'indice de consommation. Le but est d'augmenter l'accroissement journalier



Hybrides de ponte

Lohmann Brown
Lohmann Sandy
H&N Brown Nick
H&N Coral
Sasso Ivory
Black et Sperber
Sussex (hybride)

Jusqu'à fin 2025:

Lohmann LSL
Dekalb White
H&N Nick Chick
H&N Super Chick



Poules à deux fins

Lohmann Dual
Novogen Dual
ÖTZ Coffee
ÖTZ Cream



Engraissement
Sasso 451 LAB
Hubbard I 657
Hubbard JA 757



Volailles de races
Pas de restrictions

moyen de 23 à 27 grammes. La limite autorisée pour les volailles d'engraissement Bourgeon est de 27,5 grammes. «La performance de ponte des poules Dual doit cependant rester la même», souligne Martin Dobler. Elle est de 270 œufs après 72 semaines d'âge de la poule.

Progrès de sélection pour la Coffee und Cream

Le but semble ambitieux, d'autant plus qu'il y a une corrélation génétique négative entre la performance de ponte et celle d'engraissement: Quand l'une augmente, l'autre diminue. Habituellement. «Cet antagonisme œuf / viande n'est pas encore tellement marqué chez nos volailles», a dit le généticien Carsten Scheper de l'Ökologische Tierzucht-Gesellschaft (ÖTZ) en Allemagne à la mi-mars lors du forum spécialisé de l'ÖTZ. Il entend par «nos volailles» les races White Rock, New Hampshire et Bresse Gauloise dont les croisements à deux fins Coffee und Cream sont issus après huit générations de sélection.

Des premiers progrès de sélection ont été atteints pour des buts d'élevage importants comme la performance de ponte (actuellement 250 œufs la première année) et la santé (moins de diarrhées et d'abcès planétaires). L'accroissement journalier des coqs est de 23 à 23,5 grammes. Selon Carsten Scheper, l'ÖTZ aimerait maintenant aborder pour la pérennisation du programme de sélection d'autres défis de sélection importants dont l'envie de couvrir, l'odeur de poisson si l'aliment contient du colza et le sexage à la couleur. «Avec l'objectif de conserver l'équilibre et l'aptitude à deux fins des lignées de base.»

Il y a actuellement en Suisse entre 5500 et 6000 poules Coffee und Cream réparties entre 60 fermes Demeter et bio et quelques conventionnelles. C'est à l'initiative de l'Association pour la biodynamie qu'elles ont été importées pour la première fois en 2021 comme œufs à couvrir. «L'intérêt pour ces poules est toujours là», dit le coordinateur de Demeter Herman Lutke Schipholt. Cette année, Hosberg va aussi tester un troupeau de 2000 Coffee et Cream.



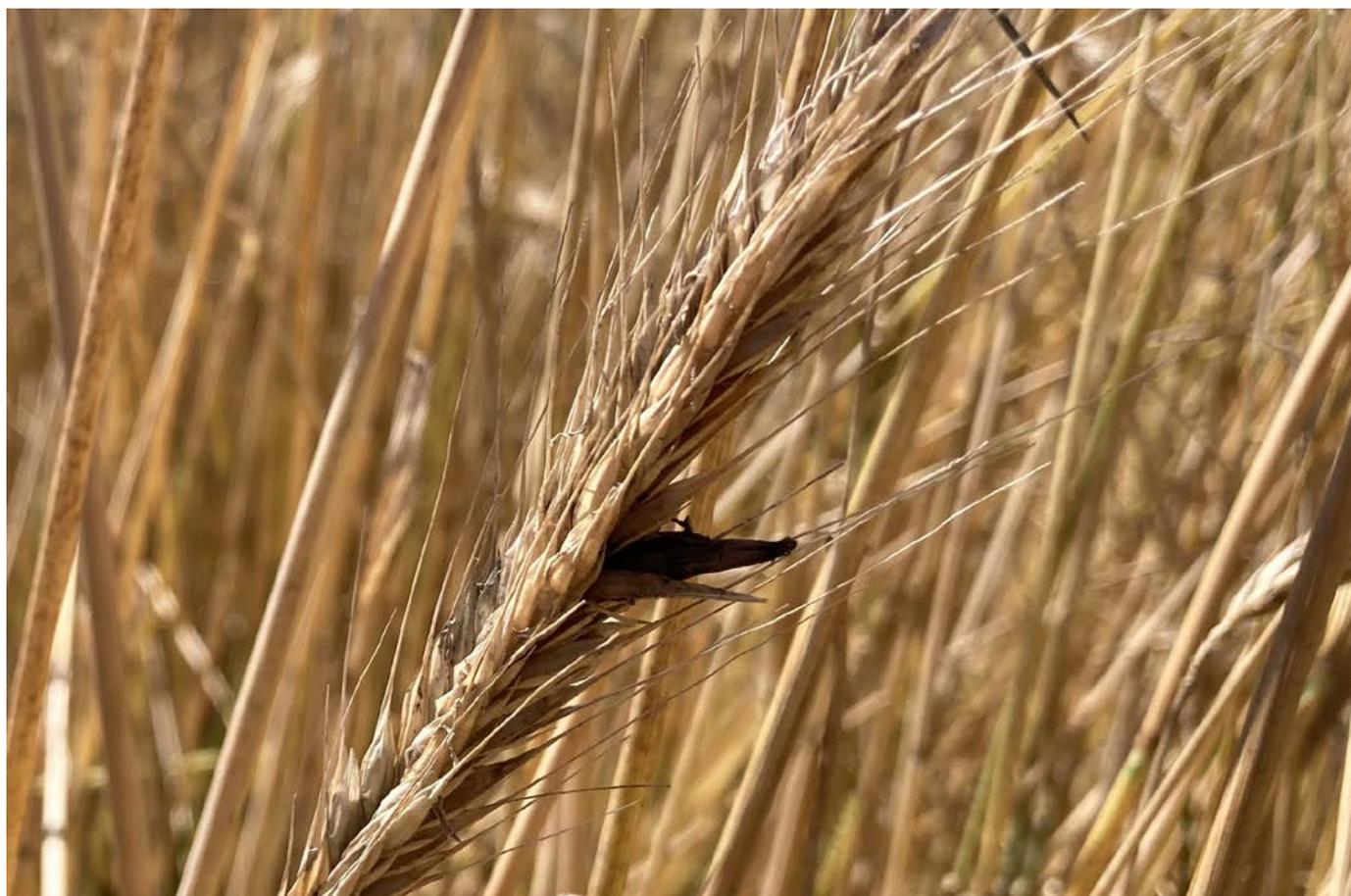
Infos, contacts, questions-réponses et matériel publicitaire «Coq comme poule»
www.bioactualites.ch



Vidéo explicative sur les frères coqs et les poules à deux fins
www.bio-suisse.ch



FiBL-Podcast: Der Ausstieg aus dem Kükentöten ist kein Sonntagsspaziergang
www.fibl.org/podcast (DE)



Les lots de céréales dont les taux de mycotoxines dépassent les valeurs limites, ne doivent pas être utilisés pour l'alimentation humaine, ni mélangés avec des récoltes non contaminées.

Éviter les mycotoxines dans les céréales alimentaires

Les toxines fongiques peuvent affecter de manière significative la qualité des céréales alimentaires.

Toutefois, le choix de la variété permet de prévenir les fortes infestations.

Texte et photos: Katrin Carrel, FiBL

Les mycotoxines sont des composés toxiques produits par différents champignons, au champ ou après la récolte, qui peuvent

se retrouver dans la chaîne agroalimentaire. Les principaux responsables: Plusieurs espèces du genre *Fusarium* et l'ergot.

Alors que les céréales ont été «épargnées» en 2023, elles ont été mises à rude épreuve en 2024 en matière de rendement et

de pression infectieuse des maladies fongiques productrices de mycotoxines, en raison des conditions météorologiques.

Reconnaître les mycotoxines

Des tests rapides sont disponibles pour les principales mycotoxines présentes dans les céréales alimentaires. Selon Simon Habegger de Landi Seeland, ces tests sont nettement plus complexes et plus chers que la détermination du temps de chute ou de la teneur en protéines: Un test coûte une trentaine de francs et prend environ 15 minutes.

Les mycotoxines typiques que l'on retrouve dans la récolte dû à l'ergot sont appelées alcaloïdes de l'ergot (AE). La contamination des lots de céréales est déterminée dans les centres collecteurs par le contrôle visuel d'un échantillon représentatif. Les sclérotés, la forme de dormance du champignon, sont facilement reconnaissables à l'œil nu (photo ci-dessus). Dans le cadre d'un essai variétal de seigle CGCB (Informations spécialisées), des échantillons de récolte sont contrôlés en vue d'identifier la présence éventuelle de sclérotés. En outre, leurs teneurs en alcaloïdes de l'ergot sont déterminées en laboratoire. Lors des deux premières années d'essai, une correspondance entre le nombre de sclérotés et les quantités de mycotoxines mesurées en laboratoire a été constatée: Dans 41 des 42 échantillons analysés, les valeurs mesurées en laboratoire étaient inférieures au seuil critique, sous réserve que le nombre de



Une grande partie des mycotoxines est éliminée lors du décorticage de l'avoine vêtue.

sclérotés n'ait pas été supérieur à dix par kilo.

Bien choisir les variétés

Le choix de la variété influe sur la contamination des céréales alimentaires par les mycotoxines. Dans deux essais en cours sur le seigle panifiable et l'avoine d'automne, le FiBL étudie la résistance aux mycotoxines de variétés ayant fait leurs preuves et nouvelles. Certaines variétés de blé, comme Diavel, ont été plus fréquemment touchées par l'ergot en 2024. Les causes de ce phénomène ne sont pas encore élucidées. Le blé biologique semblait tendanciellement moins touché que le blé conventionnel. D'après Landi Seeland, sur 45 exploitations bio livrant du blé, seul un petit lot des variétés Runal et Pizza a été refusé. Outre la variété, ce sont surtout les conditions météorologiques et environnementales qui influencent la contamination des céréales alimentaires par les mycotoxines. En témoignent les grandes variations entre les années.

Mesures et résultats de recherche

Pour certaines mycotoxines, dont le déoxynivalénol, l'interprofession Swiss Granum publie depuis plus de 15 ans, en collaboration avec Agroscope, des recommandations pour la culture du blé, de l'orge et du triticale. Outre le choix des variétés, la proportion de céréales dans la rotation et la culture précédente jouent un rôle central. L'une des principales mesures contre les mycotoxines consiste à éviter de cultiver du maïs grain avant les céréales. La production de maïs ensilage sans incorporation adéquate des résidus de culture ou des techniques de culture avec travail réduit du sol augmentent aussi le risque.

Essai variétal de seigle

Dans la comparaison des variétés de seigle, les deux variétés-populations Matador et Baldachin se sont révélées particulièrement résistantes à l'ergot. En tant que plante allogame, le seigle a des fleurs ouvertes et est donc particulièrement sensible à l'ergot. Les conditions météorologiques pendant la floraison des graminées et des céréales jouent un rôle déterminant, cet agent pathogène infestant quelque 400 espèces de graminées. Il convient donc d'éviter autant que possible les repousses de ray-grass. Une pause de deux à trois ans entre la culture de seigle, de triti-



Sclérotés (forme de dormance du champignon) bien visibles à l'œil nu.

cale et de ray-grass est recommandée. Après la culture de seigle et de triticale, il est judicieux de travailler le sol à l'aide d'une charrue afin d'enfouir à plus de 5 centimètres de profondeur les sclérotés de l'ergot. Pour le semis, il convient d'utiliser des semences certifiées et de choisir une variété robuste. L'hygiène des bords de champs et l'utilisation au bon moment des prairies et des pâturages situés à côté des champs de seigle sur le point de fleurir s'avèrent également cruciales. Les contrôles pré-récolte permettent d'éviter les mauvaises surprises et de récolter séparément les zones touchées. Dans les peuplements bien mûrs, les sclérotés tombent au sol lors de la récolte, ce qui réduit la présence de mycotoxines. De même, il est utile de battre les céréales par vent fort.

Informations spécialisées



Katrin Carrel
Conseillère grandes cultures,
FiBL
katrin.carrel@fibl.org
+41 62 865 63 81

Rapports intermédiaires des projets CGCB



Essais variétaux avoine alimentaire d'automne et seigle
www.bioactualites.ch

Plus d'informations sur les mycotoxines



www.bioactualites.ch >
Recherche: mycotoxines

Des conseillers mieux formés pour plus de biodiversité

En collaboration avec Agridea et la société Agrofutura, le FiBL a mis sur pied une formation de conseillers spécialisés en biodiversité.

Texte: Claire Berbain, bioactualites.ch



Lucile Corrêa-Bovet conseille les agriculteurs pour optimiser leurs surfaces de promotion de la biodiversité.

Emmitoufflés de la tête au pied, Lucile Corrêa-Bovet et Benoît Mesot parcourent les abords de la ferme sise quelques kilomètres à l'extérieur du Châtelard FR. Plan orthophoto du parcellaire en main, la biologiste observe en ce matin de février les arbres du verger, la topographie des lieux et écoute attentivement les observations de l'agriculteur glânois. «Là-bas, c'est le couloir où passent les chevreuils et les lièvres. Et là, devant nous, niche l'hermine. J'aimerais voir davantage de faucons crécerelles, et pourquoi pas des autours des palombes, notamment pour m'aider à lutter contre les campagnols.»

Trouver les bonnes mesures

Membre du réseau écologique régional depuis sa création, l'agriculteur recourt aujourd'hui aux services de la biologiste pour augmenter et approfondir les mesures destinées à améliorer la biodiversité sur son exploitation. Créer ourlets et bandes herbeuses, augmenter la surface d'une prairie extensive, déplacer des nichoirs, faire des tas de branches et de pierre, etc.: La liste des propositions et recommanda-

tions de Lucile Corrêa-Bovet, spécialisée dans le conseil en biodiversité, est longue. «Il y a toute une panoplie de possibilités pour optimiser la qualité des surfaces de promotion de la biodiversité et, par voie de conséquence, les paiements directs. Encore faut-il trouver les bonnes mesures qui s'intègrent à la réalité des domaines et de leurs exploitantes et exploitants», résume la jeune femme.

Après avoir complété les observations de l'agriculteur par ses connaissances biologiques, elle rappelle le contexte réglementaire et l'illustre à l'aide de cas concrets. «Il faut savoir s'adapter à chaque situation – l'altitude, les sols, le fait que l'agriculteur soit en fermage ou pas, les remaniements les relations de voisinage... tout ces éléments influent sur les choix de variétés pour implanter une haie par exemple. Mon rôle est de trouver un compromis pertinent de tous points de vue, sachant que la main d'œuvre manque généralement sur les exploitations!»

Lucile Corrêa-Bovet, qui suit quatre réseaux écologiques et deux biotopes dans le canton de Fribourg, l'affirme sans am-

bages: La formation de conseillère en biodiversité qu'a suivie cette biologiste lui permet d'être plus adéquate et crédible auprès de son public.

La politique ouvre des possibilités

Jacques Kohli, agronome de formation et passionné de faune et de flore sauvage, a également suivi cette formation en 2023 dans le cadre d'un projet professionnel bien réfléchi: Ce jeune agriculteur de Léchelles FR cherche en effet à développer une activité en parallèle à son exploitation, et à se lancer dans l'accompagnement d'exploitations en matière d'écologie. «Les changements de politique agricole ouvrent clairement des possibilités. Grâce à la formation, j'ai pu approfondir mes connaissances scientifiques et réglementaires, et notamment de savoir quoi, où, quand, et comment implanter pour favoriser la biodiversité.»

Celui qui consacre déjà un sixième de sa surface agricole utile à la promotion de la biodiversité projette de planter deux vergers en plus des arbres haut tiges sur le



domaine familial qu'il vient de reprendre et reconvertit actuellement au bio. « Cette formation m'a clairement permis d'avancer dans mon projet de consacrer la moitié de mon domaine à la biodiversité. »

Vulgariser pour gagner en crédibilité

« Je le fais autant pour des raisons idéologiques, que pour des considérations économiques et d'organisation du travail », témoigne le jeune agriculteur, qui souhaite favoriser les espèces rares et vulnérables, comme la caille des blés et la reinette verte. « Je suis convaincu que la biodiversité mène à la productivité, mais à condition de connaître entre autre le terrain, les propriétés du sol, les variétés adaptées au climat de l'exploitation. »

Tant pour Jacques Kohli que pour Lucile Corrêa-Bovet, la biodiversité se doit de devenir de plus en plus stratégique dans les



À Léchelles FR, Jacques Kohli a suivi la formation de conseiller en biodiversité.

politiques agricoles. « Nous autres conseillers devons être au clair avec le contexte réglementaire pour offrir des recommandations encore plus adéquates aux agriculteurs. Nos conseils gagnent en pertinence et nous en crédibilité sur le terrain. La biodiversité en ressort gagnante, car elle est mieux appréhendée par les praticiens. »

« Si on veut faire avancer la biodiversité, il faut professionnaliser le conseil »

Pour enrayer le déclin de la biodiversité en Suisse, les agriculteurs et agricultrices doivent être mieux accompagnés, estime l'experte Véronique Chevillat.

Propos recueillis par Claire Berbain

Sur quel constat vous êtes-vous basé pour lancer cette nouvelle formation de conseiller en biodiversité ?

Véronique Chevillat: Si le déclin de la biodiversité se poursuit malgré les efforts consentis et les millions investis, c'est qu'on a atteint les limites d'un système. L'accompagnement professionnel des agricultrices et agriculteurs est une clé évidente pour faire avancer la cause de la biodiversité. Par exemple, en explicitant pourquoi seulement faucher au 15 ou 30 juin, on déconstruit les préjugés, on fait saisir les enjeux, et au final on facilite l'acceptation de mesures initialement vécues comme contraignantes.

Qu'est-ce que les conseillers formés ont désormais de plus à offrir ?

Avec Agrofutura et Agridea, le FiBL a mis sur pied, avec le concours de six cantons pilotes, une formation pour professionnaliser le conseil et l'accompagnement des agricultrices et agriculteurs en matière de biodiversité. Ce sont des agronomes ou des biologistes qui connaissent désormais extrêmement bien tant le contexte politique et réglementaire, que la réalité des exploitations, et qui, plutôt que d'imposer le cadre, laissent les rênes du projet aux praticiennes et praticiens.

La prochaine politique agricole prévoit de fusionner les concepts de réseaux et de qualité du paysage. Comment le conseil en biodiversité peut-il faire la différence sur le terrain ?

Il faut réussir à intégrer le conseil global

qui prend en considération toute l'exploitation et s'intéresse non seulement aux mesures, mais surtout aux objectifs à atteindre. Mais le coût de cet accompagnement est élevé. Et l'avenir de cette formation reste malheureusement incertaine. C'est dommage, car il faut plus que jamais penser plus loin que simplement remplir des cases d'un formulaire fourni par les services de l'Etat. Il faut réfléchir aux milieux, aux espèces et à l'utilisation des surfaces pour répondre aux besoins spécifiques de chacune d'entre elles. Le carcan administratif ne prend pas en compte que les papillons ont besoin d'une année pour boucler leur cycle de croissance!

Renseignements spécialisés



Véronique Chevillat

Conseil en biodiversité, FiBL
veronique.chevillat@fibl.org
 +41 62 865 04 12



Podcast Voix de la biodiversité
www.fibl.org



Guide: La biodiversité sur l'exploitation agricole
shop.fibl.org > 1703

La plateforme d'informations
www.agrinatur.ch

Le permis de traiter

À partir de 2027, les professionnels sans permis de traiter ne pourront plus acheter ni utiliser de produits phytosanitaires. C'est aussi valable pour l'agriculture et l'horticulture bio.

Texte: René Schulte

De nouvelles règles entreront en vigueur en Suisse le 1^{er} janvier 2027 pour l'achat de produits phytosanitaires (PPh) pour l'utilisation professionnelle. 2026 servira d'année transitoire. Les nouveautés concernent l'agriculture et l'horticulture, mais aussi d'autres domaines d'utilisation. La Confédération veut ainsi rendre plus sûre l'utilisation des PPh, diminuer les risques pour l'environnement et la santé et favoriser une agriculture durable.

Les prescriptions sont valables pour l'agriculture, la viticulture et l'horticulture bio. Les praticiennes et praticiens qui ont déjà un tel permis peuvent s'enregistrer en ligne auprès de l'Office fédéral de l'environnement à partir de 2026. Ceux qui n'en ont pas encore doivent s'informer au plus vite et s'inscrire pour le cours correspondant auprès d'une institution de formation et de contrôle agréée par l'État.

Changements à partir de 2027

- Permis obligatoire: À partir de 2027, les PPh pour l'utilisation professionnelle et commerciale ne pourront plus être achetés et utilisés que par des personnes qui ont un permis de traiter valable. Exception: Les personnes sans permis de traiter peuvent utiliser des PPh sous la direction d'une personne qui en a un.
- Numérisation: Les permis de traiter sont établis sous forme numérique et saisis dans un registre central.
- Types de permis: L'actuel permis pour l'emploi de produits phytosanitaires dans l'agriculture et l'horticulture (OPer-AH) est divisé en deux permis séparés (OPer-A et OPer-H). Ceux qui ont besoin des deux doivent demander les deux.



Traiter une vigne bio ne sera possible qu'avec le permis correspondant.

- Examens et cours: Pour obtenir le permis de traiter, il faut suivre des cours spécifiques et prouver les compétences exigées lors d'un examen écrit et pratique.
- Durée de validité: Le permis de traiter est toujours limité à cinq ans et doit être renouvelé régulièrement.
- Formation continue obligatoire: Des cours de formation continue sont exigés pour prolonger le permis de traiter. Le premier cycle de formation commence le 1. 1. 2027.
- Contrôles plus stricts: Le commerce est tenu de vérifier les permis de traiter des acheteuses et acheteurs.

L'année transitoire 2026

- Du 1^{er} janvier au 30 juin 2026: Les personnes qui ont déjà des permis de traiter ou des certificats et diplômes

- reconnus (datant d'avant 2026) doivent s'enregistrer en ligne dans le registre fédéral central pour demander l'attestation numérique. Ceux qui ne le font pas perdront l'autorisation. Une liste des attestations de formation reconnues est disponible en ligne.
- Du 1^{er} juillet au 31 décembre 2026: L'enregistrement dans le registre des permis est confirmé et le nouveau certificat numérique est délivré.
- Disposition transitoire: Les PPh peuvent être achetés et utilisés comme actuellement pendant toute l'année 2026.



Infos sur les permis de traiter, les organes de contrôle et la formation continue
www.permis-pph.ch

Vulgarisation du FiBL

Grandes cultures

Observer le souchet



Avec la chaleur, le souchet comestible monte en graine. Il faut maintenant surveiller les champs et les bordures. Cette mauvaise herbe invasive se propage principalement par les rhizomes (tubercules). Elle est vert clair, non velue, brillante, a une croissance vigoureuse et est pointue à l'extrémité. Le souchet est surtout transporté par la terre accrochée aux machines et aux roues. L'utilisation de machines interentreprises et les déplacements de terre tels que les déblais de construction

comportent donc un risque d'introduction. Quand la présence de la plante est connue dans la région, il faut bien se coordonner. Une fois la plante installée au champ, il est difficile de s'en débarrasser. Il est alors essentiel d'agir immédiatement. En cas de suspicion, il convient d'informer immédiatement le service phytosanitaire cantonal qui conseillera sur la marche à suivre. *Maïke Krauss, FiBL*



Fiches techniques et infos

www.souchet-comestible.ch



Projets de recherche

www.bioactualites.ch >

Rechercher: souchet comestible



Marina Wendling

Conseils Grandes cultures

marina.wendling@fibl.org

+41 62 865 17 28

Arboriculture

Cultures d'abricots sous abris

La culture d'abricots en Suisse alémanique joue actuellement un rôle secondaire en raison de divers problèmes de maladies et du risque de gel tardif. Dans le cadre d'un essai mené au FiBL à Frick, différentes variétés ont été testées pendant plusieurs années dans trois systèmes de culture (plein champ, bâche anti-pluie, tunnel) afin d'améliorer la santé des arbres, la sécurité du rendement et la rentabilité de la production d'abricots. Il s'est avéré que sous tunnel et sous bâche anti-pluie, la moniliose sur fleurs, principale maladie, peut être fortement



réduite, en particulier pour les variétés très sensibles. Les couvertures offrent également une protection contre d'autres maladies comme la bactériose ou la maladie criblée. Le gel tardif a pu être combattu efficacement dans le tunnel par des mesures de prévention appropriées (chauffage au moyen d'un poêle à pellets). Toutefois, le risque d'infection par l'oïdium est plus élevé dans le tunnel, une maladie qui n'apparaît pratiquement pas en plein champ. Grâce à des rendements généralement plus élevés et plus stables, une culture rentable est possible sous tunnel. *Fabian Baumgartner, FiBL*

Journée technique

Le 13 mai 2025 aura lieu au FiBL à Frick la Journée technique sur les abricots (en allemand).

agenda.bioaktuell.ch (DE)



Flore Araldi

Conseils Arboriculture

flore.araldi@fibl.org

+41 62 865 17 26

Élevages

Contrôle des vers pendant l'estivage



Chez les moutons et les chèvres, la période d'estivage était autrefois synonyme de baisse de pressions des vers grâce aux vastes surfaces et à la faible densité de bétail. En raison des mesures désormais nécessaires contre les grands prédateurs, les animaux sont souvent regroupés pendant la nuit sur des mêmes surfaces étroites. Cela a pour conséquence que la pression en vers augmente aussi pendant l'estivage. Ce ne serait toutefois pas une bonne idée de prévenir cette évolution en ren-

dant obligatoire la vermifugation de tous les animaux avant l'inalpe. En effet, cela aurait pour conséquence de favoriser les parasites résistants, qui survivent naturellement à un tel traitement, se retrouveraient ensuite entre eux, se propageraient sans frein et pourraient alors être transmis à d'autres animaux. Cela ne vaut d'ailleurs pas seulement pour les petits ruminants, mais aussi pour les bovins. Il est donc important de ne jamais vermifuger l'ensemble des animaux avant l'estivage, mais de laisser une partie – de 15 à 20 pour cent – non traitée. En cas de doute, ce sont toujours les animaux plus âgés qui sont exemptés de traitement, car leur système immunitaire combat mieux les parasites. *Steffen Werne, FiBL*



Pamela Stähli

Conseils Parasites

pamela.staehli@fibl.org

+41 62 865 63 61

Initiative pour
la protection
des aliments



[protection-des-
aliments.ch](https://protection-des-aliments.ch)



Le Conseil fédéral veut autoriser les nouvelles techniques génomiques

Les techniques génétiques comme Crispr / Cas pourraient restreindre la liberté de choix et devenir un problème pour l'agriculture bio, qui exige donc des règles claires.

Texte: Barbara Küttel, Bio Suisse

En bref

- La Suisse et l'UE élaborent des bases légales pour l'utilisation des nouvelles techniques génomiques (NTG) dans la sélection végétale.
- Les règles pour la coexistence sont un point essentiel; en font partie les mesures préventives contre les contaminations ainsi que les questions de responsabilité.
- La sélection de variétés biologiques et adaptées aux conditions locales doit être poursuivie.

Début avril de cette année, le Conseil fédéral a envoyé en consultation un projet de loi en faveur de l'autorisation de nouvelles techniques génomiques (NTG) dans la sélection végétale (encadré). À la mi-mars 2025, le Conseil des ministres de l'UE a accepté à une faible majorité un point de vue commun sur la dérégulation des plantes génétiquement modifiées obtenues à l'aide de NTG comme Crispr / Cas.

La voie vers une réglementation légale est ainsi déjà prête aussi bien en Suisse que dans l'UE. Bio Suisse suit attentivement le processus, car l'utilisation de l'in-

génierie génétique est interdite en agriculture bio.

Prolonger le moratoire jusqu'à ce que la clarté règne

Avec la dernière prolongation du moratoire sur les OGM en 2021, le Parlement suisse a donné au Conseil fédéral le mandat d'élaborer une réglementation d'autorisation basée sur les risques pour les plantes, parties de plantes, semences et matériels de multiplication qui ont été sélectionnés avec des NTG et auxquelles on n'a pas rajouté du matériel héréditari-

< Le Conseil fédéral parle de «nouvelles techniques de sélection» et Bio Suisse d'ingénierie génétique: Crispr/Cas. (Image symbolique)

re étranger à l'espèce. La condition pour une autorisation est que les plantes sélectionnées de cette manière possèdent une plus-value attestée pour l'agriculture, l'environnement ou les consommatrices et les consommateurs.

Vu qu'elle est exempte d'ingénierie génétique, la Suisse dispose d'un important avantage de qualité qui renforce aujourd'hui sa production sur le plan économique. Car beaucoup de consommatrices et consommateurs continuent d'avoir des réticences à l'égard de l'ingénierie génétique.

Lifestyle au lieu de résistance

Bien que les partisans et partisanes des NTG les vantent comme remèdes miracles pour les problèmes et les défis de l'agricul-

tale possible. L'agriculture bio exige pour cette raison un examen très soigneux des coûts et des avantages ainsi qu'une évaluation plus réaliste des NTG.

Il ne faut pas perdre de vue les aspects économiques et la dépendance d'une industrie semencière mondialisée mais les réglementer clairement. Il ne faut avant tout pas négliger le travail de sélection actuel qui a fait ses preuves, au contraire, il faut le renforcer pour qu'il puisse poursuivre son chemin.

Dans le monde, seul un quart des variétés NTG sont centrées sur des résistances à des ravageurs, à des maladies ou au stress climatique.

Selon un rapport de l'Académie suisse des sciences naturelles SCNAT

Le projet de loi est maintenant – avec un peu de retard – en consultation. Le Conseil fédéral propose en même temps de prolonger encore une fois le moratoire sur les OGM afin qu'il n'y ait pas de lacune législative. Pour l'agriculture biologique, il est essentiel que la liberté de choix reste garantie aussi bien pour les agricultrices et agriculteurs que pour les consommatrices et consommateurs. Il ne faut en outre pas que les coûts d'une éventuelle utilisation des NTG soient à la charge de l'agriculture sans ingénierie génétique.

Coûts élevés pour peu d'avantages

L'utilisation des NTG est reliée à d'énormes dépenses supplémentaires. Il est dès lors essentiel d'avoir une réglementation claire au sujet de la coexistence (y compris la responsabilité en cas de contaminations), du brevetage et de la séparation des flux des marchandises. Bio Suisse est d'avis que le rapport entre les coûts élevés auxquels on peut s'attendre et l'utilité des NTG n'est pas à l'avantage des dernières.

Il n'y a jusqu'ici pas de plantes ou de variétés qui ont été sélectionnées avec des NTG et qui apportent nettement la plus-value exigée pour l'agriculture, l'environnement ou pour les consommatrices et consommateurs.

ture, une vision plus globale montre que beaucoup de variétés GM (génétiquement modifiées) actuelles remplissent plutôt un aspect de lifestyle. Par exemple en visant des modifications en relation avec des valeurs nutritives comme une plus haute teneur en vitamines. Selon le rapport «Nouvelles technologies de sélection: Exemples d'application issus de la recherche sur les plantes» (2023) de l'Académie suisse des sciences naturelles (SCNAT), seul un quart des variétés ainsi sélectionnées dans le monde sont centrées sur des résistances à des ravageurs et des maladies ou sur la tolérance à l'égard de facteurs de stress comme la sécheresse ou la canicule. Les promesses au sujet des NTG sont grandes, mais il n'y a toujours pas de preuve par l'acte.

Le travail de sélection qui considère des gènes isolés est très éloigné d'une sélection qui fournit de bonnes variétés pour la pratique. On aura aussi à l'avenir besoin de nombreux sélectionneurs qui centrent leur travail sur la sélection de variétés adaptées aux conditions locales. Cela continuera de donner beaucoup de travail, mais ce travail de sélection est d'une grande importance pour l'agriculture, car il permet d'obtenir de bons rendements et de préserver la plus grande diversité varié-

Consultation sur les techniques génomiques

Le 2 avril 2025, le Conseiller fédéral Albert Rösti a ouvert la consultation sur la réglementation de l'autorisation des nouvelles techniques génomiques (NTG) dans la sélection végétale. Bio Suisse salue le fait que le Conseil fédéral vise une ouverture précautionneuse. La Fédération trouve cependant problématique que, dans sa proposition, le Conseil fédéral n'appelle pas les nouvelles techniques génomiques par leur nom et évite la notion d'ingénierie génétique pour parler de «nouvelles techniques de sélection». Cela ne permet pas d'atteindre avec satisfaction l'objectif de la plus grande transparence possible et d'une véritable liberté de choix basées sur une déclaration claire. Des améliorations sont nécessaires entre autres pour une réglementation des brevets, une procédure de preuve obligatoire et un principe de précaution solide.



FiBL-Podcast: «Gentech in der Landwirtschaft»
www.fibl.org/podcast (DE)



Vin sans alcool sur la table

Le vin désalcoolisé est dans le vent. Pour son élaboration, l'UE autorise un procédé qui a déjà fait ses preuves. Cela préoccupe aussi la Confédération et la branche suisse du vin bio.

Texte: Beat Grossrieder et René Schulte

Les vigneronnes et vignerons bio de l'UE peuvent de nouveau fabriquer du vin bio sans alcool depuis le 18 mars 2025. La distillation sous vide a pour cela été introduite explicitement dans l'Ordonnance bio de l'UE. Elle a déjà été utilisée par le passé, mais une modification de loi l'avait rendue quasiment impossible pour les entreprises viticoles bio concernées. Entre-temps, les procédés à membranes comme l'osmose inverse restent interdits pour la désalcoolisation du vin bio.

La décision de l'UE a aussi des répercussions en Suisse, car, en ce qui concerne les procédés œnologiques autorisés, l'Ordonnance bio de la Suisse se réfère à cel-

le de l'UE. Une consultation à ce sujet est ouverte jusqu'au 1^{er} mai dans le cadre du train d'ordonnances agricoles 2025. Selon Luana Cresta du Secteur Promotion de la qualité et des ventes de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), la Suisse va quand même reprendre pour 2026 la réglementation de l'UE dans le cadre de l'adaptation autonome. L'accord d'équivalence avec l'UE parle aussi en faveur de cela. Bref: «Si les modifications de l'Ordonnance bio entrent en vigueur, le vin biologique suisse ne pourra être désalcoolisé qu'avec la distillation sous vide.» Ceux qui choisiront une autre méthode n'obtiendront pas la certification bio pour leurs produits.

L'experte dit que, s'il devait s'avérer avec le temps que d'autres méthodes aussi ménageantes mènent au but, l'OFAG devra revoir sa copie et vérifier si elles sont compatibles avec les principes de l'Ordonnance bio. «L'OFAG prête attention aux suggestions de la pratique.»

La diminution de la consommation d'alcool touche le secteur du vin

Le vin sans alcool est de plus en plus demandé en Suisse comme à l'étranger. L'interprofession Swiss Wine parle d'une «tendance en hausse». La bière sans alcool est déjà considérée comme normale. Les Mocktails (cocktails sans alcool) ainsi que

◀ L'Ordonnance bio pourrait autoriser dès 2026 un procédé de désalcoolisation.

les imitations sans alcool de gin, de vodka ou de whisky progressent aussi.

Cela est dû entre autres à un changement de conscience de la santé au sein de la population. Le mouvement appelé NoLo (abréviation de No/Low-Alcohol, donc pas/peu d'alcool) est en plein essor.

Les chiffres prouvent que nous buvons effectivement toujours moins d'alcool. L'interprofession Swiss Spirit calcule: «La consommation d'alcool diminue un peu chaque année depuis la fin des années 2000 et se situe maintenant à moins de 8 litres d'alcool pur par personne et par année – contre encore 17 litres en 1900.» Cette évolution touche particulièrement le vin: Si la demande était encore au total de 271 millions de litres en 2013, elle n'était plus que de 235 millions de litres en 2023 (statistiques vitivinicoles de l'OFAG).

Premières démarches

Le recul du marché du vin force les vigneronnes et vignerons à développer des solutions et à emprunter de nouvelles voies, ce qui explique l'intérêt d'une partie du secteur – tant conventionnel que biologique – pour le vin sans alcool. Tout le monde n'y trouve pas du plaisir, comme en témoignent des discussions controversées tenues mi-mars lors du Congrès de viti-viticulture bio du FiBL à Sion VS, où la tendance pour les produits contenant peu ou pas d'alcool était un sujet important.

Roland Lenz, vigneron Demeter spécialisé dans les cépages résistants, a déjà avancé dans cette direction. Dans son vignoble d'Iselisberg TG, il se penche intensivement depuis 2022 sur les vins NoLo et offre actuellement trois produits sans alcool: Un blanc barriqué, un assemblage blanc et un autre rosé. Il les a développés en collaboration avec la start-up zurichoise Amesco qui désalcoolise le vin. Les bouteilles ne portent cependant pas le label Demeter, et ça restera ainsi parce que le procédé utilisé est une méthode de filtration qui ne sera pas autorisée en bio dans un délai prévisible.

«Il y a quand même toujours une grande demande pour les vins», souligne Roland Lenz, qui complète: «Le vin sans al-



Sur ce Merlot bio espagnol, le «0%» annonce clairement l'absence d'alcool.

cool est aussi utilisé comme vin de base. Celui-ci doit être de haute qualité, car c'est seulement comme ça qu'il a du caractère malgré l'absence d'alcool.» Élaborer des vins rouges sans alcool est selon lui excessivement difficile, car il est presque impossible de préserver leur complexité après en avoir retiré l'alcool. «Il vaut mieux laisser les vins rouges lourds tels quels et leur ajouter du vin sans alcool. Les deux ont leur justification.»

À part Roland Lenz, le vignoble biodynamique La Capitaine de la famille Parmelin à Gland VD confirme sur demande qu'il envisage lui aussi de lancer des produits NoLo. Entre-temps la société La Vigneronne de Perroy VD planifie un véritable centre de désalcoolisation. «Ses installations doivent un jour être ouvertes à tous les vignerons et vigneronnes suisses intéressés», informe Swiss Wine. Comme le confirme sur demande le directeur Micha Davaz, la société schaffhouseoise Rimuss & Strada Wein investit actuellement dans une installation de désalcoolisation sous vide avec récupération des arômes. Cette entreprise avec licence Bourgeon compte la mettre en service au premier semestre 2026 en incluant de la vinification pour tiers.

Voix critiques et alternatives sans alcool

Beatrice Steinemann, ingénieure en arboriculture et viticulture au FiBL, est critique à l'égard de toute cette évolution. «Lors de la désalcoolisation du vin, un produit à l'origine naturel est fortement modifié en investissant beaucoup d'énergies et de ressources», dit-elle. À ses yeux cela ne correspond pas à la philosophie bio. Le Groupe spécialisé (GS) Vin de Bio Suisse, où elle siège, partage cette opinion. Un autre problème est la forte teneur en sucre de ces boissons. «Nous recommandons donc à la Commission de labellisation de la transformation et du commerce de ne pas

introduire la distillation sous vide autorisée par l'UE dans le Cahier des charges de Bio Suisse au cas où elle serait reprise par la Suisse.» S'y rajoute le fait que le GS ne voit qu'un très petit marché pour ce genre de produits. À titre de comparaison: «La proportion des bières sans alcool ne représente que 7 pour cent en Suisse – et cela après des décennies de développement du marché et des produits», ajoute-t-elle.

On ne sait pas encore si la distillation sous vide sera une fois autorisée pour les producteurs Bourgeon. Angela Deppeler, Product manager Vin chez Bio Suisse, attire l'attention sur d'autres alternatives sans alcool. «Quelques viticulteurs Bourgeon proposent déjà aujourd'hui en plus de leurs vins: Du jus de raisin, du verjus, des boissons pétillantes ou d'autres boissons contenant du raisin.» Ils les commercialisent avec des noms pleins de créativité ainsi que des bouteilles et étiquettes attrayantes. Une autre option: Les vins «légers» avec 8 à 10 pour cent de volume d'alcool. Mais cela peut être encore plus novateur comme le montre le sud de la France: On y a récemment lancé sous la marque «Levin» une série de jus bio véganes de chardonnay, de syrah et de pinot – fermentés avec des bactéries et des levures qui ne produisent pas d'alcool. Alors, santé!



La distillation sous vide en bref

La distillation sous vide utilise le principe que les liquides s'évaporent à des températures basses si la pression est faible. La diminution de la pression dans l'installation de distillation fait baisser la température d'ébullition du vin de 78 degrés à 28-32 degrés. À cette température, l'alcool s'évapore en douceur puis est séparé du vin tandis que les arômes et autres composants délicats sont préservés. – Alors que l'UE a déjà autorisé la distillation sous vide pour le vin bio, elle n'est pas encore autorisée en Suisse. bgo

Tout le monde gagne au change

Espèces ou Twint? Ni l'un ni l'autre. Dans de nombreux magasins à la ferme en Suisse romande, le Franc Paysan sert de nouveau moyen de paiement alternatif.

Texte: Emma Homère



Le Franc Paysan veut s'imposer en Suisse romande en (re)démocratisant la vente directe.

En bref

- Le Franc Paysan est une monnaie locale pour soutenir la vente directe en Suisse romande.
- Son modèle économique repose sur des mécanismes incitatifs, comme des réductions pour les citoyennes/citoyens et des dons d'entreprises, afin d'augmenter son attractivité et son adoption.
- Après six mois, il rencontre déjà un grand succès qui va par la suite dépendre de sa capacité à atteindre une masse critique d'utilisatrices et utilisateurs.

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) conclue en 2023 que 90 pour cent de la population suisse souhaite privilégier l'achat de produits locaux et de saison. Pourtant, la réalité est autre et les sondés expliquent que le prix des denrées prévaut sur leur origine dans leur choix d'achat final. Aurélien Roger, fondateur du Franc Paysan a pour cela une solution: «Le Franc Paysan est un outil pour transformer la volonté des consommatrices et des consommateurs en acte.» Il a eu l'idée de créer sa propre monnaie locale il y a dix ans déjà. Au printemps 2023, le moment était venu. L'écologue vaudois de 39 ans a contacté 30 personnes de son entourage

afin de rassembler des forces pour son projet. L'automne suivant, l'association «Le Franc Paysan» voyait le jour et, un an plus tard, il était introduit comme nouvelle monnaie locale dans le domaine de la vente directe agricole.

Tout a été déclenché par la baisse du chiffre d'affaires que les exploitations pratiquant la vente directe ont connue après la pandémie du Covid. «J'ai compris qu'il y avait une urgence à sauvegarder ce mode de commercialisation», explique Aurélien Roger, sensibilisé à la question depuis son enfance. «Mon père était chevrier et privilégiait lui aussi les circuits courts avec son activité de chevrier.» Avec le Franc Paysan

comme monnaie locale, l'objectif est d'attirer à nouveau, davantage de clientes et clients qui achètent directement auprès des productrices et producteurs.

Comme les chèques Reka

La subsistance des monnaies locales est un défi de taille auquel le fondateur du Franc Paysan est sensibilisé. «La particularité du Franc Paysan est qu'il peut être changé en francs suisses seulement par les producteurs», explique Aurélien Roger. Selon ce dernier, il y a d'autres points qui le différencient des autres monnaies locales: «Le Franc Paysan se concentre sur un grand bassin de 2,2 millions d'habitants, ce qui fait un nombre important d'utilisateurs potentiels.» Le président poursuit: «Il est également thématique, c'est-à-dire uniquement utilisable pour la vente directe de produits agricoles.» Enfin, selon Aurélien Roger, l'association prend des mesures pour augmenter la valeur ajoutée pour les utilisateurs.

Trois leviers devraient permettre d'augmenter le pouvoir d'achat des consommatrices et des consommateurs du Franc Paysan d'environ 20 pour cent. «Le premier doit fonctionner sur le même principe que les chèques Reka», explique Au- >

«Comme la grande distribution qui a l'avantage du maillage dans l'espace, il faut qu'on arrive à se fédérer.»



Aurélien Roger
Président de l'association
«Le Franc Paysan»

Photo: Emma Homère; mäd



«Il faut convaincre au-delà des convaincus»

Les monnaies locales favorisent une économie locale et solidaire, mais leur pérennité reste un défi, nous explique un expert en innovation monétaire.

Propos recueillis par Emma Homère

Quelle est la définition d'une monnaie locale ou complémentaire?

Virgile Perret: Une monnaie locale est une unité de compte spécifique, développée à l'initiative d'un groupe d'acteurs, par exemple des citoyennes et des citoyens ou une association réunis au sein d'un réseau et sur un territoire délimité, permettant de comptabiliser et de régler des échanges de biens et de services. Les termes monnaie locale, complémentaire, alternative et régionale désignent généralement la même chose.

Quelle est l'utilité d'une telle monnaie?

C'est une façon de flécher la consommation, par exemple vers la production locale ou la production bio. Par conception, les monnaies locales obligent les consommatrices et les consommateurs à acheter des biens dans un espace donné, ce qui limite la concurrence. La participation des entreprises locales et des consommateurs peut contribuer à réduire l'empreinte environnementale et signaler un engagement à soutenir ses voisins. Les monnaies locales se présentent donc souvent comme un moyen de promouvoir la solidarité et la durabilité au niveau local. À un niveau plus systémique, il y a aussi l'idée qu'un écosystème monétaire diversifié – une monnaie officielle et des monnaies complémentaires – rend le système monétaire plus résilient en cas de crise par rapport à une «monoculture» monétaire en l'occurrence uniquement le franc suisse.

Quels sont les défis auxquels doit faire face le développement d'une monnaie complémentaire?

L'une des principales difficultés réside dans la masse critique des utilisateurs et le déploiement d'un réseau suffisant de fournisseurs sur le territoire. Cela implique de convaincre au-delà des convaincus. Ensuite, il y a le cadre légal limitant les usages. Par exemple, l'interdiction de payer les salaires en monnaie complémentaire du fait qu'elle n'a pas cours légal. En outre, le développement, à long terme, d'une telle monnaie nécessite des moyens financiers importants. Ainsi, un soutien de la part des collectivités publiques devient souvent indispensable pour en assurer la survie. Par ailleurs, le bénévolat a ses limites et les heures passées au développement d'une monnaie locale doivent, à un certain stade, être rémunérées, ce qui implique un passage à un modèle professionnel. Finalement, les monnaies locales représentent une faible proportion de la masse monétaire et leur impact est difficile à mesurer.

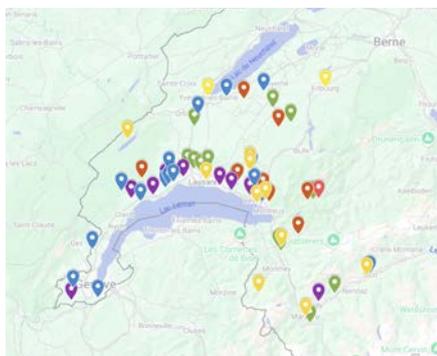
Informations spécialisées



Virgile Perret
Expert à L'Observatoire
de la Finance, Genève
perret@obsfin.ch



La vente directe a battu de l'aile post-covid. Le Franc Paysan compte la rebooster en Suisse romande à travers des mécanismes incitatifs.



Déjà plus de 50 membres producteurs font partie du réseau Le Franc Paysan.

> rélien Roger. Par exemple, les entreprises peuvent l'offrir à leurs employés et employés sous forme de «don en nature» – selon la loi, celui-ci est exonéré de charges sociales jusqu'à une valeur totale de 500 francs suisses par an.

Le deuxième levier consiste à rallier à la cause des collectivités – comme les communes, afin qu'elles acquièrent une certaine quantité de Francs Paysans pour les revendre ensuite à prix réduit aux citoyennes et citoyens. «Jusqu'à présent, nous avons trois communes qui ont acheté des Francs Paysans», explique fièrement Aurélien Roger. «Les habitants de ces communes peuvent acheter 100 Francs Paysans au prix de 80 francs suisses.» Sur le même principe que les bons d'achat solidaire qui ont vu le jour au lendemain de la pandémie dans certaines régions de la Romandie. Les citoyennes et citoyens ont également la possibilité de commander des Francs Paysans à travers le site internet de l'association.

Le troisième levier consiste à convaincre de grandes entreprises de devenir sponsors ou donateurs. Avec l'argent reçu, l'association souhaite créer un fonds de réserve spécial. «L'idée est qu'à long terme, tout le monde puisse bénéficier d'une plus-value financière grâce à l'utilisation du Franc Paysan», explique le fondateur de la monnaie locale.

Pas encore de cotisations obligatoires

Aujourd'hui, l'association «Le Franc Paysan» compte plus de 50 membres producteurs – dont la moitié environ sont en bio – et 70 points de vente surtout concentrés sur la rive lémanique vaudoise. «Comme la grande distribution qui a l'avantage du maillage dans l'espace, il faut qu'on arrive à se fédérer», déclare Aurélien Roger. Il compte bien réunir tous les acteurs de la vente directe alimentaire en Suisse romande et impliquer par la même occasion la population, les entreprises, la restauration et les collectivités. Du côté des productrices et producteurs intéressés à rejoindre ce réseau, il suffit de remplir un formulaire en ligne et de ratifier une charte éthique. Il n'y a pas de cotisation obligatoire pour le moment. «L'heure est d'abord à l'expansion du réseau.»

À l'inauguration, 50 000 Francs Paysans ont été imprimés et environ 40 000 ont été distribués, une réimpression est prévue pour mai 2025. Qu'en est-il des paiements numériques? «Je sais qu'on doit proposer assez vite ce mode de règlement», confie Aurélien Roger. «On y travaille!»

Pour la suite, l'association veut ouvrir ses portes à des «membres sympa-

thissants» comme des restaurants ou des petits magasins locaux qui serviront de relais aux consommatrices et consommateurs. Le président de l'association précise: «Un restaurateur pourrait accepter les paiements de la clientèle avec les Francs Paysans et les redépenser ensuite chez les productrices et producteurs du réseau pour l'achat de ses matières premières.»

Aurélien Roger

Président de l'association
«Le Franc Paysan»
info@lefrancpaysan.ch
www.lefrancpaysan.ch
+41 79 120 77 19



Carte des points de vente
du réseau Franc Paysan
www.google.com/maps

Marchés et prix

Animaux importés



Pour obtenir le label Bourgeon, les animaux importés doivent avoir majoritairement réalisé leur prise de poids en Suisse.

Pour pouvoir commercialiser un animal importé ou sa viande avec le Bourgeon, certains critères doivent être remplis, parmi lesquels la durée de détention: «Les bêtes importées ne peuvent être vendues avec le Bourgeon que si la plus grande partie de leur prise de poids s'est effectuée en Suisse ou si ces bêtes ont passé la plus grande partie de leur vie en Suisse» (Cahier des charges de Bio Suisse: partie II, chapitre 4.4.1). Ce principe se conforme également aux directives d'AQ (Assurance Qualité Viande de Suisse) et repose sur les dispositions de l'Ordonnance suisse concernant l'information sur les denrées alimentaires. Prenons un exemple: Si une vache bio de trois ans est importée d'Allemagne, détenue dans une ferme Bourgeon, puis amenée à l'abattoir à l'âge de cinq ans et demi, elle reste une vache bio allemande. Elle ne peut donc être commercialisée ni avec le Bourgeon, ni avec le label AQ, ni comme viande suisse. De tels animaux sont généralement refusés par les grands abattoirs. Les potentiels canaux de vente sont alors une petite boucherie intéressée ou la vente directe. Toutefois, il est plutôt recommandé d'attendre que l'animal soit deux fois plus âgé que lors de son importation en Suisse.

En outre, lors de l'importation de bovins, la période de quarantaine (3 semaines) doit être effectuée dans une ferme bio, faute de quoi l'animal perd son statut bio. Selon le Cahier des charges, un animal bio peut être détenu pendant 14 jours maximum dans une exploitation non biologique sans perdre son statut bio.
Beatrice Scheurer, Bio Suisse

Plantes Bourgeon

Plus de 120 entreprises horticoles Bourgeon produisent des fleurs, des plantes et des arbustes selon le Cahier des charges de Bio Suisse. L'offre variée va des fleurs coupées, plantes à massifs et de balcon aux arbres fruitiers, arbustes à baies et sapins de Noël, en passant par les plantes vivaces, plantes pour haies et arbustes d'ornement. De nombreuses entreprises horticoles proposent également des plantes sauvages indigènes, idéales pour les jardins naturels et les haies. Outre les entreprises horticoles bio spécialisées, certaines exploitations maraîchères ou agricoles fournissent aussi des plantes ornementales.

Une particularité: Environ un quart des entreprises horticoles bio sont des institutions sociales offrant des emplois à des personnes ayant des besoins particuliers. Pour plus d'informations, retrouvez plus de 70 de ces entreprises sur Biomondo. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

biomondo.ch

Lait et fromage

L'offre de lait bio s'est stabilisée en 2024, avec une production identique à celle de l'année précédente. La valorisation est également restée au même niveau qu'en 2023. En revanche, la transformation en fromage bio a enregistré un net recul de 4% en 2024, ce qui se reflète également dans les ventes. La consommation de fromage bio était nettement inférieure à l'année précédente (-2,6%), le fromage à pâte mi-dure étant particulièrement touché. Le recul des ventes s'explique par la sensibilité accrue des consommatrices et consommateurs aux prix, de sorte que les produits du segment de prix supérieur sont particulièrement touchés, comme le beurre bio, dont les ventes ont reculé de 3,9%. Toutefois, la consommation de lait de consommation bio et de yaourts bio a augmenté.

Le marché du lait bio est actuellement stable. Le prix du lait bio se situe toujours à un niveau élevé et s'est démarqué davantage du prix du lait conventionnel en 2024 (+19,45 c. en moyenne). La demande de

produits laitiers bio reste forte, tandis que les ventes de fromage et de beurre stagnent. Le nombre de producteurs laitiers intéressés par la reconversion est faible, alors que les producteurs de lait bio sont recherchés dans certaines régions. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Œufs



En raison de l'élevage de coqs, l'augmentation du prix des œufs est pertinente.

La demande d'œufs bio se porte bien. Les coûts d'élevage des coqs sont absorbés par le marché, mais de nombreux producteurs et productrices doivent faire l'avance des frais. En effet, le supplément perçu par poule pour l'élevage de coqs alimente rétroactivement les caisses via la vente d'œufs. Il peut donc être judicieux pour les personnes pratiquant la vente directe d'augmenter le prix des œufs et d'en informer leur clientèle. Pour aider les productrices et producteurs, du matériel d'information gratuit est disponible dans la boutique en ligne de Bio Suisse. Le risque accru dû aux poules plus chères est pris en compte dans le calcul du prix indicatif: Le taux d'intérêts est de 2,5% sur 50% du capital animal, et depuis 2025, le risque est chiffré à 3,25% du total des prestations au lieu de 3%. Les exploitations agricoles étant généralement soumises à l'imposition progressive, il convient de tenir compte de la planification fiscale. Pour réduire la charge fiscale, il faut viser un revenu constant au fil des années. Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouvelles poules chaque année, mais les recettes de la vente d'œufs restent constantes. Les amortissements et les investissements doivent donc être scrupuleusement planifiés. *Adrian Schlageter, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch/shop

Bio Suisse

Activer «Payer en ligne» sur Biomondo



Pouvoir payer par Twint ou par carte de crédit simplifie les achats et les ventes.

Quand on achète en ligne, on veut en général pouvoir payer simplement, rapidement et de façon sûre. Aussi sur Bio-mondo. Les producteurs bio qui y vendent leurs produits peuvent activer en quelques clics la fonction «Payer en ligne» qui se trouve dans le menu sous:

Mon entreprise > Boutique en ligne > Livraison

L'activation s'effectue après une vérification par les partenaires financiers et dure environ 15 minutes. Les paiements peuvent ensuite être encaissés par Twint, Visa et Mastercard. L'avoir est payé mensuellement. Les commandes doivent être acceptées dans les six jours, faute de quoi elles sont supprimées automatiquement. Un remboursement partiel est octroyé aux acheteurs en cas de modifications d'une commande. Le paiement en ligne diminue le travail pour les paiements d'avance et protège des fraudes. Ceux qui préfèrent peuvent cependant continuer de proposer l'achat par facture ou paiement d'avance.

Michèle Hürner, Bio Suisse

www.biomondo.ch

Nouveau responsable de la numérisation



Andreas Hofmann

Andreas Hofmann a repris au début de l'année la direction du secteur Numérisation & Informatique de Bio Suisse. Cet informaticien diplômé NDS FH de 53 ans dispose d'une longue expérience dans la direction d'équipes pluridisciplinaires qui s'occupent de développement de programmes, d'analyse d'affaires, de data science et d'infrastructures. Chez son employeur précédent Endress + Hauser, il a participé largement au développement du secteur de «l'Internet des objets». *schu*

Les débats de l'AD du printemps



Rolf Bernhard, le nouveau codirecteur de Bio Suisse, a également pris la parole.

Des objectifs stratégiques de la Fédération jusqu'à l'Initiative pour la protection des aliments en passant par la sortie des énergies fossiles, les sujets n'ont pas manqué pour l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 16 avril 2025. Il y a aussi eu la présentation des rapports annuels, la discussion de modifications des directives et l'élection des commissions spécialisées. Ceux qui veulent savoir quelles discussions ont été menées et quelles décisions ont été prises trouveront les réponses dans le procès-verbal officiel. En plus, un rapport sur les points principaux de l'AD se trouve sur bioactualites.ch. *schu*



Rapport sur l'AD du printemps
2025

www.bioactualites.ch



Bientôt en ligne: Procès-verbal
de l'AD

www.bio-suisse.ch

FiBL

Fiches techniques



Des essais pratiques sur la mise en place des betteraves sucrières par plantation ont montré des avantages en agriculture biologique comparé aux cultures semées. La nouvelle fiche technique «Plantation de la betterave sucrière», élaborée par le FiBL et des partenaires, prend en compte les expériences récentes.

De plus, le FiBL a actualisé la fiche technique «Sélection de familles de vaches: Une méthode adaptée à l'élevage laitier biologique». Des chefs d'exploitation y font entre autres état de leurs expériences avec la méthode.



Fiche technique «Plantation de la betterave sucrière»
shop.fibl.org > 1805



Fiche technique «Sélection de familles de vaches»
shop.fibl.org > 1799

Podcast: Nouveautés

Dans le dernier volet de FiBL Focus, l'agriculteur Bourgeon Markus Schütz, Adrian Schlageter de Bio Suisse et Veronika Maurer du FiBL prennent la parole. Ils parlent de l'abandon de l'abattage des poussins mâles et des défis relatifs (DE). Le volet «Was bringt Bio wirklich? Ein Blick in über 500 Studien» avec Jörn Sanders transmet un savoir concentré sur les performances de l'agriculture bio. Le président du comité de direction du FiBL Suisse résume les résultats d'une méta-étude (DE). *tre*



Vers le Podcast FiBL Focus
www.fibl.org/podcast (DE)

Sondage sur les offres FiBL

Le FiBL souhaiterait mieux harmoniser ses offres informatives avec les besoins pratiques et réalise actuellement un sondage à ce sujet. Il a lieu jusqu'à fin mai et s'adresse à toutes les personnes travaillant dans l'agriculture. Quelles offres sont bien perçues, qu'est-ce qui est volontiers utilisé et quels souhaits peuvent être encore satisfaits? Le sondage dure entre 10 et 20 minutes. Des prix seront tirés au sort parmi les participants. *Simona Moosmann, FiBL*



Participer au sondage
survey.fibl.org/222222

En route vers les Öko-Feldtage 2025



Cette année, 130 exposants seront de la partie.

En juin ont lieu les Öko-Feldtage, le plus grand événement spécialisé du secteur bio en Allemagne. Le FiBL organise une excursion pour s'y rendre avec départ le 18 juin et retour le 20 juin 2025. Cette fois, cela se tient au domaine hydrique du Canitz près de Leipzig. Les principaux sujets sont: Les solutions pour la protection des eaux et les stratégies d'adaptation au changement climatique. Il est possible de s'y inscrire jusqu'au 16 mai 2025. *tre*

agenda.bioaktuell.ch (DE)

Adapter la viticulture au climat



Des «vignes tests» vont être plantées, entre autres en Valais.

Le futur de la viticulture suisse est fortement impacté par le changement climatique causant plus de périodes de sécheresse et de chaleur. Jusqu'ici, peu de recherches ont été effectuées sur le choix du porte-greffe. Il pourrait être un levier important pour l'adaptation des vignes au changement climatique. Le FiBL analyse alors avec des partenaires, dans le cadre du projet de quatre ans, le «Vine-Root4Clim», le potentiel d'adaptation de 20 types de porte-greffes. L'objectif: Que la viticulture nécessite peu de ressources en eau et que les besoins d'irrigation des vignobles suisses soient réduits. Les porte-greffes, 16 variétés d'adaptation et 4 variétés comparatives, sont analysés dans diverses régions viticoles: En Argovie au FiBL à Frick, dans le canton de Vaud à la Haute école de viticulture et d'œnologie à Changins et en Valais, au Domaine viticole Bourgeon du Mont d'Or. Pour ces tests, du Pinot Noir, le cépage le plus planté en Suisse, a été greffé sur le porte-greffe. Il est déjà touché par les impacts du changement climatique. Par ailleurs, il permet la comparaison avec d'autres terrains d'essai internationaux. *Michaël Farny, FiBL*

www.fibl.org/projets > 70092

Agenda



Restez informés et trouvez l'agenda complet sur notre site internet.
agenda.bioactualites.ch

Nous publions aussi vos événements, les infos à ce sujet se trouvent en bas de l'agenda en ligne. Le secrétariat des cours donne aussi des renseignements.
cours@fibl.org

📅 Date 📍 Lieu ✍ Info/Inscription
👤 Organisation, Responsable(s)

Grand Cultures

Céréales anciennes

Céréales anciennes, mouture sur meule de pierre Astrié et aliment fermier pour vaches laitières.

📅 MA 27 mai 2025, de 9h30 à 12h
📍 Chez Guillaume Savoy
Domaine de Crévy, Attalens FR
👤 En collaboration avec Grangeneuve
✍ agenda.bioactualites.ch

Soirée pommes de terre et sol

Visite du champ de pommes de terre et échange d'expériences sur les variétés et le sol.

📅 JE 26 juin 2025, 19h
📍 Famille Gallandat, Démoret VD
👤 FiBL
✍ agenda.bioactualites.ch

Biodiversité

Cours sur l'entretien des SPB sur terres assolées

Pour que les jachères et les ourlets réussissent, l'emplacement, le lit de semences et la technique de semis doivent être adaptés. Les mesures d'entretien sont également déterminantes pour le succès de ces surfaces de promotion de la biodiversité (SPB). L'aménagement de struc-

tures favorisant la biodiversité permet de les valoriser davantage. Le cours comprend des rapports d'expériences de vulgarisation, des exposés techniques et des discussions sur la gestion et la valorisation écologique des jachères et des lisières ainsi qu'une visite de surfaces et d'éléments structurels sur le terrain.
Langues: Allemand et français

📅 JE 5 juin 2025
📍 Galmiz et Ins FR
👤 Agridea
✍ agenda.bioactualites.ch

Qualité du sol

Conservation des sols

2^{ème} visite de la Plateforme d'essai d'Agriculture Biologique de Conservation des sols. En collaboration avec le Gireb.

📅 JE 8 mai 2025, de 14h30 à 16h30
📍 Chez Christian Streit, Aubonne VD
👤 Proconseil
✍ agenda.bioactualites.ch

Évaluer la qualité du sol

Sol Vie Vaud: Agriculture biologique sans labour, Observation du sol, profil au frontal.

📅 ME 4 juin 2025, de 9h30 à 11h30
📍 Chez Guy Liaudet
Collombier sur Morges VD
✍ agenda.bioactualites.ch

Flore adventice

Promouvoir la flore ségétale

Au côté des coquelicots et bleuets se cachent des perles discrètes, pieds d'alouette ou peignes de Vénus, aujourd'hui menacées d'extinction, qui se plaisent particulièrement dans les champs de céréales bio. Apprenez à reconnaître certaines de ces espèces, à les promouvoir et à annoncer vos mesures dans les programmes correspondants.

Petites annonces

Petites annonces gratuites

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à publicite@bioactualites.ch

Informations pour les annonceurs



Scanner le code QR et en savoir plus sur les conditions de publication des annonces.

www.bioactualites.ch/magazine

Biomondo

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

📅 LU 30 juin 2025
📍 Lieu à confirmer, VD
👤 FiBL, Véronique Chevillat
✍ agenda.bioactualites.ch

Vente directe

Rencontre du groupe d'innovation jurassien «Agriculture du Futur»

Solutions concrètes pour la vente directe – entre traditions et innovations. Lors de cet événement, nous rassemblons agricultrices et agriculteurs, porteurs de projets, structures de soutien et chercheurs afin d'échanger sur les approches concrètes et innovantes pour la vente directe dans la région jurassienne. Parmi les organisations participantes: Terroir Juraregion, le Parc naturel régional Chasseral, Migros, ainsi que des initiatives locales pionnières.

📅 JE 5 juin 2025, de 10h30 à 14h30
📍 Fondation Rurale Interjurassienne, Courtételle JU
👤 Fondation Rurale Interjurassienne, Swiss Food Research
✍ agenda.bioactualites.ch

Voyages, fêtes, divers

Bio Agri

La Foire BioAgri 2025 sur le thème «Terre & Mère»: Le grand marché bio des productrices et producteurs avec plats, produits transformés, plantes médicinales, animaux, artisan-ne-s, technicien-ne-s, chercheurs-euses... et tout ce qui touche à l'agriculture bio. Restauration et bars, ateliers et démonstrations, musicien-ne-s et jongleurs-euses ambulants, concerts, spectacles, contes, espace «BioKids», chasse aux trésors et plein d'autres surprises.

- 📅 SA 10 et DI 11 mai 2025
- 📍 Moudon VD
- 🏠 Biovaud
- 🔗 www.bioagri.ch

Une bonne action pour soi

Le 24 mai 2025, la Suisse fêtera la sixième «Journée de la bonne action» initiée par la Coop. Les fermes bio peuvent aussi en profiter en invitant des volontaires à donner un coup de main concret à la ferme, dans un champ ou un alpage – et à enrichir leurs connaissances.

- 📅 SA 24 mai 2025
- 📍 Toute la Suisse
- 🏠 Coop
- 🔗 www.journee-de-la-bonne-action.ch

OFFRES EN ALLEMAND

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Beerenanbau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biobeerenanbau. Mit Besichtigung eines Praxisbetriebs. Feldbegehung Heidelbeeren, Degustation Himbeeren und Erdbeeren Agroscope, kurze Präsentationen von Bio Suisse und FiBL über aktuelle Themen.

- 📅 DI 17. Juni 2025
- 📍 Martin Harder, Niederbüren SG
- 🏠 FiBL, Thierry Suard
- 🔗 agenda.bioaktuell.ch

Gemüsebau

Speisepilze auf Holz und Stroh selbst anbauen

Tricks und Kniffe für den Anbau von Speisepilzen im Garten und Hof: Im Kurs werden Buchenstämmli und Eimer mit Stroh mit Pilzbrut beimpft. Schon bald wachsen zu Hause eigene Speisepilze. Es werden eine gute Mischung aus Praxis und Theorie und viele verblüffende Infos zu Pilzen geboten.

- 📅 DO 22. Mai 2025
- 📍 Landwirtschaftliches Zentrum SG Salez SG
- 🏠 LZSG, Referent: Etienne Gröpl
- 🔗 lzsg.trainingplus.ch

Ökologischer und klein-strukturierter Gemüsebau

Hohe Erträge auf kleiner Fläche, nachhaltige Bewirtschaftung, überschaubare Investitionen und ein hoher Arbeitsaufwand bei gutem Betriebseinkommen – das verspricht das Konzept des Mikrofarmings. Barbara Schmid erklärt uns die Anbauweise, welche den Einsatz von Gründüngungen mit Flächenrotte, Transfermulch und EM beinhaltet, und gibt einen Einblick in die Geräte für den kleinräumigen Gemüsebau.

- 📅 DO 19. Juni 2025
- 📍 Essblatt Mikrofarm, Rosshäusern BE
- 🏠 Inforama; Referentin: Barbara Schmid, Betriebsleiterin Essblatt
- 🔗 www.inforama.ch

Natur, Boden, Düngung

Permakultur – HAFL Feld- und Waldgarten

Führung durch den Permakultur-Feld- und den -Waldgarten. Beide Permakultursysteme wurden an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften aufgebaut, um Permakultur zu erleben und erforschen. Neben Informationen zur Permakultur werden auch die Forschung der HAFL dazu vorgestellt.

- 📅 DO 5. Juni 2025
- 📍 HAFL, Zollikofen BE
- 🏠 Inforama
- 🔗 www.inforama.ch

Reisen, Feste, Diverses

Spezialitätenmarkt an der ZHAW

Der Frühlingsmarkt für spezielle Pflanzen.

- 📅 SA 10. Mai 2025
- 📍 Campus Grüental, Wädenswil ZH
- 🔗 agenda.bioaktuell.ch

Reise mit uns nach Wien

Austausch und Einblicke in nachhaltige, innovative Biobetriebe in Österreich: Möglichkeit, vier Biobetriebe rund um Wien zu besichtigen mit innovativen Anbaumethoden, Agroforstanlagen, Gemüseanbau und Leguminosenversuchen in Dammkultur. Austausch mit Landwirtinnen und Landwirten aus acht europäischen Ländern. Ziel ist es, ein Netzwerk aufzubauen für den Erfahrungsaustausch.

- 📅 20.–22. Mai 2025
- 📍 Wien, Österreich
- 🏠 FiBL, OH-FINE, Barbara Schäfer
- 🔗 agenda.bioaktuell.ch

Reise an die Öko-Feldtage

Wir reisen an die Öko-Feldtage auf den Biolandbetrieb Wassergut nach Canitz bei Leipzig, Deutschland. Die Öko-Feldtage zeigen, was die ökologische Landwirtschaft in Pflanzenbau und Tierhaltung kann und wie sie sich entwickelt.

- 📅 18.–20. Juni 2025
- 📍 Betrieb Wassergut Canitz in Sachsen (D)
- 🏠 FiBL, Bernadette Oehen
- 🔗 agenda.bioaktuell.ch

Impressum

Magazine Bioactualités 34^{ème} année, N° 4 | 25. 9. 5. 2025
Éditeurs Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
4052 Bâle, www.bio-suisse.ch
FiBL, Institut de recherche de l'agriculture
biologique FiBL, Ackerstrasse 113,
Case postale 219, 5070 Frick, www.fibl.org
Rédaction en chef René Schulte, Rédacteur en chef
Katrin Erfurt, Rédactrice en chef co-adjointe
Jeremias Lütold, Rédacteur en chef co-adjoint
magazine@bioactualites.ch
+41 61 204 66 36

Traduction Manuel Perret, Sonja Wopfner, Caroline Maréchal
Publicité Jasper Biegel
publicite@bioactualites.ch / +41 62 865 72 77
Édition Petra Schwinghammer
edition@bioactualites.ch / +41 61 204 66 66



Édition numérique

Utilisateur: bioactualites-4
Mot de passe: Ba4-2025
www.bioactualites.ch/magazine

Bioactualités

Le magazine spécialisé du secteur bio

- Je m'abonne au magazine Bioactualités.
10 numéros par année pour 65.- Fr. (étranger: 79.- Fr.)
- J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit
du magazine Bioactualités
- J'aimerais la newsletter gratuite de la plateforme
en ligne bioactualites.ch

.....
Prénom / Nom

.....
Adresse

.....
NPA / Localité / Pays

.....
Courriel

.....
Date

.....
Signature

Découper le talon et l'envoyer à:
Bio Suisse, Édition Bioactualités
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
edition@bioactualites.ch



S'abonner
en ligne
[bioactualites.ch/
magazine](http://bioactualites.ch/magazine)



Un trio gagnant

Pour chaque période de vie du porcelet

- **UFA 474-5 Aliment de démarrage**
Adaptation à l'alimentation solide
pour porcelets sous la mère
- **UFA 474-7 vitasano natur**
Régule la flore intestinale
- **UFA 476-5 Aliment d'élevage**
Favorise la croissance des porcelets



ufa.ch

Dans votre
LANDI