


Bioactualités



La chèvre paon



La chèvre paon est une variété de chèvre originaire de l'Inde. Elle est caractérisée par ses longues cornes enroulées en spirale et sa robe marbrée. Cette chèvre est connue pour sa viande tendre et sa laitée riche en nutriments. Elle est souvent élevée en montagne et est adaptée à un climat chaud et humide.



Les femmes font bouger les lignes de l'agriculture bio p. 6

Abreuver les agneaux avec du yogourt p. 16

L'histoire mouvementée d'un moulin p. 20

Interview des codirecteurs de Bio Suisse p. 24

Êtes-vous le nouveau membre de la Commission de la formation ?

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de praticien-ne-s motivés. Nous cherchons à partir d'avril 2026 une nouvelle personne pour collaborer dans la Commission de la formation. Cette commission conseille la Direction dans le domaine de la politique de la formation. Elle définit les buts et les contenus des formations professionnelles pour l'agriculture biologique et représente les intérêts de Bio Suisse dans le domaine de la formation professionnelle vis-à-vis de l'Organisation du monde du travail (OrTra AgriAliForm) et des cantons.

Exigences

Vous exploitez une ferme Bourgeon et vous souhaitez vous engager pour l'agriculture biologique. En tant que formatrice, vous disposez de connaissances approfondies en agriculture biologique et au niveau de la formation. Dans le domaine de la formation professionnelle agricole, en tant que membre d'une commission ou expert-e aux examens, vous disposez d'un bon réseau. Vous parlez et écrivez couramment l'allemand ou le français et maîtrisez oralement ces deux langues nationales (les séances sont en allemand). Vous avez l'habitude d'utiliser les moyens de communication électroniques. Nous cherchons une personne de la Suisse latine ou de la Suisse allemande. En cas de qualification équivalente, la préférence est donnée aux candidates.

Travail et rémunération

Six séances d'une demi-journée sont organisées chaque année, s'ajoute des téléphones et des échanges de courriels selon les besoins. L'activité est rémunérée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Vous êtes intéressé ?

Alors envoyez votre candidature avec curriculum vitae jusqu'au 20.02.26 par courriel à urs.guyer@bio-suisse.ch.

Urs Guyer, responsable de la formation, répond volontiers à vos questions par courriel (urs.guyer@bio-suisse.ch) ou par téléphone (061 204 66 20).



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. BIOSUISSE

Bioactualités

Le magazine spécialisé du secteur bio

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

.....
Prénom / Nom

.....
Adresse

.....
NPA / Localité / Pays

.....
Courriel

.....
Date

.....
Signature

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



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



CeraSulfur

Le 1er soufre d'origine agricole

→ Obtenu à partir du processus de biogaz

→ Formulation liquide innovante

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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

- 3 Impressum
- 4 Brèves

Agricultrices

- 6 De l'ombre à la lumière
- 9 Laurence Traber: Écouter chèvres et convictions
- 10 Émilie Mayor: Changer de recette
- 11 Julia Meier Maggini: Bien répartir les rôles

Agriculture

- 13 Culture spéciale Champignons sur déchets de riz
- 14 Cultures maraîchères Précision et productivité grâce au travail manuel
- 16 Affouragement Du lait acidifié pour les agneaux
- 18 Contrôles 2026 Animaux d'agrément
- 19 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

- 20 Meunerie Ici, un ruisseau moule le grain
- 22 Société Manger sain ne devrait pas être réservé seulement aux riches
- 23 Marchés et prix / Petites annonces

Bio Suisse et FiBL

- 24 Bio Suisse Interview des codirecteurs
- 26 Bio Suisse Bourgeon Bio Gourmet
- 27 Bio Suisse Accès en ligne aux check-ups Biodiversité et Climat (portail «My Bio Suisse»)
- 28 Bio Suisse Nouvelles
- 29 FiBL Nouvelles

30 Agenda

Impressum	Magazine Bioactualités 35 ^{ème} année, N°1 26, 6. 2. 2026
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 (réd. en chef, <i>schu</i>), Katrin Erfurt (adj., <i>ke</i>), Jeremias Lütold (adj., <i>jl</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-1
Mot de passe: Ba1-2026
www.bioactualites.ch/magazine

Couverture: En tant que cheffe d'exploitation et mère, l'agricultrice vaudoise Laurence Traber fait partie des femmes modernes et néo-rurales dans l'agriculture. Photo: Brigitte Besson

Les mains invisibles de l'agriculture

L'année 2026 a été proclamée celle des «Women Farmers» par la FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Mais comment traduire cette appellation en Suisse? Faut-il parler d'agricultrices ou de paysannes? Ces deux termes recouvrent des réalités et des imaginaires très différents. Le premier renvoie aux sept pour cent de cheffes d'exploitations en Suisse: Ce sont elles que nous avons choisi de mettre au centre du dossier (dès la page 6). Le second évoque plutôt les épouses de paysans. Nul ne l'ignore: Notre société reste profondément patriarcale, et le monde agricole n'y échappe pas, loin de là.

En tant que jeune femme ayant évolué dans ce milieu à travers mes études en agronomie et mes expériences professionnelles, j'en ai moi aussi été témoin. Il y a les remarques directes sur la (supposée) faiblesse physique des femmes, les sous-entendus dévalorisants quant à leur légitimité à s'exprimer sur des sujets techniques perçus comme masculins, ou encore ce sentiment persistant de ne pas être à sa place. Et pourtant, comme le rappelle Laura Spring, coresponsable politique de Bio Suisse: «Les femmes ont toujours joué un rôle important dans l'agriculture.» C'est précisément ce que les féministes ont théorisé à travers la distinction entre travail productif et reproductif. Le premier – reconnu et rémunéré – est traditionnellement attribué aux hommes; le second – gratuit et invisibilisé – aux femmes.

D'ici dix ans, la moitié des exploitants partiront à la retraite. Une opportunité de faire bouger les lignes.



Emma Homère
Rédactrice

Brèves

Moins de fermes mais plus grandes

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a publié son Rapport agricole annuel. L'édition 2025 montre que, en 2024, l'agriculture suisse a été fortement marquée par un temps humide et froid qui a provoqué une nette baisse des rendements surtout en maraîchage et en viticulture. Dans la production animale, la production laitière est restée stable avec 3,7 millions de tonnes malgré la diminution du nombre de vaches. Par rapport à l'année précédente, le nombre d'exploitations laitières a diminué de 2,5 pour cent pour descendre à un total de 16 648. Il reste ainsi moins de la moitié des exploitations laitières recensées il y a 25 ans. Et en même temps la grandeur moyenne des fermes laitières a passé de 19,1 à 29,7 hectares.

Le nombre total d'exploitations agricoles a aussi continué de diminuer pour atteindre 47 075 (-1,3 pour cent). Tandis que les domaines de taille moyenne continuent de diminuer, le nombre d'exploitations de plus de 50 hectares a augmenté de 3 pour cent. La proportion de femmes cheffes d'exploitations a augmenté de 7,7 pour cent; Leur occupation à plein temps augmente alors qu'elle diminue chez les hommes.

Malgré les défis structurels, les familles paysannes considèrent leur qualité de vie comme meilleure qu'en 2021. Seuls 15 pour cent ressentent encore un manque d'estime pour leur profession, et les temps de travail sont aussi perçus de manière moins négative.

Agroscope a en outre publié des chiffres sur le revenu agricole 2024: Il a augmenté de 2,6 pour cent par rapport à l'année d'avant pour atteindre en moyenne 81 700 francs par exploitation, entraîné par de meilleurs rendements dans la production porcine, avicole et fruitière. Le revenu du travail par unité de main-d'œuvre familiale était de 59 100 francs avec une nette variation selon le type d'exploitations et les régions. *ke*

www.rapportagricole.ch
www.statistiquedesrevenus.ch



Microfermes: Un nouveau guide à disposition

L'Association Suisse des Microfermes a publié en fin d'année 2025 son guide de démarrage pour les microfermes durables. Ce document de 75 pages contient un chapitre sur l'accès à la terre, un autre sur le business model, sur la gouvernance ainsi que sur les pratiques agronomiques durables. «En rassemblant des repères concrets, des outils pratiques et des retours d'expérience adaptés au contexte suisse, ce guide permet de gagner en clarté, d'éviter certains écueils et de renforcer la crédibilité des porteurs-euses de projet auprès des partenaires et institutions», s'exprime le président de l'association David Bichsel.

Ce guide s'inscrit également dans le cadre de la formation sur les microfermes qui est actuellement encore ouverte à quelques inscriptions. *emh*



Vers le téléchargement du guide
www.microfermes.ch

BTV: Vaccination urgemment recommandée

Pour 2026, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et des organisations spécialisées recommandent la vaccination contre la maladie de la langue bleue (BTV) et la maladie épizootique hémorragique (EHD).

En Suisse, les sérotypes 3 et 8 de la maladie de la langue bleue circulent actuellement dans toutes les régions, et d'autres cas sont attendus pour cette année. La vaccination est la seule mesure efficace pour protéger contre les évolutions graves de la maladie et éviter la souffrance animale et les pertes économiques.

Il est urgentement recommandé de vacciner les bovins et petits ruminants cliniquement sains. Le vaccin combiné BTV 4 et 8 couvre aussi le sérotype 4 qui circule près de la frontière dans les pays voisins. Une introduction en Suisse est possible en tout temps. Pour obtenir une protection optimale, l'immunisation de base devrait s'effectuer entre janvier et mars pour les bovins et entre janvier et février (avant la saison des agnelages) pour les ovins.



Vacciner maintenant pour assurer la santé des animaux.

Les animaux qui ont eu une immunisation de base contre BTV-4 ou BTV-8 devraient recevoir avant la saison vectorielle 2026 une simple vaccination de rappel. Cela est aussi recommandé pour le BTV-3. *ke*

www.osav.admin.ch > Chercher: BTV



Informations générales et
podcast sur le BTV
www.bioactualites.ch



Pirmin Adler gagne avec de l'agroforesterie et des haies polyvalentes.

Prix Climat: Double victoire pour une ferme Bourgeon

Le Prix Climat 2025 est attribué: L'agriculteur Bourgeon Pirmin Adler d'Ober-rüti AG gagne aussi bien le premier prix du jury que le prix du public. Il s'est imposé avec son concept d'exploitation holistique et novateur pour une agriculture résiliente et tournée vers l'avenir contre trois autres agriculteurs nominés. Pirmin Adler mise depuis 2022 sur de l'agroforesterie avec des haies polyvalentes et des rangées d'arbres.

La décision est tombée après un vote en ligne du public et l'évaluation par un jury de représentantes et représentants du FiBL, d'Agroscope, d'Agridea, de l'Office fédéral de l'agriculture et d'autres institutions. Les points décisifs ont été entre autres l'encouragement de la biodiversité ainsi que des solutions pratiques pour s'adapter au climat et la bonne transmissibilité du concept.

La remise des prix s'est déroulée à Landquart GR dans le cadre du Sommet climatique pour l'agriculture et l'alimentation. Le prix principal est doté de 7000 francs, le prix du public de 4000 francs; les autres nominés ont reçu 2000 francs chacun. Le Prix Climat 2025 est décerné tous les deux ans, la prochaine mise au concours se fera en automne 2026. *ke*

www.prixclimat.ch

Autorisation simplifiée de PPH

Après sa révision totale, l'Ordonnance sur les produits phytosanitaires est entrée en vigueur le 1^{er} décembre 2025. Des produits phytosanitaires (PPH) – aussi biologiques – qui sont autorisés en Allemagne, en Autriche, en Italie ou en France peuvent bénéficier en Suisse d'une procédure simplifiée. Selon la Confédération, cela permettra aux agriculteurs-trices d'avoir à l'avenir plus rapidement accès à des produits modernes.



Les matières actives autorisées dans l'UE seront désormais immédiatement autorisées en Suisse.

Les exigences de sécurité et d'efficacité restent toujours strictes. La Suisse appuie son évaluation sur les résultats du testage par les pays voisins mais continue de déterminer elle-même les conditions d'utilisation par exemple pour les vêtements de sécurité, la fréquence d'utilisation ou les distances au bord des cours d'eau.

Les matières actives autorisées dans l'UE seront immédiatement valables en Suisse, et il n'y aura pas de délai transitoire pour celles qui ne le sont plus. Les produits phytosanitaires seront à l'avenir autorisés temporairement et donc régulièrement vérifiées sur la base des exigences d'homologation actuellement en vigueur. *ke*

Contact pour les successions agricoles extrafamiliales

Le point de contact pour la remise de fermes extra-familiale soutient les entreprises agricoles sans succession familiale ainsi que les agricultrices et agriculteurs

diplômés qui recherchent une ferme. Il propose pour la remise de fermes du conseil, de l'information et une plateforme de médiation en ligne sur laquelle vendeurs et repreneurs peuvent se trouver – aussi de manière anonyme. De nombreuses fermes ont déjà pu être transmises depuis le démarrage de la plateforme en 2024. Le but est d'empêcher les abandons de fermes et de soutenir le changement de génération dans l'agriculture. Cette plateforme est soutenue par le FiBL et Bio Suisse. *ke*

www.remisedeferme.ch

Valais: Soutien à la viticulture accepté

Le Grand Conseil valaisan a accepté en décembre 2025 sans opposition un postulat urgent demandant des mesures de soutien à la vitiviniculture, en crise. Il prévoit notamment un crédit exceptionnel de 10,6 millions de francs pour financer une vendange en vert sur 400 hectares et assainir le marché, alors que les banques refusent de prêter pour la récolte 2026.

Le Conseil d'État, conscient de la situation, annonce une modification de l'ordonnance sur la vigne valable depuis début 2026, avec arrachage rapide des vignes abandonnées, c.-à-d. non-taillées en date du 30 avril. Ce délai est d'un an depuis décembre 2025. Le Conseil d'État présentera ce début d'année un projet de crédit. Une action de promotion des vins valaisans sera aussi relancée cette année. *emh*



De l'ombre à la lumière





La Suisse est encore très conservatrice quant au rôle des femmes dans l'agriculture. Le secteur bio semble avoir un coup d'avance.

Texte: Emma Homère; photo: Brigitte Besson

«En Suisse, le mot «paysanne» ne constitue pas simplement le féminin de «paysan», souligne d'emblée Sandra Contzen. La professeure de sociologie rurale à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Berne (HAFL) explique que ce terme est chargé de stéréotypes: En Suisse – contrairement à d'autres pays européens – il désigne avant tout l'épouse de l'agriculteur, cantonnée au foyer, occupée à faire des confitures et n'apportant qu'une aide ponctuelle à son mari selon les besoins.

Plus que des solutions de dépannage

La paysanne est aussi celle qui est supposée reprendre la gestion de l'exploitation afin d'en assurer la continuité, notamment en cas de décès, de maladie ou d'accident de l'agriculteur, lorsque le fils est encore trop jeune. «Cela signifie qu'elle est capable de diriger une exploitation!», s'indigne Sandra Contzen. «Mais les paysannes suisses sont beaucoup plus que des solutions de dépannage», déplore-t-elle encore. De son côté, Laura Spring, coresponsable de la politique chez Bio Suisse, rappelle: «Les femmes paysannes accomplissent un travail indispensable pour l'agriculture, et il est de notre responsabilité de le reconnaître.»

Cette vision s'enracine dans l'histoire: Durant les deux guerres mondiales, les hommes mobilisés ont laissé la direction

des fermes aux femmes. Mais, selon Sandra Contzen, au retour des hommes, au lieu de reconnaître leur statut, elles ont été renvoyées au foyer et éloignées du pouvoir: «La création de la formation de paysanne à cette époque a accentué ce phénomène.»

La Suisse, championne des inégalités

Il faut dire que les traces d'un modèle familial patriarcal sont encore bien visibles. En effet, son abolition légale n'est pas récente. Jusqu'en 1987, la loi matrimoniale stipulait que l'homme était le chef de famille et avait (presque) tous les droits sur les membres qui la composaient, tandis que la femme était responsable du ménage. «Et les changements sociétaux prennent souvent plus de temps à s'ancrer dans un secteur traditionnel comme l'agriculture», souligne la sociologue rurale.

Et pour preuve: En Suisse, 7,7 pour cent des exploitations agricoles ont une femme à leur tête, selon les chiffres 2024 de l'Office fédéral de la statistique. En comparaison, la moyenne européenne atteint désormais 29 pour cent. Pourtant, en Suisse encore une fois, elles constituent 25 pour cent des apprentis·ties en agriculture, 50 pour cent des étudiant·e-s en agronomie et 37 pour cent des personnes employées dans le secteur.

Ce dernier chiffre est toutefois probablement sous-estimé, car de nombreuses femmes travaillant dans l'exploitation familiale sans être déclarées. Celles qui le sont ne perçoivent pas forcément de rémunération. C'est le cas de deux paysannes sur cinq. Cette dépendance

< Malgré le nombre toujours plus élevé de femmes dans les études agricoles, elles restent minoritaires à être cheffes. >

La situation des agricultrices dans le monde

En 2026, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a proclamé l'année internationale des agricultrices. L'objectif de cette organisation est d'autonomiser les femmes dans les systèmes agroalimentaires et de promouvoir une plus grande synergie entre les différentes initiatives internationales en leur faveur. Selon les chiffres 2021 de la FAO, 41 pour cent des personnes travaillant dans le monde pour des systèmes agricoles sont des femmes. Pourtant, ce sont les premières touchées par l'insécurité alimentaire. Les femmes qui occupent un emploi salarié dans l'agriculture gagnent en moyenne 78 centimes pour chaque dollar gagné par les hommes.



Année internationale des agricultrices (FAO)
www.fao.org > Chercher: woman

> financière complique les situations de divorce mais aussi la sécurité sociale de ces femmes.

La politique comme outil

Les femmes actives dans l'agriculture sont représentées par l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF). Certaines voix estiment toutefois que cette association défend encore trop peu les agricultrices et leurs spécificités. La chercheuse Sandra Contzen a lancé en collaboration avec Vision Landwirtschaft le projet «Femmes dans l'agriculture», qui vise à donner davantage de visibilité aux

tions soient également abordées dans la PA30+», résume-t-elle.

Le bio, plus égalitaire?

Selon Bio Suisse, plus de 11 pour cent des fermes Bourgeon étaient dirigées par des agricultrices en 2025. Un chiffre supérieur à la proportion nationale. Pour Sandra Contzen, ce n'est pas étonnant: «Les femmes sont fréquemment celles qu'on trouve à l'origine des changements dans les exploitations et, plus largement, dans la société. D'ailleurs, la pratique atteste qu'elles sont souvent le déclencheur des reconversions au bio.» Ainsi, au début du 20^{ème} siècle en Europe, les femmes ont été

«La pratique atteste que les femmes sont souvent le déclencheur des reconversions.»

Sandra Contzen, Professeure en sociologie rurale

Informations spécialisées



Laura Spring
Coresponsable politique,
Bio Suisse
laura.spring@bio-suisse.ch
+41 61 204 66 89



Sandra Contzen
Professeure en sociologie rurale, BFH-HAFL
sandra.contzen@bfh.ch
+41 31 910 22 03



Projet «Femmes dans l'agriculture»
www.frauenlandwirtschaft.ch



Vidéo «Les pionnières de l'agriculture biologique»
www.youtube.com
(DE, sous-titres en FR)



Association «Femmes de la Terre» et flyer table ronde
www.touviere.ch

chefs d'exploitation, aux agricultrices et aux agronomes, qui sont sous-représentées au sein de l'USPF.

«Les participantes à notre projet ont montré le besoin d'un réseau spécifique. C'est pour cela que nous les soutenons dans la création d'une plateforme et d'un réseau pour être écoutées et pour pouvoir agir ensemble», explique Sandra Contzen tout en relevant que ces cheffes d'exploitation disposent d'un profil enrichissant pour l'agriculture: «Souvent, les agricultrices ont réalisé une autre formation avant de se rendre compte qu'elles étaient de potentielles repreneuses, que ça soit de manière intra- ou extrafamiliale.»

Comme Sandra Contzen, Laura Spring souligne: «L'USPF a permis aux paysannes d'acquérir une véritable influence politique et a porté des revendications très importantes dans le cadre de la réforme agricole actuelle.» Pour la coresponsable politique, il est très important de noter que certaines exploitations connaissent des difficultés économiques qui ne leur permettent pas de rémunérer l'ensemble du travail.

«Bio Suisse estime donc qu'il est d'autant plus important que ces ques-

les pionnières du mouvement de l'agriculture biologique.

«Considéré pendant longtemps comme un mouvement marginal, le bio permettait aux femmes de faire entendre plus aisément leur voix – tout en la cantonnant dans une double marginalité», souligne Mathilde Schmitt, agronome et sociologue, conférencière indépendante au Tyrol et co-auteur du livre «Pionnières de l'agriculture biologique». Laura Spring nuance: «Les femmes ne sont pas encore représentées de manière équilibrée à tous les niveaux des organisations agricoles, et même au sein de Bio Suisse il reste un important potentiel d'amélioration, notamment dans les comités des organisations membres et les groupes spécialisés.»



En apprendre plus sur le sujet
www.bioactualites.ch > Chercher: Femmes en agriculture

Écouter chèvres et convictions

La néo-rurale Laurence Traber fait vivre son rêve depuis qu'elle a repris une ferme bio avec son conjoint. Elle participe également à un projet pour aider les agricultrices.

Texte: Emma Homère; photo: Brigitte Besson



Laurence Traber et ses chèvres sur le domaine bio La Chèvre et le Chou à Palézieux VD.

À deux pas du village de Palézieux VD, par un matin d'hiver, Laurence Traber fait sortir ses 25 chèvres de l'étable. Elle libère leurs têtes du cornadis, attentive à chacune, tandis qu'au loin apparaissent les planches et les tunnels de cultures maraîchères. À 45 ans, l'agricultrice mesure le chemin parcouru pour réaliser son rêve: Reprendre une ferme et vivre au contact quotidien des animaux.

«J'ai commencé avec deux chèvres dans mon jardin, alors que ma deuxième fille n'avait que quelques mois, puis trois, puis quatre, jusqu'au moment où j'ai compris que c'était plus qu'un hobby», raconte la Genevoise d'origine. Formée comme animatrice socioculturelle, Laurence Traber cherche alors à réunir ses deux moteurs, les liens avec les animaux et ceux avec la nature, à travers un projet de ferme. Mais un diplôme est requis pour s'installer. «J'ai donc entrepris un CFC d'agricultrice et fait valider mes expériences pratiques sur des alpages avec des chèvres et des génisses», explique-t-elle. En 2019, elle et son partenaire Raphaël Van Singer reprennent un terrain de trois hectares et demi, déjà en

bio, avec leurs deux filles âgées de sept et dix ans. Aujourd'hui, La Chèvre et le Chou s'étend sur sept hectares et fournit des légumes et des fromages à plus de 150 foyers à travers paniers et marchés.

Cuisiner ou conduire le tracteur

«Beaucoup de femmes pensent qu'il est impossible de faire coexister le rôle de mère et celui d'agricultrice», rapportait la chercheuse en sociologie rurale Sandra Contzen (page 7). Laurence Traber corrobore: «Notre projet de ferme fonctionne notamment car mon conjoint s'investit dans les tâches familiales.» Engagée dans le projet «Femmes dans l'agriculture» mené avec Vision Landwirtschaft, l'agricultrice participe aux «Living Labs», des espaces de réflexion visant notamment à identifier les défis spécifiques aux cheffes d'exploitations. Sans surprise, la grossesse et la maternité en font partie. «L'objectif est, à terme, de proposer un réseau de connaissances concrètes destiné aux femmes qui souhaitent concilier ces deux activités», partage la Palézienne. L'enjeu est la répartition des tâches dans le couple. «Quand je suis sur le tracteur, il n'y

a pas «madame à la maison» pour me faire à manger», ironise-t-elle.

«Mon expérience de mère a transformé mon rapport aux animaux et m'a rendue plus empathique», explique l'agricultrice. Elle voit dans cette sensibilité une véritable richesse qu'elle met au service d'une pratique d'élevage qu'elle souhaite la plus respectueuse possible.

La pression – interne et externe

Aujourd'hui, Laurence Traber se dit libre, même si elle garde la conscience qu'elle évolue dans «un contexte économique sous pression». Cette liberté tient notamment au fait que, en tant qu'agricultrice de première génération, elle n'a pas de modèle préétabli auquel se conformer. «Cela nous pousse à nous confronter à nos idéaux et à nos convictions», souligne-t-elle.

Une posture qui l'aide aussi à dépasser son sentiment d'illégitimité. «En tant que femme, il faut sans cesse faire ses preuves, et cette pression est à la fois interne et externe», conclut-elle.

www.chevreetchou.ch

Changer de recette

Émilie Mayor a repris la ferme familiale et l'a reconvertie au bio. Pâtissière et agricultrice, elle l'a bâtie à son image.

Texte: Emma Homère, photo: Brigitte Besson

À Grandcour VD, la ferme se repère d'emblée: Des volets bleus, un magasin à la ferme en libre-service et, derrière la maison, des lignes de petits fruits qui structurent les champs. À l'étage, Émilie Mayor organise le prochain marché de producteurs-trices de la région.

À 32 ans, la cheffe d'exploitation vient de signer les derniers documents de passation. L'année 2025 marque aussi l'aboutissement de la reconversion en bio de l'exploitation de 30 hectares. «J'ai métamorphosé la ferme familiale», confie l'agricultrice vaudoise. Pourtant, rien ne la destinait à cette reprise: Émilie Mayor s'est d'abord formée comme pâtissière-confiseuse.

Un riche parcours

«La pâtisserie est un milieu très compétitif, marqué par de fortes exigences, et au bout d'un certain temps je ne m'y reconnaissais plus, notamment à cause de l'usage de produits exotiques plutôt que locaux, alors que notre terroir a tant à offrir!», explique-t-elle. Après plusieurs expériences professionnelles, dont un poste de cuisinière sur un bateau humanitaire, Émilie Mayor réalise qu'elle souhaite avant

tout aider les autres. «J'ai alors entrepris une formation de maîtresse socioprofessionnelle», poursuit-elle. Pendant cinq ans, la Vaudoise travaille dans la biscuiterie d'un institut qui emploie des personnes en situation de handicap.

«L'idée de créer ma propre entreprise me trottait dans la tête depuis longtemps!», confie-t-elle. Son père, lui-même contraint de reprendre la ferme, n'a jamais poussé ses trois enfants dans cette voie. Pourtant, à 27 ans, deux éléments se rejoignent: Son désir de se lancer et la perspective de la retraite de son père, qui envisage alors de vendre la ferme.

Reprendre oui, mais différemment

«Nourrir les autres a toujours été ma passion. J'ai compris que je pouvais reprendre la ferme tout en poursuivant la pâtisserie», raconte Émilie Mayor avec enthousiasme. Elle entame alors un CFC d'agricultrice et élabore, avec le soutien de son père, un nouveau modèle pour l'exploitation familiale. C'est ainsi que naît La Ferme d'Émilie. «J'ai conservé les grandes cultures, arrêté l'élevage porcin, reconverti la ferme en bio et planté une dizaine d'espèces

de petits fruits pour mon activité de pâtissière», explique l'entrepreneuse, qui a également ouvert un magasin fermier en self-service. La suite? «J'aimerais disposer sur place d'une cuisine aux normes!» En attendant, elle confectionne une fois par semaine ses produits dans les locaux de l'école d'agriculture de Grange-Verney VD, en privilégiant les matières premières issues de sa propre production, notamment les farines et les fruits, et en complétant avec les produits laitiers et les œufs provenant d'exploitations voisines.

Émilie Mayor souligne le soutien constant de sa famille dans sa reprise. Si son père n'a jamais orienté ses enfants vers l'agriculture, il a accompagné sa fille dans son projet et soutenu sa volonté de reconvertir le domaine. «Au début, j'avais peur du regard des autres et je ne me sentais pas légitime, à cause de mon peu d'expérience agricole», confie-t-elle. «Puis j'ai compris que ma force et ma liberté résidaient justement dans l'absence de comparaison: Être une femme agricultrice et pâtissière, installée en bio.» Et de corriger encore souvent ses interlocuteurs-trices pour rappeler son rôle: «Je suis agricultrice et cheffe d'exploitation.»



Émilie Mayor a repris la ferme familiale et planté des arbres afin d'utiliser leurs fruits dans ses confections.



Julia Meier Maggini est convaincue que les images que nous montrons et transmettons aux jeunes gens pendant la formation véhiculent des messages importants. Tout le monde profiterait de plus d'ouverture.

Bien répartir les rôles

Interview de la cheffe d'exploitation Julia Meier Maggini.

Interview et photos: Verena Bühl

Voilà deux ans que tu as repris la ferme bio Mittelberg de tes parents. Pas évident pour une jeune femme avec deux frères.

Oui, statistiquement parlant mes chances de reprise étaient faibles. Mais mes parents ont toujours été ouverts et m'ont impliquée dès ma jeunesse. C'était très précieux.

Avoir sa propre ferme, un rêve d'enfant?

Non, j'ai toujours aidé volontiers, été à l'alpage, mais reprendre la ferme n'était pas un souhait de longue date. J'ai étudié la géographie et la sociologie avant de me décider à reprendre la ferme. J'avais alors 30 ans et mon premier enfant; le deuxième a suivi rapidement. Je n'avais pas de temps pour une longue formation, le cours pour les paiements directs devait suffire pour commencer. J'ai beaucoup appris par le travail pratique et dans des cours spécifiques de formation continue.

Un démarrage pleins de défis...

Oui, et ça l'est parfois encore aujourd'hui. Je tra-

Ferme bio Mittelberg

10 ha à Luzein GR (Prättigau) en zone de montagne 3-4.

Vaches mères, chevaux, chèvres, ânes, moutons et petits animaux, un peu de cultures fruitières et maraîchères.

Pour en savoir plus biohofmittelberg.ch



vaille souvent avec mon père ou mon mari Paolo. Pour beaucoup de machines, ils ont plus d'expérience et vont plus vite que moi. Il est toutefois important pour moi d'apprendre et d'amasser de l'expérience. Quand ça doit aller vite, nous devons veiller à ne pas retomber dans nos anciens rôles.

Tu dois prendre consciemment cette liberté.

Oui, clairement. Il est important pour nous de répartir les rôles équitablement, c'est un donnant-donnant: Je prends de l'espace pour me perfectionner professionnellement, et mon mari en reçoit pour être davantage avec les enfants. Par exemple, c'est un enrichissement pour nous tous quand ils préparent à trois les repas pendant que je vais m'occuper des animaux.

Céder des tâches est donc aussi important qu'en assumer d'autres?

Absolument. Je ne peux diriger la ferme que si je cède autre chose. Si le conjoint ou quelqu'un d'autre ne peut pas s'occuper du ménage et >

Plus d'égalité des chances dans la formation

> des enfants, cela débouche rapidement sur du surmenage. Il est clairement justifié que des femmes disent «Je ne veux pas prendre encore plus de responsabilités dans la ferme alors que je dois déjà m'occuper de tout le ménage». Je ne le voudrais pas non plus.

Comment abordes-tu le sujet de l'égalité?

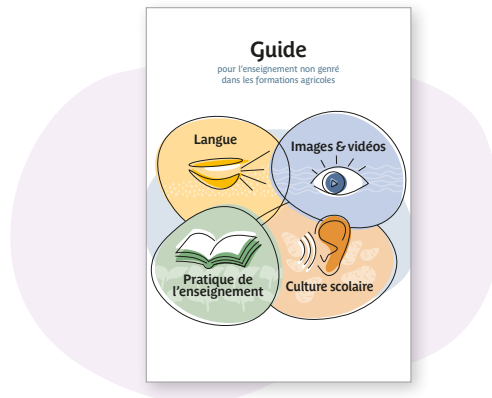
Nous vivons une époque pleine d'opportunités. Beaucoup de choses évoluent – aussi dans l'agriculture. En général ça ne va que dans un sens, les femmes peuvent pénétrer dans les sphères masculines. Ce qui est bien! Mais l'inverse reste encore difficile. Il devrait aussi aller de soi que les hommes s'activent dans les sphères dites féminines. Il le faut pour que des espaces libres et des opportunités s'ouvrent des deux côtés, mais la reconnaissance sociale manque encore souvent.

Dès lors, quel rôle la formation joue-t-elle ici?

Je pense qu'il est important qu'elle sensibilise. Donc ne pas reproduire les schémas traditionnels mais montrer différents modèles pour la direction d'une ferme et la répartition des rôles. Ce qui est vécu et que nous voyons autour de nous influence ce que nous pouvons imaginer. J'y vois aussi un parallèle avec l'écologie. Ainsi, comme l'agriculture biologique doit devenir une évidence dans la formation, les rôles doivent être attribués aux hommes et aux femmes de manière plus ouverte. Cela sera pour moi beaucoup plus facile dans la pratique si je m'en suis déjà préoccupé pendant la formation.

Est-ce que tu penses être un modèle?

Oui. Je trouve qu'il est important de véhiculer d'autres images aussi dans le quotidien, ne serait-ce déjà que quand je traverse le village avec le transporteur plein de foin. Les modèles qu'on a quand on est jeunes – par exemple si on est encouragé dans nos intérêts, si on s'assied sur des grosses machines quand on a six ans ou pour la première fois à 15 ans pendant l'apprentissage – tout cela nous marque déjà bien avant qu'une formation commence. Il faut de la sensibilité pour ça dans les écoles et les fermes d'apprentissage afin que tous et toutes reçoivent les mêmes chances.



Un nouveau guide de la HAFL donne des outils pour l'enseignement.

Le groupe d'agrosociologie de la Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (BFH-HAFL) a étudié pendant deux ans l'égalité des chances dans la formation agricole initiale et spécialisée. Des ateliers et des discussions ont été menés avec des enseignants-es les supports d'enseignement examinés sous toutes les coutures: Est-ce qu'ils utilisent une langue qui s'adresse à tous les genres? Quelles images sont montrées? Est-ce que les vieux stéréotypes sexistes sont confirmés – ou plutôt éliminés?

Des exemples réussis tirés de livres d'enseignement et de documents de l'édition de matériel pédagogique LMZ, d'Agriidea et de quelques enseignants-es ont été rassemblés et présentés dans un guide qui est sorti en automne 2025. Il fournit des suggestions dans quatre domaines de la formation: Langue, images et vidéos, pratique de l'enseignement et culture scolaire.

Renforcer la conscience de soi

«Ce guide doit être en premier lieu un moyen de sensibilisation», dit Anna Kröplin, collaboratrice scientifique à la BFH-HAFL. «Si un enseignant n'utilise que la forme masculine alors qu'il y a aussi des étudiantes dans la salle, ou s'il montre des images sexuellement stéréotypées, ça ne vient en général pas d'une mauvaise intention mais simplement du manque de conscience qu'une partie de

l'audience ne se sent alors pas directement interpellée.» Le projet et le guide doivent contribuer à ce que cela change. «Je pars de l'idée que les recommandations du guide ont été mises en œuvre dans les nouveaux documents de formation», dit Bernadette Oehen, Co-responsable du Département Vulgarisation, formation et communication du FiBL. En ce moment elle vérifie les documents de la formation initiale révisés pour la volée 2026. Bernadette Oehen souligne que, si son travail est centré sur l'agriculture biologique, qui fait maintenant partie de l'enseignement dès la première année, elle garde un œil sur le thème de l'égalité des sexes. «Cela fait partie d'une compréhension holistique de l'agriculture.»

L'histoire de l'agriculture biologique est étroitement liée au courage et à l'enthousiasme de personnes extraordinaires dont par exemple Maria Müller, Uta Lübke ou Eve Balfour. L'agriculture a encore besoin aujourd'hui d'inventivité et de visions audacieuses – qui ne dépendent pas des sexes. C'est aussi pour ça que la formation des spécialistes et des dirigeants-es doit être attractive pour tous et toutes. *vb*



Guide: L'enseignement non genré dans les formations agricoles
www.bfh.ch > Chercher:
Reproduktion von Geschlechterungleichheit (DE, guide en FR en bas de page)

Champignons sur déchets de riz

Le projet Rice Up du FiBL étudie si des sous-produits du riz peuvent être des substrats pour les champignons.

Texte et photos: Nina Lamprecht

Le chiffre d'affaires des champignons biologiques suisses a doublé depuis 2018. La grande part de marché de 39,4 pour cent des champignons bio dans le commerce de détail reflète la progression de l'intérêt pour des champignons de production régionale et écologique. Le choix et la composition du substrat est une condition importante pour la réussite de la production. La plupart des champignons comestibles font partie des saprophytes et valorisent des matières organiques mortes. La composition du substrat dépend autant de l'espèce de champignon que de la disponibilité de matières premières adéquates, qui proviennent idéalement de sous-produits agricoles ou forestiers. La production de champignons comestibles utilise par exemple souvent des pellets de paille ou de bois.

Un bon substrat se distingue par un faible taux de contamination, une croissance rapide du mycélium et des hauts rendements. C'est justement ici que le récent projet Rice Up intervient: L'utilisation de son et de balle de riz comme substrat pour champignons a été testée dans le canton de Fribourg en collaboration avec des entreprises partenaires d'une filière rizicole de création de valeur.

Upcycling de dérivés de la transformation du riz

Les résultats du projet Rice Up doivent favoriser la création locale de valeur. Le projet est soutenu par Fribourg Agri & Food, une stratégie de développement du secteur agricole et alimentaire fribourgeois. Conjointement avec Riz du Vully, un producteur de riz aquatique, et le collectif Monsieur Ben, qui produit des champignons, il a été étudié si le son et la balle de riz font de bons composants de substrats. La transformation du riz du Vully produit de grandes quantités de ces deux dérivés. Le son de riz riche en éléments nutritifs représente jusqu'à 10 pour cent du poids final et les balles jusqu'à 20 pour cent. Ces sous-produits sont actuellement éliminés en grande partie par manque de possibilités d'utilisation. Il a été testé dans le cadre d'un projet d'innovation du canton de Fribourg quelles espèces de champignons profitent de leur adjonction dans le substrat et quels taux de mélange fournissent les meilleurs résultats.

Produire des champignons avec des déchets de riz



Le polissage du riz produit du riz blanc et du son de riz.



L'entrelacs des racines des champignons est appelé mycélium.



Les fructifications visibles des champignons leur servent d'organe de multiplication.

Les résultats du projet sont réjouissants: Le son de riz régional remplace désormais dans le substrat pour pleurotes le produit primaire qu'est la luzerne broyée. L'adjonction de balle de riz servira à rendre la structure du substrat plus souple et plus rapidement colonisable.

La production de champignons vue comme une création durable de valeur

Vu qu'il n'y a pas de producteur de riz bio dans le canton de Fribourg, le projet Rice Up est réalisé avec une exploitation non certifiée bio, mais les résultats peuvent être transposés au secteur bio. La matière brute est comparable puisqu'il n'y a pas eu de traitements avec des pesticides. Le projet montre de manière exemplaire aux fermes bio comment les collaborations locales peuvent être renforcées dans les filières de création de valeur. La mise en réseau d'agriculteurs-trices et de PME régionales crée des nouveaux circuits courts pour l'écoulement et la transformation. Cela favorise le dialogue entre les acteurs et renforce l'identification des consommateurs-trices avec des denrées alimentaires de production locale et transparente. Et en même temps ça révèle le potentiel qui se cache dans les sous-produits agricoles – et comment les champignons peuvent aider à les utiliser de manière durable.

www.fribourg-agrifood.ch

Informations spécialisées



Nina Lamprecht
Conseils Denrées alimentaires, FiBL
nina.lamprecht@fibl.org
+41 62 865 63 67



Rice Up, description du projet
www.fibl.org/projets >
Chercher: 35304



L'équipe du jardin de l'ACP Seebeli comprend Fabi Schenk, Emanuel Hörler et Fabian Wagner (ddäg).

Précision et productivité grâce au travail manuel

La Solawi (ACP) Seebeli pratique un maraîchage bio intensif avec plates-bandes permanentes et travail manuel – et vise une fertilité du sol maximale, le ménagement des ressources et une productivité à petite échelle.

Texte et photos: Jeremias Lütold

Dans les contreforts du Vorderland appenzellois et avec vue sur le Lac de Constance, l'association Solawi Seebeli cultive depuis 2021 des légumes sur près d'un hectare de la ferme bio du même nom. Aujourd'hui les collaborateurs-rices et membres de cette ACP (agriculture contractuelle de proximité) emballent chaque semaine 120 sacs de légumes divers comme salades, oignons, scorsonères ou patates douces. L'ACP Seebeli achète en revanche les légumes

de garde à la ferme bio voisine Granwehr. Fabian Wagner – depuis 2022 dans l'équipe du jardin – a commencé avec Fabi Schenk et Emanuel Hörler sur des surfaces fraîsées et semées sans chemins. Depuis 2024 l'équipe a passé à la culture sur des surfaces avec plates-bandes et chemins permanents et à l'utilisation d'outils manuels comme la sarleuse à roue. «Le principe des chemins et plates-bandes fixes crée une structure dont profitent aussi bien les jardiniers-ères

que les membres qui mettent la main à la pâte et le sol», dit Fabian Wagner.

L'équipe s'est finalement déterminée pour des plates-bandes d'un mètre de large et des chemins étroits enherbés de 60 centimètres. La largeur d'un mètre permet un travail ergonomique avec les outils manuels car on peut facilement prendre cette largeur «entre les jambes». Les membres de l'ACP peuvent en outre mieux se mouvoir indépendamment vu que l'aménagement

des bandes et des chemins permet des instructions claires et une bonne orientation. Ils se sont décidés pour des chemins enherbés parce que les chemins de plaquettes de bois donnent plus de travail à cause du désherbage. Ils ont en outre remarqué que l'eau reste mieux dans les planches si les chemins alentour sont enherbés.

Pour le régime hydrique et le sol

Pour l'aménagement des plates-bandes et des chemins, l'équipe de Seebeli a aussi tenu compte des principes du keyline design. Le but était de créer un système capable d'amortir tant les fortes pluies que les périodes sèches. Les plates-bandes sont installées parallèlement aux courbes de niveaux pour mieux gérer l'eau et suivre les quatre principes de base: ralentir, infiltrer, répartir et stocker l'eau.

Les recommandations de Dani Knobel, conseiller en maraîchage régénératif, ont été appliquées pour compléter. Il s'agissait de voir comment les plates-bandes récoltées passaient l'hiver. Maintenant l'équipe du jardin travaille avec des couches de mulch et des engrais verts comme le seigle, l'avoine rude ou le blé d'automne. Les éléments nutritifs viennent d'un compost mûr de fumier de mouton et de cheval et de déchets verts. Les plates-bandes sont fertilisées individuellement: «Selon les besoins en éléments nutritifs, nous décidons combien de brouettes de compost nous apportons et enfouissons», explique Fabian Wagner.

L'équipe du jardin a aussi fait des observations critiques avec la mise en œuvre des méthodes de travail. Comme on a pu le voir pendant le printemps humide de 2024, le déblaiement de la couche d'herbe a créé le long des chemins beaucoup d'abris pour les limaces. Et l'enherbement semé a été très vigoureux au début, ce qui a nécessité beaucoup de travail pour l'entretien, mais avec le temps des légumineuses et des graminées se sont établies et l'entretien des chemins a pu s'effectuer de manière correcte et efficace avec tondeuse et barre de coupe.

La grande utilité de la sarceuse à roue

En même temps que les changements dans la culture, l'équipe du jardin a aussi voulu intégrer dans le quotidien la régulation mécanique des adventices à l'aide d'une sarceuse à roue. Cet outil nécessite



Les outils pour les sarceuses à roue se différencient très peu de ceux pour les tracteurs – sauf évidemment du point de vue de la grandeur.

des planches et chemins de largeur régulière et bien définie. L'impulsion décisive pour l'utilisation de la sarceuse à roue est venue de Christoph Häring, l'agriculteur qui a soutenu l'ACP Seebeli de manière concrète et avec son équipement de sarceuses à roue. Celles-ci peuvent être utilisées avec différents outils – aussi de fabrication maison – pour divers travaux. La charrue permet de butter les cultures ou de creuser des sillons. Pour le sarclage, l'ACP Seebeli utilise aussi une lame pendulaire. Les outils ne diffèrent pas beaucoup de ceux pour les tracteurs, mais ils sont adaptés pour le maraîchage à petite échelle et l'utilisation à la main.

«Nous utilisons souvent un cultivateur, un soc triangulaire avec lequel nous travaillons le sol après les récoltes et préparons les planches pour la prochaine culture», dit Fabian Wagner. Le sol est travaillé en douceur et à la bonne profondeur. Ensuite la planche est formée en deux pans avec un agrégat développé par Christoph Häring. Ces pans augmentent la surface, la chaleur est absorbée et la plate-bande est de nouveau entièrement travaillée. Ce procédé est répété jusqu'à ce que le sol ait une structure optimale. Un avantage par rapport à la préparation des planches avec un rotavator est que chacune de ces pauses permet la levée d'une génération de graines d'adventices qui seront détruites lors du passage suivant. Et l'utilisation de la sarceuse à roue ménage mieux nombre de petits organismes. Selon Fabian Wagner, le désavantage est qu'elle nécessite un peu plus de temps et de travail que le rotavator. L'équipe du jardin trouve positif qu'il soit possible de retravailler le sol peu de temps après une pluie

parce que le faible poids de la sarceuse à roue ne provoque pas de tassements du sol. Et il ajoute que les chemins enherbés sont un avantage quand les conditions sont humides.

Après deux ans d'expérience avec le nouveau système «chemins et plates-bandes fixes avec sarceuse à roue comme outil principal», Fabian Wagner tire un premier bilan positif: «Les différences entre les deux systèmes sont minimes du point de vue du temps de travail et de la quantité de légumes récoltés. La surface travaillée est plus petite qu'avant, et elle peut être entretenue de manières très ciblées et précises.»

Les surfaces de production peuvent être facilement cultivées une fois que le système est en place. Les deux à trois prochaines années montreront comment les changements influencent le sol et comment l'ACP Seebeli se rapproche de son but «produire des légumes et (ré)humifier le sol».

Solawi Seebeli

Cours d'introduction pour la sarceuse à roue

La Solawi (ACP) Seebeli organise le 14 mars et le 18 avril (chaque fois de 9:00 à 13:00) un cours d'introduction pour le travail du sol et l'entretien des cultures avec la sarceuse à roue. Le cours a lieu sur le domaine Biohof Seebeli à Wienacht-Tobel AR. Il est parfaitement possible d'y arriver avec les TP. Le cours coûte 80 francs. info@seebeli.ch www.seebeli.ch (DE)

Du lait acidifié pour les agneaux

Le lait d'abreuvement acidifié avec du yogourt simplifie l'alimentation ad libitum des agneaux.

Texte: Verena Bühl

Une période avec beaucoup de travail commence pour Johanna Huber quand une «vague d'agnelages» démarre. Elle est depuis 2020 responsable de l'élevage des agneaux dans la ferme avec brebis laitières Iselisberg de la famille Maier en Thurgovie. «Quand nous avons commencé d'élever et de sevrer dans la ferme tous les agneaux des quelques 600 brebis laitières, il nous fallait un système d'abreuvement simple, car la consommation de lait monte jusqu'à 1500 litres par jour», raconte Johanna Huber. Son choix s'est porté sur l'abreuvement ad libitum de yogourt froid qu'elle avait déjà vu dans d'autres fermes.

Le lait frais doit être absorbé à la température du corps pour qu'il ne survienne pas de problèmes de digestion, car le caillage dans la caillette nécessite une haute température. Ce point ne joue pas de rôle avec l'abreuvement de lait caillé, et il peut être donné à partir d'une température de dix degrés. Vu que le yogourt a été épaissi par les bactéries lactiques et qu'il est donc déjà caillé, il arrive pour ainsi dire «prédigéré» dans l'estomac. L'éleveuse d'agneaux dit que, grâce à l'abreuvement de yogourt, la ferme n'a quasiment plus de problèmes de diarrhées dues à l'alimentation.

L'hygiène reste importante

Les bactéries de yogourt digèrent le lactose (sucre du lait) et produisent de l'acide lactique qui fait baisser le pH. Cela inhibe la croissance de microorganismes indésirables et protège contre l'altération. Il faut néanmoins veiller à une bonne hygiène et à nettoyer régulièrement l'installation d'abreuvement. «En été les tuyaux des seaux à tétines doivent être rincés plus fréquemment pour qu'ils ne se bouchent pas», recommande Johanna Huber: «Vu que le yogourt s'épaissit plus rapidement quand il fait chaud, il doit en rester le moins possible dans les seaux à tétines.» Et couvrir les récipients permet d'éloigner les mouches. «Une fois qu'on a assimilé le principe de la formation du yogourt, il est

facile d'adapter sa préparation aux conditions qui règnent sur place», dit Johanna Huber. Plus il fait chaud plus vite le yogourt devient épais et acide. «En été nous remplissons les abreuvoirs avec du lait très froid afin de ralentir le processus, et en hiver nous travaillons avec du lait légèrement réchauffé. Le temps et la température sont les principales vis de réglage pour piloter l'acidification et l'épaississement.»

parce que la ferme en produit davantage. Pour un starter de 200 litres de lait elle ajoute 500 grammes de yogourt. Les plus petites quantités de lait, qui se refroidissent plus vite, ont besoin de plus de yogourt et de temps. En France, l'Institut de l'Élevage Idele estime pour une première approche environ 750 grammes de yaourt pour 50 litres de lait et un temps de maturation de 24 heures à température ambiante. Les exemples montrent qu'il est recommandé de faire soi-même des essais afin d'adapter les quantités et les durées aux conditions locales.

Marche à suivre

①

Préparer la culture starter pour le lait caillé



Dans la ferme de la famille Maier, la préparation du yogourt commence quelques semaines avant les agnelages. «Nous préparons de grandes quantités de yogourt et le stockons à deux ou trois degrés. Il se conserve un à deux mois», explique Johanna Huber. Pour la culture starter, du yogourt bio du commerce est mélangé à du lait chauffé entre 35 et 40 degrés. Ce mélange repose environ huit heures avant d'être brièvement brassé et mis dans un réservoir frigorifié. Johanna Huber prépare le yogourt avec du lait de chèvre

②

Préparer le lait caillé



Le lait caillé est préparé avec le starter déjà mentionné en délayant dans le lait une partie du yogourt starter. Johanna Huber ajoute pour cela environ 20 litres de yogourt starter dans 40 à 50 litres de lait. Pour que cette boisson ne s'épaississe pas trop vite en été quand il fait chaud, elle est délayée dans du lait froid et distribuée tout de suite car le processus d'acidification continue aussi dans les seaux à tétines. En hiver ou en cas de baisse de température, il faut par contre plus de temps et travailler avec du lait chaud pour que les cultures de yogourt ne soient pas trop vite freinées dans leur travail. La température de ce lait acidifié ne doit pas descendre en dessous de dix degrés. Si on goûte le mélange, il

ne doit plus être sucré mais présenter nettement le goût acide qui est typique du yogourt.

③

Boisson froide ad libitum



«L'avantage de cette boisson froide acidifiée est qu'on peut en donner de grandes quantités ad libitum», dit Johanna Huber. Les plus petits agneaux reçoivent ce yogourt un peu réchauffé afin qu'ils ne gaspent pas leur propre énergie, mais plus tard ce n'est plus nécessaire. L'abreuvement ad libitum (à volonté) calme les agneaux et permet de travailler avec des groupes plus grands – sans compter que les seaux à tétines peuvent être installés n'importe où.

④

Les premiers jours après la naissance



Pendant les trois premiers jours après la naissance, les agneaux ne reçoivent pas du yogourt mais le colostrum des brebis. «Nous veillons à ce que tous les agneaux boivent chacun au moins un litre de colostrum par jour», souligne Johanna Huber. «Nous avons pour cela aussi des réserves de colostrum congelé en lots séparés selon leur qualité.» Pour que les agneaux nouveau-nés reçoivent toujours le meilleur colostrum, Johanna Huber détermine le taux d'immunoglobulines avec un réfractomètre. «Nous visons une valeur Brix de 25 à 30.»

⑤

Début de l'abreuvement avec du lait caillé



Les agneaux reçoivent du lait caillé à partir de leur quatrième jour de vie, au début trois fois par jour. «Pour que le démarrage soit optimal nous commençons avec du lait de brebis qui a été acidifié avec le yogourt de chèvre», explique Johanna Huber. Les agneaux sont observés chaque jour jusqu'à ce qu'ils s'en sortent avec les seaux à tétines. Ce supplément de travail initial se rentabilise plus tard quand les agneaux sont placés dans des groupes de jusqu'à 50 têtes. Il faut alors que tout fonctionne car on n'arrive plus aussi bien à observer les agneaux individuellement.

⑥

Passage au lait de vache



Le lait de brebis est progressivement remplacé par du lait de vache à partir de la deuxième semaine de vie des agneaux. «Le lait de brebis est sans aucun doute le meilleur aliment pour les agneaux. Pour décider combien de temps dure l'abreuvement, chaque ferme doit trouver le meilleur rapport coût-utilité», ajoute Johanna Huber. Elle ne changerait pas de lait avant la fin de la première semaine de vie des agneaux. Au début elle prépare la boisson acidifiée avec du yogourt de lait de chèvre. «Cela simplifie un peu la transition du lait de brebis vers le lait de vache, mais une fois ou l'autre il n'y a plus de yogourt de lait de chèvre dans la chambre froide et on travaille avec du yogourt de lait de vache.»

Lait caillé pour les agneaux et les veaux

Les veaux boivent aussi du yogourt

Le principe de l'abreuvement de lait caillé fonctionne aussi pour les veaux. L'utilisation de cultures de kéfir à la place de yogourt a aussi fait ses preuves. On trouve sur Internet de nombreux trucs pratiques pour l'acidification du lait avec du yogourt ou du kéfir. L'Institut de l'Élevage Idele fournit un exemple d'abreuvement des veaux avec du yogourt.



Lait acidifié pour les veaux
www.idele.fr

Élevage des agneaux:

Vidéo du FiBL sur le sevrage dans la ferme de naissance

Dans la ferme d'Urs Maier, le lait caillé fait partie d'un système ingénieux pour l'élevage des agneaux. Cela fait presque six ans que les agneaux des 600 brebis laitières sont tous élevés dans la ferme jusqu'au poids de sevrage de 20 à 22 kilos. Johanna Huber est depuis le début responsable de l'élevage des agneaux. Dans une nouvelle vidéo pratique du FiBL, Johanna Huber et Urs Maier donnent un aperçu des processus de travail de la ferme qui ont fait leurs preuves. En plus de la boisson acidulée et froide, cela comprend aussi la zone de la bergerie où les agneaux passent leurs premières semaines de vie. Le film fait partie d'une petite série de vidéos où des cheffes et chefs d'exploitations présentent leurs différents systèmes pour l'élevage des agneaux dans la ferme de naissance.



Vidéo «Lämmeraufzucht – Abtränken auf dem Geburtsbetrieb»
www.bioaktuell.ch >
Lämmer abtränken
(DE, sous-titres FR)

Accent sur les animaux d'agrément

Le bien-être animal sera un thème central de l'année de contrôle 2026. D'autres points sont aussi de mise.

Texte: René Schulte

Les organismes de contrôle et de certification reviennent sur une année de contrôle 2025 équilibrée. «Les résultats étaient tout à fait positifs, les fermes bio suisses ont bien travaillé», résume Lisa Konrad, certificatrice chez bio.inspecta à Frick AG. Et Lukas Held, codirecteur du secteur de l'agriculture chez Bio Test Agro à Münsingen BE, parle d'une année «très tranquille». Quelque fois trop tranquille: «Il est fréquent que nous ne trouvions personne dans les fermes lors des contrôles non annoncés.» La raison: De plus en plus de chefs-fes d'exploitations s'absentent de la ferme pour un revenu accessoire.

Si on regarde la liste des infractions, on voit de manière frappante chez Bio Test Agro que la plupart des divergences ont été constatées dans le domaine de la protection des animaux. «Il y avait en particulier comme thèmes récurrents des animaux sales, des dimensions de stabulations pas respectées, des effectifs trop élevés ainsi qu'un manque d'eau et de foin pour les veaux», raconte-t-il.

Le bien-être animal a partout la priorité

La protection des animaux reste importante en 2026. «Le principal thème de contrôle sera centré cette année sur la garde et l'alimentation des animaux d'agrément – soit ceux dont l'élevage ne présente aucun caractère commercial – et d'autoapprovisionnement», résume Sara Gomez, coresponsable du secteur Agriculture chez Bio Suisse. Ils ne doivent en outre pas être annoncés pour les contributions des programmes SRPA (sorties régulières en plein air), ou SST (systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux) pour les lapins. Les animaux d'agrément et leurs litières ne doivent pas forcément provenir de l'agriculture biologique – ceci mis à part, toutes les directives de Bio Suisse pour la garde et l'affouragement sont aussi valables pour eux. «Le bien-être animal a pour nous la priorité dans tous les domaines», souligne Sara Gomez.

En 2026, le contrôle et la certification examineront spécialement l'aviculture. La raison est l'introduction définitive de l'interdiction de tuer des poussins ainsi que le système des frères coqs. «S'y rajoute le fait que, pour les poules, la plus petite unité de garde doit mesurer au moins deux mètres

Contrôles des animaux d'agrément



Alimentation selon les directives de Bio Suisse



SRPA ou SST – mais sans demande de contribution



Dimensions des stabulations et des installations



Possibilités d'occupation et matériaux à ronger

carrés au sol», dit Lisa Konrad de bio.inspecta. Et Lukas Held de Bio Test Agro ajoute que l'application correcte des mesures contre la grippe aviaire sera vérifiée là où ces dernières sont ordonnées.

Garder un œil sur le bilan de fumure

Il y a toujours des problèmes de surfaces de reconversion non annoncées, de transformations en sous-traitance insuffisamment documentées et de surplus dans les bilans de fumure. «Il y a parfois trop d'engrais de ferme achetés ou trop peu qui sont revendus. Les fermes doivent surveiller ça de près», recommande Lukas Held. Également bon à savoir: Les producteurs-trices en reconversion ne doivent maintenant plus suivre qu'un cours d'introduction au lieu de deux, avec en contrepartie quatre cours de formation continue (ouverts à tous et toutes) à choisir librement au lieu de trois. Et: «La possibilité de planter sans autorisation exceptionnelle jusqu'à cinq arbres fruitiers haute-tige non biologiques n'existe plus», dit Lisa Konrad de bio.inspecta.

Selon Lukas Held, il vaut déjà la peine de regarder les nouveautés pour 2027. «C'est alors», dit-il, «que commence l'obligation d'annoncer avec Digiflux l'utilisation et le commerce de produits phytosanitaires et d'éléments nutritifs.» Et il y aura en plus l'introduction du permis obligatoire pour l'utilisation des produits phytosanitaires (Bioactualités 4|25).

Informations spécialisées

bio.inspecta

Hotline: +41 62 865 63 33

Lun-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00

www.bio-inspecta.ch

Bio Test Agro

Lukas Held, Codirecteur du secteur Agriculture

lukas.held@bio-test-agro.ch

www.bio-test-agro.ch

La réglementation bio

Les directives, ordonnances et exigences reglementationbio.bioactualites.ch

Vulgarisation du FiBL

Néophytes

Souchet comestible: lutte obligatoire

Les apparitions de souchet comestible doivent à partir de 2026 être annoncées au service cantonal de la protection phytosanitaire et aux entreprises de travaux agricoles concernées. Les détails se trouvent dans l'annexe 1 de l'Ordonnance RO 2025 722. Les surfaces déjà contaminées doivent faire l'objet de mesures de lutte spécifiques. Il n'y a actuellement pas de méthode de lutte qui soit cent pour cent efficace. La prévention reste encore et toujours la meilleure méthode pour éviter une introduction. Il y a des fiches techniques d'Agroscope sur le souchet comestible, et la fiche technique du FiBL «Lutte contre le souchet comestible sans herbicides» est disponible depuis janvier 2026. Le film du FiBL «Schwarzbrache gegen Erdmandelgras» donne aussi depuis janvier 2026 des informations sur les possibilités offertes par la jachère noire dans le cas des surfaces fortement infestées. *Maïke Krauss*



tible sans herbicides» est disponible depuis janvier 2026. Le film du FiBL «Schwarzbrache gegen Erdmandelgras» donne aussi depuis janvier 2026 des informations sur les possibilités offertes par la jachère noire dans le cas des surfaces fortement infestées. *Maïke Krauss*



Nouvelle fiche technique
«Lutte contre le souchet comestible sans herbicides»
boutique.fibl.org > 1815



Film du FiBL «Schwarzbrache gegen Erdmandelgras»
www.youtube.com
(DE, sous-titres FR)



Marina Wendling
Conseils pour le désherbage
marina.wendling@fibl.org
+41 62 865 17 28

Photos: FiBL, Marion Nitsch

Intrants

Nouveautés dans la Liste des intrants



La Liste des intrants pour la Suisse mentionne à partir du début 2026 aussi les produits autorisés pour les fermes sans labellisation spécifique (bio fédéral). Jusqu'à présent elle contenait «seulement» les produits autorisés par Bio Suisse et Demeter. Les produits qui ne peuvent être utilisés que dans des fermes bio sans label sont énumérés aux chapitres 1-98, 1-99, 2-99, 4-99, 5-99 et 6-99.

Et: À partir de 2026, la Liste des intrants contient aussi les engrais qui contiennent un mélange d'oligoéléments. Une autre modification concerne la documentation de l'utilisation des oligoéléments (Cahier des charges de Bio Suisse, Partie II, art. 2.4.4.2). Les changements sont décrits dans l'introduction du chapitre 1 du Cahier des charges.

En outre, les biostimulants autorisés par l'Office fédéral de l'agriculture figurent dans la Liste des intrants comme «biostimulants végétaux». *Caroline Sträheli*

Site internet de la Liste des intrants
www.listedesintrants.ch



Raphaël Charles
Vulgarisation suisse romande
raphael.charles@fibl.org
+41 62 865 17 25

Fertilité du sol

Cours pour les praticien·ne·s



La conscience que le sol est une ressource essentielle a nettement augmenté ces dernières années. Cela fait sans cesse apparaître des nouvelles questions sur le sol. Le cours «Bodenpraktiker:in» 2026 propose des informations spécifiques sur l'évaluation du sol, son humification et sa fertilité. Sous la devise «savoir faire et intuition pour des sols fertiles», c'est le développement individuel en dialogue avec la nature qui est le point central. Ce cours organisé par le FiBL, le Strickhof et des producteurs zurichois démarre les 16/17 mars. Il a lieu

en collaboration avec la Fondation Bioland et est encouragé par Bio Suisse.

Le sol est expertisé dans neuf modules thématiques selon différents angles de vue. Des spécialistes suisses et étrangers de la pratique, de la science et du conseil traitent les différents modules avec les participants au cours. Ils présentent des méthodes pour l'évaluation du sol et discutent des stratégies agricoles porteuses d'avenir. Pour garantir une bonne atmosphère d'apprentissage et les échanges personnels, le nombre de participants est limité à 23. *Sarah Petris-Symanczik*



Inscriptions et informations
agenda.bioaktuell.ch (DE)



Benjamin Reichlin
Vulgarisation en grandes cultures
benjamin.reichlin@fibl.org
+41 62 510 53 26

Ici, un ruisseau moude le grain

Cela fait sept générations que le Mülibach entraîne le moulin à maïs Landolt. Une entreprise familiale qui relie tradition, régionalité et travail pionnier.

Texte: Katrin Erfurt

Le Mülibach a toujours été la force motrice qui fait tourner le Maismühle Landolt à Näfels GL. Autrefois son courant faisait tourner la roue à aubes qui entraînait les lourdes meules de pierre. Au début du 20^{ème} siècle une turbine a remplacé la roue, et en 1910 il s'y est ajouté un générateur qui a fait du moulin un des premiers bâtiments de la région à produire sa propre électricité. Le Mülibach continue de faire tourner les meules de pierre et maintient en vie un artisanat séculaire.

Les racines du Maismühle remontent à près de 200 ans: Le site produisait de la poudre noire jusqu'au début du 19^{ème} siècle. Les besoins ont alors baissé avec la fin des grands conflits de l'époque et le moulin à poudre avait pu être mis au rancart. L'entreprise a été rachetée en 1830 par Alois Stanislaus Landolt-Fischli, qui vivait et travaillait dans le moulin avec sa femme et leurs 21 enfants. C'est à cette époque qu'un premier moulin à céréales a été installé pour moudre du Linthmais, une variété de maïs régionale et traditionnelle. C'est alors que le moulin a reçu le nom qu'il porte jusqu'à aujourd'hui.

Il est rapidement devenu le premier moulin fourrager industriel de Suisse et a été pendant un siècle un important pilier de l'approvisionnement national en aliments fourragers – jusqu'à ce qu'il doive céder la place en 1996 sous la pression des prix des grands moulins. Sa fermeture a semblé définitive – jusqu'à ce qu'un descendant, Markus Landolt, médecin et actuel directeur du Maismühle, le reprenne en 2002 comme entreprise familiale.

Une tradition toujours vivante

«Quand je suis entré la première fois dans le moulin, tout était reluisant», se rappelle le chef de production Hanspeter Kürschner, «mais il ne restait que quelques témoins historiques, pas un moulin prêt à moudre.» Ce constructeur de machines de profession a dû effectuer une rénovation technique intégrale. Le concept du moulin était clair dès le début, et il le caractérise encore aujourd'hui: normes Bio Suisse et

Demeter, matières premières régionales et meules de pierre entraînées par l'eau du Mülibach. Pour se démarquer encore plus d'autres moulins, l'entreprise mise sur des produits de niche comme l'épeautre et des anciennes espèces de céréales.

Cette orientation a eu des répercussions directes sur l'agriculture de la région. «Quand le moulin a recommencé à moudre, il n'y avait dans le Glarnerland presque pas de producteurs de blé ou d'épeautre bio», dit le directeur. Conjointement avec Bio Suisse, le Maismühle a motivé des fermes de la région à se reconvertir, mais le point décisif a été un partenaire qui a rendu le redémarrage rentable: Granalpin. La coopérative regroupe toutes les céréales bio – épeautre, amidonnier, engrain, blé et maïs – des agriculteurs-trices et les livre au Maismühle pour transformation. Cela comprend 120 tonnes d'épeautre bio qui sont décortiquées et moulues ici. À part ça, des producteurs avec vente directe font moudre leurs grains ou transformer d'autres produits. La mouture se fait sans mélanges et sans silos. «Ce qui est arrivé ici en repart sans confusions possibles», souligne Hanspeter Kürschner. Chaque lot reste attribué à une ferme, ce qui assure une traçabilité complète jusqu'aux sachets nominaux.

Des meules de pierre pour une meilleure qualité

La qualité au lieu de la quantité, c'est aussi valable pour la mouture: Les moulins industriels transforment jusqu'à 10 tonnes de céréales par heure, mais les meules de pierre travaillent ici lentement, 200 kilos à l'heure. Dans le processus industriel de mouture par laminage, le grain passe jusqu'à 21 fois entre les rouleaux; la chaleur et la pression détruisent le germe, la partie la plus riche du grain. «Les meules de pierre, par contre, abrasent doucement les grains et ne produisent quasiment pas de chaleur, ce qui préserve les éléments nutritifs», explique Hanspeter Kürschner.

Le Maismühle mise aussi sur un procédé doux pour la floconnerie: Dans l'indus-

trie, les grains sont fortement échauffés et pressés avec de la vapeur, mais à Näfels le floconnage se fait sans échauffement et à basse pression, ce qui ménage les vitamines, la texture et les arômes. Le moulin produit en outre depuis trois ans de petites quantités de pâtes. Il fabrique deux à trois fois par semaine 30 à 35 kilos de pâtes à l'épeautre, amidonnier ou blé dur.

Les petits lots et la transformation artisanale qui sont de mise produisent des denrées premium dont les propriétés sont appréciées avant tout par ceux qui font de la vente directe et par les client-e-s soucieux de leur alimentation.

Un pionnier du sans gluten

Le moulin va continuer de se développer en restant fidèle à sa stratégie de niche: La première installation industrielle bio de Suisse pour les céréales sans gluten se crée en ce moment. À partir de 2026, le Maismühle transforme des matières premières sans gluten comme le maïs et la féverole. De la culture à la transformation, l'ensemble de la filière est séparé et contrôlé, car aucune contamination avec des céréales glutineuses ne doit se produire. Le moulin a déjà le label «sans gluten» et attend la certification de l'IG Zöliakie. La prochaine étape est le sarrasin: En collaboration avec la ZHAW, 90 variétés ont été testées, la préparation industrielle développée et les bases pour un futur développement posées. Le regard est ainsi déjà tourné vers le futur.

L'assortiment du Maismühle comprend aujourd'hui plus de 200 produits qui vont des farines et des flocons jusqu'aux aliments fourragers et litières en passant par les pâtes et les gaufres pour des magasins bio et la vente directe. Une petite partie de l'assortiment est vendue dans le magasin du moulin et dans la boutique en ligne. Malgré la croissance, le moulin reste fidèle à ses principes: ancrage régional, travail artisanal et entraînement par son propre ruisseau.

www.maismuehle.ch (DE)

Meunerie



1



2



3



4



5

1. Le Maismühle fabrique plus de 200 produits, dont une partie est vendue sur place dans son propre magasin.
2. Le chef de production Hanspeter Kürschner et Markus Landolt, directeur et successeur de la famille propriétaire (dgàd).
3. Le Mülibach continue de fournir la force motrice nécessaire au Maismühle de Näfels GL.
4. La tradition est maintenue: Les grains sont toujours moulus sur des meules de pierre.
5. Auparavant, l'énergie fournie par le Mülibach était transmise aux machines par des courroies.

Manger sain ne devrait pas être réservé seulement aux riches

Une caisse alimentaire solidaire a vu le jour à Genève. 400 personnes sont déjà inscrites à ce projet pilote solidaire.

Texte: Emma Homère

En octobre 2025, la Caisse genevoise de l'alimentation (Calim) a lancé un projet pilote. «La première structure européenne d'agriculture contractuelle de proximité a été créée à Genève; il était donc logique que la première caisse alimentaire du pays y voie également le jour», explique Joël Mützenberg, membre de la coordination du projet et artisan semencier. Si le modèle est nouveau en Suisse, il est déjà bien établi dans cinq villes en France, ainsi qu'à la capitale belge Bruxelles.

L'initiative s'inscrit aussi dans un contexte politique favorable: En juin 2023, la population du canton de Genève a approuvé à plus de 67 pour cent l'inscription du droit à l'alimentation dans la Constitution cantonale.

Radis contre système industriel

Joël Mützenberg souligne une tension récurrente entre l'accessibilité à une alimentation saine et la rémunération équitable des producteurs-trices. «La Calim cherche précisément à répondre à cette contradiction», explique-t-il. Concrètement, la Calim fonctionne sur un système de montants fixes: Chaque adulte reçoit 150 «radis» – un radis correspondant à un franc – et chaque enfant 75 radis. La cotisation, en revanche, varie selon les moyens des foyers sur la base d'un barème indicatif avec un minimum fixé à 20 francs.

«Nous voulons politiser la question de l'alimentation et en faire un enjeu central», explique le coordinateur genevois. Dans cette optique, les membres participent activement au fonctionnement du projet à travers un comité citoyen. Ce sont notamment eux et elles qui proposent les lieux à conventionner, c'est-à-dire les points où les radis peuvent être utilisés, soit 18 à présent et neuf en cours de conventionnement. Magasins, stands de marchés, abonnements ou artisans-nes: Les partenaires n'ont pas l'obligation d'être certifiés bio mais doivent s'inscrire dans une logique de circuit court, au moins pour une partie de leur offre. L'ambition de la Calim est



La Calim ambitionne de créer un maillage de distribution alimentaire dans tout le canton de Genève. Les lieux conventionnés travaillent principalement en circuit court.

ainsi de garantir une accessibilité élargie – sur le plan financier mais aussi géographique, afin de permettre aux membres de chaque quartier de faire leurs courses sans passer par les supermarchés.

De la fourche à la fourchette

Les producteurs-trices ont également voix au chapitre. «Ils et elles peuvent faire remonter des points de blocage liés à certaines filières», explique Joël Mützenberg. Dix pour cent du budget de la Calim sont ainsi consacrés à la structuration de l'offre paysanne. Un exemple concret illustre cette démarche: Au marché du vendredi, à la place de la Navigation dans le quartier des Pâquis, aucun stand de fruits et légumes n'était présent depuis des années. La Calim s'est saisie de cette problématique sous la forme d'un mandat.

Aujourd'hui, l'un des lieux conventionnés y tient à nouveau un stand. «L'objectif est de rediriger une partie des achats vers

l'agriculture locale, poursuit le coordinateur. À terme, cela permet de faire évoluer les habitudes de consommation et de recréer un dialogue entre mangeurs-euses et producteurs-trices.» Initialement, la Calim visait 200 membres d'ici fin 2025. «Nous comptons déjà plus de 300 membres et une centaine en liste d'attente. Il faut maintenant se retrouver les manches: Valider les inscriptions et conventionner davantage de lieux», sourit Joël Mützenberg.

www.calim-ge.ch

Informations spécialisées



Joël Mützenberg
Coordinateur, Calim
jojo@calim-ge.ch

Marchés et prix

Pommes de terre: Structure des prix inchangée



Les fourchettes moyennes des prix bio et les prix fixes sont maintenus.

Des représentants-es de la production, du commerce et de l'industrie se sont accordés pour un maintien des fourchettes moyennes des prix bio et des prix fixes pour la récolte principale 2026. La branche se montre ainsi en faveur de la stabilité.

Le prix de référence effectif à la production sera fixé fin août 2026 sur la base des fourchettes moyennes des prix. Les bases utilisées pour cela restent les résultats du recensement des rendements par Swisspatat ainsi que la demande pour les pommes de terre. Les segments pour lesquels des prix fixes sont en vigueur forment une exception dans ce calcul. Les détails pour les fourchettes moyennes des prix et les prix fixes pour 2026 sont consultables en ligne. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*



**Pommes de terre:
Fourchettes des prix et
prix fixes 2026**
www.bioactualites.ch

Le marché du lait bio reste stable

Le secteur du lait suisse bio juge que le prix à la production actuel pour le lait bio est conforme au marché. Le marché du lait bio se montre globalement stable malgré des quantités livrées plus élevées.

Les quantités supplémentaires actuelles sont considérées comme temporaires et sont dues entre autres à une bonne qualité des fourrages. La demande pour le lait bio et les produits laitiers bio continue de se développer positivement. La branche trouve que, avec en arrière-plan une baisse du nombre de fermes et de reconversions, une baisse de prix ne serait pas appropriée. Un prix du lait stable et fiable est décisif pour la sécurité de la planification économique des fermes et pour l'approvisionnement à long terme en lait bio.

Et en même temps il est possible d'avoir chez certains acheteurs des difficultés d'écoulement passagères qui ont pour conséquence des déductions ou des déclassements temporaires. Dans le but de soutenir la stabilité du marché, la branche recommande de ne plus augmenter la production jusqu'en été. Un développement retenu des quantités contribue à la réduction des surplus et à éviter les pressions sur les prix. La branche a globalement pour but d'assurer à long terme la stabilité des conditions-cadres tout le long de la filière de création de valeur. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Banque de données Volailles: Des nouveautés

La banque de données Volailles assure la traçabilité depuis l'éclosion jusqu'à l'abattage de tous les mâles et femelles des lignées bio de ponte. Tous les déplacements de volailles comme les installations et les réformes des troupeaux, les annonces des pertes et les ventes à des tiers doivent être enregistrés et confirmés par les destinataires. Il faut maintenant aussi saisir tous les coqs des lignées de ponte indépendamment du fait qu'ils soient gardés comme coqs de troupeau ou engraisés pour la production de viande.

Cela permet de vérifier si tous les poussins sont élevés. Les élevages d'agrément ainsi que les très petits élevages avec moins de 21 bêtes selon la définition

dans le Cahier des charges de Bio Suisse sont exemptés du recensement obligatoire dans la banque de données. Depuis l'introduction mi-janvier 2026 de la nouvelle version du logiciel, les changements de catégories d'âge pour les femelles et les mâles sont effectués automatiquement par le système. Il y a encore d'autres nouveautés comme les interfaces d'information intégrées – avec mode d'emploi – et la possibilité de transférer sur une écriture plusieurs catégories animales ainsi qu'une nouvelle adresse de courriel. Les recensements des effectifs d'anciens troupeaux doivent être épurés d'ici fin février 2026.

Katia Schweizer, Bio Suisse

www.bd-volailles.ch



Il faut maintenant aussi enregistrer tous les coqs des lignées de ponte.

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

«Nous saisissons chaque occasion d'ouvrir des canaux pour le bio»

Plus d'avantages, plus de marché et plus de bio – ce que la codirection de Bio Suisse vise et où elle s'engage.

Interview: René Schulte; photo: Jakob Ineichen

Vous codirigez le bureau de Bio Suisse depuis le 1^{er} mars 2025. Votre premier bilan intermédiaire?

Balz Strasser Notre collaboration est très fertile et inspirante. Un grand avantage est que nous avons réparti les tâches par thématiques. Par exemple, Rolf est plus proche des marchés et moi de la numérisation. Cela nous permet d'investir nos expériences et notre savoir-faire de manière ciblée pour la Fédération. Pour les défis complexes, nous réfléchissons ensemble et arrivons plus vite à des solutions meilleures que nous discutons ensuite au sein de la Direction.

Rolf Bernhard Notre codirection crée de l'espace pour une réflexion novatrice. Souvent nous reprenons et développons des élans et des réflexions venant de la base. Si nous voyons du potentiel, nous pouvons directement initier un processus.

2026 marque le coup d'envoi pour la Stratégie 2030. Les membres de Bio Suisse doivent notamment recevoir plus d'avantages. Quel rôle joue ici le nouveau portail «My Bio Suisse»?

R.B. Nous aimerions que la Fédération fonctionne le plus efficacement possible et fournisse les meilleures prestations. «My Bio Suisse» est un portail numérique qui nous permettra de communiquer plus simplement et plus rapidement avec nos productrices et producteurs ainsi qu'avec nos partenaires. Cela nous permettra de nous reconcentrer sur les améliorations nécessaires au lieu de nous disperser dans l'administratif. En outre la numérisation a déjà énormément progressé dans les fermes. Nous devons offrir des solutions pour simplifier les processus.

B.S. Nous en sommes encore au début, nous transférons des processus existants dans le portail «My Bio Suisse». Plus tard nous proposerons de nouvelles prestations ou en développerons qui existent déjà. Il pourrait à l'avenir être possible dans les check-ups Biodiversité et Climat

de comparer ses propres prestations avec des valeurs moyennes de fermes du même type afin de s'améliorer. Mais le portail apportera aussi des avantages pour la prospection et la transparence du marché.

Quels types d'avantages?

R.B. Par exemple, quand il y a trop ou trop peu de certains produits, nous pouvons informer les productrices et producteurs de manière ciblée sur les évolutions du marché. Cela peut être utile pour la planification de la rotation et ouvrir de nouvelles possibilités. Nous pourrions ainsi soutenir le commerce et l'écoulement des produits.

La promotion et le positionnement du Bourgeon sont des objectifs stratégiques importants. L'organisation membre Biofarm exige que Bio Suisse priorise la marchandise Bourgeon suisse.

R.B. Nous prenons cela très au sérieux. La priorisation de la production et transformation suisse est ancrée dans le Cahier des charges. Nous nous sommes demandé comment positionner encore mieux les produits Bourgeon suisses? Avec Biofarm nous avons déjà planté quelques jalons. Prenons l'exemple de l'avoine alimentaire bio: Nous avons pu convaincre les partenaires commerciaux que nos plus-values sont une bonne raison pour acheter plus d'avoine suisse – et donc d'en développer la production locale et de passer des importations aux produits suisses. Il se passe la même chose pour d'autres cultures comme le tournesol oléagineux ou les céréales panifiables, pour lesquelles nous collaborons déjà étroitement avec la Coop. Cela fait partie de notre activité centrale: Sur un marché qui est devenu plus difficile, centrer la communication sur les plus-values de la production suisse.

B.S. Les producteurs-trices doivent pouvoir vendre ce qu'ils et elles cultivent. Nos bonnes relations jusqu'aux sommets des directions nous aident beaucoup. Je dirais

même que ces relations apportent souvent plus qu'une directive stricte. Il est donc d'autant plus important que nous définissions avec nos partenaires où nous voulons aller avec le bio.

Des bonnes relations sont aussi nécessaires si on veut augmenter la part de marché bio de 12 à 15 pour cent d'ici 2030.

B.S. C'est juste, car la production ne peut augmenter que si le commerce de détail – et pas seulement les deux géants oranges – veut plus de produits suisses bio.



Les codirecteurs de Bio Suisse Balz Strasser et Rolf

Cela est-il aussi valable pour des canaux comme la restauration commune ou les chaînes de restaurants?

B.S. Bien sûr. Par exemple, quand une chaîne de restaurants décide de passer complètement au bio certains produits comme les légumes ou la viande, cela a des répercussions pour les fournisseurs et les cuisines. Une décision d'un acteur

Et où en sommes-nous avec les épiceries, les kiosques et les take-aways?

R.B. Il y a des discussions annuelles avec différents acteurs du marché. Nous sommes ouverts aux coopérations et profitons de toutes les occasions d'ouvrir de nouveaux canaux. Les emplacements comme les gares et les aéroports sont particulièrement intéressants mais, pour

La pression sur les prix déstabilise beaucoup de producteurs-trices.

B.S. Nos directives exigent des relations commerciales équitables. Nous voyons rapidement si les prix aux producteurs-trices ne couvrent plus les coûts. Alors nous parlons avec les partenaires commerciaux. Ça permet souvent d'obtenir une amélioration ou de clarifier des malentendus.

«Nos bonnes relations avec les partenaires commerciaux apportent souvent plus qu'une directive stricte.»

important du secteur alimentaire peut à elle seule signifier que nous avons soudain dix nouvelles reconversions – sans que nous ayons été impliqués en tant que Bio Suisse.

ouvrir de nouveaux marchés, nous devons plus penser aux assortiments.

B.S. Par exemple nous pouvons aider une chaîne de magasins à développer avec une entreprise de transformation une ligne exclusive de 20 produits bio puis à la tester et à la pérenniser en cas de succès. Cela nous permet aussi d'aider des petites industries et manufactures qui ont moins la possibilité de travailler avec la Migros ou la Coop – nous avons là encore du potentiel.

Connaître l'opinion du commerce favorise en outre la compréhension et nous permet d'agir comme médiateur.

La politique nécessite aussi de la médiation, qu'est-ce qui se joue ici?

R.B. En tant que Bio Suisse nous gérons des solutions pour une agriculture durable et dégageons les pierres des chemins pour les fermes. Nous nous engageons dans bien des domaines, par exemple la sélection végétale et animale – ou aussi pour une agriculture biologique sans OGM. Nous le faisons d'une part en suscitant des interventions politiques au Parlement. Et d'autre part nous participons activement à de très nombreux groupes de travail pour l'élaboration de la politique agricole et alimentaire PA30+ afin de favoriser des bonnes conditions-cadres pour le bio. Pour que nous puissions nous impliquer du point de vue de la production pendant cette phase délicate que Bio Suisse a investi dans deux coresponsables politiques.

Le cadre principal reste le Cahier des charges de Bio Suisse. La Stratégie 2030 dit qu'il doit être optimisé. Qu'est-ce que ça signifie?

B.S. D'une part nous voulons diminuer la complexité: À l'avenir on devra pouvoir trouver plus vite une réponse claire sur ce qui est autorisé ou pas, et d'autre part nous voulons mieux représenter les intérêts de notre base et des preneurs de licences tout en restant «stricts» pour assurer la crédibilité du Bourgeon qui nous permet de nous différencier. Nous espérons que nous réussirons à tout mettre sous le même toit.

Mais la croissance a-t-elle aussi des limites? Le nombre de fermes bio et les surfaces bio doivent augmenter, mais combien de bio le marché peut-il absorber?

R.B. Cela doit être considéré dans un contexte plus large. Le bio est un système de production résilient qui s'adapte aux changements climatiques et environnementaux et peut, aussi dans des conditions plus difficiles, fournir à long terme une contribution à la sécurité alimentaire. Dans les années de mauvaises récoltes, comme 2024 pour les céréales, le bio a été fiable et pas beaucoup plus bas que d'autres modes de production. Le système bio n'engendre en outre pas ou seulement peu de coûts externes. Au lieu de cela il fait beaucoup pour la nature, la biodiversité, le climat et les ressources. Si on pense maintenant que, selon l'Office fédéral de l'agriculture, le panier bio suisse ne coûte que 65 à 70 francs de plus par mois pour une famille de quatre personnes que le panier non bio, le bio n'est pas un segment de luxe; il est là pour tout le monde.

Pourtant on entend régulièrement que le bio devrait être moins cher.



Bernhard regardant vers l'avenir.



Bourgeon Bio Gourmet

Le concours de distinction de la qualité est consacré cette année aux spécialités pour apéros.

Texte: Katrin Erfurt

Après deux ans de pause, Bio Suisse organise de nouveau cette année le concours de qualité pour les produits Bourgeon transformés. Ce sera la 19^{ème} fois que le Bourgeon Bio Gourmet va distinguer des produits dont l'excellente qualité aura convaincu un jury indépendant. Il y aura aussi de nouveau l'élection du «Produit Bio de l'Année». Cette fois cette distinction ne sera pas – comme ces dernières années dans le cadre de Food Zurich – décernée par le public mais aussi par le jury spécialisé.

Nouvelles catégories

Le concept du concours a de nouveau été redéveloppé: Au lieu de se répartir comme avant en fonction des matières premières comme le lait, la viande, le poisson ou les céréales, les produits Bourgeon transformés seront maintenant catégorisés selon des mondes gustatifs – par exemple apéro, brunch, goûter, café et gâteaux ou snack d'après-midi. L'édition 2026 est consacrée aux spécialités qui enrichissent les apé-

ritifs: antipasti, produits typiques à base de viande ou de poisson et leurs alternatives végétariennes, produits traiteurs et légumes transformés. Les produits classiques comme les chips et les moutardes ne doivent pas être absents d'une table d'apéro bien couverte. Une vue d'ensemble de toutes les catégories se trouve en ligne. Les fermes Bourgeon qui font de la transformation et les entreprises de transformation (preneurs de licences Bourgeon) peuvent déposer leurs produits jusqu'au 1^{er} avril 2026 (voir encadré).

Jury spécialisé expérimenté

Comme d'habitude, c'est l'analyste sensoriel et journaliste gastro suisse Patrick Zbinden qui présidera le jury composé d'analystes sensoriels professionnels ainsi que de spécialistes de la gastronomie et de la transformation. Le jury suivra une procédure clairement structurée.

L'évaluation spécialisée et la remise des prix représentent pour les transformateurs et transformateurs un précieux

feedback. Bio Suisse favorise en outre la visibilité des produits primés: Ils sont présentés de manière spécifique dans tous les canaux de communication, et certains produits obtiennent en plus une présence sur les réseaux sociaux.

S'inscrire maintenant

L'inscription est ouverte jusqu'au 1^{er} avril 2026 par courriel avec le formulaire disponible en ligne. Taxes de participation: 70 francs pour le premier produit, 50 francs pour chaque produit supplémentaire. Le concours accepte les produits sous licence et les produits des producteurs-trices Bourgeon. Les conditions de participation complètes sont consultables en ligne.



Informations et inscriptions
bourgeon.bio-suisse.ch >
Chercher: Gourmet

La voie vers le Bourgeon Bio Gourmet 2026

Jusqu'au 1^{er} avril 2026

Inscrire les produits

La vérification des recettes est effectuée par Bio Suisse

Juin 2026

Dégustation des produits par un jury spécialisé

Octobre 2026

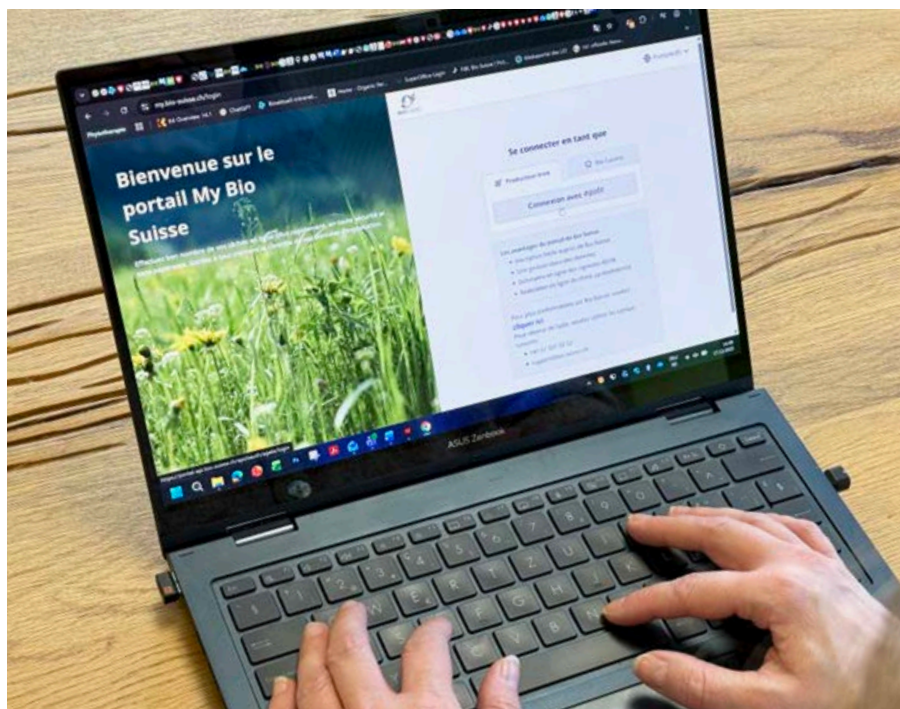
Remise du prix et élection du «Produit Bio de l'Année»



Accès en ligne aux check-ups Biodiversité et Climat

Bio Suisse lance un nouveau portail numérique pour les membres, «My Bio Suisse». Ce guichet 24/7 est accessible pour les producteurs·trices Bourgeon et bientôt aussi pour les preneurs de licences.

Texte: René Schulte



Le nouveau portail est accessible 24/7 avec un ordinateur, un smartphone ou une tablette.

Depuis des années, les agriculteurs·trices gémissent sous le poids de la bureaucratie. Au lieu d'être aux champs ou avec leurs bêtes, ils sont assis au bureau. Pour diminuer la paperasse et simplifier les demandes, Bio Suisse a lancé récemment le portail en ligne «My Bio Suisse». Il s'adresse à tous les agriculteurs·trices Bourgeon et à celles et ceux qui veulent le devenir. Les avantages sont nombreux.

Check, check – ready!

Autre nouveauté pour les entreprises agricoles Bourgeon: le check-up numérique pour la Biodiversité. «Nous l'avons rendu plus adapté afin que nos membres puissent le terminer plus rapidement», dit Andreas Hofmann, le responsable Numérisation & Informatique à Bio Suisse. Un autre instrument est le check-up Climat de Bio Suisse lancé en décembre. Il s'agit là d'un check-up facultatif qui doit aider les agriculteurs·trices bio à choisir et à ré-

aliser sur leur domaine des mesures pour le climat.

Inscription simple via Agate

L'inscription à «My Bio Suisse» se fait rapidement et simplement par le compte Agate. Pour éviter les pénibles doubles saisies, les agriculteurs·trices peuvent dans une deuxième étape libérer via agridata.ch leurs données entrepreneuriales et structurelles. «Il s'agit pour les membres d'une simplification de la communication avec la Fédération et de l'utilisation de nos prestations», explique Andreas Hofmann. Ce partage de données aide Bio Suisse à remplir ses devoirs de manière efficace.

Les producteurs·trices en reconversion profitent eux aussi de cet accès facilité. Lors de leur inscription ils reçoivent un contrat qu'ils peuvent approuver numériquement de manière juridiquement valable. «Le but est de transmettre plus rapi-

dement les inscriptions aux organismes de contrôle afin que le processus de certification puisse commencer dans les meilleurs délais», dit Andreas Hofmann.

Mutations et vignettes en quelques clics

Les agriculteurs·trices inscrits peuvent en tout temps consulter leurs contrats et certifications dans leur compte privé «My Bio Suisse». Ils peuvent effectuer eux-mêmes les changements dans la direction de la ferme. Selon Andreas Hofmann, les mutations de ce genre sont ensuite effectives dans les trois jours ouvrables.

Ce qui va particulièrement réjouir les éleveurs·euses: Les vignettes BDTA (Banque de données sur le trafic des animaux) peuvent maintenant être commandées via le portail et même être imprimées soi-même en cas de besoin urgent. Sinon elles sont distribuées par courrier normal.

Que ce soit au champ avec un smartphone, dans la stabulation avec une tablette ou au bureau avec un laptop – les membres ont en permanence accès à leur compte «My Bio Suisse». Ce portail va être développé progressivement et avec le temps rendu accessible également aux preneurs de licences.

Informations spécialisées



Andreas Hofmann
Responsable Numérisation &
Informatique, Bio Suisse
[andreas.hofmann@
bio-suisse.ch](mailto:andreas.hofmann@bio-suisse.ch)
+41 61 204 66 22

Comment puis-je m'inscrire?

Tous les membres de Bio Suisse recevront – ces prochaines semaines si ce n'est pas déjà fait – par la poste un mailing avec un appel à s'inscrire au portail «My Bio Suisse» en suivant un lien ou en scannant un code QR.

Bio Suisse

Des bons à gagner

Attention, chers·ères agriculteurs·trices Bourgeon: Bio Suisse met en jeu 50 bons d'une valeur de 100 francs pour sa boutique en ligne. Les membres trouvent dans le shop en ligne de Bio Suisse un large assortiment de produits attractifs pour la ferme, la vente directe ou les événements. Il y a des vêtements, des emballages, des cabas, des étiquettes, des imprimés et bien d'autres choses. Participez et – avec un peu de chance – gagnez dès maintenant!

Katrin Tschan, Bio Suisse



Vers le tirage au sort
www.bio-suisse.ch/bon

GS Plantes aromatiques



Simone Galli.

Simone Galli représente maintenant le sud de la Suisse au Groupe spécialisé (GS) plantes aromatiques. Il est le directeur et chef de projet Erbe Ticino à Chiasso TI et apporte sa longue expérience dans le développement, la coordination et la commercialisation de projets régionaux. En tant que membre du comité de Bio Ticino, il est en outre bien ancré dans l'environnement bio régional. Il a aussi de vastes connaissances dans la direction d'entreprise et la gestion des projets.

Bruno Aebi a été élu comme nouveau président du Groupe spécialisé Plantes aromatiques. *ke*



Linnéa Hauenstein, Yann Comby, Michaël Farny (dgäd).

Changements au GS Vin

Il y a eu des changements au sein du Groupe spécialisé Vin. Yann Comby prend le siège de Gilles Besse, qui a démissionné. Ce vigneron bio de Chamossion VS apporte son expérience dans la production de raisin et de vin, ses connaissances du marché et un fort engagement pour une vitiviniculture bio durable et novatrice. Il est bien ancré dans le réseau des vignerons du Valais.

Le FiBL est maintenant représenté au GS Vin par Linnéa Hauenstein et Michaël Farny, qui remplacent David Marchand et Bea Steinemann qui ont démissionné du GS. Linnéa Hauenstein est conseillère et collaboratrice scientifique au FiBL à Frick, et elle dirige des projets de recherches en protection des plantes, vitiforesterie et biodiversité. Elle travaille en outre dans la vulgarisation cantonale et l'organisation de cours, et elle collabore à l'élaboration de la Liste des intrants pour la vinification. Michaël Farny est collaborateur scientifique dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie au FiBL Lausanne. Il dirige des projets sur la protection phytosanitaire biologique, les cépages piwis et la vinification et travaille à la transmission de connaissances et à leur préparation pour la pratique. Il est en outre membre du groupe d'experts œnologues de l'IFOAM et collabore avec Agridea à l'élaboration de fiches techniques sur l'œnologie.

Nadine Besson-Strasser a été élue comme nouvelle présidente du GS. Elle dirige avec son mari le domaine vigneron Besson-Strasser à Laufen-Uhwiesen ZH. *ke*

La Stratégie 2030 entre en vigueur

Bio Suisse a élaboré une nouvelle stratégie pour la Fédération au cours d'un vaste processus qui a duré de l'automne 2023 au printemps 2025. L'ambition prééminente à long terme est formulée ainsi: Bio Suisse est la fédération de tous les producteurs·trices bio de Suisse. L'affiliation à Bio Suisse leur permet d'atteindre un équilibre économique, écologique et social. La stratégie fédérative 2030 de Bio Suisse, qui a été adoptée le 16 avril 2025 par l'Assemblée des délégués (AD), est en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2026. Elle comprend cinq domaines d'activités:

- Fermes bio économiquement, socialement et écologiquement viables
- Un Bourgeon fort
- 15 pour cent de part de marché bio
- Conditions-cadres en faveur du bio
- Fédération innovante et tournée vers l'avenir

La Stratégie 2030 de la Fédération Bio Suisse doit permettre à toutes les parties prenantes de s'orienter clairement. Les buts sont ambitieux, mesurables et atteignables. Ces prochaines années, un rapport sur l'état d'avancement sera régulièrement présenté à l'AD. Les personnes intéressées trouvent la nouvelle Stratégie 2030 sur le site web de Bio Suisse. Lukas Inderfurth, Bio Suisse



Vers la Stratégie de la Fédération
www.bio-suisse.ch

Film sur la journée portes ouvertes

Le 4 décembre 2025, Bio Suisse a ouvert à des invités·es les portes de son bureau de Bâle. Cette journée a permis de voir le travail quotidien de la Fédération et a été consignée dans un film. *ke*



Vers le film
www.bio-suisse.ch (DE)

Nouveau Conseiller de fondation


Le Conseil de fondation du FiBL a élu fin novembre Bernhard Kammer comme nouveau membre. Il est responsable du domaine Durabilité au sein de la direction «Développement durable et politique économique» de la Fédération des coopératives Migros et, à ce titre, chargé des partenariats du groupe Migros en matière de durabilité. Bernhard Kammer a grandi dans une famille paysanne, a étudié l'économie d'entreprise à l'université de Berne et s'occupe depuis des années de thèmes de la durabilité à la Migros. En tant qu'organe suprême, le Conseil de fondation du FiBL assume la responsabilité générale de l'Institut. Il nomme ses nouveaux membres pour un mandat de trois ans. *Adrian Krebs, FiBL*



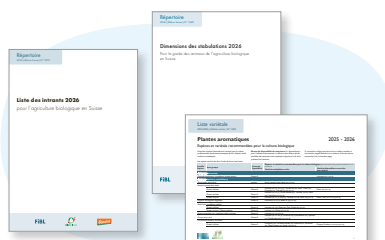
Bernhard Kammer a été élu fin 2025 au Conseil de fondation du FiBL.

Recueil de connaissances

Ceux qui cherchent des connaissances sérieuses sur l'agriculture bio pour le travail à la ferme, la vulgarisation ou la formation les trouveront dans les classeurs numériques du FiBL, qui existent aussi en français. La collection contient un choix de fiches techniques, vidéos et podcasts classés selon les domaines agriculture bio en général, grandes cultures, maraîchage, arboriculture, petits fruits, vigne et production animale. *tre*


 **Classeurs pratiques numérisés**
www.fibl.org > Chercher:
Dossiers numériques


Actualisations pour 2026




À chaque tournant d'année le FiBL remet à jour quelques listes et répertoires pour l'agriculture biologique: Les nouvelles règles bio, le résumé des exigences pour l'agriculture biologique, la liste des intrants agricoles ainsi que pour la vinification, la liste des aliments fourragers, les directives d'affouragement et les dimensions des stabulations. Une partie des éditions 2026 sont déjà disponibles dans la boutique du FiBL, le reste suivra bientôt. Le tout sera rassemblé dans la réglementation bio 2026 qui sera disponible en février.

Les listes variétales pour les céréales, les pommes de terre, les autres grandes cultures, les légumes, les plantes aromatiques, les cerises et les plantes ornementales ont été révisées en 2025 et au début 2026. Pour certaines cultures on peut trouver des variétés adéquates avec la recherche en ligne. *tre*

 **Réglementation bio**
reglementationbio.bioactualites.ch

 **Publications individuelles**
boutique.fibl.org

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

Nouveaux podcasts

Trois nouveaux épisodes du «FiBL Focus» (en allemand) ont été mis en ligne à la fin décembre et en janvier. Christine

Badertscher et Markus Ritter discutent dans l'épisode «Nachhaltig und pragmatisch zur neuen Agrarpolitik». Les deux Conseillers nationaux y présentent leurs points de vue sur l'état de la PA30+ et sont étonnamment d'accord malgré des positions politiques différentes.

Lukas Pfiffner du FiBL s'occupe depuis des décennies des répercussions de l'utilisation des pesticides. Dans «Pestizide – Risiken, Schäden und nachhaltige Perspektiven», il procède à un état des lieux et explique comment l'agriculture devrait modifier la protection des plantes pour la rendre plus durable.

Dans l'épisode «Klimaanpassung beginnt im Kopf», la spécialiste de l'environnement Clarissa Siegfried parle de comment les valeurs, identités et dynamiques sociales influencent les adaptations climatiques de l'agriculture. Elle a fait des recherches à ce sujet pour son travail de master. *tre*



Écouter des podcasts

www.fibl.org/podcast (DE)

Production d'huile de palme et compost



Dans les régions tropicales, un toit est nécessaire pour un bon compostage.

Trois nouveaux films du FiBL jettent un œil dans les coulisses. Ils montrent comment les résidus de la production d'huile de palme en Côte d'Ivoire peuvent être transformés en précieuses ressources. *tre*



Regarder les vidéos

youtube.com > Chercher:
FiBL huile de palme

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

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

Introduction à la Communication Animale Intuitive CAI

Nous avons tous en nous une capacité d'intuition, de perception des ressentis et des langages non verbaux. Cependant les rythmes de vie accélérés, les stress, les pressions quotidiennes au travail font que nous oublions ces capacités et que nous ne prenons plus le temps de percevoir ce que le ou les corps nous disent. C'est pareil avec nos animaux, ils communiquent avec nous bien au-delà d'un

meuglement, d'un hennissement, d'un miaulement ou d'un aboiement. Il faut donc réapprendre à faire fonctionner ces canaux de perception pour pouvoir accéder à tout ce qu'ils désirent nous dire.

- 📅 LU 30 mars 2026, 9:15–16:30
- LU 27 avril, 12:00–16:30
- 📍 Agrilogie Grange-Verney, Moudon VD
- 🏠 Prométerre
- ✍ agenda.bioactualites.ch

Grandes cultures

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.

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

Agriculture bio de conservation: projet Adventisol

Présentation des résultats du réseau Adventisol consacré à l'agriculture bio de conservation (ABC) en grandes cultures. Le projet s'est concentré sur la gestion commune de la qualité des sols et des adventices.

- 📅 MA 24 mars 2026, 9:00–16:30
- 📍 Lieu à confirmer, Suisse romande
- 🏠 FiBL, Raphaël Charles
- ✍ 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 vigneron et vigneronnes de toute la Suisse.

- 📅 ME 11 mars 2026, 9:00–16:45
- 📍 Kulturzentrum Schützi, Olten SO
- 🏠 FiBL, Linnéa Hauenstein
- ✍ agenda.bioactualites.ch

Protection de la vigne avec des produits de contact

Se convertir à la viticulture biologique peut entraîner de nombreux changements sur l'exploitation, notamment au niveau de la stratégie de protection phytosanitaire. Cette formation permet de faire le point sur tous les leviers à disposition pour assurer une protection optimale avec des produits de contact: matériel, mesures prophylactiques, produits phytosanitaires et modes d'action, outils d'aide à la décision... David Marchand, conseiller viticole au FiBL, apportera également son retour d'expériences.

- 📅 JE 19 mars 2026, 9:00–17:00
- 📍 Maison du Paysan, Lausanne VD
- 🏠 Prométerre, FiBL
- ✍ 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
- 📍 Marcellin, Morges VD
- 🏠 FiBL, Robin Sonnard; Ufl, Alice Delattre
- ✍ agenda.bioactualites.ch

Commercialisation

Vente directe – Comment étiqueter correctement ses produits?

À la fin du cours, les participant·es sont capables d'établir correctement leurs étiquettes pour la vente de leurs produits. Si vous souhaitez vendre votre produit en circuit court, son étiquetage doit respecter des conditions légales. Vous avez l'obligation de renseigner le consommateur via l'étiquette du produit en question. Lors de cette matinée, nous parcourons ces exigences et leur mise en pratique avec des exemples concrets.

- 📅 MA 24 mars 2026, 9:00–12:00
- 📍 Institut agricole de Grangeneuve, Posieux FR
- 👤 Institut agricole de Grangeneuve
- 📧 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

Énergies renouvelables

Suite à l'adoption de la loi pour l'électricité (Mantelerlass), le développement des énergies renouvelables se voit renforcé, ouvrant de nouvelles opportunités, en particulier pour les exploitations agricoles souhaitant investir dans l'énergie solaire. Dès 2026, il sera possible de créer ou de prendre part à une communauté électrique locale. Quels sont les éléments à connaître avant de se lancer et les points de vigilance à prendre en considération?

- 📅 MA 10 mars 2026, 9:30–16:00
- 📍 Salle de la Fromagerie, Chemin des Rippes 11, 1147 Montricher VD
- 👤 Prométerre
- 📧 agenda.bioactualites.ch

Salon Lavaux Vin Bio

Les vigneron·nes bio & biodynamique de Lavaux se réjouissent de vous faire déguster leurs vins, produits dans le respect de la nature et de l'homme. Restauration et épicerie bio.

- 📅 SA 21 mars 2026, 10:00–17:00
- 📍 Salle des Mariadoules, 1091 Aran VD
- 👤 Lavaux Vin Bio
- 📧 agenda.bioactualites.ch

OFFRES EN ALLEMAND

Natur, Boden, Düngung

Kurs Bodenpraktiker:in

Womit bewerte ich den Zustand meines Bodens? Wie viel Humus kann ich aufbauen? Wie erhöhe ich die Bodenfruchtbarkeit? Fachexpert:innen aus Praxis, Wissenschaft und Beratung im In- und Ausland zeigen Methoden zur Bewertung des Bodens und diskutieren mit Ihnen Strategien für eine zukunftsfähige Bewirtschaftung.

- 📅 9 Module, März bis September 2026 ab MO 16. März 2026
- 📍 Strickhof Wülflingen ZH
- 👤 FiBL
- 📧 agenda.bioaktuell.ch
- Anmeldeschluss: 16. Febr. 2026

Pflanzenbau

Kartoffelbautagung

Der Anbau von Biokartoffeln wird zunehmend eine Herausforderung. An der Tagung werden die neuesten Erkenntnisse präsentiert und es gibt Raum für den Erfahrungsaustausch.

- 📅 DI 10. März 2026, 9:00–16:45
- 📍 FiBL, Frick AG
- 👤 FiBL, Tobias Gelencsér
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Tierhaltung, Tiergesundheit

Schweinetagung

An der Bioschweinetagung werden aktuelle Themen aus Markt, Beratung und

Forschung vorgestellt und diskutiert. Am Nachmittag: Hauptversammlung der Interessengemeinschaft Bioschweine Schweiz (IGBSS).

- 📅 DO 26. Febr. 2026, 9:00–16:30
- 📍 FiBL, Frick AG
- 👤 FiBL, Anna Jenni und Mirjam Holinger
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Phytotherapie in der Stallapotheke

Phytotherapie für Einsteiger:innen: Sie kennen nach dem Kurs die wichtigsten Heilpflanzen und deren Wirkung bei der Behandlung von Nutztierkrankheiten und lernen Salben und Tinkturen herzustellen und Tiere damit zu behandeln.

- 📅 FR 6. März 2026, 8:30–16:00
- 📍 Schüpfheim LU
- 👤 BBZN
- 📧 beruf.lu.ch

Verarbeitung, Vermarktung

Hofverarbeitung: Deklaration richtig gemacht

Wie deklariere ich Biolebensmittel richtig? Was muss auf die Verpackung? Wo finde ich die gesetzlichen Vorgaben? Grundlagen zur Kennzeichnung von Bio-, Knospe- und Demeter-Lebensmitteln, Theorie und Praxisbeispiele.

- 📅 DO 12. März 2026, 9:00–16:30
- 📍 Online-Veranstaltung
- 👤 FiBL, Regula Züger
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Würste und Trockenfleisch ohne Nitritpökelsalz

Wie stelle ich Würste und Trockenfleisch ohne Nitrat und Nitrit her? Wie lässt sich die mikrobiologische Stabilität gewährleisten? Ist Gemüsepulver eine sinnvolle Alternative? Wenn ja, wie setze ich es richtig ein? Praxisnaher Kurs in der Biometzgerei der Agrovision Burgrain.

- 📅 DO 26. März 2026, 9:00–16:00
- 📍 Agrovision Burgrain, Alberswil LU
- 👤 FiBL, Agrovision Burgrain
- 📧 agenda.bioaktuell.ch



Aliments UFA de démarrage avec chaque ration

UFA 274 Hepa

- Densité énergétique élevée
- Soutient le métabolisme du foie et des graisses



ufa.ch

Vers l'action



Dans votre
LANDI

Minéraux bio.COMPACT

- ✓ Super appétence grâce aux 15% de mélasse
- ✓ Pellets souples et poreux
- ✓ Mélange avec nos aliments pour ruminants possible
- ✓ 50 mg/kg sélénium
- ✓ Option : avec herbes pour les onglons

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

Bioactualités

Le magazine spécialisé du secteur bio

*Pour les agriculteurs·trices
d'aujourd'hui et de demain*



www.bioactualites.ch/magazine

