

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

10|17
DEC





BIO TEST AGRO SA
Compétence bio dans la pratique

Bio 2018: quoi de neuf?

Séances d'information 2018

Participez aux séances d'information de Bio Test Agro pour être au courant des modifications qui touchent votre entreprise et aborder avec les bonnes cartes la saison bio 2018. Programme :

Nouvelles règles

Modifications des diverses règles (Obio, Bio Suisse, PER). Questions et réponses.

Priorités des contrôles en 2018

Sur quels aspects l'accent sera mis lors des contrôles 2018? Nous vous montrerons comment vous préparer au mieux pour le contrôle.

Participer au développement des directives bio

Bio Suisse présentera les thèmes actuels qui sont discutés dans ses instances – et comment vous pouvez influencer vous aussi les futures conditions-cadres.

Entrée libre. Inscription pas nécessaire.

Dates et lieux disponibles dans l'agenda de www.bioactualites.ch et sur www.bio-test-agro.ch/manifestations

Bio Test Agro SA | Schwand 2 | 3110 Münsingen | Tel. 031 722 10 70 | www.bio-test-agro.ch | info@bio-test-agro.ch

LANDOR Desical

L'original

- ✓ Poudre désinfectante sèche pour l'hygiène des étables
- ✓ Agit efficacement contre les germes sans irriter la peau
- ✓ Mamelles propres
- ✓ Basses concentrations cellulaires dans le lait
- ✓ Bonne hygiène des aires de repos et de sortie
- ✓ Onglons solides

Emballages
LANDOR Desical big-bag de 1000 kg
Hasolite B Poudre sac de 30 kg

Efficace contre les germes, non irritant pour la peau

LANDOR
Avec vous, aujourd'hui et demain
www.landor.ch

Appel gratuit
0800 80 99 60
landor.ch

LANDOR KA 1917

Impressum

26^{ème} année 2017

Le Bioactualités paraît 10 fois par an avec un numéro double deux fois par année

Magazine en allemand: Bioaktuell

Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 7086 exemplaires

Français: 886 exemplaires

Italien: 310 exemplaires

Nombre total d'exemplaires

imprimés: 9283 (certifié en 2017)

Distribution: Aux producteurs et preneurs de licences Bourgeon

Abonnement annuel Fr. 53.-

Abonnement pour l'étranger Fr. 67.-

Éditeurs

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Bâle

www.bio-suisse.ch

et

FiBL, Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick

www.fibl.org

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

PureBalance, certifié FSC

Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Katharina Scheuner /ks (réd. chef)

Franziska Hämmerli /fra

Christian Hirschi /hir, Tanja Hoch /

tja, Theresa Rebholz /tre

Petra Schwinghammer /psh

Maurice Clerc (rédaction en ligne)

Tél. +41 (0)61 204 66 63

redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de Christian Hirschi)

Concept graphique

Büro Haerberli

www.buerohaerberli.ch

Publicité

Erika Bayer, FiBL,

Postfach 219, 5070 Frick

Tél. +41 (0)62 865 72 00

publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34,

4052 Bâle

Tél. +41 (0)61 204 66 66

edition@bioactualites.ch

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine

www.bioactualites.ch > Magazine

Utilisateur: bioactualites-10

Mot de passe: ba10-2017

Page de couverture: La ferme du Haldihof pense arriver à réaliser 30 pourcents de son chiffre d'affaires via son shop en ligne. Photo: Marion Nitsch

Chères lectrices Cher lecteurs

L'hiver est à notre porte et les travaux des champs sont terminés. C'est une époque propice pour passer cette année qui s'achève en revue et se consacrer à de nouveaux projets.

Dans la présente édition, nous mettons l'accent sur la vente directe et vous y trouverez de précieux conseils pour aborder la commercialisation en ligne. A l'ère de la digitalisation, il vaut la peine d'être présent sur la Toile avec les produits de sa ferme et d'envisager la réalisation d'un magasin en ligne. Vous apprendrez ce à quoi il faut veiller pour ce faire et trouverez de nombreuses informations pratiques dans les articles en pages 6 et 9.

Même si la réalité virtuelle gagne en importance, nous ne voulons pas pour autant oublier celle du terrain. L'article en page 10 est consacré au concept de chasse et aux dégâts provoqués par les sangliers dans les cultures et les herbages. Dans certaines régions, ces dégâts sont en augmentation et un dialogue accru entre chasseurs et agriculteurs est souhaitable.

Chaque année, Bio Suisse distingue les meilleurs produits avec son label Bourgeon Bio Gourmet. Vous trouverez une présentation des meilleurs produits à la page 18.

Je vous souhaite une plaisante et profitable lecture de ce dernier numéro de l'année 2017 ainsi que de passer un bon hiver en prenant le temps de vous reposer.

Petra Schwinghammer

Petra Schwinghammer, Rédaction et édition du Bioactualités



Table des matières

Production

Vente directe

- 6 Magasin fermier en ligne
- 9 Créer soi-même sa boutique en ligne à bon compte

Production fourragère

- 10 L'actuel «concept sanglier» touche à ses limites

Arboriculture

- 12 Trop peu de fruits à cidre sur le marché

Bovins

- 15 Embonpoint au vèlage: Risque d'acétonémie!

Légumes

- 17 Course au coude-à-coude: La sélection des résistances

Transformation et commerce

- 18 Produits délicieux distingués

Bio Suisse et le FiBL

Bio Suisse

- 19 Un projet phare en Suisse centrale
- 20 La démocratie de base fonctionne
- 22 Brèves

FiBL

- 23 Le bio peut nourrir le monde si les habitudes changent

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 16 Brèves
- 25 Marchés et prix
- 26 Agenda / Petites annonces
- 27 Le dernier mot

Dit



«L'agriculture bio peut nourrir le monde à condition de diviser par deux la production animale et le gaspillage alimentaire.»

Adrian Müller, FiBL

→ Page 23

La valeur de rendement augmente de 14 pourcents

Si vous faites évaluer votre ferme après le 1^{er} avril 2018, sa valeur de rendement augmentera d'un coup d'environ 14 pourcents. En effet, c'est à partir de cette date que la nouvelle ordonnance d'évaluation sera en vigueur – pour autant que les politiques ne pèsent pas sur le frein. Mais qu'est-ce que cette augmentation de la valeur de rendement signifie exactement pour les propriétaires et locataires fermiers? Elle aura pour conséquence que les loyers et les impôts vont aussi augmenter. Il sera en outre possible de conclure des hypothèques plus élevées puisque les banques se repèrent d'après la valeur de rendement: les hypothèques ne peuvent pas dépasser la valeur de rendement multipliée par 1,35.

Cette augmentation ne profitera cependant pas seulement à l'État par

le biais des augmentations d'impôts. Eric Meili, du FiBL: «L'augmentation de la valeur de rendement en rapport avec les reprises de fermes à l'intérieur des familles était attendue depuis longtemps. La différence entre la valeur vénale officielle et la valeur de rendement reste quand même grande – et incompréhensible pour les frères et sœurs ou autres héritiers à qui on rachète leurs parts.» L'augmentation de 14 pourcents est due à de nombreuses nouveautés comme par exemple le fait que seul l'appartement du chef d'exploitation soit compté à la valeur de rendement et tous les autres à la valeur vénale. Et les terres ouvertes ne sont plus évaluées à 5000 mais à 7000 francs par hectare. *fra*



Risques d'érosion?

D'autres méthodes que le bien connu test à la bêche permettent aussi d'évaluer la stabilité de la structure des sols. Le simple «Slake-Test» permet de visualiser l'activité biologique d'un sol et sa stabilité. On met pour cela des mottes de terre sèche dans un tamis que l'on plonge cinq minutes dans l'eau. Les sols stables gardent leur cohésion tan-

dis que les sols dégradés se dissolvent dans l'eau. Cette méthode doit encore être validée scientifiquement, mais elle est bon marché et peut être réalisée à la maison avec une passoire et un récipient transparent. Regardez le film du FiBL à ce sujet. *hir*

 www.bioactualites.ch > Films

Compté

25

pourcents de fermes bio, tel est l'objectif stratégique de Bio Suisse pour notre pays d'ici 2025.

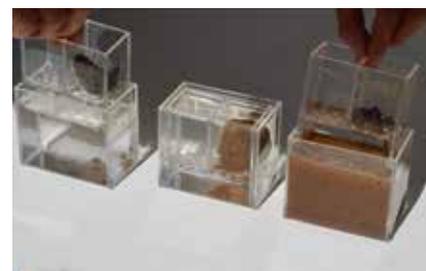
→ Page 20

Lorsque les chèvres roulent des yeux

Certains animaux-proies comme les chevaux, les chèvres et les moutons possèdent des fentes horizontales en guise de pupilles. Ils peuvent capter plus de lumière la nuit et le jour ils voient mieux l'herbe. Ils ont en plus presque tout l'horizon dans le champ de vision pour repérer les prédateurs. Pour que tout cela fonctionne aussi bien lors de la marche que lors du broutage, ils tournent leurs globes oculaires jusqu'à 50 degrés comme l'ont découvert des chercheurs des universités de Berkeley et de Durham. C'est dix fois plus que les capacités de l'être humain. *fra*



Illustration: Bioaktuell, Simone Bissig



Voix de l'AD sur la réforme (à g.), l'affouragement et les finances (à d.)



«Décider efficacement ne signifie pas modifier les structures mais améliorer son organisation.»

Thomas Wiedmer, Président de la CLA



«Je trouve bonne l'idée d'imposer cent pourcent de fourrages suisses dans le Cahier des charges.»

Beatrice Scheurer-Moser, secteur agriculture Bio Suisse



«Le Comité et le secrétariat ont ma confiance, mais pas leur communication.»

Sepp Sennhauser, Bio Ostschweiz



«Nous échangeons du regain contre du foin maigre. Cela permet à notre ami producteur de lait d'avoir de meilleurs fourrages.»

Gaby Denoth, Bio Grischun



«L'AD a mis le holà à la communication plus que déficiente du Comité de la Fédération.»

Christoph Meili, Biofarm



«Nous réaliserons la Foire agricole malgré le rejet de notre motion pour un meilleur soutien financier.»

Frank Siffert, Bio VD, Bio-Agri et Bio-Vino

→ Article sur l'Assemblée des délégués: voir page 20

Maintenir la PLVH!

Les importations d'aliments fourragers et l'utilisation des concentrés pour la production de lait et de viande augmentent dans toute la Suisse. La production de lait et de viande basée sur les herbages (PLVH) s'oppose à cette tendance. Les fermes PLVH semblent subir en contrepartie des pertes financières, et Agroscope révèle que les fermes PLVH réalisent un revenu plus bas que les fermes non-PLVH. Cela n'empêche pas Agroscope de recommander dans un rapport d'évaluation de diminuer les contributions PLVH d'un quart à 150.- Fr./ha à cause de la forte participation. Bio Suisse, IP Suisse et Vache mère suisse exigent au contraire, comme en 2015, de ne pas affaiblir la PLVH mais de la renforcer avec une contribution plus élevée pour le deuxième niveau. *fra*

Écocide et multis

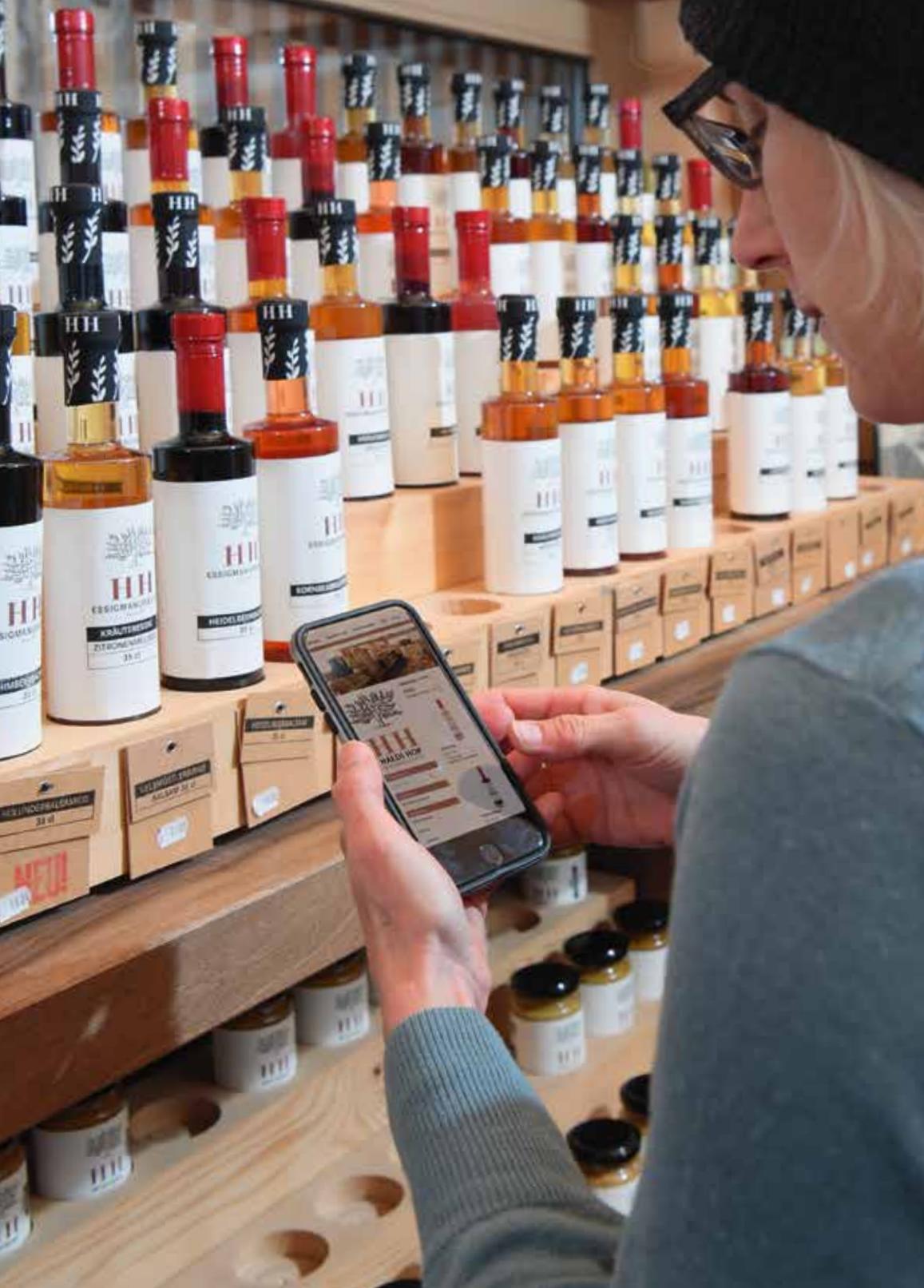
Certaines multinationales violent les droits humains et détruisent l'environnement. L'histoire de Monsanto est un exemple typique de l'impunité dont jouissent les entreprises transnationales et leurs dirigeants. La société civile a donc constitué un «Tribunal Monsanto» pour donner une voix aux victimes de ce géant de la chimie et pour continuer de développer les législations internationales. Bien que pénalement sans pouvoir, ce Tribunal constitué de cinq juges internationalement reconnus a rendu un verdict accablant. Le Forum Civique Européen (FCE) a publié une brochure de 120 pages intitulée «Écocide – Les multinationales inculpées», qui peut être commandée pour 15 francs ou à un prix solidaire de 50 francs. *hir*

 ch@forumcivique.org

Nouvelles règles bio

Le passage à l'an neuf s'accompagne comme d'habitude de modifications des cahiers des charges et des lois qui concernent les fermes bio. Les quatre pages de la vue d'ensemble de ces changements se trouvent au milieu de ce numéro.

Bio Test Agro AG organise en janvier avec Bio Suisse une série de réunions d'information dans toute la Suisse (voir l'agenda à la page 26). Ces réunions servent à préparer le mieux possible les contrôles bio 2018. Elles se focaliseront sur les modifications des bases légales et des cahiers des charges, sur l'accent qui sera mis sur la transformation fermière et sur l'évolution du Cahier des charges de Bio Suisse. Les réunions sont ouvertes à tous les intéressés sans annonce préalable. *Ursina Steiner*



Magasin fermier *en ligne*

La vente des produits fermiers sur Internet va prendre de plus en plus d'importance. La vente en ligne assure de bonnes marges et sert de vitrine pour acquérir des revendeurs.

Rebecca et Bruno Muff sont venus à l'agriculture biologique par des chemins détournés. C'est lors d'une formation pour agriculteurs à titre accessoire qu'ils ont par exemple appris à tailler correctement les arbres fruitiers et à élever des alpagas. Bruno Muff doit sa passion pour l'informatique à son premier métier de programmeur – et il l'utilise maintenant pour la vente directe: Le magasin fermier ouvert en 2009 peut être visité en ligne depuis trois ans. 300 distillats, pâtes à tartiner aux fruits et vinaigres sont disponibles sur le Web. Sa ferme, située au-dessus du Lac des Quatre-Cantons, est un modèle du genre pour l'e-commerce de denrées alimentaires, de laine et de cosmétiques maison. Le plus étonnant avec ce portail attrayant: «Le site internet a été fait par mon fils quand il avait 15 ans», raconte Bruno Muff.

But: 30 pourcents du chiffre d'affaires

Le fait que les jeunes soient sans cesse sur le Net est pour Bruno Muff une bonne raison de miser sur internet comme canal de distribution. Les «digital natives» ont l'habitude de faire une partie de leurs achats en ligne – et plus le temps passe, plus cette génération devient une clientèle pour les produits bio. Les Muff réalisent actuellement dix pourcents de leur chiffre en ligne, le reste des produits du Haldihof étant vendu à la ferme, à des revendeurs, dans la restauration et sur des stands de marché. «Je pense cependant que nous ferons d'ici cinq ans le tiers de notre chiffre via l'e-commerce.»

Les envois postaux économisent du temps

Selon Muff, cette forme de distribution présente plusieurs atouts. Premièrement, la marge de 30 à 40 pourcents reste chez eux et pas chez des intermédiaires. Deuxièmement, seuls 10 pourcents de la valeur marchande passent dans l'emballage, le temps de travail et le du croire, c.-à-d. le risque que des factures ne soient pas payées. «La clientèle bio est en principe honnête, et nombreux sont ceux qui utilisent la possibilité de payer d'avance», dit Muff en parlant d'expérience. Un autre plus: Le conditionnement des commandes peut se faire dans les moments creux, p. ex. le matin ou le soir quand on a fini de s'occuper des animaux. Au lieu de poster soi-même les paquets, les Muff recourent à l'offre de la poste qui prend en charge les colis lors du passage quotidien du facteur: Ils collent les codes-barres individuels et déposent les paquets au bord de la route sous un abri protégé, puis ils reçoivent la facture des frais de port une fois par mois.

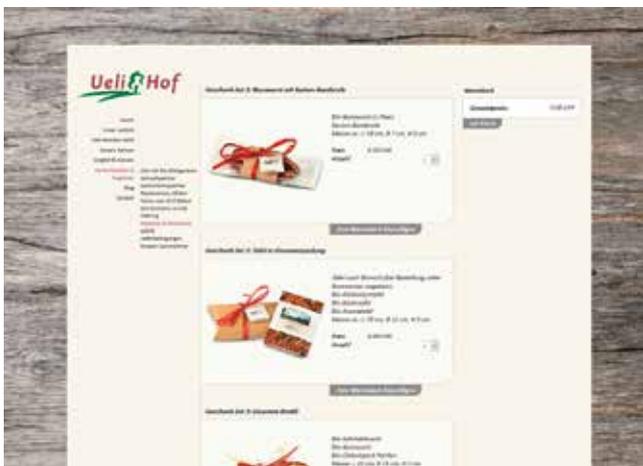
Impliquer les jeunes fans d'informatique

Ce qui vaut pour le magasin fermier est aussi important sur Internet, avertit Bruno Muff: «On doit créer sa propre marque et l'utiliser sur les étiquettes et sur Internet.» Au lieu de recourir à des spécialistes onéreux, il recommande de chercher dans l'entourage familial un jeune fan d'informatique ou de mettre une annonce correspondante dans une haute école spécialisée. Les jeunes sont souvent très engagés et ils apprécient d'avoir ensuite une référence sous forme de site internet. Par ailleurs, la boutique en ligne peut aussi remplacer le catalogue pour les revendeurs, ce qui fait économiser des frais de graphisme, d'impression et d'envoi. →

La ferme du Haldihof vend ses produits dans son magasin fermier et dans son shop en ligne, dont la bonne structure a pour but d'attirer aussi des gros acheteurs et des revendeurs. Photo: Marion Nitsch



Le shop en ligne de Klaus Böhler doit attirer non seulement les particuliers mais aussi les plus gros clients. *Photo: Screenshot*



La boutique internet d'Ueli-Hof AG ne propose encore que des viandes séchées, mais la viande fraîche doit démarrer en 2018. *Photo: Screenshot*

De la viande fraîche par la poste

L'Ueli-Hof AG est aussi située en Suisse centrale, à Ebikon LU plus précisément. Elle achète ses bêtes bio à une communauté de producteurs, puis elle les abat individuellement, les transforme et commercialise la viande dans ses quatre boucheries de la région de Lucerne, par de nombreux revendeurs dont Alnatura Schweiz et enfin aussi sur des marchés. Le shop en ligne ouvert depuis trois ans se limite actuellement aux viandes séchées parce qu'elles peuvent être envoyées sans réfrigération. «Nous ne recevons pas plus de deux commandes par mois», explique Martin Schmitz, le directeur de l'Ueli-Hof. Mais ça doit changer à partir du début 2018, lorsqu'on pourra commander non seulement de la viande séchée, des mortbröckli, des salsiz d'agneau et des Schindelwurst (une sorte de gendarme pris en sandwich entre deux bardeaux de bois naturel), mais aussi des steaks, de l'émincé et de la saucisse à rôtir. «Il est en effet prévu de pouvoir commander de la viande à 100 grammes près dans le shop internet», explique Schmitz. Pour des denrées alimentaires aussi délicates, c'est l'envoi qui pose le plus grand défi. Après les résultats décevants des tests réalisés avec des matériaux isolants à base de laine de mouton et ou chanvre, on mise maintenant sur des glacières conventionnelles en polystyrène munies de glaces artificielles – elles sont expédiées en express de nuit, réutilisables et renvoyables sans frais. Schmitz est convaincu qu'un shop internet complété par des pâtes fraîches, des antipasti et des épices aura du succès: «En dehors des villes, il reste difficile de trouver de la viande fraîche avec le Bourgeon.» S'y rajoute le fait que les gens à partir de 30 ans, qui ont une meilleure formation et un revenu plus élevé, se préoccupent souvent de manière critique de leur alimentation et sont en même temps des fans d'Internet. Pour suivre la croissance de ce segment de clientèle qui prend de plus en plus d'importance, la société Ueli-Hof AG transfère logiquement son marketing des médias imprimés vers les activités sur les médias sociaux.

Klaus Böhler, de Seuzach, est lui aussi convaincu qu'un shop internet est à la fois un outil de vente et de marketing. Il s'est spécialisé dans des produits de niche très tendance comme les fèves de soja vertes (edamame), l'alfalfa et le raygrass. «Notre site internet a notamment pour but de trouver des clients privés à l'aide de la boutique en ligne, mais nous voulons aussi montrer ce que nous faisons aux gros clients comme par exemple ceux de la restauration.» Une astuce de Böhler pour les débutants: Le site internet doit être optimisé pour que les moteurs de recherche le trouvent facilement – dans son cas ça fonctionne. *Pieter Poldervaart, journaliste indépendant*

Liens vers les shops en ligne mentionnés

-  www.klausboehler.ch
-  uelihof.ch
-  haldihof.ch

«Créer sa boutique en ligne à bon compte et en toute indépendance»

Il existe des plateformes avantageuses et indépendantes pour créer son propre magasin fermier en ligne.

Comment dois-je procéder si je veux créer un magasin en ligne?

Laurent Vonach: Commencez par définir vos besoins: Voulez-vous seulement un magasin en ligne sans beaucoup d'autres informations ou désirez-vous coupler le shop à un site internet classique ou à un blog? Car différents systèmes entrent en ligne de compte suivant ce qu'on veut.

Que recommandez-vous pour quelle application?

Pour un simple magasin en ligne, des plateformes indépendantes et bon marché en open source comme Prestashop ou Magento sont les meilleures solutions. Open source signifie que les programmes sont libres d'accès et peuvent être utilisés gratuitement. Il faut installer ou faire installer le programme sur le serveur d'un fournisseur d'hébergement de sites internet.

Je préfère personnellement la solution conviviale Prestashop parce que, bien qu'elle soit gratuite, elle offre de nombreuses fonctions comme par exemple des variantes de

«Toujours plus de consommateurs utilisent leur smartphone pour leurs achats et pour Internet.»

Laurent Vonach

paiement ou le calcul des frais d'envoi d'après le poids. Les autres plateformes imposent souvent la nécessité d'acheter des modules complémentaires, ce qui peut rapidement causer des frais importants. Avec Prestashop, il n'y a pas besoin d'investir beaucoup au début et des modifications sont facilement possibles plus tard.

Les blogs ou les sites internet existants qui ont été réalisés avec Wordpress, Contao ou Joomla permettent d'intégrer facilement des modules de shops comme Woo-Commerce ou Virtuemart. Pour des raisons financières, je déconseille Woo-Commerce bien que ce système soit très connu à cause de la simplicité de l'intégration dans Wordpress. Demandez aussi à votre fournisseur d'hébergement s'il a des solutions de shop en ligne préinstallées. On trouve des offres pour Prestashop par exemple chez le fournisseur suisse Hoststar ou chez le fournisseur international bon marché 1&1.

La plupart des solutions pour les simples shops en ligne offrent en outre la possibilité de créer des pages normales où on peut publier des informations sur la ferme. Prestashop propose même un module complémentaire de blog bon marché.

Y a-t-il encore d'autres solutions si je ne désire pas m'occuper des aspects techniques d'un magasin en ligne?



Laurent Vonach est webmaster à Bio Suisse. Photo: màd

Oui, il y a des abonnements de shops en ligne prêts à l'emploi où il n'y a rien besoin d'installer. Il suffit d'ouvrir un compte et de commencer à mettre du contenu. Une offre assez connue est par exemple Shopify. Vous payez un abonnement mensuel plus un pourcentage sur chaque vente. Cela permet de créer plus rapidement son shop en ligne, mais à la longue ça revient assez cher et on est lié au système.

À quoi faut-il faire attention quand on publie du contenu?

Par rapport à un magasin fermier, sur Internet il faut compenser la proximité perdue par davantage d'informations. Informations sur le produit, sa fabrication, sa renommée ou les avis des clients. Il faut mettre en avant ce que vos produits ou méthodes de fabrication ont de particulier. Des photos attrayantes sont en outre très importantes. La viande, par exemple, doit être montrée sur le grill ou sur une planche et pas dans du plastique. Les offres en ligne doivent toujours être actuelles – mais vous pouvez très bien mentionner par exemple «épuisé» ou «disponible seulement en juin».

Comment les clients trouvent-ils mon shop sur Internet?

Mettre dans le shop des descriptions des produits et de la ferme avec beaucoup de textes d'information augmente la probabilité d'être listé par un moteur de recherche. Des liens vers votre shop en ligne placés sur les sites internet de vos partenaires sont aussi utiles. Le site doit être moderne et convivial pour qu'il puisse fonctionner aussi bien sur smartphone que sur ordinateur. En effet, environ 30 pourcents des internautes iront sur votre site avec un smartphone ou une tablette.

Interview: Petra Schwinghammer



Les sangliers sont difficiles à chasser parce qu'ils sont craintifs et apprennent très vite. Photo: Margrit Marti

L'actuel «concept sanglier» *touche à ses limites*

Les sangliers peuvent se multiplier très rapidement, ce qui peut provoquer de gros dégâts dans l'agriculture si les chasseurs n'arrivent plus à maîtriser le développement des populations.

Il n'est pas malvenu dans les forêts, le sanglier. Il n'y provoque en effet en général pas de problèmes. Au contraire, ses activités de fouissement peuvent avoir des effets positifs sur la biodiversité de la flore forestière. Cela devient plus problématique quand il ne cherche plus sa nourriture dans la forêt mais dans les champs environnants. Les sangliers sont surtout attirés par le maïs, les pommes de terre, les céréales et les légumineuses, mais ils peuvent aussi faire des dégâts dans les prairies et les pâturages quand ils fouissent dans l'herbe pour trouver dans la terre de la nourriture riche en protéines comme les vers et les larves d'insectes. Et il leur arrive même parfois de débusquer des nids de campagnols.

Fortes fluctuations locales des populations

Le nombre de sangliers s'est un peu stabilisé ces dernières années en Suisse, affirme Martin Baumann de l'Office fédéral de l'environnement OFEV. «Il n'y a plus qu'une légère tendance à la croissance et rares sont les habitats nouvellement colonisés.» Il peut cependant y avoir certaines années de fortes fluctuations locales des populations. «Il y a deux facteurs importants pour cela: d'un côté l'abondance de nourriture quand les chênes et les hêtres portent des fruits, et d'autre part le climat du printemps, quand le temps doux ne décime que peu ou pas les nouvelles portées.

Les annonces de problèmes de sangliers se sont multipliées ces dernières années dans l'agriculture. L'évolution des montants des dégâts est cependant difficile à établir au niveau suisse parce qu'ils sont recensés différemment dans chaque canton, explique Martin Baumann.

Les agriculteurs et les chasseurs doivent discuter

L'agriculteur bio Bernhard Graf de Sissach BL a été confronté cette année à de gros dégâts. «Nous avons des hardes de jusqu'à 20 bêtes. S'il y en a une qui se met à fouir une prairie pendant la nuit, le lendemain on croirait voir un champ labouré.»

Quand un agriculteur constate des dégâts dans ses cultures, il devrait immédiatement prendre contact avec la société de chasse locale, explique Jürg Zinggeler de l'administration de la pêche et de la chasse du canton de Zurich. Ils peuvent évaluer les dégâts ensemble et discuter des mesures à prendre en commun. Les cultures menacées, p. ex. près des forêts, devraient être protégées par des clôtures électrifiées à deux ou trois fils. Il y a pour cela généralement des soutiens financiers du canton. Dans le canton de Zurich, le matériel est payé par le fonds pour les dégâts de gibier et les coûts d'installation et d'entretien sont assumés par les agriculteurs.

Bernhard Graf a clôturé ses parcelles. «Il me semble cependant que les sangliers n'ont parfois aucune peine à traverser les clôtures.» Sans compter que les clôtures ne sont pas possibles partout. Les petites surfaces de grandes cultures sensibles peuvent assez bien être clôturées. «Ce n'est cependant pas si simple pour les prairies, surtout si on a beaucoup de lisières de forêts», dit-il. «L'entretien de telles longueurs de clôtures est un énorme travail, et en plus on ne se fait pas que des amis dans la population, surtout chez les propriétaires de chiens. Les chasseurs ne sont pas

contents non plus quand un chevreuil reste empêtré dans une clôture.» Même Jürg Zinggeler convient que les clôtures n'offrent pas une protection imparable. «Mais elles sont actuellement la mesure la plus efficace.»

De leur côté, les chasseurs devraient installer le plus vite possible près des champs concernés un affût perché mobile et tirer un sanglier. «Ces tirs ont souvent un bon succès et les sangliers évitent généralement ces surfaces pendant plusieurs semaines», explique Jürg Zinggeler.

40 à 50 heures de chasse par bête

À long terme c'est à la société de chasse que revient la tâche de maintenir la population de sangliers à un effectif constant adapté au territoire et de limiter son espace d'activité à la forêt. Or les populations de sanglier peuvent très bien doubler en une année. Et en plus ces bêtes sont nocturnes, craintives, intelligentes et apprennent très vite. Cela rend la chasse difficile et signifie un travail supplémentaire considérable pour les sociétés de chasse. «Il faut compter 40 à 50 heures pour tirer une laie», dit Jürg Zinggeler. «On trouve cependant généralement dans les sociétés de chasse des chasseurs motivés et flexibles qui prennent ce travail sur eux par passion.» Les sangliers peuvent parfois surcharger les sociétés de chasse: dans le canton d'Argovie, où elles doivent participer financièrement aux dégâts, une société de chasse a abandonné son territoire parce qu'elle ne pouvait plus maîtriser les sangliers. Et Bernhard Graf de douter: «Chez nous les chasseurs auront cette année de la peine à tirer suffisamment de sangliers.»

La réussite de la chasse au sanglier dépend aussi notamment du système de chasse – chasse à patente ou chasse affermée, dit Martin Baumann de l'OFEV. Dans la chasse à patente, les chasseurs ayant un permis peuvent chasser dans tout le canton pendant la saison de la chasse. Dans la chasse affermée, les communes politiques louent à une société de chasse le droit de chasser – toute l'année sauf pendant les périodes de protection – sur un territoire donné. «Dans les cantons avec chasse à patente, les populations de sangliers sont en général mieux sous contrôle parce que la pression de la chasse y est en général plus forte que dans les cantons avec chasse affermée.» La chasse affermée permet cependant aussi de chasser efficacement le sanglier. «L'important est de procéder sur plusieurs territoires», mais la méthode de chasse a aussi une grande influence. «Des chiens de chasse bien formés facilitent énormément la chasse, diminuent le temps de recherche et permettent de chasser de jour.»

Les sangliers sont protégés dans la forêt entre le 1^{er} mars et le 30 juin. Ils peuvent et doivent être chassés dans les champs justement à cette période pour les inciter à rester dans les forêts. La chasse au sanglier devrait cependant être intensifiée dans les champs quand les récoltes commencent à mûrir et à devenir intéressantes pour les sangliers.

Dédommagements pour les pertes de récoltes

Selon la législation fédérale, les dégâts causés aux cultures agricoles par le gibier doivent être dédommés. L'application de ces dédommagements est réglée – de manière très variable – au niveau cantonal. En règle générale, les indemnités ne sont versées que si les agriculteurs ont pris des mesures raisonnables pour empêcher les dégâts.

Compenser les dégâts est bien et justifié, trouve Bernhard Graf, mais pour lui ce n'est pas totalement satisfaisant. Dans les prairies, les pertes sont souvent de longue durée. «Les diminutions ou les pertes de rendement peuvent durer plusieurs années parce que les sursemis des gazons endommagés



Dégâts de sangliers dans une prairie de Bernhard Graf à Sissach BL. Photo: Bernhard Graf

ne marchent pas toujours.» Le canton de Zurich dédommage aussi les dégâts financiers subséquents des sangliers, ce qui comprend par exemple les diminutions de qualité des fourrages, la complication des récoltes, la perte de contributions écologiques ou les changements de système d'exploitation. Les détails sur les dédommagements sont fournis par les administrations cantonales de la chasse.

Sangliers, et ensuite?

Pour Bernhard Graf, les stratégies habituelles atteignent leurs limites. Il trouve que le canton devrait s'attaquer plus activement au problème. Il souhaite aussi un meilleur monitoring qui permettrait l'identification précoce des fortes augmentations des populations et donc de prendre les mesures nécessaires avant que les dégâts surviennent.

«La législation fédérale sur la chasse donne aux cantons une grande liberté pour chasser les sangliers et compenser les dégâts», dit Martin Baumann. «Une collaboration entre sociétés de chasse et gardes-chasses cantonaux devrait être possible dans le cas du sanglier.» L'Office fédéral de l'environnement veut cependant donner la priorité à l'encouragement de la chasse supraterritoriale. Il encourage aussi la chasse avec des chiens spécialement formés. «Ces chiens de chasse sont utiles aussi bien pour la régulation hivernale des populations de sangliers que pour les déloger des cultures agricoles en été», affirme Baumann. Il faut alors bien entendu des chiens qui ont suivi un dressage professionnel. «Les conditions-cadres juridiques existent pour la création d'enclos d'accoutumance aux sangliers, où les chiens peuvent apprendre à réagir aux sangliers sans risques pour les deux espèces.» La chasse avec des chiens et les installations d'entraînement nécessaires ne vont cependant pas de soi pour le public, comme on a pu le voir avec l'enclos d'accoutumance aux sangliers prévu à Elgg ZH qui a buté contre une forte opposition de la population. Markus Spuhler •

Trop peu de fruits à cidre sur le marché – *Il faut en produire davantage*

L'industrie de transformation n'a pas assez de fruits à cidre bio. Il en manque 6000 tonnes par année. Un vaste projet soutenu par toute la branche doit maintenant relancer la production.

L'offre de fruits à cidre bio ne peut actuellement de loin pas satisfaire la demande du marché. Bio Suisse, Ramseier AG, Coop et le FiBL lancent un projet commun pour augmenter la production de fruits à cidre bio en fonction des besoins. Le plus grand potentiel à court et moyen terme consiste à recruter des producteurs pour la reconversion, mais aussi à augmenter les rendements dans les vergers haute-tige bio. Le but du projet est d'augmenter d'au moins 20 pourcents les rendements des vergers actuels. La production de fruits à cidre dans des vergers basse-tige peu intensifs est aussi très prometteuse.

Les producteurs vendent beaucoup en direct

Surtout dans les vergers haute-tige, les rendements des fruits à cidre fluctuent fortement d'une année à l'autre à cause de l'alternance et des conditions météorologiques. Une grande partie des fruits à cidre est commercialisée en direct par les

producteurs. Les grandes cidreries transforment en plus, en moyenne de ces dix dernières années, près de 4500 tonnes de pommes et 1500 tonnes de poires, ce qui représente environ 5,5 pourcents de l'ensemble des fruits à cidre.

Un assouplissement du Cahier des charges datant de 2013 autorise la fabrication des schorles bio avec des jus concentrés pour pouvoir faire des réserves sous forme de concentrés lors des années de grosses récoltes. On n'y est cependant encore jamais arrivé depuis 2013 à cause de l'augmentation de la demande et des faibles récoltes comme celle de 2017. Les cidreries estiment le déficit d'approvisionnement à nettement plus de 5000 tonnes de pommes et à plus de 1000 tonnes de poires par année. Et encore cette estimation ne tient pas compte de l'augmentation des besoins de l'industrie de transformation pour les pâtisseries, les muslis etc. qui doit actuellement être couverte par des importations. Et on pourrait sans problème lancer de nouveaux produits à base de jus qui feraient encore augmenter la demande.

La situation du marché parlerait pour une augmentation du prix à la production bio de 39 francs par décitonne – un peu plus dans les cultures sous contrat. C'est avec cet objectif que le Groupe spécialisé (GS) Fruits de Bio Suisse est allé aux dernières négociations de prix. Les acheteurs ne se sont pas encore laissé convaincre, mais le GS va continuer de travailler dans ce sens.

Les vergers basse-tige peu intensifs atteignent en production conventionnelle des rendements de 50 tonnes dès la cinquième année après la plantation. Cette forme de production pourrait aussi être intéressante en bio. *Photos: Andreas Häseli*



Augmenter les rendements des vergers haute-tige

Malgré la forte diminution des surfaces intervenues ces dernières décennies, les traditionnels vergers haute-tige continuent de former la colonne vertébrale de la production de fruits à cidre – avant tout pour des raisons économiques et d'organisation du travail. Cette forme de production, qui enrichit les paysages et crée divers types d'habitats pour de nom-



Pas comme ça ! Un entretien minimal est indispensable pour la santé des arbres et obtenir un bon rendement.

breuses espèces animales et végétales, jouit depuis peu d'une nouvelle considération. L'optimisation de la combinaison de la production de fruits et des mesures d'encouragement de la biodiversité (paiements directs grâce au niveau de qualité II) permet à l'arboriculture haute-tige de redevenir une branche de production économiquement intéressante et porteuse d'image. L'optimisation de la rentabilité nécessite cependant une mécanisation adaptée comme les machines de récolte et les échelles hydrauliques, mais il faut aussi atteindre de bons rendements en fruits, ce qui passe par un entretien correct des arbres.

Le défi de l'entretien des arbres

Les nouvelles maladies comme la marssonina, le feu bactérien ou l'apparition de souches de tavelure capables de briser les résistances rendent l'entretien des arbres fruitiers haute-tige nettement plus complexe qu'avant. Sans compter que les nouveaux défis de protection phytosanitaire doivent être soigneusement adaptés aux mesures de biodiversité et économiquement supportables.

Dans le cadre du projet mentionné au début de l'article et pour soutenir les producteurs de fruits à cidre, le FiBL a fortement augmenté ses activités de conseil. En plus de la publication d'une fiche technique détaillée sur les hautes-tiges bio et des recommandations variétales, les producteurs sont soutenus pendant la saison par des séminaires, des rencontres ainsi que des conseils individuels (infos: cf. en bas à droite).

Production de fruits à cidre bio sur basse-tige

Les augmentations des rendements dans la production haute-tige ne suffiront cependant pas à combler le grand déficit de

l'offre. En agriculture conventionnelle, des arboriculteurs novateurs de Suisse orientale ont commencé il y a dix ans en collaboration avec des cidreries à produire des fruits à cidre dans des vergers basse-tige. Les trois variétés à cidre résistantes à la tavelure Rewena, Remo et Reanda se sont avérées les meilleures grâce à leur bonne qualité de transformation et de jus, leur robustesse et leur bonne aptitude au secouage. Le porte-greffe vigoureux M 111 permet aux arbres en production et plantés à intervalles de 5 m x 2,5 m de ne pas avoir besoin d'installation de soutien. Avec une bonne protection phyto et une bonne formation des arbres, les producteurs PI atteignent un plein rendement de 50 tonnes dès la cinquième année.

Cette forme de culture bon marché est aussi très intéressante pour la production bio, qui a d'ailleurs de nombreuses années d'expérience avec les trois variétés susmentionnées. Elles se sont révélées très robustes, non seulement contre la tavelure mais aussi en partie contre l'oïdium et le feu bactérien, sont très productives et assez peu sensibles à l'alternance. Elles permettent une bonne production avec un minimum de protection phytosanitaire. Pour avoir une bonne rentabilité, il faut avoir une bonne mécanisation qui puisse aussi être utilisée à plusieurs. Les machines de récolte comme les secoueurs, les récolteuses et les trieuses peuvent faire diminuer les frais de main-d'œuvre, mais les échelles hydrauliques et la taille mécanique peuvent aussi s'avérer rentables. Dans le cadre du projet commun lancé avec Bio Suisse, Coop et Ramseier SA, le FiBL aimerait à la fois favoriser l'arboriculture haute-tige et développer la production sur basse-tige. Quelques hectares seront plantés en 2018, mais de nouvelles plantations sont souhaitées et sont encouragées par Ramseier Suisse SA (voir ci-dessous). *Andreas Häseli, FiBL*



Ramseier cherche des fruits à cidre bio

Ramseier Suisse SA offre actuellement aux producteurs Bourgeon la chance de conclure des contrats de production de longue durée. Elle participe aux frais pour les nouveaux arbres et assure une garantie de prise en charge avec supplément de prix même en cas de forte récolte. Les producteurs intéressés sont priés de contacter

→ Andreas Häseli

Tél. 062 865 72 64

andreas.haeseli@fibl.org

Autres informations sur les fruits à cidre bio

FT «Arboriculture fruitière biologique haute-tige»

 shop.fibl.org > n° de commande 1086

Liste variétale «Variétés d'arbres

fruitiers hautes tiges pour la culture bio»

 shop.fibl.org > n° de commande 1577

Cours et séminaires

17 janvier 2018: Introduction à l'agriculture biologique «spéciale viticulture et arboriculture»

Les autres dates sont publiées au fur et à mesure sur

 www.bioactualites.ch > Agenda



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

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

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



UFA 170F

Aliment d'élevage floconné

- digestibilité élevée
- ingestion précoce
- minéralisé et vitaminisé
- exempt de poussière et de germes

Gratuit 2 couvertures UFA pour veaux
par palette d'aliment d'élevage jusqu'au 20.01.18

ufa.ch

Dans votre **LANDI**

ACTION



BANQUE ALTERNATIVE SUISSE

Réellement différente.

«La BAS a été une partenaire de la première heure pour la transmission de la ferme et pour sa conversion définitive à l'agriculture biologique.»

Matthieu Glauser, agriculteur bio à Champvent, dans le canton de Vaud.

Que vous ayez de reprendre une ferme bio, de l'agrandir et de la moderniser ou de l'équiper d'une installation photovoltaïque, la Banque Alternative Suisse SA vous soutient dans la concrétisation de votre projet. Depuis notre fondation il y a plus de 20 ans, nous encourageons et finançons dans toute la Suisse des paysannes et paysans bio.

www.bas.ch

Embonpoint au vêlage: acétonémie!

Quelles sont les causes de l'acétonémie et que les agriculteurs et les éleveurs peuvent-ils faire pour l'éviter?

La vache Ida a mis au monde un joli veau il y a une semaine, et elle devrait maintenant passer à son activité principale, la production de lait. Ida ne semble cependant pas bien se remettre du vêlage, sa production laitière est nettement en dessous de ses possibilités et son appétit est plutôt maigre. Ses bouses sont en outre foncées et plutôt trop fermes. Quand le contrôleur du lait est arrivé le matin dans l'étable, il a dit au paysan: «Je sens qu'une de tes vaches souffre d'acétonémie.» Il y a vraiment des gens dont l'odorat peut détecter une acétonémie.

Causes: Faiblesse ou surpoids

Les acétonémies surviennent quand les besoins énergétiques des vaches ne peuvent pas être couverts par les fourrages en début de lactation. Elles puisent alors dans leurs réserves corporelles en décomposant des graisses qui sont essentiellement transformées dans le foie en sucres pour la production laitière. Si cette décomposition est trop rapide et exagérée, les cellules hépatiques sont dépassées et la décomposition des graisses s'arrête au niveau des corps cétoniques. Ce processus est en soi normal vu que toutes les vaches présentent un déficit d'énergie en début de lactation, mais le risque d'acétonémie augmente si une vache vêle en étant trop grasse (BCS > 3,5) ou que son appétit est diminué par d'autres maladies comme p. ex. la fièvre du lait. Les symptômes de la maladie ne sont la plupart du temps identifiables que par des analyses de sang, d'urine ou de lait: un rapport graisse/protéine du lait de plus de 1,5 est une indication. Les maladies secondaires peuvent être des troubles de la fécondité ou des infections comme les mammites et les métrites (inflammations de la matrice).

Assurer une bonne alimentation après le vêlage

Vu que l'acétonémie est avant tout une maladie des vaches à haut rendement, elle devrait survenir nettement plus rare-

ment dans les troupeaux laitiers bio. Il faut cependant veiller à ce que les vaches ne soient pas trop grasses au moment du vêlage, mais aussi à optimiser leur alimentation pendant les premières semaines. La ration doit contenir au début de la lactation beaucoup d'énergie mais suffisamment de structure à ruminer. Du foin de 1^{ère} coupe convient p. ex. très bien. Si un ensilage présente de trop hautes teneurs en acide butyrique, il ne faut pas en donner aux vaches en début de lactation. Il faut assurer une consommation maximale de fourrages en supprimant les perturbations et en affourageant si possible ad libitum. Les vaches dont le métabolisme est fragile doivent être exclues de la sélection. *Christophe Notz, FiBL*



Produits pour traiter les acétonémies

Les aliments complémentaires pour traiter les acétonémies sont soumis au Cahier des charges de Bio Suisse. Les aliments non conformes au bio ne peuvent être utilisés que sur ordonnance vétérinaire dûment motivée et seulement si le FiBL a octroyé une dérogation après vérification du produit et de la situation. Le vétérinaire ne peut délivrer un produit sans autorisation exceptionnelle du FiBL que s'il s'agit de traiter une acétonémie aiguë. L'utilisation doit être consignée dans le journal vétérinaire. Ce produit ne peut pas être stocké en réserve. L'autorisation exceptionnelle du FiBL est aussi nécessaire si un produit est ordonné par le vétérinaire pour le traitement individuel d'une acétonémie non aiguë. Le produit devrait contenir le moins possible de composants critiques. L'autorisation exceptionnelle doit être reçue avant l'utilisation et coûte 50 francs. L'administration prophylactique de propylène glycol et le stockage d'une quantité plus grande que ce qu'il faut pour traiter une seule bête sont interdits. *Barbara Früh, FiBL*

 www.bioactualites.ch > La réglementation bio >
Critères d'octroi des autorisations exceptionnelles >
Page 16

Signes d'acétonémie: La vache donne beaucoup moins de lait après le vêlage, mange peu et produit des bouses foncées. *Photo: Service sanitaire bovin*



Un important prix allemand de durabilité vien d'être attribué en Suisse

Christine et Robert Zollinger ont été distingués par le Prix de la durabilité de la brasserie Neumarkter Lammsbräu dans la catégorie «Engagement extraordinaire». Ce prix est doté de 2000 euros. Les fondateurs de la Samengärtne-



rei Zollinger ont convaincu le jury par leur travail pionnier en agriculture biologique et par leurs nombreuses années d'engagement pour sauver de précieuses variétés cultivées.

Une entreprise familiale renommée s'est développée à partir du jardin semencier créé en 1984. Elle occupe maintenant vingt employés et est gérée en deuxième génération. C'est aux Évouettes, près du Lac Léman, que les Zollinger sélectionnent et produisent des semences de 450 variétés de légumes, de fleurs et de plantes aromatiques qui vont particulièrement bien pour les jardins familiaux. Le tout en bio évidemment.

«C'est à une époque où on se moquait encore de l'agriculture biologique et où le mot biodiversité n'était pas encore dans toutes les bouches que nous avons commencé à sauver des variétés rares. De nombreuses variétés auraient sinon disparu», a dit Christine Zollinger après la remise du prix. «Nous sommes heureux et reconnaissants que notre travail ait été reconnu par ce prix.» *comm.*



Check-up Biodiversité

La saison 2018 du Check-up Biodiversité en ligne est ouverte. Si vous l'utilisez pour la première fois, cliquez sur «S'inscrire et remplir la check-list». Si vous y avez déjà participé, vous pouvez ouvrir une session d'actualisation avec votre courriel et votre mot de passe. Bio Suisse transmet les informations directement à l'organisme de contrôle et de certification si le check-up est bouclé avant le 31.1.2018. Cela permet de diminuer le travail et de bien se préparer pour le contrôle bio. Bio Suisse propose des conseils individuels donnés par des paysans bio si la structure du domaine ne permet pas à un producteur d'atteindre le minimum de 12 mesures de biodiversité. *Sara Gomez, Bio Suisse*

www.check-up-biodiversite.ch

Des fourrages grossiers pour les cochons bio

L'alimentation des porcs bio doit être encore plus durable et respectueuse de leurs besoins. Bio Suisse exige donc depuis le 01.01.2018 de leur donner des fourrages grossiers. Cela peut être de l'herbe ou une autre grande culture récoltée plante entière, les deux soit fraîches soit ensilées, mais pas sous forme de pellets. Les fourrages grossiers améliorent la digestion des animaux, peut diminuer les ulcères de l'estomac et donc améliorer leur santé et leur bien-être.

On dit souvent dans ce contexte que l'affouragement de fourrages grossiers recèle le risque d'obtenir des valeurs PUFA (acides gras polyinsaturés) qui débouchent sur des déductions. Il est mathématiquement prouvé qu'il n'y a pas de risque si moins de dix pourcents de la matière sèche consommée est constituée de fourrages grossiers et si on utilise un aliment de complément avec un indice PUFA usuel. Le projet Porc Bio 100.0 doit entre autres étudier comment les cochons peuvent recevoir davantage de fourrages grossiers et si cela a une

influence sur la qualité des produits. Une prolongation de l'allaitement sera testée en plus des différentes rations cent pourcent bio pour les porcelets. L'allaitement économise les aliments pour porcelets et est physiologiquement intéressant. L'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique impose une alimentation porcine cent pourcent bio à partir de 2019, ce qui représente un défi pour le secteur à cause de la combinaison avec les valeurs PUFA imposées par les acheteurs. *Barbara Früh, FiBL*



Restaurer notre lien à la Terre

«La santé de l'homme est le reflet de la santé de la terre», affirmait déjà le philosophe grec Héraclite il y a 2500 ans. La population mondiale ne cesse de croître alors que les ressources planétaires s'épuisent. «Le système agro-industriel est un modèle à bout de souffle et l'humanité est mise au défi d'inventer un futur heureux dans la sobriété»: pour Philippe Desbrosses, docteur en sciences environnementales, agriculteur et l'un des pionniers de l'agriculture biologique en France, cela passe par une agriculture paysanne biologique, le respect de la biodiversité et la prise de conscience de l'interdépendance des éléments qui constituent notre univers. Il donnera une conférence le mardi 23 janvier 2018 à la Salle des fêtes du Casino de Montbenon à Lausanne à 19 h. Cette soirée est mise sur pied et soutenue par une vingtaine d'organisations. Elle sera suivie par un atelier le lendemain matin. Participation libre. *Theofil.ch*

Une course au coude-à-coude: La sélection contre les maladies

Les sélectionneurs font la course avec les maladies. Car seuls les légumes impeccables trouvent acheteur.

C'est l'œil qui décide quand on achète des légumes. C'est malheureusement la réalité dans les supermarchés, où au moins 80 pourcents des légumes biologiques suisses sont vendus. Il y a bien une clientèle bio fidèle, mais les acheteurs occasionnels, qui achètent bio selon l'envie du moment, sont de plus en plus nombreux. Pour les convaincre il faut que la qualité optique soit équivalente à celle de la marchandise conventionnelle. Il faut donc des variétés robustes puisque le maraîchage bio n'a que peu de produits efficaces à disposition. Actuellement, les variétés à résistance dite «verticale» sont presque les seules efficaces. Or les résistances verticales, qui reposent sur une base génétique étroite, sont plus faciles à obtenir par croisements mais aussi plus faciles à briser par les pathogènes.

Les variétés à «résistance horizontale» seraient la réponse à ce problème vu que leurs résistances reposent sur une base génétique large et que les pathogènes ont donc beaucoup de peine à les vaincre. Ces résistances sont par contre souvent plus faibles – les pathogènes s'établissent quand même mais plus lentement. Cela peut représenter une différence décisive, comme par exemple dans le cas des pucerons sur poivrons qui sont la cible d'un projet actuel d'un sélectionneur bio. La résistance large, qui complique la vie des pucerons, confère aux auxiliaires un avantage décisif.

Les résistances horizontales larges actuellement disponibles pour la batavia et le basilic n'offrent cependant que peu d'avantages en bio parce que les produits à vendre sont quand même attaqués si la pression est forte. Les mesures comme les rotations culturales et la diminution des densités des cultures sont peu efficaces. Le persil et la rucola sont par contre des exemples où ces résistances sont plus fortes et plus efficaces.

Le cas du mildiou de la salade

Il y a 20 ans, les variétés de salades avaient des résistances verticales contre 16 souches de mildiou, ce qui permettait de les cultiver pendant plusieurs années, mais depuis lors la diversité du pathogène a littéralement explosé. Bien qu'on ait aujourd'hui des variétés avec des résistances contre 33 souches, elles n'offrent plus vraiment de sécurité. Il y a presque partout des souches locales de pathogènes qui brisent ces résistances sélectionnées. Il en va de même pour le mildiou de l'épinard – actuellement 16 souches, augmentation rapide. Il y a aussi le cas de la cladosporiose de la tomate, une maladie inconnue pendant presque une génération de jardiniers et pour laquelle la course entre sélectionneurs et pathogènes semble maintenant lancée. Comme il n'y a pas de produits biocompatibles efficaces contre ces maladies, seule la sélection peut aider.



Mildiou sur pommée rouge. Grâce à une résistance verticale, les salades iceberg d'à côté sont restées parfaitement saines.



Cladosporiose sur tomate. Photos: Martin Koller

Quelle voie faut-il suivre pour atteindre l'objectif?

La production végétale biologique a provisoirement besoin de variétés dotées de résistances très efficaces mais malheureusement souvent peu durables. Les résistances larges pourraient un jour y remédier, mais il faut encore beaucoup de travail de sélection. En pratique il faut continuer de combiner au mieux les approches préventives et les produits phytosanitaires naturels – même si la base de l'avenir de l'agriculture biologique reste une sélection spécifique et performante. *Martin Koller, FiBL*



FiBL: Congrès annuel du légume bio

Thème central: Quelle sélection pour l'avenir du légume bio? Échange d'idées sur le marché, la politique et les associations. Mercredi 10 janvier 2018 à Olten. Avec traduction simultanée allemand-français.

www.bioactualites.ch > Agenda

Produits délicieux *distingués*

Bio Suisse distingue chaque année des produits bio qui correspondent aux plus hautes exigences gustatives.

Cette année, la remise des prix du Bourgeon Bio Gourmet s'est déroulée début novembre à Zurich dans le cadre du «Slow Food Market». De nombreuses personnalités de la restauration et de la transformation étaient sur place quand les 68 nouveaux produits qui ont le droit d'arborer le Bourgeon Bio Gourmet ont été proclamés. 21 de ces 68 produits ont obtenu la note maximale de 6 et ont été dégustés une deuxième fois à la fin octobre pour l'attribution des distinctions spéciales du Bourgeon Bio Gourmet. Ce deuxième jury comprenait le cuisinier vedette Jörg Slaschek (Restaurant Attisholz), Anna Pearson (Slow Food Youth), Sandro Dubach et Jürgen Kettner (tous deux Marmite Youngster). Cinq produits ont obtenu une distinction spéciale pour leur qualité particulièrement exceptionnelle. *Tanja Hoch*

Chocolats

Naturaplan Bio 70 % Cacao Ecuador

Naturaplan Bio 60 % Cacao Ecuador (éclats de cacao)

En Équateur, la variété locale de cacao fin Nacional Arriba est toujours plus menacée par les variétés plus robustes des monocultures. Voilà pourquoi Chocolats Halba et Coop ont lancé en 2016 le projet «FINCA» pour favoriser la culture de l'Arriba dans des systèmes agroforestiers dynamiques. Les paysans de FINCA cultivent du cacao et des arbres fruitiers, des buissons ou du bois d'œuvre. Les résultats: moins de ravageurs, meilleure fertilité des sols, plus grande biodiversité, cacao de qualité supérieure, meilleure productivité et rendements plus élevés. Chocolats Halba utilise ce cacao supérieur pour en faire deux chocolats «Naturaplan» qui respectent aussi bien le Cahier des charges du Bourgeon que les normes fair trade de Max Havelaar. Ces deux plaques de chocolat Naturaplan se distinguent par un équilibre harmonieux entre fine acidité, richesse gustative du chocolat, composantes fruitées et notes épicées.



Chocolats Halba, Division de la Coop, Pratteln BL

www.chocolatshalba.ch

Huile de tournesol pressée à froid

L'huile de tournesol pressée à froid Naturaplan est doucement pressée à froid sans adjonction de chaleur et contient donc une multitude de substances importantes. Elle possède un agréable

goût de graine de tournesol qui en fait un grand plaisir gustatif dans les sauces à salade ou les légumes cuits à l'étuvée. Elle contient une forte proportion d'acides gras non saturés (acide linoléique) et est riche en vitamine E naturelle.



Oleificio Sabo, Lugano TI

www.sabo-oil.com

Noix de cajou aux herbes de montagne

Deux entreprises suisses associent leurs savoir-faire et proposent la nouvelle «pépité de l'apéro». Un mariage croquant et délicat entre les sociétés Nobs et Grand St-Bernard a donné naissance à une noix enrobée d'herbes aromatiques. Les noix non décortiquées sont séparées en Inde des pommes de cajou dont on tire un jus qui est consommé sur place. Le décorticage des noix se fait à la machine pour protéger les employés contre une résine qui est toxique à cru. L'huile tirée des coques et le tourteau sont utilisés dans l'industrie pour fabriquer des laques ou chauffer des fours.



Rostal, Herbes aromatiques Grand-St-Bernard SA, Martigny VS

www.rostal.ch

Vinaigre à l'estragon

Ce vinaigre de vin blanc à l'estragon représente une alternative aromatique au vinaigre de vin blanc habituel. La recette authentiquement traditionnelle et la macération des branches d'estragon Bourgeon confèrent au vinaigre son parfum et son arôme intense. Grâce à son arôme fruité et floral et à l'harmonie de l'acidité et de la douceur, ce vinaigre est excellent pour les sauces à salade, les béarnaises et les beures blancs, mais aussi pour les omelettes, les taboulés ou le poulet à l'estragon. Il donne aussi aux marinades une note de fraîcheur unique en son genre.



Gugger-Guillod SA, Nant / Sugiez FR

www.gugger-guillod.ch

Un projet phare en Suisse centrale



Andi Lieberherr et Maja Probst (RegioFair), Sepp Bircher (Bio Luzern), Max Eichenberger et Fritz Rölli (RegioFair). Photo: Patrick Lüthy

Le «Grand Prix Bio Suisse» a été décerné lors de l'AD d'automne de Bio Suisse. Présentation du Top Cinq.

Bio Suisse décerne chaque année lors de son Assemblée des délégués de l'automne son «Grand Prix Bio Suisse» à des personnes ou des institutions qui s'engagent en Suisse pour l'agriculture biologique ou la transformation bio. Le jury placé sous la direction de l'agronome Fritz Schneider a évalué les 18 projets déposés et a couronné «RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG» comme étant le meilleur.

«Les critères visent des projets modèles et très novateurs», explique Fritz Schneider. «RegioFair remplit très bien ces critères et ressemble à un phare qui rayonne loin au-delà de sa région.»

Les lauréats maîtrisent toute la filière

Les agricultrices et les agriculteurs ne peuvent parfois pas s'affranchir des diktats de prix et de qualité des grands distributeurs. Les fermes bio des cantons de Suisse centrale se sont donc regroupées en août 2009 pour créer «RegioFair Agrovision Schweiz AG» afin de commercialiser elles-mêmes leurs produits. «La mise en place et la gestion d'une filière complète de création de valeur sont très exigeantes. RegioFair s'en sort de manière exemplaire», dit encore Schneider. «Ils se démarquent autant des grands distributeurs que des magasins fermiers. L'innovation se trouve dans la commercialisation professionnelle, moderne et axée sur les clients.» RegioFair entretient le contact avec la clientèle à l'aide de la ferme modèle du Burgrain dirigée par Andi Lieberherr à Alberswil LU ainsi que par des présentations dans des foires et marchés spécialisés.

La diversité des meilleurs projets

Seule la première place gagne le prix de 10 000 francs. Tous les autres repartent malheureusement les mains vides, mais nous présentons ici les places d'honneur. On trouve sur la

deuxième marche du podium Lukas Studer de Swiss Tea d'Atiswil BE avec son «Easy Jät», dont le moteur diesel-électrique très économe permet de désherber une ligne de 100 mètres en seulement 10 minutes.

La troisième place a été attribuée à l'interprofession GraubündenWein pour son projet Biovision 2020, dont l'objectif vise une part de 60 % du vignoble grison cultivé en bio d'ici 2020. Il y a déjà eu des journées bio et des visites de vignobles bio, et l'année prochaine chaque commune viticole doit avoir des parcelles bio à visiter en libre-accès.

Le projet «Dans l'esprit du temps» de la ferme bio Messerli de Kirchdorf BE occupe la quatrième place. Cette entreprise familiale a lancé l'année passée les «pommiers bio en leasing»: Les personnes intéressées paient une taxe pour l'entretien professionnel de leur pommier et en récoltent les fruits quand ils sont mûrs. Projet: impliquer des écoles et des homes.

Une ferme sans carburants fossiles

La «Ferme de Budé» et le projet «Sans carburants fossiles» se partagent la cinquième place. La Ferme de Budé est une ferme du 18^{ème} siècle en plein cœur de Genève. Son «Marché» vend depuis 2009 essentiellement des produits bio de la région. La Ferme de Budé jette ainsi un pont entre les producteurs et les consommateurs, et elle propose des activités pour les enfants sur son demi-hectare de production de légumes.

Toni Fritsche d'Appenzell vit dans sa ferme une agriculture sans carburants fossiles. Il livre son lait depuis l'an 2000 avec un véhicule électrique, et tous ses outillages et machines électriques sont alimentés par de l'électricité solaire, éolienne ou produite avec du biogaz. *Tanja Hoch*



Inscription au «Grand Prix Bio Suisse» 2018

Le «Grand Prix Bio Suisse» est annoncé chaque printemps et les inscriptions écrites doivent être déposées d'ici au 31 août.

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Grand Prix Bio Suisse

La démocratie de base *fonctionne*

La base de Bio Suisse veut être informée de manière transparente. Sinon, comme à la dernière AD, elle peut se regimber.

Tout est parti d'un point informatif apparemment insignifiant intitulé «Réforme de la structure des commissions» et qui s'est avéré un sujet explosif qui a suscité, lors de l'Assemblée des délégués (AD) de novembre dernier, une motion de Biofarm et de nombreuses prises de parole. Lors du vote, les délégués ont refusé à une forte majorité la réforme souhaitée par le secrétariat et le Comité. Cela signifie que les deux Commissions de labellisation Transformation et Commerce (CLTC) et Importations (CLI) restent provisoirement en place.

La réforme prévoyait en fait de remplacer la CLTC et la CLI, deux commissions dotées de pouvoirs décisionnels, par une commission purement consultative. Christian Butscher, membre du Comité et président de la Commission de la Qualité (CQ), a justifié la nécessité de cette restructuration du point de vue du Comité: «Il y a toujours plus de demandes de licences et de vérifications de produits. Ce sont des processus qui nécessitent beaucoup de temps et qui usent les nerfs des demandeurs. En cas de refus, il y a des conflits pour le secrétariat. Nous avons donc besoin d'une commission qui ne siège pas seulement toutes les six semaines mais apporte un point de vue extérieur disponible plus rapidement.»

Biofarm avait déposé une motion pour rejeter la réforme. Avec succès. Christoph Meili, de Biofarm, a expliqué les raisons de la motion: «La réforme doit permettre une évaluation plus rapide des cas de jurisprudence concernant les directives de transformation et d'importation, mais le transfert des compétences ferait aussi augmenter la pression des forces commerciales sur le secrétariat pour qu'il sacrifie nos idéaux.»

Biofarm a exprimé avec sa motion ses doutes au sujet de l'indépendance des décisions si les commissions de labellisa-

tion devaient être dissoutes. Biofarm s'est donc donné pour but d'assurer définitivement le maintien de la CLTC et de la CLI lors de la prochaine AD. Et Christoph Meili de proclamer: «Même si les statuts permettent au Comité de dissoudre les CL, cette décision structurelle appartient à la base.»

Informations trop tardives et trop opaques

Thomas Wiedmer, le président de la Commission de labellisation agricole (CLA), a soutenu la motion de Biofarm: «Je considère les commissions de labellisation comme des filtres importants. La CQ n'assume pas cette tâche – et j'en suis sûr puisque j'en fais partie. Supprimer le filtre et se contenter d'en informer l'AD est par trop ric-rac. C'est peut-être juridiquement correct, mais ça laisse un arrière-goût désagréable.» Thomas Herwig, de Bio Jura, a aussi abondé dans le même sens: «La réforme, comme le thème de l'alimentation animale, est un exemple de mauvaise communication à l'intérieur de Bio Suisse. Nous devrions soigner la culture de la communication ouverte et ne pas prendre de décisions secrètes. «Résumé: L'AD ayant refusé la réforme à une grande majorité, le Comité et la Direction devront réétudier leurs stratégies de communication.

Plafonnement des fonds pour les marchés

Bio Vaud avait déposé une motion demandant qu'une plus grande partie des fonds pour la promotion des ventes que Bio Suisse reçoit de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) soit mise directement à disposition des organisations membres (OM) – particulièrement pour couvrir les grosses dépenses liées à l'organisation des marchés régionaux.

«La Foire Agricole suisse romande n'a pu être un aussi grand succès que grâce à 220 bénévoles», a affirmé Frank Siffert. «Cela permet de renforcer la confiance entre les consommateurs et les producteurs. Et en plus la Foire a suscité une forte augmentation des reconversions en Suisse romande. Ces prestations des OM doivent être mieux rémunérées.»

La base fait en principe confiance au Comité et à la Direction, mais elle passe tout au crible fin de manière critique. Photo: Patrick Lüthy



Milo Stöcklin, du Comité, a confirmé que les marchés régionaux sont des piliers d'angles de Bio Suisse, mais vu que les OM déposent toujours plus de demandes et que l'OFAG scrute Bio Suisse à la loupe, il a fallu définir ce plafond de 150 000 francs par marché. Les délégués l'ont vu de la même manière et ont refusé la motion de Bio Vaud.

Vision d'avenir sous la loupe

Un quart des entreprises agricoles suisses doivent être en bio d'ici 2025. C'est ce que les délégués de Bio Suisse ont décidé lors de cette AD en adoptant la stratégie «Avanti 2025». Les OM avaient cependant passé les différents objectifs sous la loupe et proposé quelques modifications lors de l'AD.

C'est ainsi que la motion de Prokana, qui demandait que l'objectif de part de marché soit explicitement mis en relation avec des produits répondant aux normes de Bio Suisse, a été acceptée. Le but «trois quarts de production suisse» a été refusé parce que la Suisse importe actuellement la moitié de ses denrées alimentaires. Cette proportion est nettement plus basse pour le Bourgeon, mais plus la Suisse se rapprochera du pays bio, plus elle augmentera.

La motion des Bärner Bio Bure, qui demandait que le mot «tous» soit supprimé de la phrase suivante: «Tous les producteurs Bourgeon font évaluer leur durabilité et ils sont meilleurs que les entreprises non bio pour tous les indicateurs», a aussi été acceptée.

La phrase supplémentaire demandée par Bergheimat «La croissance quantitative visée ne doit pas se faire au détriment de la qualité des produits Bourgeon» a aussi été acceptée et fait donc partie de la stratégie «Avanti 2025». D'autres motions de Bergheimat, qui visaient à garantir à long terme l'identité paysanne de Bio Suisse, ont été refusées de justesse, donc les passages «Les preneurs de licences [...] sont intégrés dans la Fédération» et «Planifier l'affiliation des preneurs de licences» restent tels quels dans la stratégie «Avanti 2025».

Le vin d'outre-mer peut-il avoir le Bourgeon?

La Coop a reçu en août l'autorisation d'importer du vin bio d'outre-mer et de le vendre avec le Bourgeon. Les vigneron bio trouvent que cette décision doit être annulée et ils ont déposé une pétition dans ce sens. «Ce genre de décisions de la CQ, qui s'éloignent tellement de nos principes de base, doivent passer devant l'AD», a dit Rudi Berli de Bio Genève. «Nous sommes déçus que le label Bourgeon ait été octroyé à du vin d'outre-mer sans qu'il y ait eu une discussion à ce sujet.» Urs Brändli, le président de Bio Suisse, a rappelé que la Coop avait signalé des problèmes pour acheter suffisamment de vin bio suisse et qu'il y aura bientôt une table ronde sur ce thème, raison pour laquelle la question a été renvoyée à la prochaine AD.

Idee de la base: fourrages 100 pourcent suisses

Trois règles avaient été proposées lors de la dernière AD pour l'alimentation des ruminants: 80 pourcents de fourrages de la ferme, maximum 5 pourcents d'aliments concentrés énergétiques et pas du tout de concentrés protéiques. Les discussions avec la base ayant cependant montré que les paysans se sentent mis sous tutelle par l'interdiction des protéines, la nouvelle proposition parle de 5 pourcents de concentrés – énergétiques ou protéiques – et d'au minimum 90 pourcents de fourrages Bourgeon suisses qui peuvent aussi être achetés. Thomas Pfister de Bio Zug a proposé un pas de plus: «Nous devrions impérativement imposer 100 pourcents de fourrages Bourgeon suisses afin que nous soyons les seuls à produire du lait vraiment suisse.» Les Bärner Bio Bure souhaitaient en outre qu'une proportion de 10 pourcents de concentrés soit possible pour les zones de montagne avec beaucoup de prairies maigres. D'ici l'AD du printemps, les OM ont maintenant le temps de discuter à fond des éventuelles nouvelles directives pour l'alimentation des ruminants. *Franziska Hämmerli*

Agenda 2018 de Bio-Suisse

Agenda de la Fédération Bio Suisse	
Assemblées des délégués	18 avril, 14 novembre
Conférences des Président-e-s	29 mars, 19 juin, 16 octobre
Conférence annuelle pour les médias	12 avril
Séances du Comité	16 janvier, 27 février, 3 avril, 8 mai, 6/7 juin, (17 juillet, provisoire), 21 août, 25 septembre, 30 octobre, 4/5 décembre
Séances de la Commission du Savoir	1 ^{er} février, 31 mai, 6 septembre
Séances de la Commission du Marché	31 mai, 22 novembre
Séances de la Commission de la Qualité	26 février, 9 mai, 28 juin, 24 septembre, 5 novembre
Séances de la Commission de labellisation (CL) Agricole	Pas encore fixées
Séances de la CL Transformation et commerce	8 février, autres séances pas encore fixées
Séances de la CL des Importations	Pas encore fixées
Assemblées générales des organisations membres	
Bärner Bio Bure	14 février, 9 h 30, Bioschwand, Münsingen
Bio Genève	28 février
Bio Fribourg	6 mars
Bioterra	24 mars, Klinik Beverin, Cazis
Biofarm	27 avril, 14 h 00, Biohof Schneebeli, Obfelden

Planifier les productions *avec les acheteurs*

Il est important de planifier maintenant les productions avec les acheteurs. Les collaborateurs-trices de Bio Suisse, les membres des Groupes spécialisés et les représentants des acheteurs le mentionnent régulièrement lors des discussions sur les marchés ou des réunions d'information pour la reconversion: il est recommandé de produire seulement en accord avec les acheteurs.

L'exemple des pommes de terre montre pourquoi. Grâce aux nouvelles surfaces issues de la reconversion et aux bonnes conditions climatiques, la récolte de pommes de terre bio a atteint un nouveau record. Le rendement de 258 kilos de marchandise de consommation à l'are est nettement supérieur à



la moyenne des 5 dernières années (198 kg MC/a).

Les grandes quantités doivent aussi être prises en charge par les grossistes et l'industrie. Les producteurs qui ne s'étaient pas mis d'accord avec des acheteurs ont bien pu vendre leur production en 2015 et en 2016 parce que les récoltes étaient mauvaises, mais en 2017 c'est différent. Les producteurs sans contrats ont de la peine à écouler leur marchandise. Cela provoque une forte pression sur les prix et finalement tous les producteurs y perdent. Nicole Kleinschmidt, la responsable du product management de Bio Suisse, l'affirme clairement: «Se contenter de produire n'aide pas le marché bio. C'est maintenant, en automne, qu'il faut planifier avec les acheteurs la production pour l'année prochaine.»

C'est valable pour l'ensemble du marché agricole. Les producteurs de lait qui ne produisent pas seulement pour la vente directe sont tenus par Bio Suisse de s'affilier à l'une des six organisations de producteurs reconnues. Ces organisations ont des listes d'attente qui leur permettent de réguler l'offre.

Pour la viande aussi il faut régler suffisamment tôt la question de l'écoulement. La product manager Michèle Hürner recommande aux producteurs en reconversion de régler l'écoulement avant de faire des transformations: «Les contrats de prise en charge par des producteurs ou des marchands permettent d'éviter les investissements inutiles dans les bâtiments ou les machines.» *Ilona Meier, Bio Suisse*

Informations sur le marché et les acheteurs

 www.bioactualites.ch/marche-bio-reboume/marche-bio.html

Télémassage *pour les vaches bio*

Bien-être des animaux – un film de Bio Suisse fait le buzz et suscite de nombreuses réactions positives.

«Les vaches bio nous font plaisir tous les jours; à notre tour de leur faire plaisir!» Pour illustrer cette devise, les clientes et les clients ont reçu en octobre au centre commercial Sihlcity de Zurich la possibilité de choyer en temps réel les vaches d'une ferme bio située à une cinquantaine de kilomètres de là, à Udligenswil LU. Ceux qui ont pressé un certain temps le bouton de l'automate ont mis en marche le brossage-vaches (un appareil que les vaches adorent!) de la ferme de Corinne et Ueli Appert et ont reçu un demi-litre de lait bio.

Bio Suisse a filmé cette action rigolote et a diffusé le film sur différentes plateformes en ligne comme Facebook, YouTube, le site web et la newsletter. L'écho a été si énorme que le film en est devenu «viral», c.-à-d. que ceux qui l'ont vu et différents médias ont eux-mêmes partagé la vidéo sur leurs profils et canaux en ligne. Le film a reçu de nombreux commentaires positifs et a été vu plus de 500 000 fois après avoir été transmis au moins deux fois plus souvent. «Cette action met le bien-être des animaux au premier plan et je voulais soutenir



Télémassage en live pour les vaches bio. Photo: Bio Suisse

l'image de l'agriculture suisse et de Bio Suisse», explique Ueli Appert. «Il faut que les consommatrices et les consommateurs comprennent qu'il existe différentes formes d'élevage et que le bien-être des animaux n'a pas partout la même importance. Ils peuvent alors décider en connaissance de cause quel label ils soutiennent et quels produits ils achètent.» *Tanja Hoch*

 www.bio-suisse.ch > Consommateurs > Bien-être des animaux

Le bio peut nourrir le monde si nous changeons nos habitudes



Adrian Müller: «Bétail au pâturage et carottes tordues dans l'assiette: comme ça le bio pourra nourrir le monde». Photo: fra

L'agriculture bio peut nourrir le monde malgré ses rendements inférieurs. Mais seulement si nous changeons nos habitudes. La devise? Diminuer le gaspillage et les concentrés fourragers.

Nous devons manger les légumes difformes et tachetés. «Si nous divisons par deux le gaspillage des denrées alimentaires et si nous mangeons la moitié moins de produits animaux qu'aujourd'hui, alors l'agriculture biologique – malgré tous les oiseaux de malheur – pourra nourrir le monde», dit Adrian Müller en résumant les résultats d'une étude du FiBL qui vient d'être publiée dans une revue scientifique renommée. «Les avantages sont une agriculture qui protège l'environnement, deux fois moins de concentrés fourragers et des bovins qui peuvent aller au pâturage.» Les résultats de l'étude révèlent cependant aussi un autre scénario: Si nous ne pouvons pas changer nos habitudes, nous aurons toujours besoin des fabriques d'animaux et des engrais de synthèse si les prévisions de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) se vérifient. La FAO table en effet sur une augmentation de la proportion de viande, de lait et d'œufs dans l'alimentation mondiale et sur l'hypothèse que la Terre comptera plus de neuf milliards et demi d'êtres humains – deux milliards de plus qu'aujourd'hui. L'alimentation carnée a besoin de beaucoup plus de terres que la végétarienne. Nous aurions donc dans ce cas besoin de 30 % de surfaces agricoles de plus si nous devons nourrir l'humanité rien qu'avec l'agriculture biologique. Et Adrian Müller de compléter: «Si on y ajoute le calcul des effets négatifs du changement climatique sur les rendements,

les besoins en terres agricoles augmenteraient de 20 % en cas d'agriculture purement conventionnelle et de 60 % avec l'agriculture bio. Il faudrait alors défricher des forêts.»

Selon le scénario de la FAO, qui table sur des tendances identiques de consommation, nous continuerons d'avoir besoin de l'agriculture intensive avec ses concentrés fourragers et ses intrants de synthèse si on veut utiliser le moins possible de nouvelles terres agricoles. Cela ne ferait cependant que renforcer des problèmes déjà dévastateurs: disparitions d'espèces, changement climatique, pollutions agrochimiques de l'environnement, surplus massifs d'azote dans les sols et les eaux. Espérons que nous changerons. Franziska Hämmerli



Court-métrage sur l'étude

Adrian Müller présente dans une vidéo du FiBL les principaux résultats de son étude, qui a été menée par le FiBL avec l'université d'Aberdeen, l'Alpen-Adria-Universität de Klagenfurt et l'EPFZ puis publiée en 2017 dans «Nature Communications».

 www.youtube.com/FIBLFilm > Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture



MENU DE NOËL BIO

- **Tourteaux de lin/colza** 30-38% en PB
- **Pulpe de betterave** déshydratée, en granulés
- **Maïs-grain & Maïs-épis** en granulés
- **Cubes de luzerne** jusqu'à 24% en PB 
- **Foin de luzerne** en grosses balles carrées
- **«Misto»** mélange foin de luzerne et ray-grass
- **Foin/Regain** ventilé, déshydraté, séché au sol
- **Cubes de céréale plante entière** 
- **Foin & Haylage / Espargette** pour chevaux
- **Ensilages** de maïs, herbe & pulpe de betterave

Paille *BIO & conventionnelle*

... plus sur nous et nos produits sur
www.agrobio-schoenholzer.ch

Nous nous réjouissons de votre visite



et Joyeux Noël et Bonne Année
2018 à vous et à votre famille!

 079 562 45 00 info@agrobio-schönholzer.ch

Une qualité fascinante

bio  inspecta

bio.inspecta poursuit son expansion en Suisse romande.

bio.inspecta a ouvert une nouvelle succursale à Etagnières/VD. Selon l'entreprise de contrôle, il s'agit ainsi de développer les prestations à l'intention des agriculteurs et du secteur bio en Romandie. L'équipe se composera d'environ 15 personnes, sous la direction de Rolf Schweizer.



Rolf Schweizer
Responsable régional
Suisse romande

bio.inspecta Romandie
Route de Lausanne 14
1037 Etagnières

Tél. 021 552 29 00
romandie@bio-inspecta.ch
www.bio-inspecta.ch

Nuremberg, Allemagne

14 - 17.2.2018

Accès réservé
aux visiteurs professionnels

BIOFACH2018

into organic

Le Salon Pilote Mondial des Aliments Biologiques

EXCELLENCE DURABLE. VOTRE SALON LEADER MONDIAL.

Vous serez enchantés par la variété unique d'aliments biologiques certifiés selon des critères très stricts proposée par plus de 2 700 exposants internationaux. Venez découvrir cette plateforme d'échanges dédiée à toute la filière bio avec son congrès de haut niveau et plongez dans l'univers des :

- Nouveautés et tendances
- Expérience et découverte
- Compétence et savoir

Informez-vous dès aujourd'hui :

BIOFACH.COM

en parallèle :

VIVANESS2018

into natural beauty

Salon International des
Produits Cosmétiques Naturels

INFORMATIONS

Chambre de Commerce
Allemagne-Suisse
T +41 (0) 44 283 61 75
F +41 (0) 44 283 61 00
catherine.jesel@handelskammer-d-ch.ch

ORGANISATEUR

NürnbergMesse
T +49 9 11 86 06-49 09
F +49 9 11 86 06-49 08
visitorservice@nuernbergmesse.de

NOTEZ LA DATE
DE SUITE DANS
VOTRE AGENDA.



Le vignoble Bourgeon s'agrandit



L'année viticole 2017

Les surfaces de vignes Bourgeon ont augmenté d'environ 140 hectares en 2017 – une évolution réjouissante. Les reconversions sont surtout situées dans les cantons du Valais, de Neuchâtel et de Vaud, et le Valais reste le plus grand producteur avec 130 hectares. Le gel tardif d'avril a provoqué de grosses pertes dans certains parchets. L'été chaud et sec qui a suivi a par contre en général permis une nette diminution de la pression de l'oïdium. Les drosophiles du cerisier ont aussi provoqué moins de dégâts que ces dernières années. Les hautes températures de la fin de l'été ont amené les vigneron·nes à vendanger plus tôt que d'habitude. La question des plants viticoles continue de hanter notre Cahier des charges. Un projet d'encouragement est prévu dans ce domaine avec le FiBL pour 2018. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

Veaux, vaches, cochons

Les trois premiers trimestres 2017 n'ont pratiquement pas vu d'augmentation des abattages de bêtes d'étable et d'agneaux. On manque toujours de remotes d'engraissement adéquates pour les premières. L'offre tend dans la bonne direction avec une augmentation de treize pourcents du bétail de boucherie pour la transformation, mais les prix à la production sont encore au plus haut parce que la demande est forte. L'engraissement des vaches de réforme de sa propre ferme a donc du potentiel. Une légère régression du nombre de veaux est à signaler. Les quantités de porcs Bourgeon abattus ont augmenté d'environ huit pourcent. Cette augmentation était souhaitée et a été réglée contractuellement avec les producteurs par un cercle connu de courtiers. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

BIO
Actualités

Infos marchés

Prix payés aux producteurs, prix de référence franco commerce et recommandations de prix pour la vente directe:

- www.bioactualites.ch > Marché
- www.gemuese.ch > F pour français
- www.swissmilk.ch

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:
Marmelades, fruits, légumes, ...
Bocaux de formes et de grandeurs différentes
de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.
Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.
Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimbagggi@hotmail.com

BIO *Actualites.ch*
La plateforme des agriculteurs bio

Agenda

Nous publions vos événements dans l'agenda du magazine et de www.bioactualites.ch.
Prière de s'adresser au secrétariat des cours du FiBL.
Tél. 062 865 72 74, cours@fibl.org

Agriculture bio

Courtemelon JU et Grangeneuve FR

Thème

Cours obligatoires pour les nouveaux inscrits à l'agriculture bio pour 2018 et ouverts à toute personne intéressée.

Dates et lieu

ME 17 et 24 janvier 2018
FRI, Courtemelon JU
JE 18 et 25 janvier 2018
IAG, Grangeneuve FR

Contenu

- Comprendre les principes de l'agriculture biologique
- Cahier des charges et technique de la production animale
- Cahier des charges et technique de la production végétale
- Connaître les documents à disposition en agriculture biologique (cahier des charges, liste des intrants etc.)
- Données économiques de la production bio (marges brutes, PD etc.)
- Marché des produits bio et partenaires commerciaux
- Témoignages de plusieurs personnes actives dans le secteur bio
- Structure et objectifs de Bio Suisse
- Contrôle et organisation de contrôle

Intervenants

Conseillers bio des cantons Maurice Clerc, FiBL
Pascal Olivier, Bio Suisse
Rolf Schweizer, Bio Inspecta

Inscriptions

FRI, tél. 032 420 74 20
www.frij.ch/formationcontinue
CNAV, tél. 032 889 36 39
cnav@ne.ch.ch
IAG, tél. 026 305 55 00
grangeneuve@fr.ch
Ou auprès de votre conseiller bio cantonal

Arbo et vigne

Courtemelon JU

Thème

Cours obligatoires pour les nouveaux inscrits à l'agriculture

bio pour 2018 et ouverts à toute personne intéressée.

Dates et lieu

1^{er} jour:
17 janvier 2018
FRI, Courtemelon
ou 18 janvier 2018
l'IAG, Grangeneuve

2^{ème} jour:

31 janvier 2018
Spécifique viti et arbo domaine
Parmelin à Begnin

Contenu

Principalement comme pour l'agriculture bio, voir ci-contre

Intervenants

Conseillers bio des cantons Maurice Clerc, FiBL
Pascal Olivier, Bio Suisse
Rolf Schweizer, Bio Inspecta

Inscriptions

Auprès de votre conseiller bio cantonal

Maraîchage

Journée annuelle du maraîchage bio

Date et lieu

ME 10 janvier 2018
Olten

Contenu

Rencontre annuelle de la filière des légumes bio. Thème principal: comment nos légumes seront-ils sélectionnés à l'avenir? Echange d'informations concernant le marché, la politique et les organisations professionnelles.

Programme

www.bioactualites.ch > Agenda

Renseignements

FiBL, Martin Koller
Tél. 062 865 72 34
martin.koller@fibl.org

Inscriptions

FiBL, Secrétariat des cours,
Stefanie Leu
Tél. 062 865 72 74
kurse@fibl.org

Grandes cultures

Grandes cultures en production bio

Dates

7,5 jours:
22 janvier, 19 février (matin), 23 février, 23 avril, 25 avril, 30 avril, 16 mai, 23 mai
de 8 h 45 à 16 h 30

Lieux

Cernier, Courtemelon,
Grange-Verney

Programme

Demander le programme complet à thierry.gallandat@vd.ch

Intervenants

Conseillers bio de Suisse romande, enseignants dans les écoles d'agriculture

Organisation

Agrilogie Grange-Verney, Edouard Corrèa en collaboration avec FRI

Responsable du cours

Edouard Corrèa, Agrilogie
Grange-Verney

Coûts

Fr. 440.-

Renseignements et Inscriptions

Thierry Gallandat
thierry.gallandat@vd.ch
021 557 98 98

Directives

Quoi de neuf en agriculture bio?

Quels changements sont prévus dans les directives (OBio, Bio Suisse, PER)?
Les experts de Bio Test Agro renseignent avec compétence et répondent à vos questions.

Dates et lieux

En janvier 2018
Plusieurs dates et lieux:
www.bio-test-agro.ch

Organisation

Bio Test Agro

Intervenants

Experts de Bio Test Agro AG, de Bio Suisse et de la vulgarisation bio régionale

Informations

Bio Test Agro AG
Tél. 031 722 10 70
www.bio-test-agro.ch

Vente

Vendre au marché

Connaître et respecter les exigences légales de la vente au marché

Date et lieu

JE 18 janvier
de 19 h 30 à 22 h
Grangeneuve

Contenu

Connaître et respecter les exigences légales de la vente au marché:
Le concept d'autocontrôle (pour la vente au marché)
L'étiquetage des aliments (étiquettes, panneaux, prix)

Petites annonces

CHERCHE

J'ai depuis longtemps (48 ans, Suisse Allemand, parlant français) le désir de gérer une petite maison d'hôtes confortable à la campagne (de préférence en France). J'aurais le bagage nécessaire, mais je n'ai pas le courage de le maîtriser seul. C'est pourquoi je cherche une personne (homme ou femme, jeune ou âgé), avec les mêmes ambitions. Êtes-vous réaliste et êtes-vous intéressé?
bnb.frankreich@bluewin.ch

Astuces pratiques pour la mise en œuvre des exigences légales

Organisation

Eva Flückiger, Grangeneuve

Délai d'inscription

Vendredi 5 janvier 2018

Coût

Fr. 40.- pour les membres de la vulgarisation agricole
Fr. 80.- pour les non-membres

Transformation

Transformer et vendre, à quel prix?

Connaître et respecter les exigences légales de la vente au marché

Date et lieu

MA 13 mars, de 9 h 30 à 16 h
Yverdon

Contenu

Fixer son prix de vente en fonction de son client, du circuit de commercialisation, du mode de vente (commerce de détail, vente directe, vente en ligne, grossiste, restaurateur, etc.)
Politique de prix
Témoignages de deux personnes
Ateliers de calcul pour son propre produit ou sa prestation par ex. chambre, repas, liqueur, pain, etc.

Organisation

Eva Flückiger, Grangeneuve et Aurélie Daiz, ProConseil

Délai d'inscription

MA 20 février,
formation@prometerre.ch
021 614 24 35

Coût

Fr. 80.- par personne
Fr. 120.- par couple

Lettre de lecteurs

Je vous le dis

«Pas d'engrais chimiques pour le bio»

Réaction à Je vous le dis, «L'art de la fertilisation», Bioactualités 8 | 17

Quand j'ai lu ce texte dans le Bioactualités, ça m'a coupé la chique: Vous, Mme Bodenmann, vous prônez l'utilisation de l'azote de synthèse en agriculture biologique! Et cela dans un magazine bio que je cofinance! Vous sciez ainsi le pilier le plus fort de l'agriculture biologique – l'interdiction générale de l'azote de synthèse en bio.

J'ai connu personnellement le Dr Hans Müller que vous vilipendez gravement. C'était un homme extrêmement intelligent qui avait identifié le problème très tôt. Sa théorie, qu'il avait renforcée par de nombreux essais scientifiques, doit être citée correctement comme suit:

- L'azote de synthèse, qui a été découvert pour la production d'explosifs de l'industrie allemande d'armement, est corrosif et soluble à l'eau. Il crée un microclimat anaérobie et nuit ainsi aux êtres vivants du sol. Donc c'est un mauvais engrais.
- Les matières organiques qui ont passé par une décomposition aérobie comme le compost bien préparé, le lisier aéré, le fumier décomposé ou les engrais verts enfouis superficiellement activent la vie du sol. Ce sont donc de bons engrais.
- Les sols vivants nourrissent plus sainement les plantes et les ravageurs comme les champignons et les bactéries ont moins de chances de se propager. La diversité des microorganismes comprend d'ailleurs des bactéries qui récoltent de l'azote.
- On doit faire tout ce qui est bon pour la vie du sol – et éviter tout ce qui lui nuit!
- Le paysan bio doit orienter son travail d'après les bonnes pratiques agricole (GAP)!

Voilà plus de trente ans que j'applique ces thèses du Dr Müller, et je ne comprends pas votre problème, Mme Bodenmann. Les engrais organiques que j'utilise sont préparés et utilisés correctement – il sont sans risques et il n'y a pas de transports sur de longues distances.

Nos cultures ont toujours une belle couleur, un bon rendement et une bonne qualité malgré le déficit d'azote permanent selon le calcul du Suisse-Bilanz. Nous cultivons depuis 25 ans 4 hectares de légumes de plein champ, dont une série de salades toutes les deux semaines – et le tout sans arroser! Même pas cette année qui fut tellement sèche – parce que nos sols sont sains et perméables.

Alors pourquoi devrais-je utiliser de l'azote de synthèse et empoisonner les microorganismes de mes sols? Pourquoi pousser les plantes à former des cellules plus grosses? Et ensuite les laisser mourir de soif? Pourquoi charger le marché avec encore plus de marchandises interchangeables? Pour faire pression sur les prix des producteurs?

Il y a bien sûr encore des améliorations à apporter. Et l'agriculture chimique fait aussi des erreurs. Donc je vous contredis tout net et déclare que les engrais chimiques n'ont rien à faire en agriculture biologique.

Samuel Otti
Oberwil BE

La controverse de l'huile de palme

L'huile de palme contenue dans les denrées alimentaires doit être déclarée. À cause des critiques, on utilise de l'huile de palme certifiée RSPO. RSPO est-il aussi bon que le bio? Les débuts de RSPO ont convaincu notre fondation Paneco et nous sommes devenus membres tout en voulant tout savoir. Sur 100 hectares de jachères que le gouvernement d'Indonésie nous a mis à disposition, nous avons installé avec des paysans, RSPO et le soutien de la Banque mondiale une plantation pour une étude pilote qui a d'ailleurs été certifiée bio selon les normes indonésiennes.

Cela nous a permis de vérifier comment la biodiversité se développe dans la plantation et dans la surface de compensation écologique. Nous avons constaté après cinq ans que la biodiversité s'est drastiquement appauvrie partout. Résumé: Que ce soit en RSPO ou en bio, une plantation de palmiers à huile est une monoculture qui élimine la biodiversité et prive les habitats naturels limitrophes de leur biodiversité naturelle. L'huile de palme menace en outre l'existence de la paysannerie locale et la souveraineté alimentaire de l'Indonésie, qui avait 0,7 million d'hectares de plantations de palmiers à huile en 1990 contre 13,5 millions d'hectares aujourd'hui.

La progression des plantations de palmiers à huile fait diminuer non seulement les forêts pluviales, mais aussi les rizières, car les deux cultures ont besoin de beaucoup d'eau et de sols fertiles. Les paysans indépendants perdent leurs terres et deviennent les employés bon marché des plantations où ils courent de grands risques sanitaires. L'examen plus approfondi des RSPO et les expériences de notre étude pilote nous ont rendus critiques et nous ont fait quitter RSPO en 2016. L'huile de palme vraiment durable n'existe pas encore. D'ici là nous recommandons vivement aux consommateurs de choisir des graisses d'ici et de faire la cuisine avec des produits frais car c'est dans les produits finis que se cache la graisse de palme!

Notre vision est de développer, dans le cadre d'une étude scientifique interdisciplinaire, un système novateur de plantation bio – en suivant le modèle de la polyculture traditionnelle

des petits paysans qui est pratiquée dans de nombreux pays du Sud et qui permet d'intégrer réserves naturelles, corridors faunistiques et écotourisme tout en produisant durablement huile de palme, fruits, cacao, café, thé, épices, plantes médicinales et bois tropicaux, rotin ou bambous. Perspectives paradisiaques!



Regina Frey
Fondatrice de Paneco
Berg am Irchel ZH



LINUS SILVESTRI AG
Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
kundendienst@lsag.ch
www.lsag.ch

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition:

Linus Silvestri, Lüchingen SG 079 222 18 33
Christian Schneider, Aarwangen BE 079 302 11 13
Jakob Spring, Kollbrunn ZH 079 406 80 27

Réussir l'engraissement de bovins Bio de Pâturage

Nous recherchons toujours des partenaires pour la production
de **bovins Bio de Pâturage**

- Bio bourgeon
- Pâturage pendant toute la saison de végétation
et SST/SRPA en hiver
- Conditions et prix avantageux avec contrats de prise en charge

Nous sommes également acheteurs à des prix intéressants
de **génisses et bœufs en reconversion !**

**Nous achetons aussi des remotes d'engraissement Bio et
reconversion, des veaux Bio, des vaches de réforme Bio, des
porcs Bio, des porcelets Bio et reconversion et des truies de
réforme bio.**

**Vous êtes intéressés ? Appelez-nous sans faute pour plus de
renseignements !**



Isonet® Isomate®

contient phéromones

Lutte par confusion

Contre les tordeuses en viticulture
et arboriculture



Andermatt
Biocontrol

Andermatt Biocontrol SA
Stahlmatten 6 · 6146 Grossdietwil
téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch

BIO

Actualités

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros
Fr. 53.- / étranger Fr. 67.-
- J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit du Bioactualités
- J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- J'offre un abonnement annuel au Bioactualités
10 numéros Fr. 53.- / Étranger Fr. 67.-
Prière de mentionner l'adresse du destinataire et celle du payeur

Prénom / Nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:
Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Bâle
Tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch
Offres spéciales sur www.bioactualites.ch



- ✓ Paille
- ✓ Foin et regain
- ✓ Foin de luzerne
- ✓ Granulés de luzerne
- ✓ Granulés de maïs
- ✓ Ensilage de maïs plante entière
- ✓ Pulpe de betterave
- ✓ Son de blé
- ✓ Granulés d'herbe
- ✓ Mélasse

Disponible dans différentes sortes
d'emballages.

D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel Luzerne

Le fourrage structuré de qualité

fourrages de votre Landi
Infoline gratuite 0800 808 850 · www.fourrages.ch