

Bioactualités



*Journée suisse du Bétail Bio:
Perspectives pour l'avenir* p. 6

Du chanvre pour remplacer la tourbe p. 12
Un Chasselas est élu «Meilleur vin bio» p. 14
Plus de bio dans la restauration collective p. 18

Bioactualités

Le magazine spécialisé du secteur bio

Aliments de base pour votre faim de connaissances



Commander maintenant un exemplaire gratuit ou s'abonner directement: 10 numéros par année pour 65.- Bio Suisse, Édition du Bioactualités, +41 61 204 66 66 edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch/magazine

Bocaux ~ pots avec couvercle + bouteilles

Pour toutes sorte de nourritures
Marmelades ~ confitures ~ fruits ~ légumes ~ sirop
jus de fruits ~ lait ~ spiritueux et bien plus encore

Bocaux ~ pots + bouteilles
de différentes grandeurs ~ formes
Pour le ménage professionnel ~ privé
Échantillons gratuits + liste des prix

091 647 30 84

Crivelli Emballages

crivelliimballaggi@hotmail.com



Bonne appétitilité

Aliments UFA bio pour vaches laitières

« Nous utilisons les aliments UFA bio pour vaches laitières dans notre exploitation car nous sommes adeptes de son appétitilité. »

Famille Eigenmann, Schweizersholz



Vers l'action

Dans votre
LANDI
ufa.ch

Êtes-vous le nouveau membre du Groupe spécialisé Plantes aromatiques?

Bio Suisse dépend du savoir-faire de praticiens/nes motivés/ées. Nous recherchons à partir de décembre 2025 pour le Groupe spécialisé Plantes aromatiques un nouveau collaborateur/une nouvelle collaboratrice disposant de connaissances approfondies du marché des plantes aromatiques et médicinales bio. Le Groupe spécialisé est un organe consultatif qui soutient la product manager dans les questions techniques et de marché. Il se compose de producteurs et productrices Bourgeon qui disposent d'un grand savoir et d'une grande expérience dans la production bio, ainsi que d'un bon réseau dans le secteur.

Exigences

Vous gérez une ferme Bourgeon et/ou disposez d'une expérience dans la production de plantes aromatiques bio et exprimez une motivation personnelle correspondante. En outre, vous êtes innovant/e, capable de travailler en équipe, communicatif/ve et êtes doté/e d'excellentes facultés de négociation. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand (la langue durant les réunions est l'allemand). Vous êtes habitué/e à utiliser des moyens de communication électroniques.

Charge et rémunération

Chaque année, 2 à 3 réunions du Groupe de travail d'une journée sont organisées. L'activité est rémunérée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Vous êtes intéressé/e?

Envoyez votre candidature, composée d'une lettre de motivation et d'un bref CV, jusqu'au 15 octobre 2025 par e-mail à marc.walliser@bio-suisse.ch.

Si vous avez des questions, prière de vous adresser à Angela Deppeler, Product manager Plantes aromatiques par courriel (angela.deppeler@bio-suisse.ch) ou par téléphone (061 204 66 75), ou, jusqu'au 30.09.2025, à Ilona Stoffel, Product manager Plantes ornementales (ilona.stoffel@bio-suisse.ch, 061 204 66 65).



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. **BIO SUISSE**

Journée du Bétail Bio

- 6 Des pâturages aux étables
- 8 Résilience climatique dans la culture fourragère
- Perspectives pour l'engraissement au pâturage
- Réorienter stratégiquement la ferme
- Haies fourragères pour les ruminants

Agriculture

- 12 Plantons Du chanvre dans les mottes
- 14 Viticulture Le Lavaux a le meilleur vin bio
- 16 ProBio «85 pourcent des participants profitent» – entretien avec Léa Sommer
- 17 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

- 18 Restauration Restauration collective durable
- 20 Marchés et Prix

FiBL et Bio Suisse

- 21 Nouvelles Bio Suisse
- 22 FiBL Allemagne Une agriculture biologique sous contrat
- 24 Recherche «Du pied de vigne jusqu'au verre de vin» – entretien avec David Marchand
- 26 Nouvelles FiBL
- 27 Événements Un automne plein d'initiatives bio
- 28 Agenda / Petites annonces
- 31 Lettres de lecteurs

Impressum	Magazine Bioactualités 34 ^{ème} année, N°7 25, 19. 9. 2025
Éditeurs	Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, www.bio-suisse.ch
Rédaction	FiBL, Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick, www.fibl.org René Schulte (réd. en chef, <i>schu</i>), Katrin Erfurt (<i>adj., ke</i>), Jeremias Lütold (<i>adj., jlu</i>), Verena Bühl (<i>vb</i>), Emma Homère (<i>emh</i>), Theresa Rebholz (<i>tre</i>) magazine@bioactualites.ch / +41 61 204 66 36
Traduction Publicité	Manuel Perret Erika Bayer publicite@bioactualites.ch / +41 62 865 72 00
Édition	Petra Schwinghammer edition@bioactualites.ch / +41 61 204 66 66



Édition numérique
Utilisateur: bioactualites-7
Mot de passe: Ba7-2025
www.bioactualites.ch/magazine

Photo de couverture: Une des 25 vaches laitières de la ferme du FiBL qui accueille en octobre la Journée du Bétail Bio de cette année. Photo: Christian Pfister

Ce qu'on peut apprendre les uns des autres

J'ai récemment présenté à Zurich avec une collègue deux projets de recherche du FiBL. Cette réunion n'était pas dédiée à l'agriculture, la plupart des participants travaillaient dans le développement citadin. Nous y étions bien exotiques avec nos thématiques – les cultures en bandes et les aires de fouissement pour les cochons – mais elles ont quand même suscité un grand intérêt. Un designer m'a ainsi demandé comment on peut mesurer le sentiment de bien-être des cochons. Il travaille à concevoir des espaces publics de manière à ce qu'on s'y arrête volontiers. La question de la mesure du sentiment de bien-être l'occupait donc de la même manière que moi. Au cours de la journée, des discussions détendues et dénotant un intérêt sincère ont eu lieu sur la production animale.

Il y a cet automne maintes occasions d'explorer le potentiel qui se cache dans les échanges personnels – au Bio-Gipfel et au Bio-Symposium (voir page 27) ainsi qu'à la Journée du Bétail Bio qui a lieu fin octobre à Frick. Les postes thématiques, les stands et les expositions d'animaux seront riches en occasions de discuter avec des collègues sur les perspectives pour la production animale d'aujourd'hui et de demain. Nos articles de fond donnent à partir de la page 6 un aperçu du programme et présentent la ferme du FiBL qui l'accueille.

Nous apprécions aussi beaucoup les échanges avec vous, chères lectrices et chers lecteurs – que ce soit lors d'un événement comme la Journée du Bétail Bio ou par les lettres de lecteurs avec lesquelles vous nous permettez de participer à vos réflexions et nous mettez au pied du mur. Restons en dialogue!



Verena Bühl
Rédactrice

Brèves



Des olives en Suisse romande

La culture de l'olivier connaît un essor en Suisse romande – déjà une trentaine de producteurs en cultivent – où l'Association Suisse des Producteurs d'Olives (ASPO) tient son assemblée constitutive en septembre. Soutenu par BioVaud, le projet vise à structurer la filière, sélectionner des variétés adaptées et promouvoir une production locale de qualité. Résistant à la sécheresse, peu exigeant et valorisable jusque dans ses sous-produits, l'olivier séduit de plus en plus d'agricultrices et d'agriculteurs. On estime à 20 000 le nombre d'arbres d'ici 2026, offrant une alternative aux viticulteurs en difficulté. *emh*

info@sauvageraie.ch
+41 79 2107541

Le check-up de l'ADN est suspendu

Le check-up de l'ADN effectué par Proviande garantissait depuis 2018 la traçabilité de la viande de bœuf et de veau suisse jusqu'à chaque animal. Jusqu'à 525 000 échantillons de référence prélevés dans des abattoirs et des entreprises de transformation ainsi que des milliers d'échantillons de produits venant du commerce et de la restauration ont été analysés par année. Les résultats ont constamment confirmé les provenances déclarées. Aucun abus n'a été constaté. C'est au vu de la constance de cette concordance que Proviande suspend le check-up de l'ADN depuis fin 2025. L'origine suisse de la viande de bœuf et de veau restera traçable même après

cela – par des systèmes existants comme la Banque de données sur le trafic des animaux, les documents des abattoirs et les programmes labellisés. *ke*

Nouveau duo directeur à la GZPK

Monika Baumann dirige la Sélection Céréalière de Peter Kunz (GZPK) depuis le 1^{er} juillet 2025 avec Leonie Hart, qui travaille à la GZPK depuis décembre 2023 dans la gestion de projets et la communication. Cette dernière succède à Herbert Völkle, qui s'est retiré fin 2024 pour se consacrer totalement à la BioSaat, qui commercialise dans toute l'Europe des variétés sélectionnées en bio et renforce ainsi la visibilité de la GZPK. L'agronome post-doc Leonie Hart apporte de l'expérience glanée dans le maraîchage, la recherche scientifique, l'organisation du travail et le journalisme agricole. «Je me réjouis de faire encore mieux connaître la sélection bio de la GZPK et de suivre ensemble des voies actuelles ou nouvelles», dit Leonie Hart. *ke*



Leonie Hart (à d.) partage depuis le 1^{er} juillet la direction avec Monika Baumann.

Vache mère Suisse rassemble les contrôles

Vache mère Suisse et Aniterra démarrent en 2026 un projet pilote pour effectuer en un seul audit les contrôles des exigences analogues de différents pro-

grammes. Les contrôles du label Vache mère Suisse seront pour la première fois effectués avec d'autres contrôles pour la protection des animaux, la SST, la SRPA ou des programmes de labels privés. Cela doit permettre d'éviter les doublons et de soulager les entreprises agricoles.

Le projet concerne les cantons de Berne, Lucerne, Uri et Obwald, où 36 pour cent des membres de Vache mère Suisse sont établis. Un essai sera effectué avec un petit groupe d'inspecteurs expérimentés; les contrôles non annoncés resteront la norme. *ke*



Plusieurs variétés de légumes sont revalorisées à travers un projet genevois.

Conserver ses légumes régionaux

Les variétés potagères locales, héritage du travail paysan et adaptées au terroir genevois, sont menacées par la standardisation agricole. Grâce à la Fondation Pro Specie Rara, au semencier Semences de Pays et à la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève (HEPIA), plus de 80 variétés ont été recensées, dont une quinzaine seront revalorisées via le label «Genève Région – Terre Avenir» (GRTA). Ce projet vise à préserver ce patrimoine, relancer la production de semences locales et faire redécouvrir au public la richesse gustative des légumes régionaux. La mise en œuvre prévue sur cinq ans s'inscrit dans le cadre de la Stratégie Biodiversité Genève 2030. *emh*



Plus d'infos sur la stratégie
www.agriculture-durable-geneve



Vaccination contre la dermatose nodulaire contagieuse

Plusieurs cas de dermatose nodulaire contagieuse (DNC) ont été constatés depuis fin juin 2025 en France près de la frontière suisse. La DNC est une maladie virale des bovins qui est transmise par des insectes. Elle provoque des lésions cutanées, de la fièvre et une diminution de la production de lait.

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a pour cette raison promulgué une zone de surveillance dans laquelle tous les bovins, buffles et bisons doivent être vaccinés. Cette zone comprend le canton de Genève, la région vaudoise de Terre Sainte et maintenant aussi des parties du Valais (Champéry, Finhaut, Ferret) après un nouveau foyer identifié à Beaufort (F). Les vaccinations sont faites par les services vétérinaires des cantons concernés et restent interdites en dehors de la zone. Ceux qui ont des animaux doivent immédiatement annoncer les cas suspects à leur vétérinaire. La maladie n'est pas dangereuse pour l'être humain. *ke*



Nouveau canal pour bioactualites.ch

La rédaction du site internet bioactualites.ch a tout récemment ouvert un canal Whatsapp. Les lectrices et les lecteurs reçoivent ainsi par une autre voie des informations actuelles de la scène bio. Les canaux Whatsapp sont un service qui permet à des entreprises, associations ou médias d'envoyer des nouvelles directement aux abonnées et abonnés intéressés.

Le canal Whatsapp de la plateforme bioactualites.ch publie des news, des annonces d'évènements et d'autres informations complétées par des sondages sur des thèmes à choix ainsi que des photos ou des diaporamas. L'objectif est une à deux informations par jour. Ce nouveau service est gratuit comme le site internet mais n'est pour le moment disponible qu'en allemand. *Adrian Krebs*

 Vers le canal Whatsapp de bioaktuell.ch
[whatsapp.com \(DE\)](https://www.whatsapp.com/DE)

Du soutien pour la mise à mort à la ferme

Dans le cadre de son projet «Lebwohl», KAGfreiland veut encourager la mise à mort à la ferme dans toute la Suisse. Elle cherche des fermes Bourgeon ou Demeter qui aimeraient introduire cette méthode douce d'abattage pour les bovins, les petits ruminants ou les porcs. KAGfreiland les soutient avec des conseils sur l'infrastructure, l'équipement et les autorisations, transmet des contacts de prestataires et d'abattoirs et offre pendant la procédure d'autorisation un soutien financier qui comprend la prise en charge des frais des services vétérinaires cantonaux.

La condition est qu'aucun abattage d'essai n'ait déjà été effectué. Un soutien rétroactif n'est pas possible. Les personnes intéressées peuvent s'annoncer directement à KAGfreiland. *ke*

 Vers le projet «Lebwohl»
[www.kagfreiland.ch \(DE\)](https://www.kagfreiland.ch (DE))



Nouvelles règles pour le transport des animaux labellisés

Des prescriptions plus précises sont en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2025 pour le transport des animaux labellisés. Il faut au moins une cloison de séparation par niveau de chargement, chaque compartiment ainsi formé devant être occupé par au moins un animal (art. 3.15.4).

Précision de la réglementation de la Protection Suisse des Animaux (PSA) pour les portes latérales: Chaque ouverture de véhicule doit être sécurisée par une barrière de fermeture. Si une telle barrière de sécurité n'est pas possible ou pas souhaitée, la porte latérale ne peut être utilisée que si elle peut être fermée de l'intérieur avec un verrou ou un cadenas. Une fermeture avec des verrous ou des cadenas placés à l'extérieur ne suffit pas et la porte doit être fermée de manière à ne plus pouvoir être ouverte, faute de quoi elle doit être rendue durablement inutilisable – p. ex. par vissage, rivetage ou soudure. (Annexe 2, point 2.1). *ke*

 Nouvelles directives pour les transports
www.kontrolldienst-sts.ch/infotheque

Des pâturages aux étables





Rencontre sectorielle avec de nombreux échanges: La 4^{ème} Journée du Bétail Bio aura lieu fin octobre sur le domaine du FiBL Frick.

Texte: Theresa Rebholz; Photo: Christian Pfister

Il y a beaucoup de bonnes raisons pour que la Journée du Bétail Bio de cette année se déroule au FiBL à Frick AG: Suffisamment de place, infrastructure moderne, bien desservi par les transports publics. Un tout autre détail est cependant beaucoup plus important: «La particularité est que la ferme du FiBL réunit production et recherche», explique Pascal Nägele, qui loue depuis début 2024 le domaine de 31 hectares du FiBL. «Cela signifie que la participation à des projets de recherche permet de tester scientifiquement de nombreuses innovations ici dans la ferme.»

On verra lors de la Journée du Bétail Bio entre autres l'installation agroforestière plantée au printemps 2024, la «caravane pour les truies» pour les élevages en plein air, et aussi l'installation pour la mise à mort des vaches à la ferme. «L'année passée, nous avons intégré dans le cadre d'un projet du FiBL un cornadis spécial pour l'immobilisation. Depuis lors, nous tuons les vaches laitières à la ferme», explique Pascal Nägele. Un des douze postes thématiques expliquera son fonctionnement et quelles autres méthodes il y a pour les différentes espèces animales.

Le bétail laitier comme branche de production principale

«La collaboration avec le FiBL est une branche de production en soi qui prend en moyenne environ un jour de travail par semaine», explique le fermier. Il reçoit de l'Institut des mandats qui le rémunèrent pour son travail dans des projets de recherche, les restrictions qui en découlent ou les visites de la ferme, et il a par ailleurs un bail normal.

← Là où la production et la recherche vont main dans la main: La ferme du FiBL, avec le fermier Pascal Nägele.

La principale branche de production est l'élevage de bétail laitier avec 25 vaches laitières. Le troupeau, qui inclut un taureau, comprend plusieurs races à deux fins, et les veaux partent pour l'engraissement au pâturage. Il vaut la peine de voir la stabulation libre des vaches construite en 2020 pour la recherche et qui est équipée entre autres d'un robot de traite. En plus du troupeau de vaches, la ferme compte aussi quelques dindes, poules et cochons. Il y a en outre des grandes cultures avec comme cultures principales du soja fourrager, du blé d'automne et de l'épeautre. Spécialement pour la Journée du Bétail Bio, une prairie temporaire a été semée en couverture dans une parcelle de céréales – une méthode qui peut aider à relever les défis du changement climatique.

Avec son riche programme, la Journée du Bétail Bio s'adresse premièrement à un public spécialisé, mais elle est aussi ouverte à tout le monde et donc annoncée dans la région, par exemple dans des écoles. Tout à fait dans le sens du fermier: «Je trouve important de montrer l'agriculture à un large public.»

Journée du Bétail Bio 2025

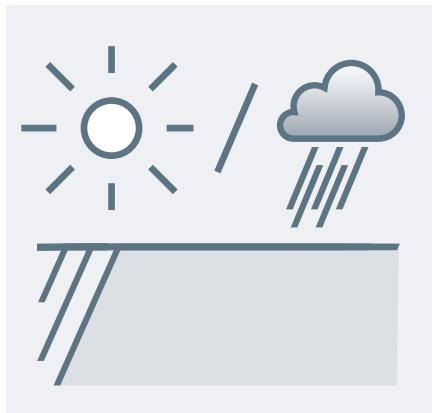
Le 29 octobre, au FiBL à Frick AG, cette manifestation comprendra douze postes de connaissances pratiques sur divers thèmes de la production animale bio. Il y aura un ou deux groupes guidés en français et des exposés sur des solutions novatrices de la pratique et de la recherche. De nombreux exposants seront en outre présents. Cette journée est coorganisée par Bio Suisse, le FiBL, Bio Aargau, le Centre agricole de Liebegg et la ferme du FiBL. Le sponsor principal est la Coop. Infos en ligne (code QR).

«Ouvrir la voie vers l'avenir»

C'est avec cette devise que les douze postes thématiques de la Journée du Bétail Bio invitent à s'informer, parler technique et discuter. Nous en présentons quatre.

Texte: Verena Bühl

Résilience climatique dans les cultures fourragères

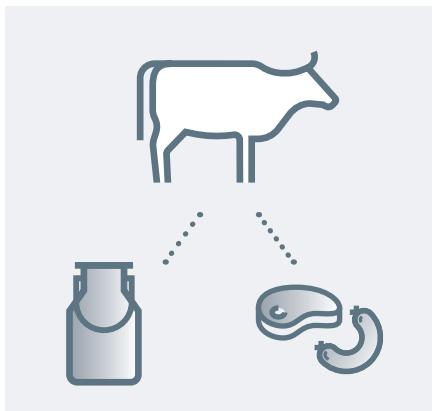


En bref

- Les changements climatiques exigent des stratégies herbagères adaptées.
- L'expert en fourrages Herbert Schmid conseille de ne pas tout miser sur la même carte et de s'appuyer sur une base diversifiée pour les prairies temporaires et pluriannuelles.
- Le spécialiste qui sera à ce poste thématique: Herbert Schmid (LZ Liebegg); un autre poste sera consacré spécifiquement aux prairies temporaires.

Les conditions pour les cultures fourragères étaient plus détendues ce printemps – à l'opposé du très humide premier semestre 2024 qui avait mis certains nerfs à rude épreuve. Il y a toujours eu de bonnes et mauvaises années – mais les pics et les creux, soit les phases humides et sèches, deviennent plus extrêmes. La question de comment se prémunir là-contre occupe aussi l'expert en fourrages Herbert Schmid du Centre agricole de Liebegg en Argovie. «La stratégie la plus importante se nomme diversification», explique-t-il. «Justement, nous avons dans la production fourragère la possibilité de nous diversifier et de répartir les risques: De la luzerne résistante au sec sur une surface de conservation des fourrages, un mélange graminées-légumineuses polyvalent pour la fauche et la pâture sur d'autres parcelles, et peut-

Perspectives pour l'engraissement bio au pâturage



En bref

- L'engraissement au pâturage ménage les ressources – surtout si on conjugue la production de lait et celle de viande.
- Les arguments de vente ne manquent pas, mais des questions économiques doivent être clarifiées si on veut faire avancer encore plus ce système de production.
- Les spécialistes qui seront à ce poste thématique: Rennie Eppenstein et Daniel Böhler (tous deux du FiBL).

La production de lait et de viande de boeuf basée sur les herbages est ancrée dans le Cahier des charges de Bio Suisse. L'utilisation des herbages devient encore plus durable quand on conjugue la production de lait et celle de viande. «Pour l'engraissement bio au pâturage, on utilise souvent des croisements d'usage faits par des fermes laitières. C'est particulièrement efficient», dit la chercheuse du FiBL Rennie Eppenstein. «Par rapport à aujourd'hui, les émissions de gaz à effet de serre par kilo de viande diminueraient si la production de viande utilisait des remontes venant de la production laitière.» Ce système combiné offre par ailleurs la chance de conserver les veaux dans le secteur bio. Et le sevrage dans la ferme de naissance désamorce la

Lors de la Journée du Bétail Bio, > les spécialistes de la production animale bio se rencontreront là où sinon les vaches du FiBL pâturent.



La production fourragère ne va pas se simplifier. On cherche des bonnes stratégies.

être encore un mélange qui tolère bien l'humidité.» Lors de la Journée du Bétail Bio, Herbert Schmid transmettra ses expériences, dont les résultats d'un essai au champ avec des mélanges qui tolèrent la sécheresse et qui avaient étonnamment

aussi fait leurs preuves pendant l'été 2021 qui avait été très humide.

L'importance de la polyvalence

Les prairies et pâtrages permanents doivent aussi comporter des espèces robustes et très polyvalentes. «Le dactyle aggloméré, la fétuque élevée et le pâturin des prés ont fait leurs preuves. Dans les peuplements semi-intensifs, le trèfle violet tolère bien la sécheresse, mais pour les surfaces plus extensives je recommande le lotier corniculé. Dans les herbages de ce genre, il faut laisser les graminées en touffes se resserrer tous les trois à cinq ans lors de la premièreousse.»

Dans les pâtrages permanents, il faut selon lui favoriser les graminées qui forment un gazon comme le ray-grass anglais et le pâturin des prés. Elles souffrent de

la sécheresse mais s'en remettent bien; La forme sélectionnée de la fétuque élevée est encore plus robuste. La pâture du printemps et du début de l'été ainsi que la repousse dans une herbe d'au maximum 20 cm de hauteur sont décisives pour favoriser ces graminées des pâtrages.

Ce pro de la production fourragère recommande d'évaluer les sites d'un œil critique: «Il vaut mieux suivre une stratégie optimisée plutôt que maximisée. Par exemple, si un endroit ne convient plus pour le ray-grass à cause du climat, on doit l'accepter et miser sur d'autres plantes plus adéquates.» Par ailleurs, les mauvaises années offrent aussi souvent des opportunités: «Si l'humidité nous oblige à attendre longtemps pour la première coupe, c'est peut-être la bonne année pour renouveler le peuplement par ressemis.»

problématique des fortes doses d'antibiotiques «qu'on observe encore et toujours dans les fermes d'engraissement quand on rassemble des veaux de quelques semaines venant de différentes provenances.»

Commercialisation et revenu

L'engraissement bio au pâturage a encore de la place sur le marché. «La rentabilité est un point central», explique Rennie Eppenstein. «Les fermes bio utilisent pour élever les remontes d'engraissement du lait bio qui n'est pas rentabilisé par le prix des bêtes. Il pourrait y avoir comme solution des primes de sevrage ou des meilleurs prix pour le lait.» Sans compter que les paiements directs sont moins élevés pour l'utilisation des herbes avec des

jeunes bovins qui pâturent qu'avec des vaches. Rennie Eppenstein cite comme arguments commerciaux les résultats d'un projet européen de recherche sur la qua-



Pour l'engraissement au pâturage, Daniel Böhler utilise des croisements industriels.

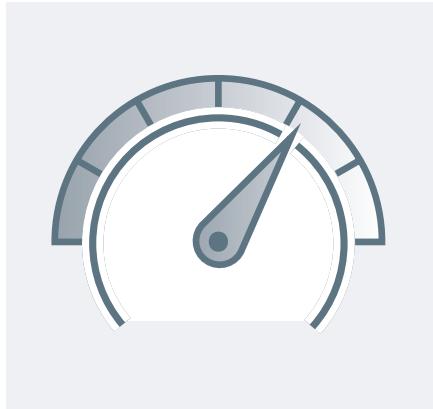
lité de la viande auquel le FiBL participe: «Par rapport à d'autres systèmes, l'engraissement au pâturage produit une viande de bœuf riche en acides gras oméga 3 et en graisse intramusculaire, ce qui est aussi important pour les consommateurs.»

Rennie Eppenstein et Daniel Böhler, engrisseur au pâturage et conseiller du FiBL, seront sur place comme interlocuteurs pour les fermes de naissance et d'engraissement. Et Pascal Nägele, qui loue la ferme du FiBL, s'ouvre lui aussi ses veaux avant de les remettre à une ferme d'engraissement au pâturage.



Podcast sur l'engraissement
au pâturage
[www.fibl.org/podcast \(DE\)](http://www.fibl.org/podcast (DE))

Réorienter stratégiquement la ferme



En bref

- Les conseils stratégiques ne sont pas réservés seulement aux grandes sociétés, ils peuvent aussi être utiles pour les entreprises agricoles.
- Ceux qui connaissent leurs options et alternatives peuvent prendre des décisions bien fondées pour le développement de leur ferme.
- Les spécialistes qui seront à ce poste thématique: Fabian Wenzinger et Patrick Burren (tous les deux du Centre agricole de Liebegg).

Le travail quotidien laisse souvent peu de place pour les questions de fond: Est-ce que ma ferme est bien préparée pour les dix prochaines années? Serait-ce le bon moment pour des changements? Quelles sont mes alternatives? «Garder un œil sur le tout n'est pas facile, et une perspective extérieure peut aider à y voir clair», dit Fabian Wenzinger de l'équipe Agriculture du Centre agricole de Liebegg dans le canton d'Argovie. Lors de la Journée du Bétail Bio, il sera présent avec son collègue Patrick Burren pour renseigner sur le conseil stratégique, une méthode qui permet de mener des réflexions de fond sur l'orientation de son entreprise agricole. À l'aide d'exemples pratiques, ils montreront à leur poste thématique le déroulement d'un conseil stratégique et ce qu'il peut inclure.

«Ceux qui veulent réorienter leur ferme s'accrochent souvent trop tôt à une idée», dit Fabian Wenzinger. Des alternatives ne

Haies fourragères pour les ruminants



En bref

- Les buissons fourragers représentent un grand potentiel pour les fermes qui ont du bétail.
- La mise en place, la culture et l'entretien bien réfléchis des haies et arbres fourragers sont décisifs pour leur rendement et leur utilité.
- Les spécialistes qui seront à ce poste thématique: Theres Rutz, Nathaniel Schmid, Matthias Klaiss et Geoffrey Mesbahi (tous du FiBL).

Des arbres et des buissons comme précieux fourrages supplémentaires: Le concept de l'agroforesterie vit une renaissance grâce à la production animale. Le fait que les grands et petits ruminants mangent volontiers des feuilles et des branches n'a rien de nouveau. Ce qu'il y a de nouveau est par contre les résultats des recherches sur la valeur fourragère d'essences typiquement suisses comme l'érythrine champêtre, l'érythrine sycomore, le noisetier, le frêne ou le saule marsault. Nathaniel Schmid, chercheur du Département Suisse romande du FiBL à Lausanne, a collaboré à une étude du FiBL et d'Agroscope sur les rendements et les valeurs nutritives des feuilles fourragères. «Les feuilles et les branches ne sont pas seulement une formidable source de minéraux, elles sont aussi riches en protéines», résume-t-il. «Les valeurs pour le zinc, le cuivre, le calcium, le magnésium



Des nouvelles perspectives pour la ferme peuvent s'ouvrir au cours de la discussion.

sont alors pas prises en compte et les décisions sont prises à la hâte. «Une réorientation stratégique nécessite plusieurs étapes basées les unes sur les autres. Si on effectue l'étape cinq avant la une, on oublie des réflexions importantes. Ce n'est pas une bonne base», souligne-t-il. «Une réorienta-

tation stratégique doit se décider en plusieurs étapes. Les aspects économiques ne sont pas les seuls à prendre en compte, il y a aussi la situation personnelle et familiale.» Et il cite un exemple: «Développer une branche de production profitable sonne bien financièrement, mais est-ce que le travail supplémentaire pourra être effectué sans que la vie privée et sociale en souffre?»

Poser les jalons correctement

Qui profite le plus d'un conseil stratégique? «En principe tout le monde», dit Fabian Wenzinger avec conviction. Qu'on veuille agrandir une branche de production intéressante, diminuer les coûts ou se réorienter, il s'agit toujours d'analyser les conditions de production, de peser le pour et le contre des options stratégiques et de prendre une décision soigneusement réfléchie. Trois moments sont typiques pour cela: Premièrement après la reprise

de la ferme, quand on s'y est acclimaté et qu'on pose les jalons pour les 20 prochaines années. Puis, 10 à 15 ans plus tard, à «mi-parcours», vient le moment d'un bilan intermédiaire: Est-ce que la voie empruntée est encore de mise? Des changements sont-ils nécessaires? Et, finalement, quand la remise de la ferme se rapproche et que tous les concernés doivent clarifier comment cela va continuer pour eux sur le plan professionnel et privé.

Les conseils stratégiques font partie du conseil agricole proposé par les services cantonaux et d'autres organisations.



Carte géographique d'Agridea
avec les services cantonaux de
conseils agricoles
www.agridea.ch/fr > Agridea >
Adresses de la vulgarisation

et le manganèse dépassent parfois nettement celles des fourrages prairiaux. Les feuilles de saule argenté, de saule marsault, de noisetier et d'érable sycomore sont particulièrement riches en protéines brutes.»

Lors de la Journée du Bétail Bio, des spécialistes du FiBL présenteront les résultats de recherches récentes et donneront des conseils pratiques pour chaque ferme: Quelles espèces conviennent, comment mettre en place et cultiver une haie fourragère et comment estimer les rendements.

À chaque haie sa fonction

Il y a par ailleurs haies et haies, comme le souligne la conseillère en biodiversité du FiBL Theres Rutz: «Les haies pour l'encouragement de la biodiversité ne doivent pas être pâturées. Il y a différents types de

haies qui ont différentes fonctions et qui demandent donc d'adapter leur mise en place et entretien», mais les buissons et arbres fourragers améliorent de toute façon le microclimat.



Tout commence petit... mais les haies riches en espèces recèlent du potentiel.

Bien que les feuilles fourragères ne remplacent pas complètement les fourrages prairiaux, elles ont un potentiel considérable. Dans l'étude mentionnée, les feuilles et les branches couvraient jusqu'à 20 pour cent de la ration journalière (matière sèche).

Les haies fourragères et les arbres peuvent en outre augmenter la résilience climatique des fermes qui ont du bétail: Quand il fait sec, les buissons offrent la chance de compenser une partie des pertes de fourrages des prairies et pâtures.



Exemples pratiques de
haies fourragères
www.bioactualites.ch >
Chercher: Agroforesterie

Du chanvre dans les mottes

La Motte, nouvelle association vaudoise de plantons bio, doit faire face à la fois à un défi de subsistance économique et à la réduction de la proportion de tourbe dans son terreau.

Texte: Emma Homère

La plupart des plantons maraîchers utilisés dans la production conventionnelle viennent de Hollande ou encore d'Allemagne. Pour ce qui est des entreprises Bio Suisse, les plants de légumes et de plantes aromatiques doivent provenir d'une production estampillée Bourgeon. Malgré la forte concurrence étrangère, plus de la moitié des plantons bio viennent de Suisse. En Romandie, les maraîchers bio qui ne produisent pas leurs propres plantons s'approvisionnent auprès de petites structures comme Les Artichauts – qui

fermeront d'ailleurs dès la fin de l'année pour au moins trois ans – ou auprès d'acteurs plus importants tels que Datasem et, jusqu'en 2020, Bioplants. «L'association La Motte s'est créée pour pallier le manque de plantons apparu après la faillite de Bioplants, notamment pour les microfermes vaudoises», explique la porteuse de projet Anne-Sophie Zuber. La Motte produit des plantons bio depuis 2023 avec à disposition 350 mètres carrés de serre à Pully VD.

En parallèle, la filière de production de plantons est sous pression à cause de la li-

mitation de la proportion de tourbe dans les terreaux. L'extraction de la tourbe est interdite en Suisse, et on n'en importe que pour la fabrication de mottes pressées. Depuis le début de cette année, la teneur en tourbe est limitée à 60 % pour les producteurs de plantons Bourgeon – contre 70 % auparavant – et 70 % pour les conventionnels – contre 100 % auparavant.

Restrictions et perspectives
Plusieurs essais s'inscrivant dans un projet du FiBL pour diminuer la tourbe se



La tourbe constitue la base des terreaux pour mottes pressées. Cependant, dès 2028, la filière bio et conventionnelle devra se limiter à un maximum de 40 pourcent.

déroulent depuis 2022 et jusqu'en 2026. Dans ce cadre-là, La Motte a accueilli fin 2023 un essai sur la réduction de la tourbe en utilisant des résidus agricoles. Lluna Guardiola, la deuxième productrice de l'association, explique ses motivations: «En tant que petite structure, nous devons miser sur des alternatives à la tourbe qui soient adaptées à la fois aux exigences agronomiques, à notre matériel et à nos pratiques artisanales. L'objectif est d'adapter nos pratiques aux enjeux écologiques de réduire le taux à 40 %». Cette affirmation s'aligne sur le protocole d'accord signé en 2022 par la filière maraîchère, Bio Suisse et l'Office fédéral de l'environnement qui prévoit de réduire la teneur en tourbe des substrats pour jeunes plants à 40 % en 2028, y compris en conventionnel.

À La Motte, un compost de fibres de chanvre de François Devenoge à Dizy VD a été utilisé pour mettre à l'épreuve différentes proportions de mélange avec de la tourbe dans des mottes pressées. Six mélanges de substrats avec entre 0 et 40 % de compost et entre 70 et 40 % de tourbe ont fait l'objet de tests. Les mottes ont été ensemencées avec du chou chinois, de la mâche et du persil. D'une manière générale, la conclusion était qu'il est possible de remplacer une partie de la tourbe par du compost de chanvre même si les jeunes plantes de chou et de mâche étaient plus petites lorsque la quantité de compost augmentait. Il a même été démontré que les substrats avec 20 à 30 % de compost



Anne-Sophie Zuber élève depuis deux ans des plantons bio à La Motte, Pully VD.

ont donné de meilleurs résultats pour le persil. «L'enjeu pour nous est aussi que les mottes colmatent bien et retiennent suffisamment l'eau», nuance Lluna Guardiola. «C'est pourquoi des essais plus poussés seraient bienvenus», poursuit-elle.

Datasem, qui produit des plantons bio, est confronté aux mêmes difficultés. «Nous avons mené des recherches pendant plusieurs années avec notre fournisseur de terreau», explique Olivier Philippe, responsable terreau de l'entreprise basée à Troinex GE. Depuis le premier janvier 2025, les 10 % de tourbe supprimés ont été remplacés par un mélange de compost et de fibres de bois. Mais cette nouvelle formulation entraîne d'importantes contraintes techniques, ce qui inquiète déjà le responsable à l'approche de l'échéance 2028. Selon lui, la prochaine étape pourrait faire exploser les coûts: «Les terreaux devront éventuellement intégrer des matières collantes comme l'argile, ce qui ferait grimper les prix de six à sept euros par mètre cube.» Dans ce cas, il redoute que Datasem ne parvienne pas à absorber ce surcoût, lequel se répercuterait alors sur les plantons et, en fin de chaîne, sur les clients, avec un risque de les voir se tourner vers des producteurs étrangers qui ne sont pas soumis aux mêmes contraintes.

Réseau, diversité et défis d'avenir
 Derrière La Motte se se cachent bien des ambitions. «Nous souhaitons créer un canevas qui permette une mise en réseau qui relie à la fois les semenciers bio, les productrices de plantons bio et les maraîchers bio», s'enthousiasme Anne-Sophie Zuber. En effet, ces derniers ont parfois des demandes spécifiques telles que des petites quantités ou encore des variétés paysannes, et une petite structure comme la notre peut y répondre de façon adéquate: «Nous livrons actuellement à 16 microfermes, et le comité est essentiellement constitué de maraîchères et de maraîchers qui ont un pouvoir décisionnel sur les variétés semées et la fixation des prix», affirme la productrice. Plus largement, c'est ce genre d'associations qui permet la conservation des variétés maraîchères régionales. Matthias Gudinchet, responsable plantes et semences de Pro Specie Rara, le rappelle: «Cette diversité végétale adaptée aux conditions locales joue un rôle dans la résilience des systèmes alimentaires face aux changements climatiques et aux pressions du marché.»

L'association pulliéraise souhaite également avoir une portée sur le long terme: «Pour avoir mis en place ce projet, nous savons qu'il est difficile de trouver des lieux pour se familiariser avec la production de plantons», poursuit-elle en disant que «c'est pourquoi nous souhaitons accueillir des stagiaires.» L'avenir de La Motte est toutefois incertain: «Après deux ans d'activité, l'association constate un manque d'espace pour accroître sa production et des revenus insuffisants pour couvrir ses frais. On cherche donc des financements supplémentaires afin de poursuivre les essais sur le terreau et notre activité que nous considérons essentielle pour la filière maraîchère», explique Lluna Guardiola.

www.la-motte.ch



La Motte approvisionne 16 microfermes vaudoises.

Tous
les lauréats
du concours
BioVino



[biovino.ch/
palmares25](http://biovino.ch/palmares25)



C'est dans le Lavaux qu'on trouve le meilleur vin bio

Le producteur de Chasselas Denis Bovard est l'un des lauréats du concours BioVino de cette année. Outre des vins bio, il produit depuis peu des vins natures.

Texte et photos: Emma Homère

«Denis Bovard, vigneron bio indépendant: C'est ainsi que se présente le lauréat de l'édition BioVino 2025. Âgé de 39 ans, ce producteur basé à Treytorrens VD tient à préciser: «Je souhaite que ma clientèle comprenne que chaque choix, de la vigne jusqu'à la bouteille, est le fruit d'une démarche réfléchie.» Avec son Dézaley Grand Cru 2023, le Vaudois a remporté le titre de «Meilleur vin bio suisse 2025» lors du concours BioVino de cette année.

Et d'ajouter: «À la différence des grands négociants, qui assemblent plusieurs lots dans le but de plaire au plus grand nombre, j'ai la liberté de façonnner un vin qui me ressemble.» Avec ses 6,5 hectares

de vignes et une production annuelle qui oscille entre 20 000 et 30 000 bouteilles, le vigneron peut suivre de près l'évolution de ses parcelles et leur apporter une attention sur mesure. C'est ce souci du détail qui l'a poussé à se convertir au bio fédéral en 2021. «Mon père, Antoine Bovard, encore présent dans la gestion du domaine, a déjà insufflé ce changement de paradigme dès 1983, lorsqu'il a par exemple arrêté d'amender les vignes», explique-t-il.

Pour les questions liées aux défis propres à la viticulture biologique, Denis Bovard peut s'appuyer sur le réseau «Lavaux vin bio». Ce groupe rassemble les onze professionnels engagés dans le bio

dans cette région emblématique. À noter que le Lavaux reste encore majoritairement cultivé selon les méthodes conventionnelles.

Remonter les ceps, enjeu capital

«Si je devais conseiller quelqu'un qui veut entamer une reconversion biologique, je lui dirais de bien s'y préparer», lance Denis Bovard. Il fait notamment référence à la gestion de l'enherbement du vignoble et aux défis qu'il soulève dans une topographie à forte pente comme celle du Lavaux. Selon le viticulteur, la conduite en mi-haute – jusqu'alors associée à l'usage de désherbants avant la reconversion du

- Le Lavaux reste cultivé principalement en conventionnel. Seuls onze vignerons constituent le réseau «Lavaux vin bio».

domaine – pose aujourd’hui problème: Les ceps sont trop bas, en particulier sous le rang, et la zone des grappes se retrouve rapidement en contact avec l’enherbement. «Cela crée un environnement humide favorable au développement des maladies fongiques. Par conséquent, cela nous oblige à faucher régulièrement, ce qui est coûteux puisqu’on ne peut presque pas le faire autrement qu’à la débroussailleuse», admet-il.

David Marchand, conseiller viticole au Département Suisse romande du FiBL, abonde en ce sens: «C'est une bonne chose de remonter le premier fil porteur car, en plus de limiter la transmission de maladies, il y a une meilleure ventilation dans la vigne, une diminution du risque de gel et une simplification de la manutention.»

Si on remonte les ceps de 80 à 90 cm du sol, cela diminue la surface foliaire nécessaire à la maturation des raisins – à moins de remonter les fils du haut. Selon le conseiller du FiBL, ce n'est pas un problème: «Avec le réchauffement climatique, la maturation est de plus en plus précoce et chaude, il est intéressant de diminuer un peu le rapport feuille/fruit pour retarder cette étape qui se fera alors dans des conditions plus fraîches qui sont meilleures pour la préservation des arômes.»

Objectif vieux millésimes

La cave du Domaine Antoine Bovard, fondée par le père de Denis, est connue pour ses vieux millésimes de Chasselas. Denis entend bien prolonger cette tradition,

mais à sa manière: «J’ambitionne de créer un Chasselas nature capable de traverser les époques», lance-t-il avec conviction. À la cave, l’élevage sur lies fait partie des évidences pour tenir dans le temps. Pour les vins natures, il a déjà deux millésimes à son actif et se réjouit de la récolte 2025 pour en faire davantage. «Pour moi, un vin nature en vieux millésime serait un des aboutissements de notre conversion biologique et de la démarche que mon père et moi avons en commun», poursuit-il. De plus, dans un contexte de recul de la consommation nationale, l’élaboration de vins qui se conservent bien apparaît comme une approche pertinente (encadré).

Cette recherche de vins capables de vieillir s’inscrit dans une réflexion plus large que Denis Bovard mène aussi à la vigne, où il avance par étapes en étant guidé par ses convictions autant que par le contexte agricole et économique. La reconversion au bio n'est qu'un échelon dans la démarche du Domaine Bovard. «Ma motivation première, c'est la santé du sol. Ensuite, je souhaite être le plus indépendant possible des produits phytosanitaires, dont l'efficacité semble s'amenuiser toujours plus vite», confie-t-il. À la cave, il travaille en suivant le calendrier lunaire pour les manipulations de vinification. «Plus que les labels ou les règlements, ce sont mes valeurs et une bonne dose d'intuition qui guident mes choix.»

www.domaine-antoine-bovard.ch
www.lavauxvinbio.ch



Denis Bovard tient fièrement son diplôme de meilleur vin suisse bio 2025.
 Le Domaine Antoine Bovard est connu pour ses vieux millésimes.



BioVino 2025

Lancé en 2018 par Bio Vaud, le Concours et le Salon BioVino sont ouverts exclusivement à tous les vins certifiés Bio Fédéral, Bourgeon, Demeter et ASVN (Association Suisse Vin Nature). BioVino a pour but de valoriser et promouvoir les vins bio et natures produits en Suisse et au Liechtenstein et de récompenser les productrices et producteurs en mettant le mieux possible en valeur les vins de cultures bio. La 7^{ème} édition du Concours a eu lieu en mai 2025 à Moudon VD et la remise des prix fin juin à Zurich, avec un total de 326 vins pour 89 viticultrices et viticulteurs suisses. Tous les résultats se trouvent en ligne. Avec plus de 40 stands, le Salon BioVino se déroulera les 29 et 30 novembre 2025 à Lausanne.
www.biovino.ch

Les vins suisses en difficulté

La promotion des vins (bio) locaux à travers des concours et des salons tels que BioVino est plus importante que jamais pour le secteur. En effet, selon l’Office fédéral de l’agriculture, la consommation de vin suisse a chuté de 16 pourcent en 2024 par rapport à l’année précédente. Les viticultrices et viticulteurs investissent également dans des cuves pour stocker le vin qu’ils n’ont pas pu vendre. Et certains négociants en vins refusent d’acheter la récolte de 2025. Néanmoins, «Dans ce marché morose, seuls les vins rouges suisses bio et les vins mousseux suisses bio ont tiré leur épingle du jeu avec une petite hausse des ventes», déclare Pascal Olivier, responsable de l’Antenne romande de Bio Suisse. Actuellement, les vins étrangers représentent deux tiers de la consommation. L’enjeu consiste entre autres à promouvoir les ventes de cépages traditionnels suisses (Chasselas, Pinot, Gamay) en particulier en Suisse alémanique, là où se trouve la plus grande partie des consommateurs.

«85 pour cent des participants tirent profit des groupes ProBio»

Léa Sommer coordonne chez Bio Suisse les groupes d'échanges ProBio. Début 2025, un sondage a livré des résultats encourageants.

Interview: Emma Homère

Léa, peux-tu expliquer ce qu'est ProBio et quel est ton rôle dans ce projet?

Bio Suisse et le FiBL ont lancé ces formations en 2015 sous le nom de ProBétail pour répondre à la demande des éleveurs bio. Deux fondements se sont dessinés au fil du temps: D'un côté les journées de formation et de l'autre la création de groupes d'échanges autour de thématiques spécifiques. En 2020, on a rebaptisé le projet ProBio et étendu l'offre à tous les domaines de production. C'est à ce moment-là que j'ai été engagée. L'idée est d'encourager les productrices et producteurs à créer puis animer des groupes d'échanges qui répondent à leurs besoins.

Dans quelle stratégie s'inscrit ProBio au sein de Bio Suisse, et comment est-ce que ça fonctionne?

L'offre ProBio est pensée comme une sorte de récompense pour les cotisations et l'implication de nos productrices et producteurs bio. ProBio s'inscrit plus largement au sein de la stratégie Climat de Bio Suisse. Nous avons un budget d'environ 100 000 Francs par an qui est entièrement dédié aux activités de ProBio, notamment à la formation et à l'indemnisation des animatrices et animateurs des groupes d'échanges. Il y'en a aujourd'hui une soixantaine. Les groupes composés de 6 à 25 personnes s'organisent de façon autonome et se retrouvent entre trois et six fois par an dans la ferme d'un des membres. Ils ont également un budget à disposition pour faire venir des intervenants extérieurs. C'est aussi une occasion pour les producteurs d'avoir accès à Bio Suisse car nous entretenons de bons contacts. Je dirais que c'est réellement un des projets phares de Bio Suisse!

Tu as effectué un sondage en début d'année, peux-tu m'en dire plus?

Nous voulions évaluer la portée du projet après cinq ans car, même si j'avais entendu



«Les groupes ProBio ont une dimension sociale très forte.»

du beaucoup de retours positifs à l'oral, je voulais pouvoir affirmer avec plus d'assise la portée de ce projet et son importance dans le monde agricole. Il était important de savoir par exemple si toutes les thématiques étaient pertinentes et ce que les groupes apportent aux participantes et participants. Nous avons obtenu un taux de réponse correct qui nous a permis de tirer des conclusions très positives et informatives pour la suite du projet.

Lesquelles?

Tout d'abord, 40 pourcent des sondés affirment qu'ils et elles profitent des groupes et 45 pour cent qu'ils en profitent entièrement, ce qui justifie complètement l'utilité de ces groupes qui permettent aux participants d'avoir accès à d'autres producteurs et de rompre avec leurs propres certitudes, mais aussi de partager leurs expériences. Ils sont particulièrement utiles pour traiter des thèmes liés à la santé et à la qualité des sols ainsi qu'aux traitements

des engrains de ferme. L'élevage, la santé et le bien-être des animaux ainsi que les techniques culturales sont également des thématiques traitées efficacement. Mais ils ont aussi une dimension sociale très forte, car nous avons pu constater par exemple que les personnes qui sont confrontées à des changements importants dans leur ferme ou qui sont préoccupées par leur santé personnelle ou par leur charge de travail tirent le plus grand bénéfice de leur participation. Pour la suite, les résultats montrent qu'il faut qu'on arrive à apporter plus de soutien pour traiter notamment les thématiques liées au climat ou à la gestion de cycles fermés sur la ferme.

Que souhaites-tu pour la suite?

Déjà, que Bio Suisse continue à le porter à long terme et qu'on trouve de nouvelles sources de financement. Ensuite, qu'on arrive à former un peu plus de femmes pour l'animation des groupes et aussi qu'il y'en ait plus dans les groupes. Cela témoignerait d'une évolution plus égalitaire de notre société. Je souhaiterais aussi que davantage de groupes soient constitués en Suisse romande car il y en a moins de dix.

Contact et informations



Léa Sommer
Responsable de projet
lea.sommer@bio-suisse.ch
061 204 66 57



Graphiques clés du sondage
www.bioactualites.ch >
Chercher: Sondage



Prochaine formation ProBio
agenda.bioactualites.ch

Vulgarisation du FiBL

Viticulture

Zone viticole B pour la Suisse

Les vendanges ont déjà commencé. L'état sanitaire du raisin est cette année très bon dans la plupart des régions, et cela aussi bien sur le plan de la qualité que de la quantité. Voici pour l'ouverture de la saison d'encavage de cette année un avis sur une modification de l'Ordonnance sur les boissons du Département fédéral de l'intérieur (DFI) qui est entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2025. La plus grande modification concernant le vin résulte du fait que la Suisse est maintenant classée dans la zone viticole B définie par l'UE. Cette répartition règle entre



autres la fourchette pour l'augmentation de la teneur naturelle en alcool. La Suisse la fixe à un maximum de 2,5 % vol. Les dispositions cantonales restent néanmoins valables pour le millésime 2025. Pour les vignerons Bourgeon et Demeter, ce millésime reste soumis à la chaptalisation maximale de 1,25 % vol. *Linnéa Hauenstein, FiBL*

Informations supplémentaires sur les directives pour la viticulture bio

La fiche technique du FiBL «Exigences en matière de viti-viniculture biologique» résume les réglementations suisses et est actualisée chaque année.



Vers la fiche technique
shop.fibl.org > 1509



David Marchand
Conseils Viniculture
david.marchand@fibl.org
+41 62 865 04 49

Production animale

Le pâturage renforce l'immunité des veaux



Selon le Cahier des charges de Bio Suisse, les veaux jusqu'à l'âge de 160 jours doivent avoir un parcours mais pas forcément un pâturage – bien que ce dernier ait des influences positives sur le système immunitaire et la santé. Dans un projet de recherche du FiBL, 72 veaux mâles des génotypes de la Brune, de la Swiss Fleckvieh (SF) et du croisement Limousin x Brune ont été étudiés sur quatre sites différents jusqu'à l'âge de six mois.

Un groupe avait un parcours à la ferme, et les autres pâtriaient chaque jour à 400, 1000 ou 2000 mètres d'altitude. Par rapport à ceux du parcours, les veaux des pâturages avaient au 180^{ème} jour nettement plus d'immunoglobuline (α- et γ-globuline) dans le sang. L'altitude a été un facteur positif supplémentaire. Les veaux qui pâtriaient en haute zone alpine avaient en outre plus de globules rouges et d'hémoglobine dans le sang. Parmi les génotypes, les veaux SF ont eu des résultats un peu meilleurs que les autres. Il vaut donc la peine de mettre les veaux au pâturage ou même à l'alpage car cela renforce leur système immunitaire. *Florian Leiber, FiBL*



Pamela Staehli
Conseils Santé et bien-être des animaux
pamela.staehli@fibl.org
+41 62 865 63 61

Grandes cultures

Nouvelle évaluation des variétés de blé



Les variétés de blé panifiable ont été réévaluées. La liste a maintenant plus de zones rouges, mais cela ne signifie pas que les variétés soient devenues plus mauvaises. La révision permet une estimation plus réaliste et plus transparente car le spectre des performances s'étale de --- à +++. Le choix de variétés adaptées aux sites est décisif pour le blé – surtout du point de vue de la disponibilité de l'azote. Des variétés de qualité supérieure comme Prim ou Bodeli se contentent de sites avec

peu d'éléments nutritifs disponibles. Elles forment moins de grains mais investissent davantage dans chacun d'entre eux. Elles peuvent donc aussi former des bons poids à l'hectolitre avec une haute teneur en protéines même avec une fumure modérée. Les sols bien pourvus permettent de choisir des variétés à plus haut rendement comme Wital ou Montalbano. Elles forment davantage de grains mais les remplissent moins bien. Elles fournissent donc un plus haut rendement mais une moins bonne qualité. *Mathias Christen, FiBL*



Vers la liste des variétés de céréales bio
www.bioactualites.ch/listes-varietales > Céréales



Marina Wendling
Conseils Grandes cultures
marina.wendling@fibl.org
+41 62 865 17 28



Restauration collective durable en Suisse

De plus en plus de cantons exigent que leurs cantines scolaires, restaurants d'hôpitaux et réfectoires du personnel misent sur des aliments issus de l'agriculture locale et bio. Agridea a publié un aperçu complet à ce sujet sur Internet. En voici un petit extrait.

Texte: Gregory Métrailler, Agridea; rédaction: René Schulte

Plusieurs cantons suisses ont pris des mesures pour promouvoir la restauration collective durable. Ces initiatives trouvent généralement leur origine dans les lois cantonales sur l'agriculture et le climat, mais aussi dans les stratégies et principes du développement durable. La Suisse latine est l'un des moteurs de cette évolution. Ainsi, le Valais a lancé dès 2016 la démarche «Cuisinons notre région» en faveur d'une alimentation équilibrée qui privilégie les produits régionaux et de saison. Cette approche a ensuite été reprise par Fribourg en 2021, puis par les autres cantons latins, aboutissant début 2025 à la signature d'une déclaration d'intention sur la démarche «Cuisinons notre région» par Fribourg, Genève, le Jura, Neuchâtel, le Tessin, Vaud et le Valais.

Mesures au sein des villes

Plusieurs villes s'engagent également activement en faveur d'une restauration collective durable. Dans ce contexte, l'Université de Berne et la HAFL ont publié un «Livre blanc sur les politiques alimentaires urbaines» qui présente des stratégies, des champs d'action et des exemples de bonnes pratiques à Bâle, Berne, Biel, Fribourg, Genève, Lausanne, Saint-Gall, Winterthour et Zurich. En outre, la «Charte des villes et communes suisses pour une alimentation durable» a été lancée le 4 mars 2025.

 Aperçu complet de la restauration collective
themes.agripedia.ch



Canton d'Argovie: Il n'existe pas de programme général sur l'alimentation durable ou la restauration collective mais diverses actions isolées. Il y a notamment «Aargau isch fein», qui est un label de qualité pour la restauration individuelle et collective qui se concentre sur les produits régionaux et l'achat direct à des fermes. Le Centre agricole de Liebegg offre également différents soutiens. Le Service de la durabilité de l'Office du paysage et des eaux est en charge de l'élaboration d'une «feuille de route 2040» qui touche à la restauration collective.



Canton de Bâle-Campagne: Mise en œuvre de diverses activités dans le domaine de la restauration collective par le Centre Ebenrain pour l'agriculture, la nature et l'alimentation. Entre autres: introduction et mise en œuvre du label «Ama Terra» (Fourchette verte) en collaboration avec le Service cantonal de la santé publique et Promotion Santé Suisse; transmission de connaissances sur l'alimentation régionale et respectueuse des ressources; programme stratégique «ErnährungPlus» pour une alimentation respectueuse du climat.

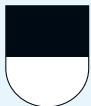


Canton de Bâle-Ville: Stratégie «Alimentation durable Bâle-Ville 2030» avec des mesures pour la restauration collective jusqu'en 2026. Entre autres: Élaborer des normes de durabilité pour les appels d'offres publics dans le secteur de l'alimentation et de la restauration; promouvoir le label «Ama terra» (Fourchette verte) dans les écoles primaires et les crèches; recommandations pour une restauration durable lors d'événements cantonaux; coopération dans le cadre de la «Charte pour une alimentation durable des villes et communes suisses».



Canton de Berne: Avec la «Berner Bio-Offensive», le canton a encouragé à partir de 2016 la reconversion des exploitations agricoles à l'agriculture biologique et, à partir de 2021 jusqu'à fin 2025, la vente et la création de valeur ajoutée des produits bio régionaux. Cela comprenait l'accompagnement et le conseil des entreprises de restauration collective. En mai 2025, le Conseil exécutif bernois a décidé de ne pas relancer la «Berner Bio-Offensive» au profit du «Programme d'impulsion bernois pour l'alimentation, le climat et l'environnement». À suivre.

Restauration



Canton de Fribourg: La démarche volontaire «Cuisinons notre région» inspirée du Valais s'appuie sur la «Charte de la restauration collective fribourgeoise» adoptée en 2021 par le Conseil d'Etat, charte qui définit 18 critères pour une alimentation durable, équilibrée et privilégiant les produits locaux. Entre autres: 25% des produits animaux et végétaux sont IP ou biologiques; privilégier les produits régionaux; bonnes pratiques en cuisine (moins de préparations industrielles); alimentation variée et équilibrée; éviter le gaspillage alimentaire.



Canton de Genève: Démarque volontaire avec certification «Genève Région - Terre Avenir» (GRTA) pour la restauration collective publique et privée. Un cahier des charges définit les mesures et objectifs pour l'obtention du label. Entre autres: Traçabilité obligatoire; au moins trois produits certifiés GRTA proposés dans les offres journalières de catégories différentes (fruits et légumes, féculents, protéines animales et/ou végétales, produits laitiers); tri et recyclage des déchets; contrôles de conformité au cahier des charges possibles à tout moment.



Canton du Jura: Projet pilote depuis 2023 pour harmoniser la gestion des restaurants scolaires au niveau de la formation postobligatoire. Il s'inspire de la motion Monin visant à promouvoir les produits locaux et biologiques dans la restauration collective et sert à la création d'une charte sur le modèle fribourgeois (mise en œuvre en 2025). Entre autres: Menus composés d'au moins 50% de produits régionaux et 25% de produits biologiques au prix pour étudiants de 9 francs. Extension potentielle à l'ensemble de la restauration collective.



Canton de Lucerne: Pas de base légale spécifique pour la restauration collective, mais des instruments stratégiques tels que le plan d'action cantonal pour l'agriculture bio. Mesures en cours d'élaboration pour les cantines du canton (l'administration, les écoles et les prisons). Entre autres: Des objectifs de parts de produits bio/ régionaux et certifiés durables; des objectifs de repas de qualité et équilibrés; sensibilisation de la clientèle; label «Bio Cuisine» pour les restaurants qui proposent une proportion importante d'aliments biologiques.



Canton de Neuchâtel: Depuis 2025, démarche volontaire basée sur la signature d'une charte pour la restauration collective (validation en 2025). Entre autres: Proposer une alimentation équilibrée et adaptée à l'âge grâce à la formation, l'accompagnement et le suivi; augmenter la part des produits régionaux et des plats élaborés à partir de produits frais; privilégier la viande issue d'élevages particulièrement respectueux des animaux; mentionner la provenance, le mode de production et la saisonnalité; réduire le gaspillage alimentaire.



Canton du Tessin: Projet «Mensa» dirigé par le Centre de Compétence Agroalimentaire du Tessin (CCAT). Il prône l'utilisation de produits locaux dans la restauration collective (par exemple les cantines scolaires, hospitalières, privées et les maisons de retraite) et donc la production locale tout en respectant la saisonnalité et l'environnement. Entre autres: Analyses des achats et recommandations d'améliorations par le CCAT; coopération avec Fourchette verte; signature d'une charte non obligatoire et uniquement incitative.



Canton de Vaud: Depuis 2025, charte pour la restauration collective basée sur la démarche intercantionale «Cuisinons notre région». Obligatoire pour les institutions cantonales, facultative pour les institutions subventionnées par l'Etat et pour les communes. Entre autres: 60% de produits régionaux; 100% de viande vaudoise ou suisse, dont 80% issue d'élevages particulièrement respectueux des animaux; 80% de fruits et légumes cultivés sans chauffer les serres; 15% de bio; 50% d'offre végétarienne; réduction du gaspillage alimentaire.



Canton du Valais: En 2016, lancement de la démarche «Cuisinons notre région» pour davantage de produits régionaux dans la restauration collective. Obligatoire depuis 2020 pour les institutions cantonales, subventionnées par l'Etat (au moins 50% du budget) ou de droit public. Entre autres: Visites de Fourchette verte; analyse de la provenance, saisonnalité, production et transformation des aliments; distinctions toques d'or, d'argent ou de bronze reçues en fonction des progrès; visites de producteurs pour stimuler l'échange avec les cuisiniers.



Canton de Zurich: Ligne directrice «Alimentation Durable» avec des mesures obligatoires et recommandées pour un approvisionnement alimentaire plus écologique des établissements de restauration cantonaux et des entreprises de catering mandatées par le canton. Par exemple: Réduction du gaspillage alimentaire; réduction des émissions de gaz à effet de serre de 40% par menu d'ici 2030 (davantage de menus végétariens, produits plus durables, etc.); protection des espèces et de la biodiversité; achats saisonniers.

Marchés et prix

Écoulement accru pour les produits laitiers bio

Le marché national du lait bio reste stable et équilibré. L'augmentation de la demande pour les produits laitiers bio est réjouissante, et elle se reflète aussi dans les statistiques des ventes: Pendant le premier semestre, l'écoulement a augmenté de manière sensible au niveau national. Une nette augmentation des ventes est signalée en particulier pour le yogourt et le séré bio.



Les consommateurs achètent nettement plus de yogurts bio.

Les stocks de beurre bio continuent de se maintenir à un bon niveau même s'ils affichent actuellement une légère régression. Cela laisse prévoir une demande stable ou en légère augmentation – l'écoulement du beurre bio a augmenté de 4%.

Les prix aux producteurs continuent d'être considérés comme stables et conformes au marché. Ils offrent aux fermes laitières bio une base fiable pour leur planification économique.

Jasmin Huser, Bio Suisse

Nouveaux prix pour les fourrages grossiers bio

Le marché des fourrages grossiers est actuellement stable et équilibré, ce qui fait que les prix de référence pour le foin, le regain, l'ensilage d'herbe et la paille restent inchangés. Il y a eu pour l'ensilage de maïs des minimes changements dans les teneurs en matière sèche (teneurs en MS) à partir de 30%. Les prix sont des valeurs indicatives qui dépendent de la qualité; pour cette année, les estimations prévoient de bonnes qualités et quantités.

La demande pour les fourrages grossiers bio est stable ou en légère augmentation, surtout dans le cas des fermes laitières qui ont de grands besoins de fourrages grossiers. Le marché demande des mélanges avec de hautes proportions de trèfle ou de luzerne (> 17% de protéine brute). Les stocks actuels devraient en principe permettre de couvrir les besoins pour l'hiver.

La plupart des fermes Bourgeon produisent suffisamment de fourrages grossiers sur leurs propres surfaces. S'il faut malgré tout en acheter, il faudrait le faire assez tôt. La plateforme Biomondo.ch propose une possibilité d'en commercialiser. Au vu des événements météorologiques extrêmes, il est recommandé de stocker les surplus des bonnes années et d'adapter à long terme les effectifs animaux à l'offre de fourrages.

Critères de qualité valables pour l'achat et la vente des fourrages grossiers:

Le fourrage doit être exempt de mauvaises herbes, de plantes toxiques, de rumex, de souillures (terre, pierres, autres corps étrangers), de moisissures et de poussières. Il ne doit pas présenter des déteriorations ou diminutions de qualité dues au stockage. Les décomptes se font d'après la MS, la teneur en protéines (LIP) et l'énergie utilisable (NEV/NEL). Le FiBL propose des analyses correspondantes (50.– Fr. y.c. conseils). Les teneurs en MS doivent être déterminées selon les prix de référence d'Agriidea pour les fourrages grossiers. La production de cette année (de mai à mai) est considérée comme qualité Top. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Prix en francs par décitonnes, départ ferme / usine

Foin / regain séchage en grange*	39.00–43.00	
Foin / regain séchage au sol*	31.00–35.00	
Foin / regain > 50 % de luzerne séchage en grange	50.00–53.00	
Paille*	19.00–23.00	
Paille en andains	8.00–10.00	
Granulés de paille	32.00	
Foin écologique séché au sol*	28.00–30.00	
30 % MS	11.20	
35 % MS	13.10	
Balles de silo d'herbe	40 % MS	14.90
45 % MS	16.80	
50 % MS	18.60	
30 % MS	16.10	
Balles de silo de maïs	34 % MS	18.20
38% MS	20.40	
Granulés de maïs plante entière	70.50	
Luzerne / herbe, séchage artificiel, min. 15% PB, grandes balles	66.00	
Luzerne / herbe, séchage artificiel, min. 15% PB, granulés	66.00	

* Grandes ou petites balles

www.bioactualites.ch/marche/produits > Fourrages grossiers biomondo.ch
trockenfutter.ch/verband/mitglieder (DE)
raufutterverband.ch/fr/mitglieder

Bio Suisse

Modèle tarifaire dès 2026: Plus clair et plus simple



L'établissement des décomptes donnera moins de travail à l'avenir.

Bio Suisse modernisera son modèle tarifaire pour les preneurs de licences et les utilisateurs de la marque à partir du premier janvier 2026. Les contrats actuels demeurent, mais les décomptes et les procédures seront plus simples, plus transparents et plus numérisés. Après vérification approfondie, le modèle de valeur ajoutée avec charge préalable (comme pour la TVA) reste le système le plus juste. Il assure un décompte compréhensible, transparent et équitable pour tous les partenaires commerciaux de la filière de création de valeur. Tous sont traités à égalité. Le nouveau modèle est en plus ouvert et durable – pour que Bio Suisse reste forte avec ses producteurs, preneurs de licences et utilisateurs de la marque.

La taxe reste à 0,9 pour cent

- La taxe de licence reste à 0,9 pour cent avec déduction de la charge préalable: Les calculs ne changent pas et il n'y a pas de frais en plus.

Ce qui change concrètement

- Forfaits plus élevés – plus de simplicité pour les petits preneurs de licences: La limite de chiffre d'affaires pour les décomptes forfaitaires est augmentée à 200 000 francs. Les petits preneurs de licences bénéficient ainsi de décomptes nettement plus simples et plus clairs.
- Séparation des preneurs de licences et utilisateurs de la marque: Il y a des définitions et des modèles clairs pour le commerce et la transformation.

- Automatisation des décomptes: L'annonce des chiffres d'affaires pour 2026 doit déjà être numérique pour que les décomptes soient aussi simples et efficaces que possible.
- La croissance doit être récompensée: Ceux qui croissent avec le Bourgeon profitent d'incitations attractives.

Calendrier et soutien

- Le nouveau modèle entre en vigueur le premier janvier 2026 et concerne donc les chiffres d'affaires réalisés à partir de cette date.
- Soutien pendant la transition: Bio Suisse est en contact avec beaucoup de preneurs de licences et utilisateurs de la marque et sait que les changements peuvent soulever des questions. Le secrétariat informe à temps et directement toutes les entreprises concernées. Il conseille et soutient tous les acteurs afin que la transition réussisse sans accrocs.

Dieter Peltzer, Bio Suisse

Infos sur le nouveau modèle tarifaire

Dieter Peltzer, Assurance et développement de la qualité, Bio Suisse
dieter.peltzer@bio-suisse.ch
+41 61 204 66 19

Nouveau blog sur Biomondo



On trouve des thèmes alléchants sur le blog de Biomondo.

Doit-on manger les pommes de terre avec ou sans pelure? À quoi dois-je faire attention avec l'épeautre? Est-ce que la viande de cabri a bon goût? – Les réponses à ce genre de questions peuvent être lues sur le blog qui est ouvert depuis début août sur la place de marché en

ligne Biomondo. Il doit rendre le monde bio encore plus proche des consommatrices et des consommateurs et transmettre des connaissances culinaires bio. Il y aura désormais chaque mois sur Biomondo des articles sur des magasins fermiers, des produits, des catégories, des filtres et d'autres thèmes de la vente directe. Certains seront exclusifs et d'autres seront aussi postés sur le blog du site internet de Bio Suisse. Au fait: Le blog de Bio Suisse a été visuellement rafraîchi et technique complètement revisité pour qu'il soit à l'avenir encore plus visible sur Internet. Michèle Hürner, Bio Suisse

 **Blog de Biomondo**
www.biomondo.ch

 **Blog de Bio Suisse**
www.bio-suisse.ch

Fin d'apprentissage: Félicitations!



Jana Krämer peut maintenant se présenter comme Employée de commerce CFC.

L'équipe de Bio Suisse félicite très chaleureusement Jana Krämer pour la réussite de sa formation de trois ans comme employée de commerce avec certificat fédéral de capacité (CFC). Bien joué, Jana! Pendant sa période au secrétariat de Bâle, Jana a pu amasser de précieuses expériences entre autres dans l'administration des membres, la comptabilité, l'accueil et le marketing. Nous trouvons super qu'elle se soit décidée à rester à Bio Suisse pendant qu'elle suit une formation supplémentaire. Nous nous réjouissons de cette future collaboration. Carla Kägi, Bio Suisse

Une agriculture biologique sous contrat

Le domaine Wassergut Canitz est situé dans la sensible zone de captage de l'eau potable de la ville de Leipzig.

Le FiBL Allemagne y a organisé en juin 2025 les Öko-Feldtage.

Texte: Jeremias Lütold



Des grandes parcelles de démonstration ont été installées sur le domaine Wassergut Canitz à l'occasion des Öko-Feldtage.

Prairies protégées, pâturages boisés, grandes cultures et cultures dérobées fleuries – le trajet vers le Wassergut Canitz, près de Leipzig (D), assure le dépaysement. Ce n'est pas un hasard, derrière la diversité se cache une organisation cohérente pour protéger l'eau tout en produisant de bons rendements.

Le Wassergut Canitz fait partie des services des eaux de Leipzig. L'eau souterraine des zones de protection de l'eau potable y est protégée préventivement par l'agriculture biologique. Des faibles surplus d'éléments nutritifs et donc des diminutions des immissions de nitrate sont de ce fait au menu depuis la création de l'exploitation en 1994 (reconversion à l'agriculture biologique en 1992). Au cours des 30 dernières années, la teneur en nitrate de l'eau brute a pu être abaissée de

40 à 15 milligrammes par litre (moyenne annuelle dans l'eau brute mélangée qui est puisée). Le Wassergut Canitz gère plus de 718 hectares de grandes cultures, 165 hectares d'herbages et 130 hectares de forêt. Quelque 190 bovins Charolais sont élevés à une faible densité d'élevage de 0,2 unités de gros bétail (UGB) par hectare de surface agricole utile.

Une scène pour l'agriculture bio
 Plus de 30 ans d'expérience bio ainsi que la claire volonté de protéger et renouveler la nappe phréatique ont été décisifs pour que le Wassergut Canitz soit choisi par le FiBL Allemagne comme lieu pour organiser en juin 2025 les Öko-Feldtage (ndt: Journées Agricoles Bio) centrées sur la gestion de l'eau et l'agriculture durable (voir encadré). Plus de 9000 visiteurs ont parti-

cipé à la seule foire spécialisée de l'agriculture biologique en Allemagne.

«Au début nous étions sceptiques au sujet d'accueillir autant de gens et de machines dans notre sensible zone de protection des eaux», dit Bernhard Wagner, le chef d'exploitation du Wassergut Canitz. Les Öko-Feldtage ont offert la chance de montrer que la protection préventive de l'eau peut fonctionner grâce à l'alliance de la gestion de l'eau et de l'agriculture. «Nous voulions par exemple montrer que des contraires présumés comme la production animale et la protection de l'eau peuvent quand même faire bon ménage. Des parties du domaine comme le pâturage boisé ou la stabulation de compostage fonctionnent comme un grand puzzle entre économie et écologie», explique Bernhard Wagner.

Concepts pour la gestion durable de l'eau

L'entreprise va dans plusieurs domaines plus loin que les exigences de l'ordonnance bio de l'UE et celles de la Fédération Bioland. Par exemple, elle renonce à traiter les pommes de terre avec du cuivre et fixe à 30 kilos par hectare le maximum admissible pour les reliquats azotés. Si on considère l'ensemble du domaine, les bilans azotés pluriannuels se montent à 15 kilos par hectare (bilan effectué avec le programme REPRO) – avec des rendements qui correspondent à la moyenne des fermes bio comparables.

L'entreprise mise sur des rotations culturales avec luzerne, céréales et sarclées, mais certaines cultures comme les pommes de terre sont limitées, car elles laissent en agriculture biologique des reliquats azotés plus élevés que d'autres cultures. Le Wassergut Canitz adapte en outre le travail du sol selon les cultures pour obtenir une gestion de la minérali-

Les Öko-Feldtage sont le point de rencontre de l'agriculture biologique

sation adaptée aux conditions locales. Ce faisant ils choisissent les bons moments pour les interventions afin d'éviter les lessivages et rendre l'azote le plus utilisable possible pour la culture suivante.

Les efforts de l'entreprise pour la protection de l'eau et l'écologie touchent cependant quotidiennement à des limites: «Nous ne pouvons pas augmenter encore plus les cultures sarclées, parce que cela ferait monter nos bilans azotés», dit Bernhard Wagner. C'est pour ça que l'entreprise essaie sans cesse de nouvelles cultures. Elle veut augmenter son efficience au moyen de la robotique. Les Öko-Feldtage ont dans ce domaine donné de bonnes incitations et impulsions. C'est encore une musique d'avenir, mais Bernhard Wagner et son équipe savent ce qu'ils veulent entreprendre prochainement: «Nous sommes en train de développer notre propre marque pour la commercialisation de nos produits, car ils réunissent agriculture biologique et protection préventive de l'eau.»

Les Öko-Feldtage sont un point de rencontre de deux jours pour tous les agricultrices et agriculteurs bio et ceux qui sont en reconversion en Allemagne et au-delà. Cette présentation bisannuelle



Plus de 9000 visiteurs intéressés sont venus à Sachsen en juin 2025.

d'innovations montre à quoi en est l'agriculture biologique et vers quoi elle se développe. Avec ses concepts et systèmes agricoles novateurs ainsi qu'une production animale moderne, le système bio et toute sa diversité est au centre de ces journées. La production animale y trouve sa place en tant qu'élément important de l'économie circulaire. Les prochaines Öko-Feldtage se dérouleront les 16 et 17 juin 2027 sur le domaine Bauckhof à Amelinghausen en Basse-Saxe.

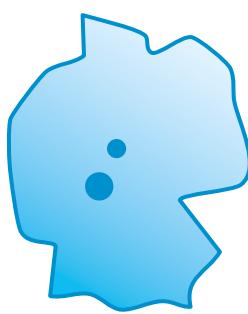


«Les Öko-Feldtage convainquent avec des innovations»

Interview de Carsten Veller, le porte-parole des Öko-Feldtage
www.bioactualites.ch >

Chercher: Interview sur les Journées Agricoles Bio

Le FiBL Allemagne – Partie d'un groupe d'instituts de recherches



Le FiBL Allemagne a été fondé comme association en 2001 à Berlin. Aujourd'hui il y a en plus du FiBL e.V. consacré à la recherche aussi la société FiBL Projekte GmbH, qui est active sur le plan entrepreneurial. Il y a actuellement 75 collaborateurs qui travaillent sur les sites de Frankfurt et de Witzenhausen. Le réseau international des instituts du FiBL comprend des sites en Suisse, en Allemagne, en Autriche et en France ainsi que l'Institut hongrois de recherche en agriculture biologique (ÖMKi). Au niveau européen, ces instituts sont représentés ensemble à Bruxelles par le FiBL Europe. À partir de ce numéro, chaque magazine mensuel du Bioactualités contiendra jusqu'à fin 2025

des articles sur d'importants projets et axes de recherches de chacun de ces instituts ainsi que des interviews avec leurs directeurs et autres experts.



«Nos points forts se trouvent dans les prestations scientifiques»

Interview de Vera Bruder et de Rebecca Franz-Wippermann, Direction du FiBL Allemagne
www.fibl.org

«Un niveau d'expertise du pied de vigne jusqu'au verre de vin»

Le secteur viticole du FiBL se réorganise. David Marchand coordonne ainsi, pour l'année à venir, le tout nouveau groupe interdépartemental «Viticulture et Œnologie».

Interview et textes: Claire Berbain, FiBL

En quoi la création d'un groupe interdépartemental va permettre de renforcer les activités du secteur viticole du FiBL?
Jusqu'à présent, il existait une équipe viticole à Frick et une autre à Lausanne, réparties sur trois départements, ce qui ne favorisait ni les synergies ni les échanges. Désormais, avec le groupe interdépartemental «Viticulture & œnologie», nous formons une unité suprarégionale avec trois domaines thématiques. Le domaine «On-Farm», que je dirige, est consacré à la recherche pratique; Michael Riemann dirige le domaine «On-Station» pour les travaux de laboratoire à Frick et à Morges; Andreas Tuchschmid est responsable de la production de vin au domaine viticole du FiBL à Frick. La coordination générale est assurée chaque année par une autre personne. Outre promouvoir notre identité au sein de l'institut, cela va nous permettre de mieux collaborer entre nous, spécialistes de la viticulture et de l'œnologie, ainsi qu'entre les régions et les domaines de compétences. Cette réorganisation favorise ainsi la complémentarité entre terrain et laboratoire. On gagne en professionnalisme, en aura et en influence.

Quelles sont vos ambitions en matière scientifique?

Exister en tant que groupe interdépartemental va nous aider à travailler de manière mieux concertée, à nationaliser nos réflexions et à poser des projets communs, ambitieux et multi-compétences qui mêlent terrain et laboratoire. Pour rappel, la Suisse, avec ses multiples climats et terroirs, est un véritable laboratoire à ciel ouvert pour la viticulture mondiale. Le FiBL a dès lors les moyens de devenir un acteur incontournable de la recherche viticole au niveau international. Nous souhaitons également renforcer considérablement nos activités œnologiques. À cette fin, nous envisageons de

Nouveaux horizons

Outre ces modifications structurelles, le groupe connaît également des changements à l'échelle humaine, avec le départ à la retraite de Dominique Lérite et le départ de Béatrice Steinemann vers de nouvelles fonctions.

Contact



David Marchand
Conseiller viticole
david.marchand@fibl.org
+41 62 865 04 49

mettre en place une micro-installation de vinification et espérons ainsi remporter des projets d'importance nationale et européenne. Dans le cadre d'un projet étudiant par exemple l'adaptabilité des porte-greffes (voir l'encadré VineRoot4Clim), l'aspect qualité du vin est primordial et nous devons avoir un degré d'expertise sur toute la filière, soit depuis le pied de vigne jusqu'au verre de vin.

Vers quoi sont orientés vos projets de recherche?

Nos travaux sont en premier lieu orientés vers l'adaptation au changement climatique. Notre priorité, c'est d'aider à sécuriser les récoltes et leur qualité via de multiples facteurs, dont la gestion des sols, les couverts végétaux et l'optimisation de la protection. Le secteur de la viticulture biologique est en croissance et, pour l'accompagner au mieux, il faut générer un maximum de références techniques qui s'adressent à tous. Notre philosophie: Faire avancer toute la filière viticole vers un système plus résilient et économiquement viable.

Dans quelle mesure la crise du vin impacte-t-elle vos activités?

Le monde de la recherche viticole est très concurrentiel, et force est de constater que tous les partenaires sont soumis à des baisses de moyens. Dans cette conjoncture, la recherche risque d'être encore moins bien financée, donc il nous faut plus que jamais être proactifs et convaincants. On a besoin d'une recherche orientée vers les besoins du terrain! Ainsi, le travail sur les coûts de production – thématique centrale en bio puisqu'ils sont 20 à 30 pour cent plus élevés qu'en conventionnel dans les vignes mécanisées et jusqu'à deux fois plus élevés dans les vignes en terrasses – prend de l'ampleur.



Variétés résistantes: Enjeu international

GrapeBreed4IPM

Les fongicides sont reconnus pour être responsables de la perte de biodiversité et de l'effondrement des écosystèmes.

Le projet GrapeBreed4IPM, financé par l'Union Européenne, vise à réduire cette dépendance en développant des cépages résistants aux maladies et adaptés aux conditions locales. «Participer à un tel projet est une occasion unique de faire entendre la voix et le point de vue de la Suisse et du FiBL», affirme Michael Riemann, responsable «On station» du nouveau groupe interdépartemental Viticulture et Cénoologie du FiBL. Parmi la vingtaine de partenaires impliquant sept pays européens, le FiBL est notamment chargé du volet PIWI. «Il s'agit d'améliorer la visibilité et l'acceptance des cépages résistants. Et pour cela, comprendre où se situent les blocages: Est-ce plutôt chez le pépiniériste? Chez le vigneron? Ou au magasin pour le consommateur final?», poursuit le biologiste.

Autre facette de ce projet coordonné par l'institut de recherche français INRAE qui court de 2024 à 2028: L'élaboration coordonnée par le FiBL d'un guide des bonnes pratiques. La réalisation de tests en conditions réelles et le développement de modèles de prévision spécifiques aux cépages résistants seront à terme des outils d'aide à la décision destinés aux professionnels de la vigne, toujours dans le but de diminuer les traitements.

«Notre implication dans ce projet international va donner lieu à des échanges avec de nombreux autres acteurs de la branche, scientifiques ou non», s'enthousiasme le chercheur. «C'est précieux afin de générer de nouvelles collaborations et, pourquoi pas, décrocher de nouveaux projets.»

L'ambitieux pari d'étudier les porte-greffes

VineRoot4Clim

Et si l'adaptation de la vigne au changement climatique passait par un choix de porte-greffes approprié? L'ambitieux projet VineRoot4Clim, initié en 2025, vise justement à étudier le comportement d'une vingtaine de porte-greffes différents – dont 14 dits «d'adaptation» – dans des contextes pédo-climatiques différents en Suisse. Trois dispositifs expérimentaux de 800 plants (20 porte-greffes x 40 céps) chacun ont été plantés ce printemps – en Valais, dans le Jura argovien, sur La Côte vaudoise – et un dernier le sera au printemps prochain dans les Grisons. «C'est la grande force du projet», affirme Michael Farny, en charge de cette ambitieuse étude. «La multiplicité des essais et des contextes pédo-climatiques va nous permettre de dégager des résultats probants et riches d'enseignements à plus large échelle.»

C'est le Pinot noir, cépage le plus planté en Suisse et particulièrement menacé par le réchauffement climatique, qui a été greffé pour l'ensemble de l'essai. «Nous allons étudier les réactions de ce cépage en termes phénologiques, physiologiques et qualitatifs des raisins en fonction du porte-greffe», poursuit le chercheur basé à Lausanne. Le but pour le futur est d'adapter le porte-greffe au lieu de changer nos cépages suisses au profit de cépages méridionaux. Autre aspect remarquable de l'étude qui s'étend en tout cas jusqu'en 2028, un cahier des charges de Bio Suisse extrêmement rigoureux et un haut niveau d'exigence scientifique: «Une étude d'une telle ampleur est tout à fait inédite en Europe, assure Michael Farny. Les résultats attendus sur le moyen à long terme vont pouvoir guider les viticulteurs. «En outre on bénéficie de partenaires de renom, dont le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) et Bordeaux Sciences Agro, avec qui on partage des données et de l'expérience», spécifie-t-il encore.

Quand la recherche colle aux besoins du terrain

BioViPro

Lancé en 2022, le projet BioViPro vise à optimiser la protection phytosanitaire en viticulture bio et à trouver des substituts au cuivre. «Une quarantaine de vignerons vaudois, valaisans, tessinois, argoviens et de la région des Trois-Lacs participent à cette étude», précise Michael Farny, du Département Suisse Romande du FiBL. «Confrontés à différents problèmes sanitaires, tous sont animés par le désir de trouver des solutions alternatives aux protocoles de traitements standards et de parvenir à pratiquer une viticulture sans intrants de synthèse avec le moins de cuivre possible.»

Les chercheurs du FiBL suivent donc, à chaque début de saison, une stratégie différenciée de traitements qui sont généralement à base d'extraits de plantes. «L'idée est de comparer ces modalités avec des témoins traités au soufre et au cuivre ainsi qu'avec des témoins non traités.»

Un tel projet demande un investissement humain conséquent de la part de l'équipe: «Nous effectuons pour chaque vigneron un suivi personnalisé en collaboration avec les conseillers viticoles cantonaux», poursuit Michael Farny. «Deux fois par année, nous effectuons deux notations afin d'évaluer la pression des maladies.» Les données récoltées sont valorisées via des conseils personnalisés, des fiches techniques et des visites annuelles effectuées en début de saison dans chaque canton. «En diffusant directement les résultats, nos travaux sont immédiatement valorisés et propagés, c'est très gratifiant.»

Si pour l'instant aucun produit miracle ne sort du lot pour se substituer au cuivre, la quête d'alternatives doit se poursuivre. «Il y a des stratégies qui se dégagent lorsque la pression est faible à modérée et qui permettent de se passer du cuivre ou d'en limiter fortement l'utilisation», glisse Michael Farny.



Le Rapport d'activités est là

Paru sous le titre «Transformation des systèmes alimentaires», le Rapport d'activités 2023/2024 du FiBL donne des aperçus du travail du FiBL pendant deux ans. Le rapport montre comment la recherche, le conseil et la pratique trouvent ensemble des réponses aux enjeux de notre époque, qu'il s'agisse du changement climatique ou de la sécurité alimentaire. L'accent est mis sur la transformation des systèmes alimentaires: Des protéines végétales aux filières de production régionales en passant par l'agroécologie dans les régions tropicales. Ce rapport montre clairement que l'agriculture durable peut apporter des solutions et protéger l'environnement tout en garantissant une alimentation saine pour tous. Le rapport est disponible en ligne, et la version imprimée peut être commandée en cas d'intérêt.

Franziska Hämmeler, FiBL

www.fibl.org > Chercher:
Rapport d'activité

Cours de base pour la vulgarisation bio

Pour les personnes qui s'intéressent à une activité de conseil en agriculture bio, un cours de base en ligne gratuit de douze sessions sur les bases de l'agriculture bio et l'activité de conseil dans ce contexte démarre en novembre 2025. Le cours est organisé dans le cadre du projet OrganicAdviceNetwork auquel le FiBL participe et qui a pour but de renforcer la vulgarisation bio en Europe. *tre*

www.organicadvicenetwork.space

Nouvelles vidéos



Un des nouveaux films est consacré au sarclage des betteraves sucrières.

Deux films (en allemand) ont été tournés dans le cadre d'un cours du FiBL dans lequel le boucher Bruno Lingg, de la boucherie Burgrain, explique pas à pas comment on peut fabriquer sans sel nitrité pour saumure des saucisses sèches et à cuire et de la viande séchée. Une autre nouvelle vidéo (DE sous-titrée FR) du FiBL sur le désherbage sur la ligne montre l'utilisation de deux sarcluses in-row guidées par caméras lors d'un test pratique dans les betteraves sucrières. *tre*

Vers les films
 www.bioactualites.ch/films
 (DE avec sous-titres FR)



100^{ème} épisode du podcast

Le podcast en langue allemande «FiBL Focus» est en fête. Le 100^{ème} épisode «Pionierarbeit in der Wüste: Biobau als Erfolgsstory» accueille Helmy Abouleish, directeur de Sekem Holding et membre de différentes organisations et instances internationales. Considéré comme un «pionnier bio» en Égypte, Sekem favorise depuis 1977 un développement durable dans les domaines de l'écologie, de l'économie, de la société et de la culture.

Quatre autres épisodes du podcast ont été enregistrés pendant l'été:

- Mehrfach ernten: Solaranlagen in der Landwirtschaft
- Kompost – Medizin für Pflanzen und Boden
- Wie weiter in der nachhaltigen Rindfleischproduktion?
- Klimakrise in der Nebenrolle – warum Fernsehen mehr zeigen muss. *tre*

Écouter les podcasts
www.fibl.org/podcast (DE)

Une enquête pour la viticulture durable



Des lacunes de connaissances doivent être comblées pour pouvoir développer des cépages robustes.

Le projet GrapeBreed4IPM poursuit le but de développer des cépages robustes qui sont adaptés de manière optimale aux conditions environnementales et climatiques locales. Le FiBL est partenaire du projet. Pour combler les lacunes de connaissances sur la viticulture durable, les cépages résistants aux maladies et les futures stratégies de production, une enquête au niveau européen est menée dans le cadre du projet. Adressée à des spécialistes du secteur viticole ainsi qu'à des consommatrices et des consommateurs, l'enquête dure 8 à 10 minutes. *tre*

Vers l'enquête
 www.fibl.org >
Chercher: Enquête viticulture

Un automne plein d'impulsions bio

L'agriculture bio est-elle prête pour l'avenir? Ce thème sera au centre du Bio-Gipfel et du Bio-Symposium de novembre. Des spécialistes de la recherche, de la pratique et des fédérations présenteront des approches et des solutions et inviteront à la discussion.

Texte: Katrin Erfurt

Le 5^{ème} Bio-Gipfel (Sommet Bio) se déroulera le 14 novembre à la BFH-HAFL à Zollikofen BE. Sous la devise «Bio: Wohin? Von der Vision zur Umsetzung», la question centrale sera comment le secteur bio peut réaliser efficacement et réaliste ment ses buts. Il ne s'agira pas seulement de chiffres

Mot d'ordre: Pratiquer un réseautage plein d'humour grâce à un speeddating d'un autre genre.

L'après-midi sera concret: Au cours de deux ateliers de 45 minutes, les participants développeront leurs propres visions d'avenir, discuteront de jeunes perspec-

et consommateurs qui sont favorables à la durabilité mais n'achètent pas encore régulièrement bio? Susanne Morach de la Fédération Fourchette verte suisse et Renato Isella du BBZN montreront quels obstacles s'opposent au développement du bio dans la restauration. Gerold Rahmann, du Thünen-Institut Allemagne, catégorisera scientifiquement l'agriculture biologique - depuis hier jusqu'à demain.

L'après-midi, un débat éclairera des stratégies pour plus de bio et reprendra des questions centrales de la matinée. Pour finir les participants développeront dans des ateliers des idées pratiques pour que le bio sorte de sa niche et entre dans le courant dominant en cherchant des solutions orientées vers l'avenir.

Les deux manifestations offriront des apports à des spécialistes de l'agriculture, de la transformation, du commerce et de la recherche et serviront de plateformes d'échanges. Elles seront aussi ouvertes aux consommateurs et aux fédérations.



Le speeddating du Bio-Gipfel offre une occasion d'approfondir des contacts.

et de stratégies, mais aussi de la compréhension des gens: L'économiste Gerhard Fehr montrera comment les routines, les normes sociales et les obstacles psychologiques marquent notre action quotidienne et comment des modifications de comportements peuvent mener vers la durabilité.

Adrian Müller du FiBL donnera un aperçu des principales évolutions sur le marché bio et montrera comment l'Institut voit le monde bio de demain. Le président de Bio Suisse Urs Brändli et la membre du comité Dora Fuhrer présenteront la nouvelle stratégie de Bio Suisse et expliqueront quelles mesures concrètes ont été définies et quels champs d'action s'ouvrent pour les fermes bio. Ces contributions seront complétées par des exemples de bonnes pratiques avant que le musicien et acteur bernois Michael Schoch clôture la matinée avec des idées inspirantes sur la manière dont les visions du futur motivent à agir.

tives dans l'agriculture bio, réfléchiront à leurs propres compétences, découvriront des concepts «Leaf to Root» pour valoriser entièrement les légumes ou exploreront de nouvelles voies pour plus de bio dans la restauration.

Des stratégies pour l'avenir bio
Deux semaines après le Bio-Gipfel, le Bio-Symposium - qui n'a lieu que tous les deux ans - suivra le 27 novembre dans le Forum de la Messe Luzern. 2025 est donc une année où tout se conjugue pour encrer encore mieux le bio dans le grand public et clarifier si le bio est aussi la réponse adéquate aux défis de l'agriculture. Cette question sera creusée entre autres par l'agronome Felix Löwenstein. Johanna Gollnhofer, de l'Université de St-Gall, apportera un autre point de vue avec le concept du «potentiel de 60%»: Comment peut-on convaincre les consommatrices

Informations supplémentaires

Bio-Gipfel

Thèmes: Habitudes de consommation, évolutions du marché bio, Stratégie de la Fédération, visions d'avenir
VE 14 novembre 2025, de 9h à 16h30, BFH-HAFL, Zollikofen BE.

Programme et inscriptions
(délai jusqu'au 13 novembre 2025)
www.bio-gipfel.ch (DE)

Bio-Symposium

Thème: «De la niche au mainstream: stratégies pour plus de bio»
JE 27 novembre 2025, 8h30-16h30, Forum Messe Luzern.

Programme et inscriptions
(délai jusqu'au 15 novembre 2025 /
rabais pour réservations rapides
jusqu'au 30 septembre 2025)
www.bio-symposium.ch

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@fbl.org

- ✉ Date
- 📍 Lieu
- 👤 Organisation, Responsable(s)
- 📝 Info/Inscription

Production et santé animale

Journée du Bétail Bio

Cette journée sera centrée sur les échanges et la formation de réseaux entre praticiens, vulgarisateurs et chercheurs. Des postes thématiques, des exposés et des présentations permettront de discuter de thèmes actuels de la production animale bio et de présenter des approches de solutions.

- 📅 29 octobre 2025
- 📍 FiBL et ferme du FiBL, Frick AG
- 👤 Bio Suisse, FiBL, Liebegg, Bio Aargau
- 📝 www.bioviehtag.org

Commercialisation

Récolte à la ferme, parrainage, location de terres etc.

La récolte à la ferme, le parrainage ou la location de terres restent encore peu répandus mais offrent un fort potentiel pour diversifier les revenus agricoles et renforcer le lien avec la clientèle. Inspirés de modèles bien établis en Allemagne et en Autriche, les jardins en auto-récolte et le parrainage sont deux formes innovantes de commercialisation directe.

- 📅 26 septembre 2025, 9h30-16h30
- 📍 La ferme des Mouilles, Wavre NE
- 👤 FiBL, Alice Dind
- 📝 agenda.bioactualites.ch

Grandes cultures

Journée des légumineuses bio

- Atelier pour les professionnels «Comment sélection variétale et transformation peuvent collaborer pour mieux exploiter le potentiel des légumineuses dans la production alimentaire?»
- Visite de l'entreprise New Roots
- Activités autour des légumineuses
- Apéro et réseautage

- 📅 22 octobre 2025, 13h30-17h30
- 📍 New Roots AG, Oberdiessbach BE
- 👤 FiBL, Ludivine Nicod, et GZPK, Christine Scheiner
- 📝 agenda.bioactualites.ch

Vulgarisation et conseil

Formation à l'animation de groupes d'échanges ProBio

Ce cours s'adresse aux agriculteurs et agricultrices bio qui sont intéressés à animer un groupe d'échanges ProBio. Le cours d'introduction de deux jours permet d'acquérir les bases de l'animation, de se sentir à l'aise dans son rôle et de s'exercer à l'aide d'exemples pratiques.

- 📅 13 et 14 novembre 2025, de 10h à 16h le jour suivant
- Avec hébergement sur place
- 📍 Lieu à définir
- 👤 Marie-Eve Cardinal, Agridea
- Léa Sommer, Bio Suisse
- 📝 agenda.bioactualites.ch

Viti-viniculture

Bio Vino, Salon des vins suisses bio et nature

Plus de 50 stands sur la viticulture et les vins bio et nature permettront de découvrir des trésors viticoles de notre pays. Conférences, animations, restauration bio.

- 📅 29-30 novembre 2025
- 📍 Espace Amaretto, Lausanne
- 👤 Bio Vino, Frank Siffert
- 📝 agenda.bioactualites.ch

OFFRES EN ALLEMAND

Ackerbau, Pflanzenbau

Ressourcennutzung und Permakultur Gemeinschaftsbetrieb

Unsere Ressourcennutzung hat einen Einfluss auf unsere Landschaft. Auf der Wanderung zum Balmeggberg erklärt uns Toni Küchler diese Zusammenhänge und die Permakultur-Perspektive. Zudem sehen wir unter anderem die Kreisläufe, die Schneiteilkultur und den Gemüsegarten des Permakultur-Nebenerwerbsbetriebes auf dem Balmeggberg (3 ha LN).

- 📅 MI 15. Oktober 2025
- 📍 Löwenplatz, Trub BE
- 👤 Inforama
- 📝 www.inforama.ch

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

Leguminosentag – Züchtung trifft Verarbeitung

Workshop für Fachpersonen: «Wie können Züchtung und Verarbeitung zusammenarbeiten, um das volle Potenzial von Hülsenfrüchten für die Lebensmittelproduktion zu nutzen?». Mit Betriebsführung bei New Roots, Verkostung, Networking und Getränken.

- 🕒 MI 22. Oktober 2025, 13.30–17.30
- 📍 New Roots AG, Oberdiessbach BE
- 👤 FiBL, Ludivine Nicod;
gzpk, Christine Schraner
- 🔗 www.inforama.ch

Tierhaltung, Tiergesundheit

100 % Biofütterung bei Schweinen

Die 100 %-Biofütterung wird nach einer neuen Übergangsfrist 2031 wieder eingeführt. An der Online-Veranstaltung präsentiert das FiBL die Ergebnisse seiner Umfrage aller Biomastschweinbetriebe von 2024 zu Fütterung, Leistung, Tiergesundheit und Management.

- 🕒 9. Oktober 2025
- 📍 Online-Veranstaltung
- 👤 FiBL, Manuela Helbing und
Mirjam Holinger
- 🔗 agenda.bioaktuell.ch

Boden, Natur

Kursserie Klima: Energie im Fokus

Diese Veranstaltung beleuchtet praxisnah, wie landwirtschaftliche Betriebe durch Energieeffizienz, erneuerbare Energien, Agri-Photovoltaik und professionelle Energieberatung zukunftsfähig aufgestellt werden können.

- 🕒 DI 21. Oktober 2025
- 📍 Online-Veranstaltung
- 👤 Agridea
- 🔗 www.agridea.ch

Gemüsebau, Garten

Permakultur-Gestaltung und Solawi

Thema: Planungsschritte und Analyse-Methoden der Permakultur. Seit 2021 wird auf dem Mühlacker die auf der Permakulturfläche investierte Zeit in Relation zur Ernte erfasst und so die Wirtschaftlichkeit analysiert. Auf dem Betrieb wird seit 2011 solidarische Landwirtschaft gelebt.

- 🕒 MI 24. September 2025
- 📍 Mühlacker, Nennigkofen SO
- 👤 Inforama, Dario Principi
- 🔗 www.inforama.ch

Kompost-Tag

Thema: Einführung und Austausch zur Eigenkompostierung. Beim Kompostierungsprozess gibt es Einiges zu beachten, damit ein qualitativ hochstehendes Produkt entsteht. Dieser Einführungstag soll die Hintergründe und einzelnen Schritte zum Erfolg beleuchten.

- 🕒 MI 24. September 2025
- 📍 FiBL, Frick AG
- 👤 FiBL, Severin Hellmüller
- 🔗 agenda.bioaktuell.ch

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Biogärtnerien: Innovations- treff unter Bäumen

An der diesjährigen Bioterra ERFA für Biogärtnerien dreht sich alles um Bäume und um Neues: Von KI, die mit Texten hilft, bis zu Pyrolyse und dem Schliessen von Kreisläufen. Glauser's Bio-Baumschule lädt uns ein und zeigt die vielfältigen Entwicklungen des Betriebs.

- 🕒 MI 17. September 2025
- 📍 Glauser's Bio-Baumschule
Noflen BE
- 👤 Bioterra
- 🔗 agenda.bioaktuell.ch

Verrarbeitung, Vermarktung

Kelterkurs Biowein

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. In einem mehrtägigen Kurs lernen die Teilnehmenden, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.

- 🕒 7 Halbtage ab DO 25. Sept. 2025
bis April 2026
- 📍 FiBL, Frick AG
- 👤 FiBL, Andi Tuchschmid und
Thomas Löliger
- 🔗 agenda.bioaktuell.ch

FiBL-Essigkurs für die Direktvermarktung

Kurs für Hof- und andere Verarbeitende zur Herstellung und Vermarktung von regionalen Essigen. Vermittelt werden die Grundlagen zur Verarbeitung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen. Familie Bründler gibt einen Einblick in die Essigerstellung mithilfe des Submersverfahrens.

- 🕒 DI 21. Oktober 2025
- 📍 FiBL, Frick und Obstbau Bründler,
Witnau AG
- 👤 FiBL, Ivraina Brändle
- 🔗 agenda.bioaktuell.ch

Webinar Direktvermarktung: Knackpunkt Preisbildung

Festgelegte Richtpreise zeigen die Richtung, in welchem Bereich sich die Verkaufspreise bewegen, wenn ich die Produkte direkt ab Hof verkaufe. Doch können die Verkaufserlöse die Produktionskosten decken? Wie kann der Stundenlohn ermittelt werden? Eine umfassende Berechnung lohnt sich.

- 🕒 DO 23. Oktober 2025, 19–20.30
- 📍 Online-Veranstaltung
- 👤 Agridea
- 🔗 www.agridea.ch

Êtes-vous le nouveau membre du Groupe spécialisé vin?

Bio Suisse dépend du savoir-faire de praticiens/nes motivés/ées. Nous recherchons à partir de décembre 2025 pour le Groupe spécialisé (GS) Vin un nouveau collaborateur/une nouvelle collaboratrice, selon la composition aussi pour la présidence. Le Groupe spécialisé est un organe consultatif qui soutient la product manager dans les questions techniques et de marché. Il se compose de producteurs et productrices Bourgeon qui disposent d'un grand savoir et d'une grande expérience dans la production bio ainsi que d'un bon réseau dans le secteur.

Exigences

Vous gérez une ferme Bourgeon et/ou disposez d'une expérience dans la production de raisin et/ou de vin et vous exprimez une motivation personnelle correspondante. Vous avez de bons réseaux dans la branche et vous avez envie de vous engager dans le Groupe spécialisé pour la poursuite du développement de la viticulture bio. Vous êtes en outre innovant/e, capable de travailler en équipe, communicatif/ve et êtes doté/e d'excellentes facultés de négociation. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand (la langue durant les réunions est le français). Vous êtes habitué/e à utiliser des moyens de communication électroniques. Sur la base de la composition actuelle du GS, la priorité sera donnée à des candidatures venant du canton du Valais.

Charge et rémunération

Il y a chaque année 4 à 5 réunions d'une journée (en présentiel plus 1-2 en ligne) ainsi que des téléphones et des courriels selon les besoins. L'activité est rémunérée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Vous êtes intéressé/e?

Envoyez votre candidature, composée d'une lettre de motivation et d'un bref CV, jusqu'au 31 octobre 2025 par e-mail à marc.walliser@bio-suisse.ch.

Si vous avez des questions, prière de vous adresser à Angela Deppeler, Product manager Vin par courriel (angela.deppeler@bio-suisse.ch) ou par téléphone (061 204 66 75), ou, jusqu'au 30.09.2025, à Sabine Haller, Product manager Fruits (sabine.haller@bio-suisse.ch, 061 204 66 21).



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. **BIO**SUISSE



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



Sluxx® HP

Appât biologique contre les limaces

- Densité élevée d'appâts (60 granulés/m²) et excellente efficacité
- Inoffensif pour les organismes non ciblés
- Très résistant à la pluie

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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

Lettres de lecteurs



Interview controversée avec le philosophe animalier Markus Wild dans le Bioactualités 6|25.

«La production animale est un pilier porteur»

L'interview avec le philosophe animalier Markus Wild sur la production animale et les droits des animaux a suscité pas mal de vagues parmi les membres de notre association Bio Ostschweiz. Une réflexion éthique sur notre action et nos manières de produire est justifiée. Et il est de temps en temps nécessaire de faire appel à un regard extérieur. Mais ces considérations devraient aussi inclure et soupeser les différents points de vue.

La production animale est un pilier porteur dans le cycle de l'agriculture (bio), et une alimentation purement végétarienne atteint rapidement ses limites – aussi sur le plan écologique. De nombreuses surfaces doivent et ne peuvent être utilisées que par des animaux. Ceux-ci produisent des engrains, et nous utilisons leur viande dans notre alimentation. Il est possible et nécessaire de discuter de l'ampleur de la production animale et de la quantité de viande que nous mangeons. Les «réserves» proposées dans l'interview sont peu appropriées, et l'utilisation en grande partie végétale de la Suisse qui est proposée est une illusion. Il faudrait alors importer des calories supplémentaires.

Il est dommage que la philosophie des cycles que nous avons toujours prônée et considérée comme un grand plus du Bourgeon lors des conférences des présidentes et présidents de Bio Suisse ainsi que dans le cadre de l'élaboration de notre stratégie soit traitée de manière aussi unilatérale dans l'organe de communication de notre propre fédération.

Peter Schweizer
Co-président de Bio Ostschweiz

«Éloigné de la réalité, simpliste et unilatéral»

En tant qu'agriculteur bio qui travaille quotidiennement avec ses animaux, l'interview avec Markus Wild m'a profondément dérangé. Pas parce que je trouve qu'il est fondamentalement faux de critiquer la production animale – au contraire. Mais le point de vue qui est transmis ici est éloigné de la réalité, simpliste et unilatéral.

L'idée qu'on pourrait simplement banir les animaux de l'agriculture et tout fertiliser de manière organique est éthiquement et pratiquement insensé. Remplacer les herbages permanents par des champs serait une perte massive de biodiversité, de structures et de vie du sol. Les idées de ce genre se moquent de tous ceux qui produisent avec beaucoup de travail et de passion en harmonie avec la nature – et réfléchissent chaque jour à l'équilibre entre les animaux et le paysage.

Je trouve que l'affirmation qu'il n'est pas possible de réunir bien-être animal et rentabilité est particulièrement choquante, car ça n'est pas le cas. C'est difficile, mais ça doit rester notre vision et beaucoup d'entre nous y travaillent déjà chaque jour: Prix équitables, élevages respectueux, abattage à la ferme, cycles régionaux. Les animaux et nous avons besoin de cela – pas d'une fuite dans des théories utopiques et moralistes. Et je trouve que le fait que l'abattage soit présenté en bloc comme quelque chose de mauvais est douteux. Je crois que les animaux perçoivent le monde autrement que nous. Ce qui compte pour eux, c'est leur environnement social, la place, le calme et le contact quotidien. Ils vivent dans le présent, pas dans l'hier ou le lendemain. Une mort calme et respectueuse en fait partie. Qu'une vie dure 10, 20 ou 30 ans est moins décisif que comment cette vie a été vécue. Ceux qui connaissent les animaux le savent. Au lieu d'opposer des extrêmes – «utiliser des animaux est mauvais» versus «continuer comme ça» – nous devrions enfin penser à un équilibre: Entre l'homme, l'animal et la nature. Car ce genre de prises de position, qui ne pro-

fitent ni aux animaux ni à la société, donnent mauvaise conscience à celles et ceux qui travaillent dur et responsablement pour que leurs animaux produisent des aliments sains pour les humains. Les idéologues devraient passer plus de temps avec les animaux qui produisent nos denrées alimentaires.

Florian Schweer
Saint-Ursanne JU

«En tant qu'éleveur, je me sens mis au pilori»

Une interview sur l'éthique animale dans le Bioactualités – pourquoi pas, mais si cette interview atteint une telle classe de dureté contre la production animale, j'attends une prise de position ou une relativisation de la part de Bio Suisse ou de la rédaction. En tant qu'éleveur, je me sens mis au pilori. Pour comprendre l'agriculture, je recommande de suivre un cours d'introduction à l'agriculture.

Kilian Appert
Wiezikon TG

Votre opinion compte

Prière de nous envoyer à l'adresse ci-dessous vos lettres de lectrices et de lecteurs avec nom, adresse, courriel et numéro de téléphone (pour le cas où nous aurions des questions). La rédaction se réserve le droit de procéder à des raccourcissements.

magazine@bioactualites.ch

Savourez le bio à l'état pur.

La meilleure qualité bio
depuis plus de 30 ans.



naturaplan



Le bio, c'est dans notre nature.

coop

Pour moi et pour toi.