

Bioactualités



FiBL

*Bio par conviction –
portrait de trois start-ups* p. 6

La noctuelle de la tomate approche p. 12
Éloigner les stabulations des habitations p. 14
Piloter avec des taxes d'incitation p. 18

POUR UN PUR PLAISIR



Nos farines pour des pains incroyables !

Grand assortiment de farines boulangères de production artisanale.

3206 Biberen, Tél. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch



Tous ensemble pour une agriculture bio diversifiée!

Nous sommes votre coopérative, de la production à la commercialisation, avec tout ce que cela comporte.

Nous vous conseillons volontiers!



Biofarm Genossenschaft | Ziegelbachstrasse 4 | 4950 Huttwil
062 957 80 60 | biofarm.ch

biofarm
sincère. évident. depuis 1972



Aliment de démarrage bio
avec protection contre les coliformes

UFA 562 Starter plus
UFA 563 Starter Anticoli

- Couvre les besoins durant la première phase de ponte
- Flore intestinale plus stable
- Avec additifs contre les E-Coli



ufa.ch

Dans votre
LANDI

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

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

- 3 Impressum
- 4 Brèves

Start-ups bio

- 6 Attention, prêts, bio!
- 8 Des innovations et des idéalistes – trois portraits

Agriculture

- 12 **Noctuelle de la tomate** Un hôte estival indésirable
- 14 **Émissions d'odeurs** Éloigner la production animale
- 17 **Vulgarisation du FiBL**
- 18 **Taxes d'incitation** Pour une utilisation efficiente des ressources
- 20 **Formation professionnelle** Examen professionnel bio: Le but est défini

Transformation et commerce

- 21 **Marchés et prix**
- 22 **Transformation d'aromatiques** Les spiritueux selon Gyger

Bio Suisse et FiBL

- 24 **Nouvelles** Bio Suisse
- 25 **Distinction** Un Bernois gagne le Grand Prix
- 26 **Assemblée des délégués** L'AD d'automne
- 27 **Nouvelles** FiBL
- 28 **FiBL France** Périodes sèches à l'ordre du jour

- 30 **Agenda / Petites annonces**

Impressum	Magazine Bioactualités 34 ^{ème} année, N°10 25. 19.12. 2025
Éditeurs	Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, www.bio-suisse.ch FiBL, Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick, www.fibl.org
Rédaction	René Schulte (red. en chef, <i>schu</i>), Katrin Erfurt (adj., <i>ke</i>), Jeremias Lütold (adj., <i>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	Manuel Perret
Publicité	Christina Murer publicite@bioactualites.ch / +41 62 865 72 45
Édition	Petra Schwinghammer edition@bioactualites.ch / +41 61 204 66 66



Édition numérique
Utilisateur: bioactualites-10
Mot de passe: Ba10-2025
www.bioactualites.ch/magazine

Photo de couverture: Le jeune entrepreneur Juval Kürzi a créé sa start-up Wild Foods il y a cinq ans, et depuis lors ses affaires progressent. Photo: Christoph Kaminski

Créer sa propre société?

Il y a bientôt dix ans, quand je me trouvais entre deux jobs, je me suis décidé à créer une société en nom propre. Dans mes bagages j'avais déjà trois clients, un bon réseau de relations et 15 ans d'expériences professionnelles qui allaient de la publicité au journalisme. La société devait devenir une seconde corde à mon arc, un revenu accessoire indépendant. Qu'est-ce qui pouvait aller de travers?

J'avoue que j'étais un entrepreneur paresseux et que je m'efforçais sans conviction de trouver de nouveaux mandats. Mon revenu principal me permettait cette nonchalance. Je n'en ai que plus de respect pour tous les entrepreneurs, entrepreneuses et indépendants qui se débrouillent et suivent avec passion, motivation et engagement leur vision, leur rêve, prennent des risques et se passionnent pour leurs produits. D'autant plus s'il s'agit de jeunes gens (ou qui le sont restés) qui positionnent leur activité dans un secteur alimentaire très complexe et coincé par les prix et qui en plus, misent à fond sur le bio.

Nous nous sommes demandé ce qui les fait avancer et ce que ça signifie d'être une start-up bio à l'heure actuelle (articles de fond à partir de la page 6). Nous avons pour cela visité trois entreprises transformatrices et commerciales millésimées en 2020, 2021 et 2025 et demandé à leurs fondatrices et fondateurs quels étaient leurs buts, leurs motivations et leurs défis. Conclusion: La motivation ne suffit pas, il faut aussi une bonne dose d'idéalisme – et beaucoup de persévérance.

Ma société n'existe du reste plus. Après six ans, j'ai abandonné – je ne suis pas un entrepreneur pur sang mais plutôt du type employé.



René Schulte
Rédacteur en chef

Brèves




Journée des Grandes Cultures Bio

La prochaine Journée suisse des Grandes Cultures Bio aura lieu les 19 et 20 juin 2026 sur le domaine St. Katharinental à Diessenhofen TG. Certifiée Bourgeon depuis 2024, la ferme d'Urban et Nadine Dörig englobe 75 hectares avec rotation diversifiée et enherbement permanent. Organisé par le FiBL, le BBZ Arenenberg, Bio Suisse, Bio Ostschweiz et le domaine St. Katharinental, l'événement se déroulera en allemand et en français. On attend de nombreux visiteurs et visiteuses – en 2024 ils étaient plus de 1900.

16 postes thématiques et des exposés centrés sur la fertilité du sol présenteront de manière concrète des systèmes comme la culture en bandes et sur buttes, des variétés diversifiées et des approches pour entretenir la qualité du sol et gérer les adventices. Des spécialistes de la vulgarisation et de la recherche seront présents pour répondre aux questions sur les thèmes correspondants. En plus des visites de cultures et des présentations de machines, les visiteuses et visiteurs découvriront des nouveautés dans l'espace exposants et s'informeront directement auprès des nombreux partenaires commerciaux, chercheurs et vulgarisateurs. Tous les fabricants et acteurs importants du secteur bio seront présents les deux journées. Les exposants et les sponsors peuvent s'annoncer dès maintenant à Sonja Plüss de Bio Suisse. *ke*

Sonja Plüss, Bio Suisse
sonja.pluess@bio-suisse.ch
+41 61 501 52 17

 Infos et vidéos sur les hôtes et le comité d'organisation
www.bioackerbautag.ch

Essais de

recherches d'animaux dans les alpages

L'association suisse pour le sauvetage des faons, la Société suisse d'économie alpestre et Agroscope ont mené en été 2025 un projet pilote sur la recherche d'animaux à l'aide de drones qui a testé les besoins, le taux de réussite, l'économie de temps ainsi que l'influence de la technique, du terrain et des conditions météo. Il y a eu pendant le projet sept demandes de gérants d'alpage. Une intervention dans le canton des Grisons a permis de retrouver 34 bêtes à plus de 2400 m. alt. Et de sauver par hélicoptère deux veaux perdus dans un ravin.



Les drones peuvent repérer des animaux dans les alpages.

Les résultats montrent que la collaboration et les procédures entre les organisations fonctionnent bien et qu'il y a assez de pilotes de drones à disposition. La faisabilité technique a été confirmée – il est cependant décisif d'annoncer très rapidement les animaux perdus. Encore faible la première année, l'intérêt des alpagistes doit être stimulé par une information pertinente. Les organisations examinent maintenant si le projet va être poursuivi pendant l'été d'alpage 2026. *ke*

www.alpwirtschaft.ch



La grippe aviaire en Suisse

Des cas d'oiseaux sauvages ayant la grippe aviaire ont été signalés ces dernières semaines en Allemagne et ailleurs en Europe. Le virus est maintenant aussi présent en Suisse: Des oies cendrées infectées ont été trouvées à Vinelz BE et à Männedorf ZH, puis à Wil SG un cygne et des canards. Vu que le virus ne touche pas que les oiseaux migrateurs, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a ordonné dans toute la Suisse des mesures préventives valables jusqu'à fin mars 2026. Les avicultrices et aviculteurs ayant 50 têtes de volailles ou davantage doivent éviter strictement le contact entre les oiseaux sauvages et les volailles domestiques; en dessous de 50 têtes, ces mesures ont valeur de recommandations.

Les poules, les canards, les oies et les oiseaux coureurs doivent être séparés les uns des autres. Les parcours doivent être protégés contre les oiseaux sauvages, sinon il faut sécuriser les aires d'alimentation et les surfaces aquatiques. Les mesures de biosécurité comprennent: accès limité aux poulaillers, chaussures et vêtements réservés, lavage et désinfection des mains et, si possible, barrières d'hygiène. Il faut limiter le plus possible les visites et déplacements inutiles d'animaux. En cas de symptômes comme des problèmes respiratoires, des enflures dans la zone de la tête, une baisse de la ponte, des coquilles d'œufs fines ou absentes, une apathie marquée ou une mortalité augmentée, il faut contacter immédiatement un ou une vétérinaire.

Les contributions SST et SRPA continueront d'être versées pour autant que toutes les prescriptions soient respectées. La désignation «élevage de plein air» peut toujours être utilisée. *ke*



Propagation de la grippe aviaire et mesures de prévention
www.osav.admin.ch



Nouveautés pour l'agriculture

Le Conseil fédéral (CF) a édicté le train d'ordonnances 2025. L'Ordonnance sur les paiements directs n'est pas modifiée. Dans la production végétale, les contributions à des cultures particulières pour les plantons de patates et les semences de maïs sont augmentées de 800 Fr./ha et celles pour les graminées et légumineuses fourragères de 500 Fr./ha. La contribution pour la production de betterave sucrière reste à 2100 Fr./ha. Un nouveau système de protection douanière élaboré avec la branche doit stabiliser le marché suisse du sucre en cas de fluctuations internationales des prix, et l'autorisation des moyens de lutte biologique est simplifiée: Des nouvelles règles créent une lutte coordonnée contre les agents pathogènes. Il y a des allègements dans les contrôles: Les cantons pourront désormais renoncer à un contrôle de base annuel de 10 pour cent des fermes. Aucun contrôle n'est nécessaire pendant la première année pour les paiements directs inférieurs à 500 francs qui sont nouveaux ou réannoncés. Les contrôles de la protection des eaux seront maintenant effectués deux fois en huit ans.

Dans la production animale, le CF réoriente plus les contributions vers le bien-être animal, la santé animale, les effets sur l'environnement, la protection des ressources, la qualité des produits et la rentabilité. Seuls les programmes d'élevage qui remplissent ces critères continueront de recevoir des aides financières. La plupart des modifications entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2026, mais celles pour la production de betteraves sucrières à partir de 2027. *ke*



Informations détaillées

www.ofag.admin.ch >

Politique agricole >

Trains d'ordonnances 2025

Retour sur deux événements bio

Le premier point fort, le symposium bio, a eu lieu récemment – mais après la clôture de rédaction. Le thème de la manifestation était «De la niche au mainstream: Stratégies pour plus de bio».



Un speed-dating sur l'avenir du bio s'est tenu au Sommet bio.

Il y avait parmi les orateurs l'agronome Felix Prinz zu Löwenstein ainsi que l'économiste Johanna Gollnhofer et l'agroéconomiste Gerold Rahmann. Löwenstein, longtemps président de l'association Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW, s'est demandé si le bio est encore la bonne réponse à la question du système agricole du futur. Un deuxième grand moment de l'année bio a eu lieu à Zollikofen BE, où une partie de la branche s'était réunie pour le Sommet Bio, dont le thème était «Où va le bio? De la vision à la réalisation!». Il y a des articles détaillés en ligne sur ces deux événements.

Adrian Krebs, bioactualites.ch

www.bioactualites.ch/biosymposium (DE)

www.bioactualites.ch/biogipfel

Quelles vaches pour les alpages?

Si les prairies de montagne ne sont pas bien broutées, il s'y développe des buissons et la biodiversité diminue. La chercheuse d'Agroscope Caren Pauler étudie quelles races bovines conviennent le mieux pour maintenir les pâturages alpins ouverts et riches en espèces. Car les vaches modernes très productives évitent les pentes raides et ne mangent que les plantes les plus appétissantes – une des causes de l'embroussaillage et de la perte de biodiversité, ce dont les animaux et la rentabilité souffrent aussi.

Dans le cadre du projet «PeaMaps», Agroscope teste dans les Grisons des systèmes pâturagers respectueux des animaux et durables qui favorisent le maintien des prairies de montagne. L'émission Einstein de la SRF (en allemand) en a parlé le 23 octobre 2025.

Le FiBL travaille lui aussi à des outils pratiques pour une sélection laitière selon les conditions locales. Il a développé il y a 20 ans un questionnaire d'évaluation qui a été actualisé cette année et qui aide à recenser les principales caractéristiques du troupeau, de la ferme et du site. Son dépouillement montre à quel point les exigences des vaches sont adaptées aux conditions des fermes correspondantes. *ke*



Projet et émission de la SRF

www.agroscope.admin.ch >

Chercher: Einstein Alp



Formulaire d'évaluation du FiBL

boutique.fibl.org > 2506



La race Brune d'origine se débrouille bien dans les terrains difficiles.

Attention, prêts, bio!



Les personnes qui souhaitent créer une entreprise de transformation avec certification bio devraient demander de l'aide. Les défis sont multiples.

Texte: René Schulte; Photo: Christoph Kaminski

Infos pour les start-ups bio



www.bourgeon.bio-suisse.ch



www.fibl.org

La Suisse fait partie des leaders mondiaux en matière d'innovations alimentaires durables. Selon le «Swiss FoodTech Ecosystem Report 2025» du réseau Swiss Food & Nutrition Valley, le nombre de start-ups a augmenté de 64 pour cent depuis 2021 pour atteindre 227. La focalisation s'est déplacée du confort et de la consommation urbaine sur demande vers plus de santé, de bien-être et de durabilité. Des start-ups du secteur alimentaire bio en profitent aussi. Elles doivent renoncer à des technologies qui ne sont pas bioconformes,

mais cela ne les rend pas moins novatrices et tournées vers l'avenir. En particulier parce qu'elles fournissent avec leurs produits une importante contribution à un système agricole et alimentaire suisse écologiquement et socialement plus durable.

Il y a en Suisse divers programmes d'encouragement et réseaux privés et étatiques pour les start-ups du secteur alimentaire. Dont «Food 4.0» de l'Académie suisse des sciences techniques, «pioneer» de la Fondation Foodward ou «AgroFood-Park» de la HAFL pour la région de Berne. Les programmes promettent coachings, accès à la recherche, à la technologie et aux fonds d'encouragement ainsi qu'au réseautage avec l'industrie alimentaire, le tout étant centré sur des thèmes comme

protection du climat, ménagement des ressources, économie circulaire et santé.

Le FiBL offre des connaissances spécifiquement bio et des cours sur la transformation. «Nous sommes toujours ouverts pour des collaborations avec des start-ups», dit Ivraïna Brändle, chercheuse et conseillère pour la qualité, la sécurité et la transformation des denrées alimentaires. Le FiBL Europe coordonne en outre à partir de février 2026 le nouveau projet européen Horizon «InnOFoodLabs», dont le centre est la community of practice (communauté de pratique), un réseau international gratuit dans lequel des acteurs de la transformation, de l'agriculture, de la recherche et de la société de consommation doivent se réunir et avoir des échanges. Le but est l'encouragement des filières régionales de création de valeur bio.

Bio Suisse aide les start-ups

À Bio Suisse aussi on veut soutenir davantage les jeunes pousses. «À partir de 2026, les start-ups bio ne devront pas payer de droits de licence Bourgeon pendant les trois premières années», dit Nina Bohn, Responsable Transformation & Commerce. Bio Suisse est en outre toujours prête à donner des tuyaux et à partager du savoir-faire. «Les débutantes et débutants – surtout s'ils ne sont pas de la branche – ne sont pas toujours conscients de la complexité et sous-estiment les défis posés par le développement de filières de livraison fiables ou par le respect de différentes normes d'assurance-qualité», explique Nina Bohn. Le manque d'expérience ou de connaissances ne sont cependant pas seulement un risque mais peuvent être une grande chance d'innovation parce qu'on tente alors des choses qu'on n'oserait sinon peut-être pas.

< Bonnet, masque et gants – il y a beaucoup de règles et de lois à respecter.

Des innovations et des idéalistes

Le monde a besoin de plus de bio car le bio est notre avenir. Ces jeunes entrepreneurs en sont convaincus.

Texte: René Schulte; Photo: Christoph Kaminski

Les surfeurs culinaires

Stefanie Luttringer et
Christoph Mullis ont créé
Tempeh bagus en 2021 –
une aventure.

La perte récente d'un important canal d'écoulement laisse Stefanie Luttringer et Christoph Mullis relativement impassibles. La fin de la chaîne de magasins bio Alnatura est certes douloureuse, mais elle ne menace pas leur existence, disent les fondateurs de la société bâloise Tempeh bagus. Les deux travaillent en effet encore dans d'autres domaines: elle comme assistante sociale, lui comme technicien dans la recherche environnementale. Car ils ne produisent qu'un jour par semaine. Et les deux employés payés à l'heure ont eux aussi une autre occupation. Ils ont donc assuré leurs arrières.

Le couple ne pense cependant pas à arrêter. «Nous investirons du temps pour moderniser notre manufacture et automatiser des processus», dit Christoph Mullis. Sa compagne Stefanie Luttringer complète: «Nous cherchons aussi des locaux plus grands, car nous voulons croître.» En Suisse, le tempeh a un avenir et de bonnes chances d'éclipser le tofu. C'est ce que montre l'actuel boom qu'il y a en Allemagne. Des discussions avec un détaillant suisse permettent aussi d'avoir confiance.

Premiers essais à moins 20 degrés

Le tempeh est un produit fermentaire au goût de noix fabriqué avec des grains de soja cuits et ensuite inoculés avec des spores d'un champignon de moisissure

noble. Les deux ont appris à aimer ça en surfant à Lombok et à Java où ils ont passé cinq mois pendant le tour du monde qu'ils ont effectué entre 2017 et 2020. Ils ont tellement aimé cet aliment de base indonésien qu'ils n'ont pas voulu en manquer pendant la suite de leur voyage. Un peu plus tard ils ont fabriqué eux-mêmes du tempeh dans leur petit bus par moins 20 degrés en Alaska et au Canada. «Or cela

nécessite de la chaleur. Nous avons donc construit un incubateur avec un panier à commissions, des bouteilles d'eau chaudes, une grille et des vêtements chauds», se rappelle Stefanie Luttringer. Ils avaient acheté les grains de soja et les spores dans des magasins bio.

De retour en Suisse, le couple – qui a maintenant 42 ans – a rapidement commencé à produire du tempeh bio pour des



Pour leur tempeh, Stefanie Luttringer et Christoph Mullis ont opté pour du soja bio suisse.

amis et la famille. Les quantités ont vite augmenté. Le couple a prospecté le marché, réalisé un site web et fondé en 2021 Tempeh bagus («bon tempeh» en indonésien). Ils ont installé leur manufacture au rez de leur maison de Liestal BL. «Je crée ou modifie moi-même les appareils dont nous avons besoin», dit Christoph Mullis. Ce biologiste et polymécanicien de profession a glané le bagage nécessaire au cours d'emplois dans l'industrie alimentaire.

Finalement, Stefanie Luttringer a commencé à présenter son tempeh maintenant certifié Bourgeon à des restaurants, des petits magasins et chez Alnatura, qui a d'ailleurs été le sésame pour ouvrir la porte du grossiste Bio Partner. Aujourd'hui les produits de Tempeh bagus sont disponibles dans le commerce spécialisé bio du Nord de la Suisse et sont utilisés dans des restaurants et des cantines, entre autres au FiBL. Les commandes par mail sont aussi possibles.

Si possible, alors de Suisse

Il était clair dès le début que leur tempeh devait être bio. «Je trouve important de protéger les sols», dit Stefanie Luttringer. Et le soja doit le plus possible être produit en Suisse. «En Indonésie il y a beaucoup de soja génétiquement manipulé, on ne peut quasiment pas contrôler cela.» Ils commandent leur soja au Moulin Rytz. Les spores viennent de Belgique. «Nous avons déjà produit des spores, mais si tu veux le faire sérieusement il faut une place de travail hautement stérile», dit Christoph Mullis. Et pour ça il leur faut plus de place.

Le couple produit actuellement plusieurs variantes de tempeh au soja inspirées par leur tour du monde: Indian Masala, Thai Curry ou Mexicain (avec des haricots rouges kidney et du maïs), mais aussi du tempeh au lupin bio. Ils pensent ou ont pensé aussi aux haricots borlotti, aux lentilles, aux pois chiches et à la féve-rolle. Il n'est malheureusement pas simple d'obtenir en Suisse la quantité nécessaire en bonne qualité. Ils ont aussi le projet de commercialiser dans toute la Suisse du tempeh frais et d'utiliser du verre au lieu de plastique. «Mais nous avons tout d'abord besoin de vacances», dit Stefanie Luttringer. Ils iront bientôt au Mexique. «Pour surfer, bien sûr.»

www.tempeh-bagus.ch



Novateur et bio: Après le saumon de carotte, Juval Kürzi a développé une viande séchée à base de betterave rouge.

Le fonceur sauvage

Juval Kürzi a fondé Wild Foods en 2020 – sans véritable plan mais avec beaucoup de créativité.

Opter pour le bio dès le début allait de soi pour Juval Kürzi. «On dit dans ma famille: Quand on peut, on doit acheter bio», raconte le fondateur de la société Wild Foods dans l'Oberland bernois. C'est aussi pertinent du point de vue entrepreneurial, car, justement dans l'industrie alimentaire, l'innovation seule ne suffit souvent pas pour percer comme start-up. «Un produit bio te permet en revanche de te démarquer des autres et d'avoir de meilleures chances de pénétrer dans les

magasins.» Dans le cas de Wild Foods, il a réussi cela avec une alternative végane au saumon fumé à base de carotte Bourgeon suisse fumée.

Le Tessinois Juval Kürzi a commencé son voyage culinaire il y a dix ans dans le cadre d'un projet humanitaire en Grèce. «Nous gérons sur Lesbos une cuisine pour nourrir des boat-people.» C'est là qu'est né son plaisir de cuisiner et de développer des recettes. De retour en Suisse, ce graphiste de profession de 37 ans a créé à Frutigen BE une société de catering où il employait des réfugiés. «Nous cuisinions souvent syrien, afghan, érythréen – ce sont des cuisines végétariennes et véganes.» Une période inspirante pour ce végétarien.

Victime de son propre succès

C'est au début 2020, quand il a repris le catering pour un apéro événementiel, que lui est venue l'idée de la carotte fumée. «Je voulais proposer quelque chose de spécial. J'ai pris des bandes de carotte et les ai apprêtées avec de la fumée liquide, des >

algues et de la sauce soja», se rappelle-t-il. «Ça a été le hit.»

Vint ensuite le covid. Juval Kürzi a profité du confinement pour parfaire son saumon de carotte. Il a pu faire des essais de fumage chez une productrice de tofu bio pour qui il avait travaillé comme graphiste. «Dès le premier essai j'ai pensé: Wow! Crazy!» Ensuite, il a commencé le design d'emballage, déposé à Bio Suisse une demande de licence et loué une place dans une cuisine de la protection civile.

En septembre 2020, une fois le premier confinement terminé, Juval Kürzi a présenté son produit lors du 1^{er} Festival végane de Zurich. «En fait, je voulais annuler mon inscription, car tout ça était devenu trop pour moi. Par chance ce n'était plus possible.» Un collègue et plus tard associé l'a accompagné. Des explorateurs du goût ont découvert le saumon de carotte fumée, et peu après trois grands détaillants le courtaient pour pouvoir le mettre à leur assortiment. C'est la Coop qui a été choisie. Le problème: «J'avais une société, un produit et un gros acheteur – mais pas d'argent et pas de réelle production», se rappelle Juval Kürzi. Comme si cela ne suffisait pas, vint encore un reportage sur Wild Foods dans l'émission «Rundschau» de la SRF, ce qui a déclenché une vague de plusieurs milliers

de commandes privées. «J'ai alors paniqué et pensé: merde, je fais quoi maintenant?» Le hasard a voulu que, justement à ce moment, un hôtel avec une grande cuisine a dû fermer à Frutigen. Les nouveaux propriétaires ont cédé le bâtiment à Wild Foods pour une utilisation intermédiaire.

Fumer à l'hôtel

Des appareils d'occasion et le fumoir d'un boucher récemment décédé ont permis de passer de 100 à 1000 pièces par semaine. Mais il en fallait plus si la société voulait avoir un avenir. «Nous avons donc élaboré un business plan qui nous a permis de recevoir de l'argent de la promotion économique du canton de Berne ainsi qu'un crédit bancaire.» Wild Foods est installée depuis 2023 à Uetendorf BE et emploie 15 collaborateurs. En plus des carottes, il fume maintenant aussi de la betterave rouge et du céleri-pomme. Les produits sont disponibles chez Coop et Migros, dans des magasins bio, des restaurants et en ligne. «Nous avons de grandes idées», dévoile Juval Kürzi: «En ce moment nous développons des nouveaux produits comme des nuggets de carotte et une tartinade aux légumes.»

www.wildfoods.ch

La Belge ambitieuse

Sien van Boven a fondé en 2025 la société Lentl – et a reçu pour son idée un prix d'innovation.

Chez Sien van Boven, un rendez-vous chasse l'autre. La fondatrice de la start-up lucernoise Lentl aimerait lancer bientôt son premier produit. Elle est pour cela en contact avec Bio Suisse, des fournisseurs et des acheteurs potentiels. Une phase critique pour sa jeune société. Elle a tout de même déjà une entreprise de transformation pour sa tartinade aux lentilles, et un shop en ligne est aussi en développement.

Sien van Boven, 27 ans, vient d'une petite ville flamande de Belgique. Encore enfant, elle était souvent à la cuisine avec sa grand-mère fille de paysans. «C'est grâce à elle que je cuisine très bien», raconte-t-elle. Et son grand-père lui a appris à quel point il est important d'acheter local et de saison. C'est cependant seulement pendant ses études d'économie de la durabilité et de l'environnement qu'elle a pris conscience des conséquences de l'alimentation pour le climat, la biodiversité, la nature. Par la suite, elle s'est décidée à manger végétarien et a découvert dans un livre de cuisine une pâte à tartiner aux lentilles. «J'étais curieuse. Je n'avais encore jamais mangé de lentilles.» Charmée par cette légumineuse, elle a vu qu'il fallait améliorer la recette – et elle l'a donc développée pour ses besoins.

Un superaliment qui a du potentiel

Après ses études, Sien van Boven a déménagé en Suisse, où elle a appliqué la stratégie interne de développement durable dans une grande société de conseil. Motiver le personnel pour un comportement plus écologique en faisait partie. «Par exemple, dans le restaurant du personnel, nous avons déclaré les émissions de CO₂ de tous les mets et baissé le prix des menus végés.» Dans le privé elle organisait régulièrement des grillades et des apéros.



Travail manuel au lieu de de transformation poussée. Les start-ups bio misent souvent sur des moyens simples et traditionnels.

Elle y a servi sa tartina de bio aux lentilles beluga. «Quelques amis m'ont dit qu'ils achèteraient volontiers ce produit dans un supermarché.»

Pour elle c'était comme une étincelle initiale. «Je suis ambitieuse et j'avais déjà auparavant eu l'envie d'être jeune entrepreneuse.» Elle a donc fait des recherches intensives sur les lentilles et a découvert qu'elles ne sont pas seulement riches en protéines et en fibres alimentaires, mais

productrices et producteurs bio. Il s'est manifesté dans son idée commerciale celle de favoriser la culture et la consommation de lentilles bio tout en reliant agriculture régionale et transformation locale.

Local plus important que bio?

Pour tester la rentabilité, Sien van Boven a développé un business plan. «Malheureusement, en tant qu'outsider de la branche il m'était quasiment impossible de calculer

novation de la Banque cantonale lucernoise dans la catégorie de l'écologie. Peu après elle a fondé Lentl avec l'argent du prix. «Jusqu'à présent j'avais tout financé avec mes économies», dit-elle. Si sa tartina de lentilles bio est un succès (si tout marche bien, ce serait la première avec le Bourgeon), d'autres produits suivront. Lesquels? Ça reste un secret.

www.lentl.ch



Sien van Boven est dans les starting blocs pour le lancement de sa tartina de bio aux lentilles bio. Le but est d'obtenir le Bourgeon.

qu'elles améliorent la qualité du sol et ménagent le climat. C'est sur la base de ces connaissances que cette Belge a développé un concept et l'a présenté en novembre 2024 au concours «Techstars Startup Weekend Zurich» – qu'elle a gagné. Elle a ensuite annoncé sa cuisine au canton de Lucerne, présenté sa tartina à déguster gratuitement dans des foires et marchés régionaux et s'est mise en réseau avec des

une marge bénéficiaire. La formation des prix le long de la filière de création de valeur est très opaque.» S'y rajoute l'environnement compétitif. Des clients potentiels comme des boulangeries lui ont dit que le local et le bon marché sont plus importants que le bio.

Envers et contre tout, l'idée de Sien van Boven a trouvé un accueil favorable. Elle a reçu pour ce projet le Prix d'in-

Un hôte estival indésirable

La noctuelle de la tomate peut causer de gros dégâts dans les cultures maraîchères. Il y a des produits de traitement, mais le vol du papillon est difficile à prévoir.

Texte: Katrin Erfurt

«Elle vole sur des milliers de kilomètres et vainc même les Alpes.» Cette performance migratoire extraordinaire permet à la noctuelle de la tomate (*Helicoverpa armigera*) d'atteindre chaque été l'Europe centrale, explique Pascal Herren, chercheur en maraîchage au FiBL. Une présence nombreuse n'est constatée en Suisse que depuis quelques années. Ce ravageur est problématique à cause des gros dégâts qu'il peut causer: La femelle pond jusqu'à 3000 œufs et utilise plus d'une centaine de plantes hôtes. Le maraîchage est particulièrement touché, et l'immigration a été particulièrement forte en 2023. «En plus de dégâts sur le maïs doux et différents légumes-feuilles, quelques producteurs ont même annoncé

des pertes totales dans les haricots nains», dit le chercheur du FiBL. Des cultures sous serre comme la tomate, l'aubergine et le poivron font partie de ses cibles préférées. Vu que quelques larves suffisent à gâter irrémédiablement des fruits, même une faible pression d'attaque provoque rapidement d'importantes pertes commerciales.

Migrations annuelles, pas d'hivernage

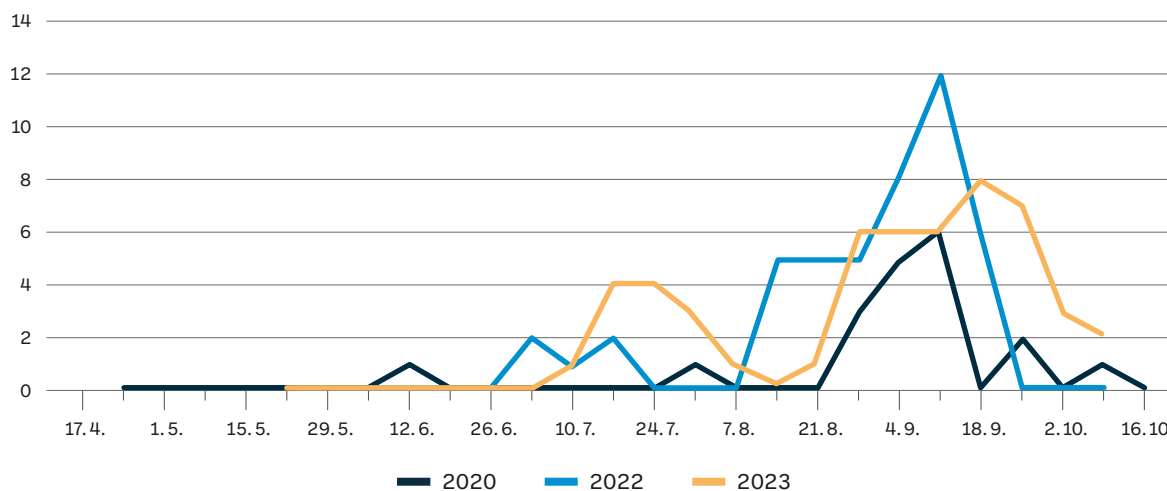
La noctuelle de la tomate n'hiverné pas en Suisse. Elle revient chaque année en Europe centrale depuis le nord de l'Afrique ou des régions au sud des Alpes. À partir de fin septembre, les papillons qui se sont développés ici retournent vers le sud. «Par

contre, les larves qui n'arrivent pas à se métamorphoser en papillons ne survivent quasiment pas aux hivers froids du nord des Alpes», explique Cornelia Sauer, experte en maraîchage à Agroscope. On ne sait pas encore si des individus peuvent hiverner dans les serres et devenir importants l'année suivante.

L'importance des immigrations varie selon les années. «Il est difficile de prévoir fiablement quelles régions vont être attaquées, car les papillons sont déportés par les vents.» Par exemple, la France a été très touchée en 2023 avant que cette noctuelle atteigne des parties du Plateau suisse, et en 2025 il n'y a pas eu de vol massif. «La météo estivale capricieuse avec plus de pluie

Activité saisonnière de la noctuelle de la tomate

Nombre de papillons par piège et par semaine



Courbes du vol de la noctuelle de la tomate de 2020 à 2023 dans un endroit de la région de Baden.

Source: Agroscope

que la moyenne pourrait avoir eu une influence», dit Cornelia Sauer – et les dégâts sont restés épars. Dans le but de mieux enregistrer ces fluctuations annuelles, Agroscope assure depuis 2024 un monitoring avec des services cantonaux, le Beratungsring Gemüse, le FiBL et d'autres partenaires. Des pièges à phéromones sont contrôlés chaque semaine dans 20 endroits. Les premières captures servent de signal pour des contrôles plus généralisés et des mesures ciblées. Agroscope donne pendant la saison des informations régulières sur la situation et les mesures recommandées.

Les producteurs peuvent aussi poser eux-mêmes des pièges à phéromones – on en trouve p. ex. chez Andermatt Biocontrol ou Agroline Biocontrol. Samuel Stüssi, conseiller chez Andermatt Biocontrol, communique que c'est difficile en plein air. «Vu que la noctuelle attaque de nombreuses cultures et qu'il n'est pas possible de poser des pièges partout, les comptages des captures ne reflètent pas toujours les pontes effectives au champ.» Il recommande donc de chercher pendant les périodes critiques s'il y a des œufs et des larves sur les fleurs, jeunes feuilles et ébauches de fruits – dans le maïs doux, en particulier peu avant la floraison ou pendant la formation des soies. Les premiers signes d'attaque sont des traces de morsures sur des jeunes feuilles, fruits et gousses. Les plus gros dégâts sont causés par les larves les plus âgées et qui laissent derrière elles des excréments qui rendent les produits récoltés invendables.

Préparations microbiennes et auxiliaires

Cornelia Sauer recommande à ceux qui aimeraient utiliser des pièges de surveillance d'en poser à partir de la mi-mai. Les pics des vols s'observent en général dans la deuxième moitié de juillet ainsi que fin août / début septembre (graphique).

Différentes préparations microbiennes sont disponibles pour la lutte directe. L'Helicovex d'Andermatt Biocontrol est une préparation virale spécifique contre les jeunes larves. Il est appliqué peu avant et pendant la phase d'éclosion et devrait être répété tous les sept à huit jours. «Il est décisif d'atteindre les jeunes chenilles avant qu'elles pénètrent dans les plantes», dit Samuel Stüssi. L'efficacité atteint entre 70 et 90 pour cent selon les conditions. Le produit peut être appliqué facilement avec un pulvérisateur et peut être mélangé avec d'autres préparations autorisées en bio pour autant que le pH se situe entre 5 et 8,5. Le spécialiste déconseille les mélanges avec des produits cupriques. Helicovex est actuellement autorisé pour les tomates, et des autorisations d'urgence ont été accordées ces dernières années entre autres sur pois chiches, maïs doux, salades, pois et haricots. Samuel Stüssi s'attend à une nouvelle autorisation d'urgence pour l'année prochaine. Des demandes d'autorisations de longue durée ont déjà été déposées pour d'autres cultures.

Œufs



Une femelle pond de 1000 à 3000 œufs sur les feuilles des plantes-hôtes.

Larves



Les larves traversent 5-7 stades; ce sont les plus âgées qui causent les plus gros dégâts.

Adultes



Ce papillon nocturne porte sur chaque aile de devant un point brun foncé.

Pièges



Le vol d'immigration peut être surveillé à l'aide de pièges à phéromones.

Des essais de l'institut allemand Julius-Kühn montrent qu'un mélange d'ichneumons du genre *Trichogramma* (*T. brassicae*, *T. cacoeciae* et *T. evanescens*) peut contribuer à la lutte contre la noctuelle de la tomate. En Suisse, ce mélange, qui est autorisé en maraîchage pour toutes les cultures sous serre avec une efficacité partielle contre les noctuelles et les pyrales, est disponible chez Agroline sous le nom de Trichomix. «Les trois espèces parasitent les œufs de la noctuelle de la tomate», dit Elke Demessieur d'Agroline. Une carte trichomix contient 2000 auxiliaires à différents stades de développement qui vont éclore sur environ 14 jours. Il est recommandé d'utiliser en prévention 40 cartes à l'hectare de mi- et fin mars à mi- et fin août à intervalles d'une à deux semaines. La conseillère recommande d'augmenter le nombre de cartes si la pression du ravageur augmente.

«Il peut s'avérer utile de favoriser les auxiliaires, p. ex. avec des herbages extensifs ou des jachères fleuries près des parcelles», complète Pascal Herren. Et d'autres produits à action biologique moins spécifique comme les préparations bactériennes à base de *Bacillus thuringiensis*, l'huile de neem, le spinosad ou les pyréthrinés montrent une efficacité, comme l'explique Samuel Stüssi. Ils sont autorisés contre les chenilles qui mangent les feuilles et figurent dans la Liste des intrants du FiBL. Si une attaque a commencé, le broyage et l'enfouissement des résidus de récoltes sont décisifs pour détruire les larves et pupes qui s'y trouvent.

Il faut compter pour l'année suivante sur une nouvelle immigration dont la pression dépendra fortement de la météo. Une surveillance cohérente et des mesures bien ciblées restent donc essentielles. La progression du réchauffement climatique devrait multiplier les vols d'immigration de cette noctuelle et augmenter encore son importance.

Infos sur le ravageur

agroscope.admin.ch > Chercher:
Noctuelle de la tomate

Informations spécialisées



Julien Mourrut
Conseiller Maraîchage,
Andermatt Biocontrol
julien.mourrut@biocontrol.ch
+41 79 772 79 50
www.biocontrol.ch



Elke Demessieur
Conseillère Maraîchage, Agroline
elke.demessieur@fenaco.com
+41 79 831 06 36
www.agroline.ch

Éloigner la production animale

Les fermes avec bétail seront soumises à de nouvelles distances minimales par rapport aux habitations. Ce qui devait permettre une cohabitation pacifique engendre en pratique frustration et incompréhension.

Texte et photos: Verena Bühl

À Albikon dans la commune de Kirchberg SG, Thomas et Daniela Marty gèrent en deuxième génération leur ferme Demeter de 20 hectares avec 23 vaches laitières en pâture intégrale et 1500 poules pondeuses. Le hameau, entouré de prairies, de pâturages et de vergers, est en zone agricole. «Avant il y avait à Albikon sept familles paysannes, aujourd'hui nous sommes la seule ferme», raconte Thomas Marty. Vu que les sols sont lourds et le temps souvent humide, le site ne convient pas bien pour les grandes cultures mais très bien pour la production animale herbagère.

Il y a deux ans, leur plus jeune fils s'est décidé pour un avenir sur le domaine. «Maintenant que nous savons que notre ferme va continuer, nous aimerions moderniser la stabulation», dit Thomas Marty. La vieille étable doit devenir une stabulation libre avec robots d'évacuation du fumier. «Nous prévoyons de l'équiper d'un couloir d'affouragement. C'est la solution la moins chère – et elle utilise peu de surface.» Les clarifications préliminaires auprès du service cantonal de l'environnement (SCE) les ont cependant refroidis. «Nous avons calculé la distance avec la prochaine maison d'habitation selon FAT 476 – ça faisait

juste 42 mètres. Mais le SCE a calculé avec un nouvel outil selon AS 59 et est arrivé à 104 mètres.» Impossible dans le petit hameau: «Il faudrait alors construire la stabulation en pleine prairie.»

Le nouvel outil avec lequel le SCE a calculé les distances n'est pas encore officiellement en vigueur (encadré). «Nous connaissons plusieurs cas dont les demandes de construire ont été refusées à cause des nouveaux calculs des distances», rapporte Laura Spring, coresponsable politique chez Bio Suisse. Les fermes bio qui veulent investir pour plus de bien-être animal sont particulièrement touchées.



Les poules ont un grand parcours, les vaches laitières passent une grande partie de l'année au pâturage. Thomas Marty veut agrandir la stabulation tout en économisant le terrain afin de bien préparer sa ferme pour l'avenir.



Les plus grandes distances minimales pourraient bien rendre les transformations d'étables souvent impossibles même si le hameau, comme à Albikon SG, se trouve en zone agricole.

Cela ne fait aucun doute que les gens doivent être protégées contre des charges exagérées. Or le bien-être animal et la protection du paysage ne sont pas bien pris en compte avec le nouvel outil et des investissements dans des systèmes respectueux des animaux sont bloqués. «Il serait plus judicieux de favoriser les innovations et le conseil pour séparer les fèces et l'urine afin de diminuer la pollution ammoniacale et donc les émissions d'odeurs.»

L'Union suisse des paysans (USP) critique aussi ce procédé. «Nous voulons être inclus comme concernés dans l'élaboration de la nouvelle aide à l'exécution», exige le directeur de l'USP Martin Rufer. «Elle ne doit pas entrer en contradiction avec la nouvelle loi sur l'aménagement du territoire qui donne la priorité à l'agriculture hors des zones à bâtir.» L'USP exige une évaluation des conséquences de la réglementation et une pesée de tous les intérêts.

L'urbanisation se rapproche toujours plus

Fabian Wirth, paysan Demeter près de Niederuzwil SG, a aussi été freiné dans ses plans d'avenir. Il a repris il y a deux ans la

location de la ferme bio Neuhof de ses parents. C'est une ferme en pâture intégrale avec beaucoup d'herbages d'un tenant pour 40 vaches laitières et engraissement au pâturage – le site n'est pas bon pour les grandes cultures. La ferme a été déplacée, puis les habitations alentour se sont de nouveau rapprochées.

Des idées pour le bien-être animal ont été freinées

Fabian Wirth a beaucoup d'idées pour faire progresser la ferme. Il voulait transformer l'ancienne stabulation libre de 1989 en stabulation de compostage moderne. «Nous voulions ainsi donner à nos vaches nettement plus de confort. Nous aurions en outre pu élever nos veaux nous-mêmes au lieu d'en vendre une partie.» Il était prévu d'inclure l'ancienne surface du silo tranchée pour bétonner le moins possible de terrain – à bon marché et tout sous le même toit. Mais cela n'aboutira peut-être pas. «Les nouvelles prescriptions cantonales sur les distances minimales pour les émissions d'ammoniac et d'odeurs nous mettent devant de grands défis», explique Fabian Wirth. Ces dernières années >

À propos du contexte

L'Ordonnance sur la protection de l'air prescrit des distances minimales entre les exploitations qui ont du bétail et les habitations. Depuis 1995 on calcule ces distances d'après le Rapport FAT 476 qui a été révisé en 2005. Avec son rapport AS 59, Agroscope a créé en 2018 une nouvelle base scientifique pour le calcul en invoquant une actualisation avec de nouveaux systèmes d'élevage et de nouvelles connaissances issues de la recherche sur les odeurs. En 2023, la Conférence des services de l'environnement a donné à Cerc'l'Air, la Société suisse des responsables de l'hygiène de l'air, le mandat d'élaborer une aide à l'exécution pour les distances minimales qui repose sur l'AS 59. Elle n'est pas encore en vigueur.

Selon l'AS 59, la surface importante pour les odeurs joue un rôle central et remplace l'actuelle référence «nombre d'animaux par UGB». Concrètement: Plus la surface dont un animal dispose est grande plus il y a d'odeurs produites. C'est pourquoi la distance minimale serait moins grande pour une stabulation entravée que pour une stabulation libre avec parcours même si les deux comptent autant d'animaux. Le problème est aggravé pour les fermes bio qui donnent à leurs bêtes nettement plus de place que le minimum exigé par la loi.

Il semble bien qu'on ne sait pas comment le conflit d'intérêts entre protection contre les immissions, bien-être animal et protection du paysage peut être résolu.



Rapport «Bases relatives aux odeurs» (AS 59) et cas d'exemple

www.agroscope.admin.ch >

Chercher: Bases relatives aux odeurs

> il a dépensé beaucoup d'argent et de travail pour des clarifications. «Nous nous donnons beaucoup de peine pour être bien installés et avoir une petite empreinte écologique.» Il a maintenant envisagé un plan B pour réaliser au moins quelques

les exigences augmentent en même temps qu'on limite leurs possibilités de développement. «Les producteurs bio cherchent de nouvelles voies, ils acceptent de produire moins pour que les animaux, la biodiversité et la protection de l'environnement

politique qui est à l'œuvre au niveau fédéral sur la question des distances minimales.

Thomas Marty veut déposer encore cette année sa demande de construire. Il reste optimiste: «Nous avons de bons rapports avec notre voisin, personne ne s'est

«Selon les nouveaux calculs, nous devrions construire notre stabulation dans notre belle prairie.»

Thomas Marty, Chef d'exploitation Demeter à Albikon SG

améliorations pour ses bêtes, mais l'incertitude de planification demeure.

«La situation n'est pas équitable», critique Laura Spring. Pour les producteurs,

se portent mieux. Ils satisfont ainsi des requêtes qui jouissent d'une grande priorité dans la société. Ça mérite le respect.» Bio Suisse va continuer de soutenir le travail

jamais plaint.» Mais pour lui il ne s'agit pas que de sa ferme: «Je suis sûr que bien de collègues sont concernés mais n'en ont pas conscience.»

Bioactualités

Le magazine spécialisé du secteur bio

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

Prénom / Nom

Adresse

NPA / Localité / Pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:
Bio Suisse, Édition Bioactualités
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
+41 61 204 66 66, edition@bioactualites.ch



S'abonner en ligne
bioactualites.ch/magazine

Vulgarisation du FiBL

Cultures des champs

Grandes cultures

Comment pouvons-nous changer les pratiques agricoles et les rotations des cultures alors que les conditions économiques et climatiques fluctuent? Des exposés de la recherche, de la vulgarisation et de la pratique seront consacrés à cette question lors du prochain cours sur les grandes cultures du 20 janvier 2026 à Grangeneuve, Posieux FR. Des résultats scientifiques et des nouvelles possibilités dans le domaine de la technique montrent qu'il y a du potentiel pour des modifications dans la gestion du sol et des rotations culturales ou pour le développement de nouvelles pratiques. Au cours de la journée, diffé-



rents spécialistes traiteront de questions importantes pour le développement des marchés et une meilleure compréhension des perspectives d'avenir. Cette rencontre a pour but de donner un aperçu des défis et des chances en présence, mais aussi de partager des innovations techniques et des découvertes venant de la recherche et de la pratique. La journée doit en outre offrir aux différents acteurs de l'agriculture la possibilité d'avoir des échanges. *Maike Krauss*



En savoir plus sur la rencontre
agenda.bioactualites.ch



Benjamin Reichlin
Conseils Grandes cultures
benjamin.reichlin@fibl.org
+41 62 510 53 26

Animaux agricoles

L'élevages des poules pondeuses dès 2026



Qu'est-ce qui changera pour les petites fermes avec vente directe à partir de janvier quand on arrêtera de tuer des poussins? Elles continueront de commander leurs jeunes poules à des couvoirs et aviculteurs bio, mais ceux-ci passeront dès 2026 à des lignées à deux fins ou à des hybrides qui pondent des œufs bruns à blanc-crème. Les hybrides à œufs blancs ne seront plus disponibles pour les fermes bio parce que les poussins mâles engraisent moins bien. Les productrices

et producteurs qui ont des poules de races à œufs blancs peuvent continuer et vendre les œufs en direct avec le Bourgeon. Les prix des poulettes augmentent de toute façon car la branche inclut l'engraissement des poussins mâles. Des prix plus hauts pour les œufs compensent ces coûts – et une bonne communication favorisera la compréhension des consommateurs. Ceux qui ont des poules pondeuses ne sont pas tenus d'acheter des jeunes coqs en plus des jeunes poules. L'engraissement des jeunes coqs peut toutefois devenir une branche de production à part entière. *Veronika Maurer*



www.bioaktuell.ch >
Chercher: Poussins et
poulettes bio



Nathaniel Schmid
Conseils Volailles
nathaniel.schmid@fibl.org
+41 62 865 17 24

Semences

Refonte d'organicXseeds



À partir du 19 janvier 2026, la banque de données de semences bio organicXseeds deviendra organicXseeds/organicXplants – le nouveau concept dotera la banque de données de fonctions qui simplifieront la recherche de matériel de multiplication biologique. La banque de données continuera de recenser l'offre de variétés bio disponibles chez les fournisseurs de semences et de plants. Ce recensement de l'offre de

matériel de multiplication forme la base des décisions d'autorisations prises par le Service des semences bio. Il faut noter que la banque de données ne sera pas disponible pendant la période de maintenance du 12 au 18 janvier 2026. Il faut déposer au moins une semaine avant la maintenance les demandes qui doivent être enregistrées avant la relance. On peut voir sur bioactualites.ch quelles cultures nécessitent du matériel de multiplication biologique et comment on obtient si besoin une autorisation d'utiliser des semences et plants conventionnels. *Richard Bircher*

www.bioactualites.ch > Chercher:
l'essentiel en bref



Raphaël Charles
Conseils Production végétale
raphael.charles@fibl.org
+41 62 865 17 25

Pour une utilisation efficace des ressources

Possibilités et limites des taxes d'incitation sur des moyens de production comme l'azote ou les produits phytosanitaires dans la PA30+.

Texte: Sabine Reinecke, FiBL

Pour atteindre les objectifs environnementaux, il se discute actuellement dans le cadre de la réforme de la politique agricole PA30+ des taxes d'incitation sur des intrants comme les produits phytosanitaires (PPh), les engrais minéraux ou les aliments concentrés. Pour endiguer les immissions de PPh toxiques ou les surplus d'éléments nutritifs dans des écosystèmes, il serait possible, selon les propositions actuelles de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), de prélever des taxes d'incitation sur certains intrants directement dans le commerce. Ces taxes d'incitation doivent être utilisées comme contributions à l'utilisation efficace des ressources (CER).

D'un côté les taxes de ce genre fournissent des incitations pour plus d'efficacité des ressources dans l'agriculture, et de l'autre elles peuvent aussi diminuer le travail bureaucratique des productrices et producteurs ainsi d'autres contributions aux systèmes de production (CSP) et leurs nombreuses exigences ainsi que d'autres preuves obligatoires et contrôles ou conditions dans les prestations écologiques requises PER sont supprimées. Des CSP importantes sont par exemple celles pour l'utilisation plus efficace de l'azote, la protection phytosanitaire respectueuse de l'environnement, la production de lait et de viande basée sur les herbages ou aussi l'agriculture biologique. La manière d'utiliser les CER dépend des intrants (voir l'exemple d'une proposition d'application des taxes d'incitation pour les PPh).

Doutes sur la proposition de l'OFAG

Du point de vue administratif, le système est judicieux si la preuve individuelle du besoin est supprimée. Le remboursement forfaitaire à l'hectare peut aussi être ré-

glé sans bureaucratie. La combinaison des CER avec la suppression des CSP aurait cependant des suites négatives importantes car des fermes qui produisent déjà de manière durable seraient désavantagées tandis que des grandes exploitations intensives seraient favorisées. La suppression des CSP ne serait pas compensée par la redistribution des taxes d'incitation. Et en plus les contributions redistribuées diminueraient aussi en cas de bonne efficacité des CER, car l'utilisation des intrants frappés par des taxes diminuerait.

Pour que les CER incitent à produire plus durablement et ne désavantagent pas les fermes qui travaillent déjà de manière durable, elles devraient selon des calculs être bien plus élevées que ce qui se discute actuellement. Ou il faudrait que les producteurs qui utilisent encore des PPh soient laissés de côté lors de la redistribution des recettes des taxes d'incitation sur les PPh. Du point de vue des productrices et producteurs bio, il est aussi intéressant que les CSP – combinés avec les prix plus élevés grâce à des labels (p. ex. IP-Suisse ou Bio Suisse) soient économiquement assez attractifs pour une reconversion au bio. Cet effet serait supprimé avec la transformation des CSP, et les fermes qui travaillent durablement devraient obtenir des prix plus élevés sur le marché ou supporter des baisses de revenus. Un important levier pour la durabilité serait perdu en cas de remplacement des CSP par des contributions à la surface accordées à tous sans conditions.

La politique a malgré toutes les critiques encore beaucoup de marge de manœuvre pour définir les taxes d'incitation et les éventuels remboursements. On pourrait aussi imaginer d'autres modèles de remboursement, par exemple un fonds d'investissement «durabilité dans la pro-

tection des plantes» comme il y en a pour la taxe sur le CO₂ (fonds climat).

Avant de supprimer des paiements directs pour la durabilité sans les remplacer, il faut vérifier si un nouveau système d'incitation augmente indirectement la pression financière subie par des fermes qui travaillent déjà durablement.

Informations spécialisées



Sabine Reinecke

Analyste politique, FiBL
sabine.reinecke@fibl.org
 +41 62 865 04 15



Podcast sur la politique
 agricole avec Christian Hofer
[www.agrarpolitik-
 podcast.ch](http://www.agrarpolitik-podcast.ch) (DE)



Blog sur les taxes
 d'incitation dans l'agri-
 culture
[www.agrarpolitik-
 blog.com](http://www.agrarpolitik-

 blog.com) (DE)

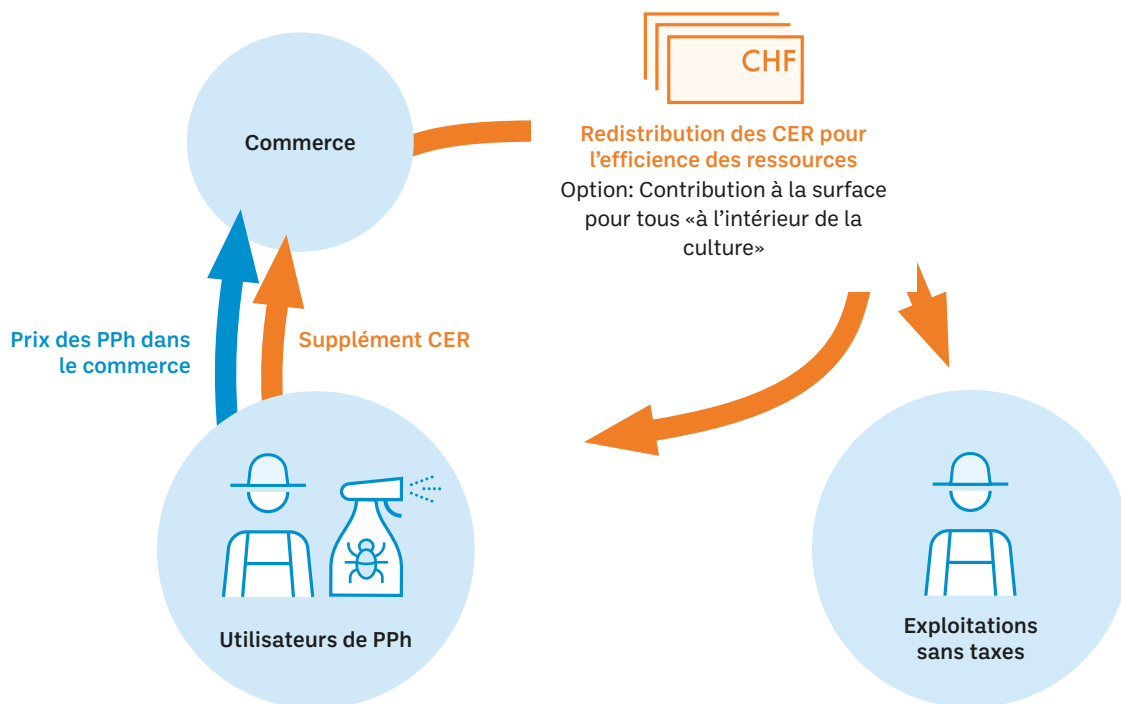


Politique agricole 2030+
www.ofag.admin.ch

Taxes d'incitation: Options pour la protection des plantes

But 1

Inicitation à l'efficace



But 2

Simplifications



Suppression des contributions pour les systèmes de production

- P. ex. quantité maximale de matière active, nombre max. de traitements
- P. ex. substances «interdites», autorisations spéciales

Suppression des contributions pour les systèmes de production

- Pas de preuve obligatoire ni de contrôle
- Pas de conditions pour les alternatives
- La contribution est supprimée (jusqu'à 1600 Fr./ha)

L'exemple montre en s'orientant d'après la proposition de l'OFAG comment les incitations pour l'efficace des ressources concernant les produits phytosanitaires (PPh) pourraient être combinées avec une potentielle suppression de contributions pour les systèmes de production. Dans l'exemple, la redistribution des recettes des taxes d'incita-

tion se fait comme contribution non bureaucratique pour tous les agriculteurs et agricultrices qui ont des cultures concernées par les PPh. Le montant de la taxe d'incitation est déterminé en fonction de l'impact d'un produit sur l'environnement. Les taxes doivent motiver à diminuer l'utilisation des PPh concernés, à passer à des produits

moins toxiques ou d'y renoncer complètement grâce à l'utilisation de variétés plus robustes ou de cultures moins sensibles. Il serait aussi pensable pour les futures taxes d'incitation que des conditions comme le nombre maximal de traitements ou des autorisations spéciales pour des substances interdites soient supprimées dans les PER.



Examen professionnel bio: On est tout au début, mais le but est fixé

L'agriculture bio obtient un examen professionnel spécifique. Concrétisation d'ici au printemps 2027, puis cela servira de base pour la formation professionnelle supérieure. Le but est d'avoir 40 à 65 diplômes de «spécialistes en agriculture bio» par année.

Texte: Adrian Krebs, bioactualites.ch

«Nous en sommes tout au début», dit Urs Guyer, le responsable de la formation à Bio Suisse. Le but est toutefois fixé: Avoir une offre pour une formation professionnelle supérieure spécifiquement bio. Il y a déjà des offres au niveau du brevet pour diverses orientations (encadré), mais pour le bio il n'y a que quelques modules. Une enquête de la ZHAW dans le secteur bio a confirmé en 2024 le besoin d'un examen professionnel bio. 69 pour cent des 1600 participantes et participants préconisent un examen professionnel bio indépendant. Le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation a aussi donné le feu vert pour l'élaboration d'une formation professionnelle supérieure.

L'impulsion pour la nouvelle formation est venue de près de 20 organisations dont Bergheimat, Bioforum, Bioterra, Bio Suisse et Demeter. Un groupe de quatre personnes fait avancer le projet: Kathrin Preisig et Alfred Schädeli représentent la méthode biodynamique, Urs Guyer et Niklaus Messerli la bioorganique. Ils invitent en décembre et janvier une douzaine de praticiennes et de praticiens à des ateliers pour définir le profil de la profession et les compétences opérationnelles nécessaires pour le diplôme bio. La concrétisation du nouveau règlement d'examen est un processus en 14 étapes qui doit être terminé d'ici au printemps 2027.

Questions ouvertes à clarifier

L'organisation faîtière de la formation agricole OrTra AgriAliForm mène en parallèle un processus de révision pour la formation professionnelle supérieure. La création de l'examen professionnel bio est donc incluse dans un nouveau départ général où les points suivants doivent encore être clarifiés.

Y a-t-il assez d'intérêt pour un examen professionnel bio? «Si ça marche bien, il y aura dès le début deux classes, une biodynamique à Rheinau et une bioorganique», dit Alfred Schädeli, le président de Demeter Suisse en précisant qu'on ne sait pas encore où l'orientation bioorganique sera proposée. «C'est encore ouvert», dit Urs Guyer. «On verra dès que la formation existera quelles institutions s'y intéressent.»

Comment peut-on éviter une trop forte démarcation par rapport au brevet conventionnel? Le brevet est une formation à caractère régional fortement ancrée dans les centres cantonaux de formation. «Nous ne devons pas séparer trop fortement le bio et le conventionnel, dit Peter Schweizer, coprésident de Bio Ostschweiz. Beat Gerber, président de Bio Bern, voit suffisamment de différences qui parlent pour une formation spécifique: «Dans le secteur conventionnel, c'est la quantité produite qui compte le plus, chez nous il y a encore de nombreux autres facteurs.»

Comment regrouper tous les besoins de formation bio sous un même toit? «Les fermes spécialisées, intensives et orientées vers la productivité comme la mienne posent d'autres exigences pour les compétences qu'une petite ferme spécialisée dans la vente directe», dit Roman Andereg, membre de la Commission de la formation de Bio Suisse. Et Alfred Schädeli ajoute: «Le défi des deux processus de révision est de proposer à l'avenir un examen professionnel adéquat pour tous ceux dont le cœur bat pour l'agriculture bio.»

La formation professionnelle vue comme un système modulaire

Les personnes qui souhaitent poursuivre leur formation professionnelle après le certificat fédéral de capacité (CFC) suivent une école de chefes et chefs d'exploitation, terminent avec l'examen professionnel et obtiennent le brevet fédéral (BF). Il est ensuite possible de passer l'examen de maîtrise ou celui d'une école supérieure (ES). Pour les diplômés d'agronomie participantes et participants, il faut en plus une maturité ou une maturité professionnelle. Tous les diplômés de la formation professionnelle supérieure ou tertiaire sont proposés avec des spécialisations en agriculture générale, en maraîchage, en arboriculture, en viticulture ou en aviculture.

Informations spécialisées



Urs Guyer
Responsable Formation,
Bio Suisse
urs.guyer@bio-suisse.ch
+41 61 204 66 20



Graphique sur le système de formation
www.agri-job.ch > Formation initiale > Voies de formation

Marchés et prix

Aromates frais: Demande positive

Il se produit en Suisse des plantes aromatiques fraîches et bio qui sont appréciées en cuisine tant gastro que ménagère et donnent aux mets ce petit quelque chose qui fait la différence. D'après les données actuelles la récolte 2025 a été bonne: Les surfaces annoncées ont produit plus de 400 t de plantes aromatiques fraîches, dont le persil frais représente un quart. La demande reste stable et positive. On trouve des offres pour des plantes aromatiques fraîches bio sur plusieurs plateformes comme Bio-mondo. Pour les plus grands acheteurs du commerce, de la restauration ou de la transformation, Bio Suisse transmet si besoin des contacts de productrices et producteurs.



Au total de 400 t d'aromates bio dont 100 t de persil ont été récoltées en 2025.

Des aromates frais Bourgeon peuvent si nécessaire être importés, mais avec des restrictions. Les règles correspondantes se trouvent dans la liste des autorisations de Bio Suisse International.

Angela Deppeler, Bio Suisse



Liste des autorisations
d'importation
international.bio-suisse.ch

Pommes de terre: Récolte record

Après des années très difficiles, la récolte des pommes de terre bio a été très bonne cette année. Elle se montait fin octobre à 11 878 t, soit 58 % de plus que la moyenne des trois dernières années. Cela a

pour conséquence, en particulier dans le secteur alimentaire, que des lots doivent être dirigés vers l'affouragement à l'état frais. Pour l'année prochaine, les cultures doivent toujours être planifiées avec les acheteurs. L'approvisionnement en plantons est aussi très réjouissant. 17 variétés ont été multipliées en bio. Une autorisation exceptionnelle peut dès maintenant être demandée pour toutes les autres variétés. Une taxe d'incitation sera prélevée sur les plantons conventionnels de patates. *Ilena Stoffel, Bio Suisse*

Pommes de table bio: Stocks pleins

Les prix de référence pour les pommes et poires de table bio restent en 2025 au niveau de l'année d'avant – un signe que la branche veut de la stabilité. Au 31 octobre 2025 il y avait 7437 t de pommes bio et 709 t de poires bio en stock, soit, par rapport à l'année passée, un peu plus de pommes et nettement moins de poires; l'objectif de stock de 1000 t de poires n'a pas été atteint.

Les surfaces de pommes bio ont fortement augmenté ces dernières années et atteignent maintenant 687 ha. L'augmentation des surfaces fait aussi augmenter les quantités entreposées, mais la demande du commerce de détail a régressé en 2024 pour la première fois – à cause d'une riche récolte dans les jardins privés, d'une augmentation de la sensibilité aux prix des consommateurs et d'une plus forte concurrence des fruits importés et des pommes conventionnelles. Au vu des grands stocks de pommes de table bio, la surface cultivée ne doit pour le moment pas être augmentée davantage. Des nouvelles surfaces ne doivent être prévues qu'en accord avec les acheteurs. Pour stimuler l'écoulement, diverses mesures sont actuellement élaborées en concertation avec les productrices et producteurs ainsi que le commerce de gros et de détail dans des domaines comme les classes de variétés et de prix ainsi que la gestion de la marchandise de reconversion qui doivent entrer en vigueur à partir de la récolte 2026. *Sabine Haller, Bio Suisse*

Raisin Bourgeon: Supplément de prix

Le supplément de prix pour le raisin Bourgeon 2025 est de 0.40 Fr./kg. Cette recommandation représente un minimum absolu pour couvrir les frais plus élevés de la production bio. Ce supplément est un minimum qui doit être corrigé vers le haut en fonction des coûts, des systèmes de production et de la topographie afin de tenir correctement compte des différences entre les régions et entre les cépages. *Angela Deppeler, Bio Suisse*



La très bonne qualité des fourrages de base fait augmenter la production de lait.

Plus grande production de lait bio

Les acheteurs de lait bio signalent depuis cet été des livraisons en hausse: L'offre est actuellement supérieure de 2,1% par rapport à 2024, et une croissance de 4% est attendue jusqu'à fin 2025. La cause est la très bonne qualité des fourrages de base qui permet une productivité laitière plus élevée. Et en même temps la demande pour les produits laitiers bio évolue positivement – surtout pour le kéfir, le yogourt, le séré, le cottage cheese et le beurre. Le marché doit être maintenu stable malgré l'offre temporairement excédentaire. Pour éviter une saturation du marché au printemps 2026, la Table ronde du lait bio augmente la contribution pour le marché du lait de 0,2 à 0,3 ct./kg. Les moyens supplémentaires doivent permettre de financer des campagnes promotionnelles pour les produits laitiers bio.

Jasmin Huser, Bio Suisse



Des plates-bandes à l'alambic: Les spiritueux selon Gyger

Dans le Jura bernois, la distillerie Souboz Drinks valorise les cultures fruitières et aromatiques bio de la ferme.

Texte: Claire Berbain, bioactualites.ch

Les premiers flocons de l'année viennent de tomber sur les montagnes du Jura bernois, recouvrant d'une fine pellicule scintillante les alentours de Souboz. En contrebas de ce petit village culminant au milieu d'herbages à perte de vue, une parcelle où s'entremêlent, dans une géométrie parfaite, lignes d'arbres et d'arbustes et planches cultivées interpelle le regard: Buissons de genévriers, jeunes plants de gentiane, lignes de menthe, d'angélique et de coriandre alternent avec damassinières, pommiers et cognassiers haute-tige.

C'est dans ce condensé de diversité agroécologique que bat le cœur de l'aventure Souboz Drinks, anciennement Gagynole, l'ambitieux projet des frères Gyger, des enfants du village bien décidés

Gin récompensé

En 2021, la distillerie Souboz Drinks remporte le prix du meilleur Gin suisse avec leur «London Dry»



à faire rayonner leur terroir. À l'origine de l'aventure, Gaëtan Gyger, l'aîné de la fratrie, passionné d'agriculture depuis son plus jeune âge. Après son CFC de paysagiste, il étudie l'agronomie à l'école d'ingénierie Hepia. C'est là qu'il affine son projet: Reprendre un domaine – celui de son grand-père – et y appliquer les principes agroécologiques et permacoles pour en tirer tout le potentiel. «J'aime ma région et ses ressources. Et j'avais envie de prouver qu'on peut cultiver autre chose que de l'herbe en zone de montagne», résume le jeune homme avant de rappeler: «Même en altitude, la biodiversité est en régression. Si on veut agir, il faut multiplier les types de cultures, complexifier les systèmes et planter des arbres.» Son travail de



< Luca, Gaëtan et Tim Gyger (dgâd) ont fondé la distillerie Souboz Drinks en 2018. On retrouve leur assortiment de boissons alcoolisées, de jus et de sodas aux quatre coins de la Suisse.

Dans le verger maraîcher qui culmine à 850 mètres d'altitude, 3000 plantons de gentiane certifiés bio ont été mis en terre au printemps passé. Première récolte dans sept ans!

bachelor porte justement sur la faisabilité technico-économique d'un petit verger maraîcher censé dégager un maximum de valeur ajoutée.

En s'adjoignant les services d'un troupeau de brebis Shropshire, de quelques porcs laineux et de coureurs indiens, Gaëtan Gyger met sur pied – moyennant cependant un véritable parcours du combattant sur le plan de l'administratif – un domaine qu'il fait certifier Bourgeon.

En parallèle, animé par la volonté de valoriser sa production, et au bénéfice d'un savoir-faire transmis par ses parents, le jeune agronome met au point une recette d'apéritif à base de racine de gentiane qu'il récolte dans les pâturages de la région, de vin blanc et d'écorces d'agrumes. Le résultat convainc immédiatement commerçants et restaurateurs de la région. En 2016, il lance sur le marché sa «Soubozienne», en hommage à son village d'origine, Souboz.

Détrôner la Suze

«L'idée était de faire rayonner le patrimoine culturel et gastronomique du Jura bernois, région peu connue car éloignée des centres urbains et des grands axes», confie le jeune homme. Ses frères, tout aussi entrepreneurs dans l'âme que lui, le rejoignent dans l'aventure, bien décidés à ce que la Soubozienne détrône l'incontournable Suze dans les soirées de jeunesse de l'arc jurassien. «On voulait boire quelque chose de plus local, une alternative plus authentique à ces alcools qu'on retrouve sur tous les continents.» Ainsi naît, en 2018, la Sàrl «Gagygnole». Gin à la damassine, vodka à l'aspérule odorante,

pastis aux herbes locales: Les frères Gyger, qui ont appris l'art de la distillation sur le tas et ont acquis leur propre alambic en 2020, s'en donnent à cœur joie, rivalisant de créativité pour tester de nouvelles recettes et lancer de nouvelles boissons, «des spiritueux élaborés avec des matières premières locales et bio.»

Leurs boissons, elles, ne sont cependant pas estampillées bio: «Nous adhérons aux valeurs du Bourgeon», explique Tim, le cadet de la fratrie. «Mais c'est pour l'instant impossible de labelliser notre distillerie – et ça ne nous apporterait pas de réelle plus-value d'un point de vue commercial. L'alcool Bourgeon suisse n'est pas disponible, la licence serait trop coûteuse.»

La débrouillardise dans les veines

Gaëtan élargit néanmoins rapidement le panel de ses cultures, agrandissant l'éventail des possibles en termes de recettes. La débrouillardise demeure la marque de fabrique des frères Gyger, qui maîtrisent la totalité des étapes de fabrication – des plates-bandes à la mise en bouteille en passant par la récolte, le séchage, la macération et l'alambic, et cumulent les médailles dans les différents concours nationaux. Leur gin 100 pour cent terroir et bio «London Dry», à la recette ciselée à base de plantes locales, sans poivre ni vanille ajoutés, a ainsi été élu meilleur gin de Suisse en 2021.

«Nos ressources étaient très limitées, donc notre croissance s'avère purement organique», glisse Lucas Gyger. «Et on s'est toujours contentés de nos propres moyens», confirme Tim, «que ce soit par

exemple en récupérant des aiguilles de sapin pour un gin de Noël, en créant un bar mobile autonome du point de vue énergétique, ou bien l'étiquetage et la commercialisation que nous avons développés très progressivement.» Aujourd'hui on retrouve les boissons des frères Gyger aux quatre coins du pays.

Aussi du sans-alcool

Dernières-nées de la distillerie soubozienne, les boissons sans-alcool ont désormais fait leur apparition sur les étals: «On presse nos fruits et on fabrique des sirops de thé froid déclinés en sodas dilués.»

Le succès est au rendez-vous. L'avenir, les frères Gyger le voient avec sérénité, malgré un marché toujours plus concurrentiel: «J'aimerais diminuer les surfaces des plantes aromatiques et augmenter celles des cultures spéciales», prévoit Gaëtan Gyger. Déjà, les agrumes rustiques, le poivre de Sichuan et les kiwis arctiques ont fait leur apparition à Souboz.

Au printemps passé, le jeune Bernois a mis en terre 3000 plantons de gentiane. «Pas question de piller les ressources naturelles de nos pâturages bio!» Ce véritable défi agronomique relevé grâce à un partenariat avec des étudiantes et étudiants de l'Hepia offrira ses premières récoltes dès 2032. D'ici-là, le nouveau bâtiment de Souboz Drinks dédié à l'accueil du public, à la dégustation et à la vente aura vu le jour. Mais nul doute que les frères Gyger auront su conserver l'authenticité de leur démarche... et de leurs boissons!

www.gagygnole.ch

Bio Suisse

GS plantes aromatiques



Martina Rocco

Martina Rocco, 53 ans, est membre du Groupe spécialisé (GS) Plantes aromatiques depuis le 1^{er} juin 2025. Elle est fondatrice et productrice de la ligne de cosmétiques naturels Kräuterzauber et cultive sur un ancien domaine agricole appenzellois un jardin de plantes médicinales certifié Bourgeon de 500 m². Elle succède à Jasmin Remund-Grünenfelder, qui a quitté le groupe spécialisé. *ke*

Équipe internationale complétée



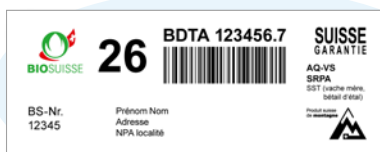
Maja de Vet

Maja de Vet, 47 ans, est depuis le 1^{er} juin 2025 une nouvelle spécialiste du Département International de Bio Suisse. Cette sociologue y travaille sur les projets de TI et de numérisation et coordonne avec Jela Straub les restrictions de commercialisation avec le Bourgeon. Elle apporte de l'expérience issue de la scène des start-ups, et spécialement dans les domaines du développement d'entreprise et de direction de projets dans différentes branches. *ke*

Vignettes d'accompagnement des animaux

Aucune vignette d'accompagnement des animaux ne pourra être commandée entre le 29 décembre 2025 et le 4 janvier 2026 à cause du passage dans la nouvelle année. Les nouvelles vignettes pourront être commandées à partir du 5 janvier 2026; l'envoi s'effectue toujours dans les deux jours ouvrables.

En cas d'annonce de changement de cheffes d'exploitation pour le 1^{er} janvier 2026, les nouvelles vignettes d'accompagnement des animaux seront automatiquement envoyées par la poste à fin janvier 2026. D'ici là il faut employer les vignettes qui ont été envoyées à l'ancienne direction d'exploitation.



Les vignettes d'accompagnement des animaux peuvent être commandées à partir du 5 janvier 2026.

Les vignettes pour le Bœuf de Pâturage Bio doivent être commandées à Bio Inspecta. Les fermes bio fédérales commandent leurs vignettes à leur organisme de contrôle.

Corinne Salvisberg, Bio Suisse

En cas de questions
vignetten@bio-suisse.ch

Les directives 2026 sont en ligne

Le Cahier des charges 2026 de Bio Suisse est en ligne sous «La réglementation bio 2026». On trouve aussi à la même place une version comparative qui montre clairement quels changements ont été faits. Autres documents disponibles: le règlement des sanctions pour l'agriculture biologique, celui pour les preneurs de licence et les catalogues de critères pour les autorisations exceptionnelles. On trouve aussi dans la réglementation bio en ligne les actuelles Directives Demeter, l'Ordonnance bio et d'autres documents. Les directives 2026 sont d'abord disponibles en allemand, les versions en français et en italien suivront le 20 décembre 2025.

Benjamin Janisch, Bio Suisse



Lien vers la réglementation bio
[reglementationbio.
bioactualites.ch](http://reglementationbio.bioactualites.ch)

Chercher plus vite et plus simplement



Le nouveau moteur de recherche trouve les résultats même en cas de fautes de frappe.

La recherche sur Biomondo devient plus conviviale: Un nouveau moteur de recherche, capable de trouver les résultats même s'il y a des fautes de frappe, remplace l'actuel, et une prévisualisation des résultats s'affiche déjà pendant la saisie. Cela rend la recherche plus précise – et nettement plus rapide.

Michèle Hürner, Bio Suisse

biomondo.ch

Un Bernois gagne le Grand Prix Bio Suisse

Michael Kipfer investit dans la santé des sols avec du charbon végétal, un travail soigneux et la culture sur buttes. Il a été distingué pour son concept d'avenir.

Texte: Rahel Thévoz et Daniel Salzmann, «Schweizer Bauer»;

Photo: Christa Minder

C'est dans sa ferme Biohofacker à Ferenberg bei Stettlen BE que Michael Kipfer a reçu au début novembre le Grand Prix Bio Suisse. Après la remise du prix par la présidente du jury Madeleine Kaufmann, l'agriculteur a présenté aux médias présents sa ferme et son concept.

La visite du domaine a commencé avec le thème du charbon végétal et du chauffage à pyrolyse. «Mon père a assisté il y a six ans à un exposé sur la pyrolyse et m'en a parlé», dit l'agriculteur bio qui a ensuite fait des recherches et finalement installé en 2021 son premier chauffage à pyrolyse, un prototype de Pyronet. Depuis lors je produis de la chaleur pour deux maisons et environ six tonnes de charbon végétal par année.» Michael Kipfer remplit le chauffage avec des plaquettes de bois de sa propre forêt. Il y aura bientôt à la place une petite installation de pyrolyse entièrement automatique pour laquelle il utilisera les 10 000 francs du prix.

Du charbon dans les champs grâce aux vaches

Cet agriculteur bio de 40 ans considère le charbon végétal comme un investissement pour le sol. Il utilise aussi des microorganismes efficaces (EM) et du Biolit. «Je répands les trois composants dans la stabulation, une fois par jour dans le couloir et une fois par semaine sur les zones de repos.» Il donne en plus à ses bovins et porcs 100 grammes de charbon par jour et UGB. Depuis qu'il fait comme ça, Michael Kipfer a beaucoup moins de frais de vétérinaire.

Le charbon, les EM et le Biolit vont dans les champs via le lisier et le fumier. Le lisier est déjà préparé. Il ne «brûle» pas, est plus phytodisponible et fait du bien aux microorganismes du sol. Michael Kipfer laisse le fumier reposer une année et l'épand dans des engrais verts. «Dans le sol, le charbon contribue à la formation d'humus.»

Michael Kipfer a aussi expérimenté des techniques régénératives, mais ça a été un «échec lamentable» dans les sols pierreux et pentus. Il a ensuite appris la méthode de culture sur buttes de Stefan Rohrbach et a reconnu que «régénération et bio

sont compatibles». Maintenant il mise sur la culture sur buttes – une très ancienne méthode redécouverte – pour les céréales et le soja, et sur un enherbement permanent avec engrais verts et semis de couverture. Il utilise pour cela une charrue butteuse modulaire développée par Stefan Rohrbach qui peut faire les buttes, semer et entretenir (sarcler). Les avantages comprennent l'ameublissement du sol, un travail sans produits phytos, le ralentissement du dessèchement du sol et une meilleure croissance des racines. Michael Kipfer dit que la qualité des récoltes est bonne mais qu'il n'a pas encore les rendements qu'il voudrait.

Tests à la bêche éloquentes

Une comparaison de deux tests à la bêche, l'un dans un champ IP-Suisse et l'autre dans un champ bio en culture sur buttes avec engrais verts (avec la même rotation culturale) montre aussi de nettes différences. Le conseiller d'Inforama Simon Jöhr a confirmé sur cette base que la culture sur buttes est nettement meilleure, surtout à cause de la belle structure grumeleuse du sol.

Michael Kipfer se réjouit beaucoup du prix et se sent honoré. «Ça me montre que je suis sur la bonne voie et que mes efforts des dernières années sont appréciés.» Il aimerait transmettre à la prochaine génération une ferme au moins aussi fertile que quand il l'a reprise. «Ou encore plus fertile.» Ce texte est une version résumée d'un article paru dans le «Schweizer Bauer».

www.biohofacker.ch (DE)

Grand Prix Bio Suisse 2025

Cette année, au total 14 projets de toute la Suisse ont concouru pour le Grand Prix Bio Suisse. Le lauréat de ce prix d'encouragement doté de 10 000 francs est l'agriculteur bio bernois Michael Kipfer (article ci-contre). Le Grand Prix Bio Suisse a maintenant été octroyé pour la 20^{ème} fois.



Toutes les informations sur le Grand Prix www.bio-suisse.ch



Chez le lauréat du Grand Prix Michael Kipfer, tout (ou presque) tourne autour du sol.

Le financement des frères coqs reste tel quel

Il n'y a pas eu de surprises lors de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse à Olten à la mi-novembre.

Texte et photo: René Schulte

C'est il y a quatre ans que l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse a décidé d'interdire de tuer des poussins mâles à partir de 2026. Bien des choses ont évolué depuis. Actuellement, 80 pour cent des frères coqs Bourgeon sont engraisés et commercialisés. Les coûts de cet engraissement seront financés par la branche au plus tard à partir de l'année prochaine – en général par des prix plus hauts pour les poulettes et les œufs.

Bio Fribourg et Bio Genève avaient remis en cause ce modèle dans une motion pour l'AD du 12 novembre 2025 à Olten parce que cela signifie pour les productrices et producteurs d'œufs des frais plus élevés pour les poulettes, la nécessité d'avoir plus de liquidités et plus de risques de production. «Cette critique n'est pas nouvelle», a dit Guido Flammer de Bio Fribourg. «Elle n'a simplement pas été prise au sérieux ni débattue.» Son collègue Rudi Berli de Bio Genève a complété: «Je crains beaucoup que nous ne puissions pas maintenir la création de valeur et que des producteurs arrêtent la production d'œufs bio.» Ils exigeaient donc de Bio Suisse qu'elle élabore un autre modèle de financement.

Sepp Bircher a pris position sur la question au nom du Comité de Bio Suisse. Il prend les doutes au sérieux, mais il partage l'estimation du Groupe spécialisé Œufs et de la branche de l'œuf bio. «Nous sommes en bonne voie», a-t-il dit. La demande est bonne, le marché fonctionne. Dans les cas difficiles les partenaires commerciaux proposeront des solutions. Le risque économique est d'ailleurs déjà inclus dans le calcul des prix de référence. Bio Suisse va continuer d'accompagner étroitement la mise en œuvre. Cette argumentation a aussi été suivie par les délégués. Ils ont refusé à une nette majorité la motion de Bio Fribourg et Bio Genève.

Un budget 2026 avec bénéfice

Le budget 2026 présenté par Florian Gürtler a en revanche été accepté. Selon le responsable Finances et services de Bio Suisse, le Comité et la Direction comptent par rap-

port à 2025 sur une légère augmentation des recettes de 400 000 francs à un total de 26,4 millions de francs. Les calculs se basent sur les pronostics de croissance du commerce de détail et sur l'effet du nouveau modèle tarifaire. Les dépenses diminueront quant à elles légèrement. Le bénéfice pronostiqué est de 300 000 francs.

positionnés – et nous devons continuer.»

Et, pour terminer, Michael Kipfer, le lauréat de Grand Prix Bio Suisse de cette année, a présenté aux délégués sa ferme novatrice (page 25).



Une majorité des déléguées et délégués a refusé la motion de Bio Fribourg et Bio Genève.

Aux points suivants, le codirecteur Balzstrasser est revenu sur la Stratégie Avanti 2025 et a présenté les points prioritaires 2026 de la nouvelle stratégie 2030. Andreas Hofmann, le responsable Numérisation & TI, a présenté aux délégués le portail «My Bio Suisse» récemment mis en ligne. L'introduction se fait par vagues. Les membres seront informés personnellement à ce sujet. Timo Pekküçer, le responsable Marketing & Communication, a informé sur la notoriété et la fiabilité de la marque Bourgeon auprès des consommatrices et consommateurs. Sa conclusion au sujet de la récente enquête sur la marque: «Nous avons du succès, nous sommes bien

Informations spécialisées

Gestion de la Fédération Bio Suisse
verband@bio-suisse.ch
+41 61 204 66 66



Le procès-verbal de l'AD sera
en ligne ultérieurement:
www.bio-suisse.ch

La vache et le climat



Le Bioactualités 8|25 contenait un encart avec des informations résumées sur le thème «La vache et le climat». La fiche avec des informations approfondies existe maintenant aussi en français. Elle creuse la question de comment l'élevage bovin peut être compatible avec la protection du climat et met en lumière le conflit d'intérêts entre les émissions de méthane des ruminants et leur rôle important dans une agriculture durable. *Phie Thanner, FiBL*



Vers la fiche d'information
boutique.fibl.org > 1827

Fiches techniques



Le FiBL a actualisé la fiche technique «Comprendre les labels bio – Guide d'achat des produits biologiques» qui présente une vue d'ensemble des labels bio courants en Suisse et explique leurs portées et arrières-plans.

La fiche technique «Culture biologique du soja» existe maintenant aussi en français. Elle traite tous les aspects qui sont importants pour la culture bio en Suisse. Le soja peut être une culture idéale pour compléter les rotations de

grandes cultures, il n'a pas besoin d'engrais et ne contribue pas à la fatigue du sol due aux légumineuses. *tre*

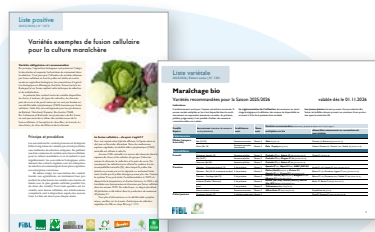


Fiche technique sur
les labels bio
boutique.fibl.org > 1173



Fiche technique sur le soja
boutique.fibl.org > 1834

Listes variétales actualisées



Le FiBL a actualisé les deux listes variétales pour le maraîchage bio: la liste avec les variétés recommandées pour les cultures commerciales et la liste exhaustive «Variétés exemptes de fusion cellulaire pour la culture maraîchère», qui liste toutes les variétés disponibles de choux, d'endive, de radis, de pain-de-sucre et de persil tubéreux qui ne reposent pas sur une stérilité mâle cytoplasmique (CMS) transmise par fusion cellulaire. À l'exception du chou-fleur, du brocoli, du chou frisé et de l'endive, les fermes bio ne peuvent pas utiliser des variétés obtenues par fusion cellulaire.

Les listes de variétés pour les céréales et les cerises ont déjà été actualisées cet été et dotées d'une recherche numérisée. D'autres listes variétales seront actualisées pour le tournant de l'année. *tre*



Variétés de légumes sans CMS
boutique.fibl.org > 1672



Listes variétales et recherche interactive de variétés
recherche-varietes.bioactualites.ch

L'agriculture avec les pieds dans l'eau



Exemple de paludiculture: le riz humide.

La paludiculture – l'utilisation agricole et forestière de sites marécageux humides – est encore peu connue, mais l'intérêt croît, plusieurs cantons ont déjà mis la remise en eau dans leurs programmes politiques et stratégies pour la biodiversité. La première journée suisse sur ce thème a montré l'importance, entre autres pour des aspects climatiques et de biodiversité, de la culture durable de zones marécageuses ou humides. L'administration, la recherche et l'agriculture cherchent des réponses aux questions sur la productivité, la protection des eaux souterraines et du climat, la biodiversité et la législation – ainsi que des solutions praticables pour les surfaces inondées.

Des expériences montrent que des utilisations adaptées comme les prairies à litière et humides, le pâturage avec des races robustes ou des produits de niche comme la baldingère faux-roseau fonctionnent. Les facteurs de réussite sont le conseil, le développement du marché et des conditions-cadres claires. Des projets suisses comme l'élevage de buffles d'Asie, la riziculture aquatique ou des mises en eau ciblées ont aussi du potentiel. Les facteurs freinants sont actuellement le manque d'encouragements et de conseils ainsi que des compétences pas claires. Des spécialistes soulignent que l'agriculture, la protection de la nature et la politique doivent collaborer pour pouvoir développer des solutions praticables. Agroscope, le WWF et le FiBL rédigent sur ce thème une fiche technique qui paraîtra à la fin de l'année. *Theres Rutz, FiBL*

Rapport détaillé sur le séminaire sera prochainement en ligne:
www.bioactualites.ch > Chercher: Paludiculture au FiBL

Un verger agroforestier pour s'adapter au climat

Dans la Drôme, le FiBL France accompagne un projet de verger agroforestier expérimental où les fruitiers cohabitent avec arbres de haut jet et haies multi-espèces.

Texte et photos: Claire Berbain, bioactualités.ch



Sébastien Choupas est l'un des trois associés du GAEC Choux Patates à l'origine du projet de verger agroforestier à Eurre (F).

Au cœur de la vallée de la Drôme, entre les premiers contreforts du Vercors et les collines ardéchoises, se mêlent vergers et champs cultivés bordés de haies de cyprès. À l'ouest de la petite ville de Crest et de son donjon médiéval, le groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) Choux Patates est l'une des fermes dernières-nées de la BioVallée, cet ambitieux projet qui vise à faire du territoire un exemple de développement durable. Les trois associées et associés du domaine y revendiquent une forme de pluridisciplinarité, convaincus que complexité et diversité sont les clefs d'une production agricole robuste qui améliore la biodiversité.

«Nous venons tous d'horizons professionnels différents et nous sommes tous animés par l'envie de développer un projet maraîcher agroécologique en circuit court», explique Sébastien Choupas qui, à 51 ans, est l'aîné du trio. Sur ce petit ter-

rain d'à peine trois hectares coincé entre la voie de chemin de fer, la Drôme et la zone artisanale de Crest, un seul et même moteur anime les trois collègues: «La diversité visuelle, esthétique et sensorielle.» Une gageure au pays de l'ail et des vergers monovariétaux conduits de manière intensive – le département de la Drôme est en effet l'un des principaux producteurs de pêches et de nectarines de France.

600 arbres, 500 arbustes

Sur ces terres alluvionnaires balayées par les rafales de mistral, désormais coutumières de températures supérieures à 40 degrés et soumises à de longues périodes sans précipitations, l'arbre a immédiatement occupé une place prépondérante dans le projet du GAEC Choux Patates: «En arrivant, notre première action fut de planter des doubles haies au nord du terrain», raconte Sébastien Chou-

pas, inspiré par les approches permacoles et syntropiques de l'agriculture. Tilleuls, micocouliers et autres arbres de haut-jet culmineront à terme à 10 mètres de haut, générant un ombrage bienvenu en été. De nombreux arbustes plantés entre les arbres produiront quant à eux un effet brise-vent.

Des haies de pistachiers, de lauriers, de chèvrefeuilles et d'églantiers sont ensuite venues structurer le terrain et protéger les serres. «Autour des planches maraîchères, on a plutôt opté pour des espèces mellifères favorables aux auxiliaires nécessaires pour polliniser nos cultures légumières précoces.» Le réchauffement climatique oriente ainsi les choix stratégiques quant au design de la ferme. «On compte en moyenne 600 millimètres de précipitations annuelles, mais il arrive qu'on reçoive 100 millimètres en 24 heures. Dans ce contexte d'extrêmes climatiques, il nous faut à la fois de l'ombre et des sols riches en matière organique capables de stocker de l'eau.»

Complexifier le système pour améliorer la biodiversité

Au printemps 2025, un verger fruitier au design bien particulier voit le jour. «Trois modalités sont implantées côte-à-côte», décrit Sébastien Choupas: «la haie-verger, le mode agroforestier et la conduite classique.» Ce projet expérimental, co-conçu par le FiBL France, qui assure également le suivi scientifique (encadré), vise notamment à répondre aux questions suivantes: La diversité des espèces et la multiplicité des strates pourraient-elles contribuer à limiter les besoins en irrigation? La complexité du système contribue-t-elle à freiner l'érosion de la biodiversité? Observe-t-on une baisse de pression significative des bioagresseurs?

Pommiers et poiriers seront à terme surplombés par des pacaniers, mûriers, frênes oxyphylles et érables. Les strates inférieures (agrumes, framboisiers) produisent du fruit de manière secondaire –

Projet Pardessym: l'agroforesterie appliquée à la culture fruitière

surtout de la biomasse (romarin, cistes cotonneux) – et fixent l'azote (cytises, coronilles). Sous les rangées de grenadiers, clémentiniers et autres pistachiers, le terrain a été ensemencé avec un couvert végétal persistant à base de ray-grass, de féтуque élevée et de légumineuses destiné à être pâturé par les poules.

Diversifier, c'est s'assurer

Si le projet peut sembler complexe d'un point de vue agronomique, le système défendu par le GAEC Choux Patates, dont la stratégie commerciale est basée sur des circuits ultra-courts et des paniers sur abonnement, est quant à elle extrêmement simple: «Diversifier, c'est s'assurer», résume Sébastien Choupas. «Aussi bien contre les aléas climatiques que contre les soubresauts du marché.» Celui qui puise son inspiration dans le concept de jardins-forêts de Martin Crawford ne cache pas son ambition pour le GAEC Choux Patates: «Ramener également de la diversité à l'échelle du territoire et participer à ce qu'il soit plus robuste.»

Comment apporter davantage de diversité dans les vergers? «En accompagnant les fruitiers par des arbres et des arbustes d'autres espèces», répond Martin Trouillard, à la tête du projet de recherche Pardessym mené par le FiBL



Des haies d'arbustes (lauriers, églantiers) accompagnent des fruitiers.

France depuis 2024. L'idée est de comparer, sur une douzaine de domaines répartis dans la vallée de la Drôme, des vergers avec différents gradients agroforestiers. «Cela peut être des arbustes sur le rang ou des patches de haies fournies réparties à plusieurs endroits de la parcelle», explique le chercheur inspiré par les principes de l'agriculture syntropique ainsi que par les travaux d'Evelyne Leterme autour des haies fruitières. «L'agriculture fait face à une impasse et doit se réinventer. Planter densément, utiliser des engrais verts pérennes et multiplier les strates végétales sont des pistes pour construire des systèmes productifs capables de faire face au dérèglement climatique et d'enrayer l'effondrement de la biodiversité.»



«L'arboriculture fait le pari de l'agroforesterie»

Interview de Martin Trouillard du FiBL France au sujet du projet Pardessym.
www.bioactualites.ch

FiBL France – Une partie intégrante du Groupe FiBL



Créé en 2017, le FiBL France est établi à Eure, dans la Drôme, le premier département bio de France avec 20 pour cent de la surface agricole utile. L'équipe du FiBL France compte une dizaine de salariées et salariés qui travaillent sur les thématiques de santé et nutrition animale, d'agroforesterie, d'interactions sol-plantes, etc. Bien implanté dans le quart sud-est du pays, acteur incontournable du projet de la BioVallée, le FiBL France travaille au service de l'agriculture biologique de tout le territoire français, en partenariat avec d'autres instituts de recherches et groupes techniques. Un des principaux objectifs du FiBL France est de réaliser des expérimentations de terrain

avec et chez des agricultrices et agriculteurs. Les essais qui sont effectués sont destinés à apporter aux exploitantes et exploitants des solutions pratiques pour le développement de l'agriculture biologique.



«Le FiBL France est un acteur qui compte dans la recherche appliquée»

Interview de Florence Arsonneau, directrice du FiBL France
www.fibl.org

Agenda



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

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

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

Production animale

Cours de base en homéopathie animale

- Bases de l'homéopathie
- Quels sont les médicaments homéopathiques, comment sont-ils préparés?
- Comment les utiliser?
- Quelles sont les maladies que l'on peut traiter soi-même?
- Différence entre les maladies aiguës et les maladies chroniques
- Connaître les maladies les plus fréquentes chez les animaux de rente et les traiter par l'homéopathie.

- 📅 VE 16 et 23 janvier 2026
9:00-16:45
- 📍 Villars-sur-Fontenais JU
- 👤 Karin Choulat, Homéoanimalis
- ✍ agenda.bioactualites.ch

Journée poules pondeuses

Journée d'échanges et de formation destinée aux avicultrices, conseillers-ères et acteurs-trices de la filière bio. Le cours abordera certains défis actuels de la production d'œufs bio, l'évolution du marché et les innovations techniques.

- 📅 ME 28 janvier 2026
9:00-16:30
- 📍 Evologia, Cernier NE
- 👤 FiBL, Nathaniel Schmid
- ✍ agenda.bioactualites.ch

Journée vaches allaitantes

La journée vaches allaitantes 2026 abordera les thèmes d'actualité de la filière allaitante. Le contenu détaillé sera à disposition dès que possible.

- 📅 VE 30 janvier 2026, 9:00-16:00
- 📍 Grangeneuve, Posieux FR
- 👤 Prométerre
- ✍ agenda.bioactualites.ch

Introduction à la phytothérapie pour les équidés

Ce cours de phytothérapie équine vous initie à l'utilisation des plantes médicinales pour le soin et le bien-être des chevaux. Accompagné-e d'une vétérinaire spécialisée dans la thématique, vous découvrirez les principales plantes adaptées au système digestif, respiratoire, articulaire ou nerveux de l'animal, ainsi que les formes galéniques, les dosages sécuritaires et les précautions d'usage.

- 📅 SA 28 février 2026, 8:45-12:00
- 📍 Agrilogie Grange-Verney, Moudon VD
- 👤 Prométerre
- ✍ agenda.bioactualites.ch

Grandes cultures

Grandes cultures

Journée d'échanges et de formation destinée aux agriculteurs et agricultrices, conseillères et acteurs de la filière bio. Le cours abordera les défis actuels des grandes cultures biologiques, les opportunités du marché et les innovations techniques.

- 📅 MA 20 janvier 2026, 9:00-16:30
- 📍 Grangeneuve, Posieux FR
- 👤 FiBL, Marina Wendling et Benjamin Reichlin
- ✍ agenda.bioactualites.ch

Opportunités dans la culture de la luzerne

L'autonomie protéique est une thématique d'actualité et les légumineuses offrent une solution durable. Optimiser le rendement et la qualité du fourrage récolté déterminera la rentabilité de la culture. Exigences de la culture, comment l'intégrer dans une ration, rentabilité et contributions liées à cette culture, possibilités de commercialisation, visite du séchoir d'Orbe.

- 📅 JE 22 janvier 2026, 9:00-12:00
- 📍 Hôtel de la gare, Chavornay VD
- 👤 Prométerre
- ✍ agenda.bioactualites.ch

Quel logiciel pour mon carnet des champs?

Différentes solutions existent pour réaliser son carnet des champs. A côté des versions papier, différents logiciels permettent d'effectuer cette tâche. Il est important de trouver une solution qui convienne à son exploitation, que ce soit au niveau du coût ou au niveau des fonctionnalités. Le but de cette demi-journée est d'offrir un aperçu de ce qui existe comme outils numériques sur le marché.

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

- 📅 JE 26 février 2026, 9:00–12:00
- 📍 Agrilogie Grange-Verney, Moudon VD
- 🏠 Prométerre
- 📧 agenda.bioactualites.ch

Viti-viniculture

Congrès de viti-viniculture bio

Présentation des dernières avancées en matière de viticulture biologique et d'oenologie. Échange d'expériences entre vignerons et vigneronnes de toute la Suisse.

- 📅 ME 11 mars 2026, 9:00–16:45
- 📍 FiBL et ferme du FiBL, Frick AG
- 🏠 Bio Suisse, FiBL, Liebegg, Bio Aargau
- 📧 agenda.bioactualites.ch

Arboriculture

Forum Arbo (nouvelle date)

Actualités sur la culture biologique des espèces fruitières. En partenariat avec la journée d'informations de l'Union fruitière lémanique Ufl.

- 📅 MA 10 février 2026, 9:00–17:00
- 📍 Marcelin, Morges VD
- 🏠 FiBL, Robin Sonnard; Ufl, Alice Delattre
- 📧 agenda.bioactualites.ch

Séminaires, foires, divers

Biofach

Biofach est l'endroit où les gens partagent leur passion pour les denrées alimentaires bio et le marché bio, font connaissances et ont des échanges.

- 📅 Du 10 au 13 février 2026
- 📍 Nuremberg, Allemagne
- 🏠 BÖLW, IFOAM
- 📧 biofach.de

OFFRES EN ALLEMAND

Natur, Boden, Düngung

Bodenanalysen verstehen und Massnahmen ableiten

In diesem Kurs lernen Sie verschiedene Bodenanalyseresultate wie beispielweise die KAK-Analyse zu interpretieren und entsprechende Bewirtschaftungs-Massnahmen daraus abzuleiten.

- 📅 DI 27. Jan. 2026, 9:00–16:00
- 📍 Bildungszentrum Wallierhof, Riedholz SO
- 🏠 BZ Wallierhof, MO Bio Nordwestschweiz
- 📧 agenda.bioaktuell.ch
- Anmeldeschluss: 13. Jan. 2026

Permakultur in der Landwirtschaft

Theoretische Einführung. Wir befassen uns mit den Grundlagen der Permakultur und verknüpfen sie mit der Landwirtschaft. Wir lernen Konzepte kennen und lassen uns von Praxisbeispielen inspirieren. Nach diesem Kurs können Teilnehmende erklären, was Permakultur ist und haben Inspirationen und Informationen, um ihren Betrieb weiterzuentwickeln.

- 📅 MI 28. Jan. 2026, 9:00–16:00
- 📍 Inforama Rütli, Zollikofen BE
- 🏠 HAFL, Mila Laager
- 📧 agenda.bioaktuell.ch
- Anmeldeschluss: 13. Jan. 2026

Wasserretention auf dem Betrieb

In diesem Feldkurs lernen Sie zwei Massnahmen zur Wasserretention kennen: Retentionsteiche und Versickerungsgräben mit Hecken. Einblick in die praktische Umsetzung, Austausch mit Praktikerinnen und Praktikern, die bereits Retentionsmassnahmen umgesetzt haben.

- 📅 DO 19. Febr. 2026
- 📍 Dietisberg, Läuelfingen BL
- 🏠 Agridea

- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Gemüsebau, Garten

Jahrestagung Gemüsebau

Jährliches Treffen der Biogemüsebranche zu Neuigkeiten aus Markt, Politik, Richtlinien und Weisungen und den Verbänden sowie den Tätigkeiten der Fachgruppe Biogemüse.

- 📅 MI 14. Jan. 2026, 9:00–17:00
- 📍 FiBL, Frick AG
- 🏠 FiBL, Anja Vieweger
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Tierhaltung, Tiergesundheit

Rinderpraktiker*in

Der Kurs Rinderpraktiker*in richtet sich an Milchviehalter*innen, die ihre Betriebe nachhaltig weiterentwickeln wollen. An zehn Tagen während eines Jahres werden praxisnah Themen wie Aufzucht, Fütterung, Weidemanagement, Tiergesundheit, Technik und Betriebswirtschaft vermittelt. Mit Exkursion im Sommer und einem Workshop im Winter.

- 📅 MI 21. Jan. 2026, 9:00–16:00
- Weitere 10 Kurstage über das Jahr verteilt
- 📍 Arenenberg oder auf Praxisbetrieben, überwiegend in der Ostschweiz
- 🏠 FiBL und Arenenberg
- 📧 agenda.bioaktuell.ch
- Anmeldeschluss: 7. Jan. 2026

Jahrestagung Weidemast

Die Tagung informiert über aktuelle Themen rund um die Weidemast, inklusive Marktlage, Fleischqualität und Umstrukturierung der Branche.

- 📅 DO 29. Jan. 2026, 9:00–16:30
- 📍 FiBL, Frick AG
- 🏠 FiBL, Rennie Eppenstein, Daniel Böhler
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

BIO MÜHLE LEHMANN
BIO exklusiv

À Noël, tout le monde a droit à un dessert*.

* Pour les poules, nos cubes dessert et pour nos proches, des biscuits à base d'œufs bio et de notre farine de la Lindmühle.

Les aliments bio en toute confiance!
N'hésitez pas à nous appeler, nous serons ravis de vous conseiller. 076 456 73 75

BIO SUISSE **demeter**

9200 Gossau
www.biomuehle.ch

BIO, PLEIN AIR ET SST
PRODUCTEURS DE VOLAILLE RECHERCHÉS.

Nouveau : possibilité de construire des poulaillers de 550 m² !

Saisissez cette chance : la production de volaille est une branche attrayante, également pour vous.

Informations et conseil :
Kevin Robert
Tél. +41 79 663 36 97
kevin.robert@bellfoodgroup.com

Bell
Ça c'est bon. Depuis 1869.