

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

5 | 22

Commander maintenant un exemplaire d'essai ou s'abonner: 10 numéros par année pour 55 francs
Bio Suisse, Édition Bioactualités: tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch

ACTION



Bien approvisionnée



grâce à MINEX 980

Composé minéral expansé

- Meilleure disponibilité dans l'organisme
- Appétibilité imbattable, unique en Suisse

AlimEX du mois – Rabais Fr. 10.–/100 kg
jusqu'au 08.07.22

ufa.ch

Dans votre
LANDI

Impressum

Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
Bioattualità (I)
31^{ème} année, 2022
Numéro 5 | 22 du 17.6.2022
Le magazine paraît dix fois par
année dans chacune des trois
langues.

Abonnement annuel CH: Fr. 55.–
Abonnement autres pays: Fr. 69.–
www.bioactualites.ch > Magazine

Tirage

Allemand: 7719 Exemplaires
Français: 1286 Exemplaires
Italien: 301 Exemplaires
Total exemplaires imprimés: 9916
Total exemplaires envoyés: 9306
(certification notariale 2021)

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

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

Concept graphique

Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

Papier

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel,
EU Ecolabel,
100 % de fibres recyclées FSC

Rédaction du Bioactualités

Stephanie Fuchs (sf), Rédactrice
en chef, Bio Suisse
Beat Grossrieder (bgo), FiBL
Aline Lüscher (lua), FiBL
Claire Berbain (cm), Bio Suisse
Theresa Rebholz (tre), FiBL
Ann Schärer (ann), FiBL
René Schulte (schu), Bio Suisse
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 63

Rédaction de bioactualites.ch

Ania Biasio (anb),
Rédactrice en chef
Flore Araldi (far)
Serina Krähenbühl (skr)
Simona Moosmann (msi)
Nathaniel Schmid (nsc); FiBL
redaktionwebsite@bioaktuell.ch

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de cm)

Publicité

Erika Bayer, FiBL,
Postfach 219, 5070 Frick
publicite@bioactualites.ch
tél. +41 (0)62 865 72 00

Abonnements et édition

Petra Schwinghammer
Bio Suisse, Peter Merian-
Strasse 34, 4052 Bâle
edition@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 66

Télécharger le magazine (PDF)

www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-5
Mot de passe: ba5-2022

www.bioactualites.ch

Couverture: Mettre les jambes à la verticale, sentir le sol, respirer l'odeur du champ... beaucoup de citadins aiment les vacances à la ferme.

Et l'agrotourisme peut représenter un bon revenu annexe pour les agricultrices et agriculteurs (à partir de la page 6). Photo: altanaka/Depositphotos

Table des matières

À la une

Agrotourisme

- 6 Détente et expériences dans des fermes
- 8 La Bergerie: Une ferme, une école – et de la nature
- 9 Bachgut: Wellness avec panorama
- 11 La Finca: Activités sous le signe du respect

Agriculture

Cultures fourragères

- 12 Faire du fourrage avec de l'eau et du lisier

Marchés et Foires

- 14 BioAgri se réinvente une nouvelle fois

Fertilité du sol

- 16 Produire avec des vers du slow food pour les plantes

Série Cheffes d'exploitation

- 18 La fermière qui recherche l'équilibre

- 20 Vulgarisations et conseils

Transformation et commerce

Vente directe

- 21 Achat, vente, taxe sur la valeur ajoutée

Économie

- 22 Interview: «Le bio doit faire attention ...»

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 24 Grand Prix Bio Suisse 2022 – s'inscrire maintenant
- 24 Nouvelles
- 26 AD du printemps: Objectif climatique oui, cornes non

FiBL

- 27 Journée pratique «FiBL-connect»
- 28 Nouvelles

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 29 Marchés et prix
- 30 Agenda / Petites annonces
- 31 Page des lecteurs

Vacances à la ferme

Quand j'étais gosse, dans les années 1970, j'ai souvent passé des vacances dans la ferme de mes grands-parents en Allemagne. Une ferme de 7,5 hectares avec quelques cochons et des poules. On y cultivait des céréales, des pommes de terre et des fourrages. Et quand c'était possible, Papi Felix me prenait avec lui dans les champs. Les trajets en tracteur n'étaient pas la plus belle chose du monde, vu que le «siège passager» du Deutz sans toit était à même le métal du garde-boue. C'était alors d'autant plus réjouissant de pouvoir boire l'après-midi une bière au bistrot du village. Car il appartenait aussi à la ferme. La famille de mon père avait en effet depuis des générations une auberge-pension comme revenu annexe. On a pu parler de véritable agrotourisme à partir de 1947, quand de plus en plus de gens alléchés par des annonces dans les journaux – et par l'art culinaire de Mami Elisabeth – se pointaient. «Un séjour chez les Schulte est agréable», pouvait-on lire dans la chronique locale du «Mönninghausen» (volume 3, 2020). Il y avait par exemple cinq menus par jour pour le prix de 5 marks. «Les hôtes affamés venus de la région de la Ruhr étaient pesés par Felix Schulte lors de leur arrivée et de leur départ... s'ils avaient pris du poids leur séjour était réussi.» Le confort était aussi de mise dans les chambres d'hôtes aménagées en 1962 dans l'ancienne étable: Elles avaient un lavabo avec de l'eau courante froide et chaude – ce qui n'allait alors pas de soi. Toilettes, douche et salle de bain se trouvaient au même étage. Tout a cependant changé au cours des années 1970. Les voyages en avion à l'étranger sont devenus plus attractifs que les vacances à la ferme et l'affaire a périclité. L'agrotourisme n'a cependant pas disparu en Allemagne – au contraire, il y est fortement encouragé. En comparaison la Suisse suit péniblement le mouvement. Il y aurait pourtant du potentiel.



René Schulte, Rédacteur en chef adjoint



Dit



«Quand des collègues viennent à la ferme, ils s'adressent toujours d'abord à mon compagnon, pas à moi.»

Tamara Stoller, Paysanne bio

→ Page 18

Compté

14

au lieu de 74 millions, c'est le nombre d'animaux de rente qu'il y aurait en Suisse sans importations de fourrages. La production de viande reculerait de 42 à 21 kilos par habitant et par année.

→ Page 12

Vu



Chaque seconde un mètre carré – c'est la surface de terres agricoles que la Suisse perd en permanence. On densifie peu: 90 pourcents des nouveaux bâtiments et routes sont construits sur des terres agricoles, et jusqu'ici environ 400 000 bâtiments ont été construits hors zones à bâtir. À Steg ZH, ces chèvres ne pâtureront plus longtemps dans leur pente: Ces gabarits annoncent l'arrivée prochaine des pelles mécaniques. *bgo*

Transports d'animaux

L'OSAV a élaboré avec l'Association suisse des vétérinaires cantonaux un nouveau guide pour le transport d'animaux de boucherie malades ou blessés. Il précise les bases légales, contient des critères pour l'évaluation de l'aptitude au transport et décrit des mesures de précaution pour les transports ménageant le plus possible les animaux. Une des mesures importantes est de séparer les animaux malades ou blessés des autres et de les placer dans un compartiment séparé pour éviter qu'ils soient harcelés par d'autres congénères. *ann*

 www.blv.admin.ch > Animaux > Transport et commerce > Transports d'animaux > Exigences

Prix Environnement 2022

C'est déjà la 17^{ème} fois que la Fondation Albert Koechlin décerne des prix pour le respect de l'environnement pour distinguer la commercialisation régionale de produits bio et encourager une agriculture durable et tournée vers l'économie de marché. Le premier prix 2022 a été attribué à la société de commerce de denrées alimentaires RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG à Aberswil LU, qui soutient l'existence de fermes biologiques. Une autre distinction est allée à Rigitrac Traktorenbau AG à Küssnacht am Rigi SZ, qui est en train de mettre au point un Rigitrac totalement électrique qui sera produit en série en 2022. Les deux prix sont dotés de 40 000 francs chacun. *ann*

L'IFOAM a 50 ans

Les débuts de l'IFOAM (International Federation of Organic Movements) Organics International, c.-à-d. la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique, remontent à une rencontre à Versailles en 1972. Roland Chevriot de «Nature et Progrès» trouvait nécessaire de coordonner les mouvements d'agriculture biologique et de faire circuler des données scientifiques sans obstacles frontaliers. Pour réaliser cette vision, il a invité des pionniers de l'agriculture biologique chez lui à Versailles et l'IFOAM a vu le jour. Aujourd'hui la Fédération compte plus de 700 membres de quelque 100 pays et territoires. *ann*

 www.ifoam.bio

Abeilles en danger

Le petit coléoptère de la ruche est classé en Suisse parmi les épizooties à combattre. Ce parasite des abeilles est identifié régulièrement depuis 2014 en Calabre et dans le sud de l'Italie. Il est possible qu'on ne puisse plus l'éradiquer, donc il subsiste un risque d'introduction en Suisse. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a donc lancé le 1^{er} mai 2022 un nouveau programme d'identification précoce nommé Apinella. Des apicultrices et apiculteurs recrutés comme sentinelles par les services vétérinaires cantonaux contrôleront de nouveau toutes les deux semaines jusqu'à fin octobre la présence du parasite dans leurs ruchers situés à des endroits stratégiques dans toute la Suisse. *ann*



Menace les abeilles: Le petit coléoptère de la ruche.

Trois bières bio primées

Le Swiss Beer Award est un concours pour les bières suisses. En 2022, 1200 brasseries de Suisse et du Liechtenstein ont été invitées à inscrire leurs bières, qui ont été soumises à un test organoleptique et à une analyse de laboratoire puis distinguées fin avril à Baden AG lors de la remise des prix. Trois bières bio ont aussi reçu une distinction dans le cadre d'un concours séparé. La première place est occupée par la Wädenswiler Dunkel de Wädi-Brau-Huus, on trouve au deuxième rang la Weizen de la brasserie bâloise Unser Bier AG, et sur la troisième marche du podium la Monsteiner Steinbock de la brasserie de Davos Monsteiner Bier. *ann*

 www.swissbeeraward.ch



Plus de 400 bières ont été inscrites au concours.

Le Bourgeon à Migros

Le partenariat entre Migros et Bio Suisse a été confirmé le 11 mai 2022 par la signature du contrat. Migros accepte ainsi des directives bio plus strictes non seulement pour les aliments non transformés, mais aussi pour les produits bio transformés et importés, écrit Bio Suisse dans un communiqué. C'est à partir de cet automne qu'on verra le Bourgeon sur les produits Migros Bio. «Le fait que Migros mise sur le Bourgeon donnera un nouvel élan à l'agriculture biologique en Suisse et augmentera nettement la visibilité du Bourgeon. Et les consommatrices et les consommateurs peuvent aussi se réjouir, car ils obtiennent avec les produits Bourgeon un niveau élevé de fiabilité, de transparence et de traçabilité», a dit Urs Brändli, le Président de Bio Suisse. *ann*



Migros et Bio Suisse ont signé le contrat.

Une étude préliminaire du FiBL esquisse la voie vers le zéro émissions nettes

En direction de la neutralité climatique d'ici 2040 – ce but a été décidé par l'Assemblée des délégués de Bio Suisse (page 23). Il reste donc à l'agriculture biologique juste 18 ans pour diminuer ses émissions de gaz à effet de serre (GES) jusqu'au zéro net. Pour comparaison: Dans sa Stratégie Climat, le Conseil fédéral compte que la Suisse sera globalement climatiquement neutre au plus tôt en 2050. Le FiBL esquisse dans une étude préliminaire mandatée par Bio Suisse quels sont les leviers d'action les plus efficaces. L'Institut a modélisé une foule de données sur l'agriculture biologique et la protection du climat pour arriver à des scénarios:

Si les agriculteurs fournissent un effort, les GES peuvent être diminués de 15 pourcents et compensés à 45 pourcents.

Des modifications de la consommation peuvent apporter une réduction des GES de 25 pourcents supplémentaires. Il faut

pour cela diminuer la consommation de denrées alimentaires animales ainsi que les grandes quantités d'aliments gaspillés. Pour pouvoir atteindre les 15 derniers pourcents de l'objectif, il faut davantage d'innovation dans l'agriculture et dans la consommation.

Le co-auteur Markus Steffens, du FiBL, pense que la neutralité climatique de

l'agriculture biologique comporte de grands défis, mais aussi de nombreuses chances: «Beaucoup de mesures aideront à continuer de garantir la sécurité alimentaire.» Préserver le climat de manière cohérente permettra de maintenir et même d'augmenter continuellement la création de valeur dans l'agriculture biologique. *bgo*



Le bio réagit de manière novatrice à la crise climatique: Un robot désherbeur solaire à Gräslikon ZH.

Détente et expériences *dans des fermes*



L'agrotourisme boome. Dans les campagnes, il revêt de la valeur tant pour les hôtes citadins que pour celles et ceux qui les accueillent dans leurs fermes.

Il est une bonne source de revenus pour de nombreuses fermes en Suisse: Des études montrent que 100 millions de francs se gagnent chaque année dans l'agrotourisme. Cela peut représenter entre 50 000 et 53 000 francs pour une famille paysanne. Très diversifiée, l'offre comprend l'hébergement de personnes, de familles et de groupes dans des maisons de vacances, des campings, des bed and breakfast, sur la fenièvre ou à la belle étoile, et avec ou sans service. L'agrotourisme offre aux hôtes des possibilités de voir de près l'agriculture, la vie paysanne et le monde animal. Les fermes dédiées aux activités de découverte pour des groupes leur assurent des impressions durables.

«Pendant les années de pandémie, nos fermes ont reçu beaucoup de demandes», dit Andreas Allenspach, le directeur de l'Association agritourisme Suisse qui compte 212 membres. Le bilan 2021: 162 479 nuitées (plus 19 pourcents par rapport à 2020) et un chiffre d'affaires de 4,8 millions de francs. Un record absolu. Le chiffre d'affaires devrait même être plus élevé vu que la plupart des hôtes réservent directement auprès des offreurs. «De nombreuses familles suisses qui partaient normalement à l'étranger ont dû rester au pays à cause du covid et ont donc réservé des vacances à la ferme», résume Andreas Allenspach. Même son de cloche chez «Ferien auf dem Bauernhof» FEBA qui compte 100 membres. Leurs réservations ont pratiquement doublé en 2021 par rapport à 2020. Il n'y a pas de chiffres séparés pour les fermes bio.

«La population urbaine», dit le directeur d'Agrotourisme, «trouve de plus en plus de plaisir dans les offres rurales de vacances et de temps libre.» Les offres pour familles, l'aide à la ferme et l'équitation sont particulièrement appréciées, ces dernières surtout par les jeunes filles et les enfants. Il voit du potentiel dans les offres spéciales pour les femmes, les couples et les célibataires, mais aussi très concrètement dans les domaines du wellness et de la bonne chair. «Beaucoup de fermes ont des jardins dans lesquels il y a plein de fleurs et de plantes. Ces ressources peuvent être transformées en cataplasmes, pommades et autres médicaments naturels. Ce secteur peu exploité a de l'avenir.» Et la cuisine des femmes rurales ainsi que les recettes paysannes intéressent beaucoup le public. Il y a déjà quelques personnes qui proposent des cours de cuisine.

Les femmes au sommet, les prix au fond du trou

L'agrotourisme est surtout l'affaire des femmes. «Elles génèrent ainsi jusqu'à 30 pourcents du chiffre d'affaires de la ferme rien qu'avec l'hébergement. Et un bistrot fermier apporte jusqu'à 20 pourcents», dit Andreas Allenspach. Et enfin seules les fermes dont l'agriculture est le revenu principal – donc plus de 50 pourcents – peuvent faire de l'agrotourisme. Sinon des investisseurs pourraient simplement acheter une ferme et mettre quelques vaches dans le pré. «L'agriculture d'agrément n'a aucune chance dans l'agrotourisme.»

L'offre est particulièrement importante dans les cantons de Berne, des Grisons, du Valais et de Suisse centrale. La loi sur l'aménagement du territoire est cependant très restrictive et limite fortement ceux qui veulent commencer à concevoir et à réaliser leurs plans. «La justice est très stricte à cet égard, il y a de l'obstructionnisme», trouve Andreas Allenspach, dont l'association conseille les débutants à ce sujet.

Il y a aussi besoin de conseils dans un autre domaine. «L'agrotourisme marche en dessous de sa valeur», déplore-t-il. «Un appartement de vacances coûte en moyenne 120 francs par nuit, mais seulement 80 francs dans l'agrotourisme. Beaucoup de fermes ne font pas de différence entre haute et basse saison.» L'hébergement de groupes et les nuits sur la paille sont aussi très bon marché, entre 25 et 35 francs avec petit-déjeuner. Il y a encore beaucoup à faire au niveau des prix. *Harry Rosenbaum, LID*

Nuits sur la paille, zoos câlins ou restauration événementielle, l'agrotourisme suisse se présente avec de nombreuses facettes. *Photos: Marco Taminelli, René Schulte*



Plateformes d'agrotourisme (bio)

Biomondo / Bio Suisse: Dormir sur la paille, camper à la ferme ou nuitées dans un podhouse – les fermes bio peuvent annoncer gratuitement leurs offres d'agrotourisme sur la place de marché en ligne Biomondo.

www.biomondo.ch > Pour Saveurs & Loisirs > Services & Découvertes > Hôtellerie & Restauration

Demeter: Les fermes Demeter peuvent en plus placer leurs offres sur le site web de Demeter Suisse.

www.demeter.ch > Trouver des produits > Gastro, Agrotourisme

Agrotourisme Suisse

www.myfarm.ch > Rechercher: «bio»

Vacances à la ferme

www.bauernhof-ferien.ch > Rechercher: «bio» (en allemand)

Connaissances, aides, formation

Pour les débutantes et débutants:

Guide «Je me lance dans l'agrotourisme» d'Agrotourisme Suisse et Agridea.

www.agridea.ch > Publications > Entreprise, Famille, Diversification > Tourisme rural, agrotourisme

La partie allemande du site d'Agrotourisme Suisse propose en outre une liste de textes légaux et le guide «Preisgestaltung und Kalkulation» du Fachgruppe Agrotourismus Schweiz (Beratungsforum Schweiz).

www.myfarm.ch > A propos de nous > Adhésion

L'Union suisse des paysannes et des femmes rurales

fournit des informations sur des modules dans le cadre de la formation de Paysanne avec brevet fédéral: «Bases de l'accueil à la ferme», «Accueil à la ferme, restauration» et «Accueil à la ferme, hébergement».

www.paysannes.ch > Formation > Descriptifs des modules > Modules à option

Bio Suisse propose aussi des informations sur la restauration et l'agrotourisme (Farm-Camping).

www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung > Gastronomie und Tourismus (en allemand) *schu*

Une ferme, une école – et de la nature

De la cabane romantique aux chambres pour familles, La Bergerie a quelque chose pour tous. Et même une école.

Quand Rolf Amstutz feuillette le livre de réservations de son Gîte Rural à Mormont JU, on voit vite à quel point l'offre d'agrotourisme de la ferme bio La Bergerie est diversifiée. «En avril nous avons



La Bergerie propose 100 places de couchage dont deux dans une cabane romantique au milieu du verger. Photos: màd

eu beaucoup d'écoliers, à Pâques de nombreuses familles et des étudiants en excursion. Et à L'ascension il y a deux fêtes de famille, dont une avec plus de 70 personnes.» La forte demande dont jouit ce domaine d'Ajoie tient surtout au fait que le chef d'exploitation et sa famille arrivent à renouveler sans cesse la diversité de leur offre. Les groupes peuvent dormir dans un dortoir ou directement sur la paille, mais il y a des chambres séparées pour les familles ou les couples. Depuis l'été passé il y a dans leur charmant jardin une cabane en bois sous les arbres fruitiers. Elle peut accueillir deux personnes qui aiment le romantisme, toilettes comprises. Une deuxième cabane nommée Clair de Lune se trouve en forêt. Une troisième maison en bois, la Cabane des Contes, est aussi dans la forêt et fait partie des circuits thématiques qui enrichissent l'agrotourisme dans la région. Les hôtes peuvent apprendre des choses sur les environs en se promenant puis approfondir ces connaissances dans la cabane de la forêt.

Autoapprovisionnement y.c. la tresse du dimanche

Le Gîte dispose même d'une école pour donner des cours. Quand le village de Courchavon, 550 habitants, a voulu fermer l'école publique du hameau de Mormont, la famille Amstutz a racheté ce bâtiment. «La commune ne pouvait pas s'en occu-

per elle-même», dit Rolf Amstutz, qui y a été à l'école comme son père avant lui, mais le village aurait beaucoup regretté une vente à des gens de l'extérieur ou une transformation totale. La famille paysanne a donc rénové en douceur cette maison construite en 1839 et l'a transformée en école-nature. Des classes d'écoles peuvent y venir pour une introduction à la biodiversité, à l'agriculture, à la durabilité et à la protection de l'environnement. Il y a pour cela des ateliers pour écoles, étudiants et seniors sur le sol, l'alimentation, les fossiles, les animaux de la ferme ou la forêt, dont une partie se déroule à la ferme. L'école-nature a une bibliothèque, une cave voûtée pour des fêtes ainsi que des chambres familiales. La Bergerie dispose au total de 75 lits dans les chambres, dortoirs et cabanes, et de 25 couchettes sur la paille.

La transmission de connaissances et les nuitées ne font pas tout, il faut encore de la nourriture. La Bergerie s'est donné ici une mission particulière: Ce qui vient sur la table pour les hôtes doit le plus possible venir de la ferme. Aussi bien les légumes que la viande d'agneau et les fruits – même la tresse du dimanche est faite à partir d'anciennes variétés de blé qu'elle cultive. Ce qui manque – salades, légumes de saison ou viande de bœuf et de porc – est acheté à des fermes voisines. Comme Rolf Amstutz le relate, les offres du Gîte sont appréciées: Il y a par année quelque 7000 personnes qui utilisent une des offres de restauration et environ 2500 pour l'hôtellerie. Le but premier n'est cependant pas de faire du profit, dit-il: «Tous ce que nous faisons se fait avec la nature.» Beat Grossrieder



La Bergerie, Mormont, Comm. de Courchavon JU Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 1999

Surface agricole utile: 30 ha dont 23 ha d'herbages, 7 ha de terres ouvertes (12 ha sont des surfaces écologiques)

Cultures / rotation: Blé (dont variétés anciennes), triticales, orge, prairie temporaire, 400 arbres fruitiers et noyers

Cheptel: 60 moutons, 4 poneys

Agrotourisme / commercialisation: Hôtellerie pour personnes seules, couples, familles, groupes; ateliers pour écoles, étudiants et seniors; centre-nature dans l'ancienne école

Main-d'œuvre: La famille paysanne, 10 employés

www.gitelabergerie.ch



Wellness avec panorama

En plus des lits à ressorts et de paille, les Gerber proposent à Trub BE de la détente en spa et sur table de massage.

On croirait une photo de carte postale: une ferme isolée avec des vaches et des poneys dans les pâturages, entourée de forêts et avec un magnifique panorama alpin. Il s'agit de la ferme Bach de la famille Gerber à Trub BE, dans la région du Napf. Une ferme laitière de grandeur moyenne avec de l'agrotourisme comme branche complémentaire. «Mes parents avaient démarré ça il y a 20 ans en transformant le «stöckli» en maison de vacances», raconte Stefan Gerber. C'est alors devenu une maisonnette avec trois chambres pour au total sept personnes.

Lorsque l'agriculteur et son épouse Barbara ont repris il y a dix ans cette ferme isolée à 1000 mètres d'altitude, ils ont voulu développer son attractivité. Ils ont donc développé l'offre. Il y a maintenant devant le stöckli une terrasse couverte avec barbecue. Et en plus une terrasse ouverte avec un grand spa (hot tub) pour cinq à six personnes. Dans le bâtiment principal d'en face, jusqu'à dix personnes peuvent dormir sur la paille dans les combles – p'tit déj paysan inclus. Et Barbara Gerber y a aussi installé un petit cabinet où cette gestionnaire du commerce de détail de profession, qui s'est spécialisée en aromathérapie, propose entre autres des massages. Et celles et ceux qui préfèrent participer aux travaux de la ferme peuvent aussi le faire. «La plupart se satisfont d'aider un peu à l'étable», dit Barbara Gerber.

La maison de vacances est maintenant presque toujours occupée du printemps à l'automne. Surtout par des familles avec enfants. Entre autres évidemment à cause du trop mignon zoo câlin avec des chèvres, cochons nains, lapins, cochons d'Inde, poules soie et tortues. «Avant on pouvait aussi venir à l'improviste, mais aujourd'hui il faut réserver presque une année à l'avance si on veut passer chez nous des vacances en haute saison», dit notre hôtesse. La publicité se fait surtout sur myfarm.ch, le portail d'Agrotourisme Suisse, mais aussi par le bouche à oreille. On peut réserver par téléphone ou par courriel. Nous n'avons pas de plan de réservation en ligne. Ceux qui sont intéressés doivent s'annoncer, et c'est bien come ça parce que le contact personnel est toujours meilleur.»

L'agriculture seule ne suffit plus

Les Gerber n'ont pas besoin d'autorisations spéciales. «Un simple p'tit déj paysan ne nous transforme pas encore en entreprise de restauration. Nous n'avons donc besoin ni de patente de restaurateur ni d'autorisation de vente de boissons», dit Stefan Gerber. Pour les nuits sur la paille, le couple paie une taxe de séjour à Bern Tourismus. S'y rajoute un prélèvement d'eau par année pour en contrôler la qualité.

Le couple de 35 ans gère tout seul la ferme et l'agrotourisme. Cela peut être très stressant en haute saison, et quelquefois leurs mères viennent aider. Le couple élève aussi au trot ses trois enfants Janik (7 ans), Elin (6 ans) et Yael (3 ans). «Nous ne pourrions pas vivre seulement de l'agriculture. Sans l'agrotourisme je devrais travailler à l'extérieur», dit Barbara



Le bain chaud peut être réservé par des hôtes vacanciers ou des randonneurs. Photos: René Schulte

Gerber. Ils n'ont pas encore calculé ça en détail, mais Stefan Gerber en est sûr: «Si tu devais gagner la même chose avec des pommes de terre, il te faudrait un énoorme champ – et une super récolte.» René Schulte



Hof Bach, Famille Gerber, Trub BE

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 1996

Surface agricole utile: 24 ha (zone de montagne II), dont 19,5 ha d'herbages, 2 ha de terres ouvertes, 2,5 ha de surface écologique

Culture: Pois fourrager

Cheptel: 24 vaches laitières, 2 poneys Shetland, 5 chèvres naines, 2 cochons nains, 1 chien, 7 chats, divers petits animaux

Agrotourisme / commercialisation: Appartement de vacances, nuits sur la paille, bain chaud, aromathérapie, participation aux travaux de la ferme

Main-d'œuvre: Le couple paysan

 www.bachgut.ch (en allemand)





Le choix du légume est une question de goût – mais ne laissez pas le hasard décider de la qualité et du rendement

Fertilisation des Cultures spéciales

Les cultures spéciales génèrent une forte valeur ajoutée mais elles demandent beaucoup de travail et sont généralement associées à des coûts d'investissement élevés. Elles nécessitent donc une attention particulière.

Nous sommes heureux de vous aider à planifier une fertilisation en fonction de vos cultures avec un engrais solide ou liquide.

Trouvez un conseiller dans votre région:



Appel gratuit
0800 80 99 60
landor.ch

LANDOR 5.22

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

Action-d'été !



dès 50 kg de semences de prairies
1 Horloge murale gratuite Semences UFA
Action valable jusqu'au 25 juin 2022
ou dans la limite des stocks



UFA
SAMEN | SEMENCES

www.semencesufa.ch



LINUS SILVESTRI AG
Nutztier-Systempartner
9450 Lüdingen
Tél 071 757 11 00
kundendienst@lsag.ch
www.lsag.ch

Commercialisation et conseil:
Remo Ackermann, Bissegg TG 079 424 39 08
Linus Silvestri, Lüdingen SG 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn ZH 079 406 80 27

Nos marchés de vente se développent de manière très positive. Nous recherchons d'autres partenaires producteurs pour la production de:

Silvestri bœuf de pâturage bio, Silvestri veau de lait, broutards bio

Nous avons également des solutions très intéressantes pour les fermes de conversion biologique (bovins de pâturage, veaux laitiers et bovins d'engraissement).

Silvestri veau de lait
(sevré dans l'exploitation où il est né, ou élevage des veaux sous la mère ou avec une nourrice en production laitière avec achat de petits veaux)

Vous êtes intéressé? Veuillez prendre contact avec nous. Nous serons heureux de vous conseiller.



Votre spécialiste pour les semences **BIO**

OHS Otto Hauenstein Semences

Orbe	024 441 56 56
Oftringen	032 674 60 60
Rafz	044 879 17 18
Landquart	081 322 84 84

www.hauenstein.ch Livraison à domicile: rapide et fiable

Activités sous le signe du respect

Chevaux, pédagogie, camping, canyoning, escalade et bio, il y a tout cela à La Finca dans la vallée tessinoise de la Riviera.

Après plusieurs jours de pluie, un après-midi ensoleillé fournit l'occasion idéale pour une visite à La Finca à Cresciano. Cette ferme équestre tessinoise est certifiée Bourgeon depuis plus de 20 ans. Le chef d'exploitation, Marco Taminelli, a repris la ferme familiale en 1996. Avec encore des vaches. «Après quelques années j'ai vu clairement que la production laitière n'avait pas d'avenir pour moi. J'ai donc transformé l'étable en dortoir garni de paille, avec cuisine attenante et un salon», décrit cet ingénieur agronome EPF qui a une prédilection particulière pour le bricolage. «J'essaye d'effectuer tous les travaux moi-même et de valoriser pour cela les matériaux que j'ai à disposition», ajoute-t-il en montrant une grille qu'il a soudée avec des vieux fers venant entre autres d'anciens cornadis. Le dortoir se trouve au milieu de la ferme. Son aménagement est simple mais confortable. Les hôtes peuvent voir depuis là les écuries avec les chevaux de la ferme et d'autres en pension, et le parcours où ils vivent en troupeau.

Au fil des ans, Marco Taminelli a étoffé son offre avec une place de camping pour tentes, mobilhomes et caravanes. S'y sont aussi ajoutées des activités avec les chevaux et dans la nature. La Finca ne propose pas de sports équestres mais des promenades ou des moments de contact avec les animaux qui sont placés sous le signe du respect mutuel. Ce concept, qui lui est très cher, il le met en évidence particulièrement quand il accueille des classes d'école. «Nous offrons des expériences de vie à la ferme où les enfants peuvent aider et recevoir des informations sur l'agriculture biologique, où ils apprennent à observer et à respecter les animaux et l'environnement et où ils peuvent jouer et vivre des aventures.»

Des événements de team building pour entreprises jusqu'à diverses activités de loisirs dans la vallée de la Riviera, La Finca a aussi beaucoup d'offres pour les adultes. Marco Taminelli collabore pour cela avec diverses organisations. Canyoning, rafting, escalade de falaise, escalade de bloc, promenades et tours en vélo sont appréciés et demandés. «La Riviera nous offre beaucoup de possibilités.»

Restauration pour groupes jusqu'à 50 personnes

La Finca est cependant aussi un endroit où on peut se reposer après une journée dans la nature en y dormant et déjeunant. Sur réservation, les groupes de 15 à 50 personnes ont aussi la possibilité de se faire servir des apéros ou des repas du soir. Leur préparation est prioritairement à base de produits locaux, et les grillades, charcuteries et produits laitiers de la Riviera sont particulièrement appréciés.

Le soir approche et Marco Taminelli s'entretient avec des hôtes, ce qu'il fait volontiers. Pendant ce temps les chevaux reviennent au galop du pâturage, une scène habituelle mais qui fascine toujours. Ça aussi je l'offre à mes hôtes: la possibilité de profiter simplement de la nature et des animaux qui vivent paisiblement sur mon domaine.» Si c'était à refaire, il se déciderait de nouveau pour cette vie et cette forme d'agri-



À La Finca de Marco Taminelli, le premier rôle est tenu par les chevaux – et par les hôtes. Photo: mäd

culture, justement à cause du contact avec les gens et des expériences qu'il a vécues en tant que chef d'exploitation d'une ferme bio axée sur l'agrotourisme. Elia Stämpf



La Finca, Marco Taminelli, Cresciano TI

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis environ 1999

Surface agricole utile: Environ 25 ha, surtout des prairies et des pâturages, plus de 5 ha de surfaces écologiques

Cultures / rotation: Occasionnellement grandes cultures et cultures fourragères

Cheptel: 20 chevaux (à lui et en pension)

Agrotourisme / commercialisation: Activités pédagogiques (nature / animaux), activité de loisirs et sports, dormir sur la paille, place de camping, restauration (sur précommande), journées de stages bio

Main-d'œuvre: Le chef d'exploitation, 1 employé, du personnel formé pour des activités spécifiques

www.lafinca.ch (en italien)



Faire du fourrage avec eau et lisier

L'agriculture utilise énormément de fourrages importés. La lentille d'eau pourrait donner beaucoup de protéines.

Timo Stadtländer plonge sa main droite dans le réservoir d'eau dans lequel nage une masse vert vif, et explique le principe de la croissance exponentielle: «La masse double environ toutes les 36 heures. Si un bassin est à moitié occupé, le surlendemain il est plein de bord à bord.» La verdure que le correspondant du Groupe Alimentation animale du Département des sciences animales du FiBL brasse doucement avec la main, est ce qu'il étudie en ce moment. Ce sont des lentilles d'eau de la famille des Lemnaceae, qu'il place d'abord dans des caisses dans la serre à Frick, puis dans quatre grands bassins en plein air. L'agronome enrichit l'eau des lentilles avec du lisier de bovin de la ferme du FiBL.

Les lentilles d'eau font partie des plantes qui croissent le plus rapidement, et le lisier leur permet de produire des valeurs alimentaires records, dit Timo Stadtländer. «Le rendement en protéines et la croissance sont plusieurs fois supérieurs à tout ce que nous connaissons dans les grandes cultures. Cela en fait une plante potentielle pour l'alimentation animale.» Dans des conditions idéales, cette culture atteint jusqu'à 70 tonnes de matière sèche par hectare et par année avec jusqu'à 40 pourcents de protéines. Ce que les essais du FiBL montrent aussi: Les lentilles n'absorbent pas des quantités critiques des substances indésirables qui peuvent se trouver dans le lisier. D'autres tests ont montré que les poissons, les volailles et les porcs mangent volontiers cette masse

végétale. Et en Asie elles sont utilisées dans l'alimentation humaine comme salade ou légume. Ce spécialiste du FiBL étudie les lentilles d'eau depuis 2015 – avec de plus en plus de fascination. Il était d'abord sceptique que ces petits machins verts valaient quelque chose, mais des sponsors comme la Landolt Duckweed Collection et plus tard l'Office fédéral de l'agriculture ont investi dans la recherche. En premier pour utiliser les Lemnaceae dans l'élevage de truites, puis il y a eu un projet de la Coop pour la production de pangasius bio au Vietnam. Les lentilles d'eau croissent si bien sous ce climat que ce producteur a pu renoncer à une partie de ses importations de soja et diminuer ses émissions de CO₂.

Timo Stadtländer a démarré il y a une année un autre projet qui durera jusqu'en 2025 et qui est soutenu par Mercator et Vontobel. Il a monté une installation pilote en plein air pour tester la production de lentilles. «Il faut recourir à des processus partiellement automatisés, car la récolte et la transformation sont coûteuses», dit le chercheur. Il veut optimiser les processus pour que des fermes puissent produire, récolter et transformer les lentilles d'eau avec peu d'énergie et de travail. «Le séchage devra peut-être se faire dans une installation régionale pour des raisons d'efficacité énergétique puisque ces lentilles contiennent environ 90 pourcents d'eau.» Dans une étude de 2021, l'agroéconomiste Priska Baur et la scientifique environnementale Patricia Kraymer ont calculé que, en Suisse, de nombreux détenteurs d'animaux vivent loin au-delà de leurs moyens, secteur bio compris. S'ils devaient renoncer aux aliments fourragers importés, les exploitations avicoles ne pourraient garder que 17 pourcents de leurs effectifs, la production porcine 39 et la production bovine 85 (selon les rendements



Ça se présente comme un mobile perpétuel qui transforme de l'eau et du lisier en précieuses protéines fourragères: Des lentilles d'eau Lemnaceae poussent dans des caisses dans la serre du FiBL. Une fois transférée dans les bassins extérieurs, cette biomasse double toutes les 36 heures. Photos: Beat Grossrieder

moyens de 2016 à 2018). Priska Baur dit que les aliments concentrés proviennent «à plus de 50 pourcents de l'étranger, et même à 70 pourcents pour les protéines». Et pour le soja, la production animale suisse dépend presque entièrement des importations, qui représentent 340 000 tonnes de soja alors que notre agriculture en produit au maximum 6000 tonnes. Sans les importations d'aliments fourragers, le nombre d'animaux agricoles passerait dans notre pays de 74 à 14 millions, et la quantité de viande par habitant et par année de 42,6 à 21 kilos.

Un champ sur deux cultivé pour les animaux

La cur d'amaigrissement de la production animale libérerait beaucoup de terres pour la production directe d'aliments pour les hommes. «En Suisse, entre 80 et 90 pourcents des surfaces utilisées par l'agriculture – y compris les prairies et les pâtures – servent à nourrir des animaux», dit Priska Baur. Sur les terres ouvertes on est entre 40 et 60 pourcents, surtout pour les céréales fourragères et le maïs. Et nous avons besoin de 200 000 hectares de plus à l'étranger pour nourrir les animaux suisses. Une telle production animale a ici comme ailleurs des effets négatifs sur les sols, les eaux, l'air, le climat et la biodiversité. S'y rajoutent des conséquences industrielles et sociales négatives. La production animale industrialisée, surtout porcine et avicole, ne profite qu'à un petit nombre de grandes sociétés. L'agronome zurichoise en conclut donc: «Il y a trop d'animaux agricoles en Suisse, et cela rend impossible une production alimentaire durable. La production animale gaspille de précieuses ressources naturelles et charge les écosystèmes au-delà de ce que la nature peut supporter à long terme.»

Et en bio? Un des principes centraux est la fermeture des cycles; une ferme ne devrait produire que ce qu'elle peut par ses propres forces. Or les fourrages brisent l'idéal des cycles, surtout pour la production avicole et porcine. Fatos Brunner, product manager Grandes cultures à Bio Suisse, calcule: Ces

cinq dernières années, les fermes biologiques suisses avec production animale ont consommé en moyenne 30 000 tonnes de céréales fourragères suisses (avec céréales germées et cultures associées) ainsi que 20 000 tonnes de soja et de tourteaux fourragers provenant surtout de l'étranger. Le taux d'autoapprovisionnement est actuellement de 59 pourcents. Il est beaucoup plus élevé pour les céréales que pour le soja, dont la Suisse ne produit que 900 tonnes par année. «Les aliments fourragers ne viennent plus que de l'UE depuis 2019», souligne Fatos Brunner, «donc on ne devrait plus trouver de soja brésilien dans les fermes Bourgeon.» Et le Cahier des charges de Bio Suisse exige à partir de cette année une alimentation 100 pourcents suisse pour les ruminants. Est-ce que l'agriculture biologique ne pourrait pas renoncer aux importations pour tous ses animaux? «Il faudrait pour cela une augmentation massive des surfaces. Et je ne peux pas dire si cela suffirait.»

Priska Baur encourage à réfléchir plus loin que le bord de l'assiette ou de l'auge. Premièrement l'idéal cyclique ne devrait pas être appliqué de manière dogmatique, car les terres à disposition et le climat limitent la culture de nombreuses denrées alimentaires et fourragères, donc le commerce reste nécessaire. Le soja est un cas, mais aussi le sucre, qui coûte moins cher à l'importation. Deuxièmement, des alternatives fourragères comme les lentilles d'eau semblent à première vue intéressantes, mais finalement il faut changer notre culture alimentaire et manger moins de viande: «Une alimentation plus végétale est non seulement saine pour les hommes, les animaux et l'environnement, mais aussi délicieuse.»

Timo Stadtländer approuve cette approche, mais il voit quand même du potentiel dans ses lentilles: «La consommation de viande doit baisser, mais ça prend du temps, et jusqu'à ce qu'on y arrive on a besoin d'alternatives à l'alimentation animale usuelle.» Les importations sont une face de la médaille, mais les terres ouvertes suisses sont tout aussi importantes, car une grande partie est utilisée pour des cultures fourragères. «On pourrait y cultiver des aliments pour les hommes et augmenter les surfaces écologiques, ce qui serait bon pour l'homme et l'environnement.» Beat Grossrieder



Timo Stadtländer devant les bassins extérieurs de sa production de lentille d'eau, une plante qui a déjà fait ses preuves comme aliment pour poissons.



Lentilles d'eau, insectes et microalgues

À peine 0,05 hectare – c'est la surface de terres ouvertes disponible par habitant en Suisse. Il semble donc impossible de produire toutes nos denrées alimentaires et fourragères dans notre pays. Il y a au FiBL des essais de productions alternatives de protéines: lentilles d'eau, mais aussi des insectes comme la mouche soldat noire, qui peut être produite avec du lisier, du fumier ou du compost et transformée en aliment protéique pour les volailles et les poissons. Agroscope et l'EPFZ étudient en outre des microalgues, qui contiennent aussi beaucoup de protéines, retirent du CO₂ de l'air et peuvent diminuer les émissions de méthane des bovins.

📄 www.fibl.org > Rechercher: «Wasserlinsen» (allemand)

→ Timo Stadtländer, Groupe Alimentation animale
timo.stadtländer@fibl.org
tél. 062 865 04 39

📄 www.agroscope.ch > Rechercher: micro-algues > «Les micro-algues – une source locale de protéines à l'avenir?»

Fiche «Insektenmehl im Geflügel- und Fischfutter»:

📄 www.shop.fibl.org > N° art. 1161 (en allemand)



Sur le stand de Bio Vaud, deux bicyclettes équipées de petits moulins à huile et à céréales ont tourné à plein régime pendant tout le week-end.

BioAgri se réinvente une nouvelle fois

Pour sa 5^{ème} édition, la foire BioAgri et BioVino a pris ses quartiers à proximité de la gare de Moudon VD.

Se réinventer fait définitivement partie de l'ADN de la foire BioAgri-BioVino: après deux éditions virtuelles en 2020 et 2021, où animations, débats et concerts furent retransmis en direct sur les canaux de communication et les réseaux sociaux, la foire romande du Bio et le salon des vins bio ont enfin pu retrouver leur public. «On a une fois de plus dû faire preuve de souplesse et de flexibilité», reconnaît le président du comité d'organisation Frank Siffert. «Nous n'avons eu que deux mois pour organiser la foire et imaginer comment occuper le nouveau terrain qui nous a été imparti, à savoir les alentours de la gare de Moudon.»

Un «détonateur» pour la branche

Le défi a été relevé avec succès, puisque 10 000 personnes ont afflué pendant les deux journées de la manifestation, dans une ambiance très familiale, et ce malgré une campagne publicitaire extrêmement réduite cette année. «Tous nos exposants ont fait le plein et sont ravis. Au final, le covid n'aura pas eu raison de la belle dynamique et de l'intérêt autour du mouvement bio», se réjouit Frank Siffert.

Depuis sa création en 2016, BioAgri a accompagné l'essor de la filière bio en Romandie, servant autant de détonateur auprès des professionnels que de relais pour le grand public. «Chaque édition a eu son petit effet sur le taux de reconversions», affirme le producteur de Bonvillars VD. «BioAgri présente le monde du Bio comme une grande famille, solidaire et créative, et c'est ce qui participe à convaincre les paysans conventionnels d'entamer un parcours de reconversion.»

Du côté des consommateurs, le succès n'est pas en reste: l'édition 2022 a attiré un public encore plus large et hétéroclite que les foires précédentes. «On a clairement assisté à une évolution dans la typologie des consommateurs: avant, le bio ne concernait qu'un public de connaisseurs.

Puis il y a eu une vraie démocratisation du mouvement, et, désormais, on a vraiment affaire à une clientèle qui a envie d'une nourriture saine, et qui s'avère parfaitement consciente de l'influence de ses choix de consommation sur l'environnement, le climat, et la société en général.»

2023 verra la foire BioAgri revenir sous une nouvelle forme, avec le retour de la partie destinée aux professionnels (essais, démonstrations, présentation de matériel) – abandonnée cette année temporairement faute de place à disposition. Et l'inarrêtable Frank Siffert de conclure: «Moudon est définitivement la capitale du Bio!» *Claire Berbain*



Café Roger de Vaulion VD est l'un des rares artisans-torréfacteurs bio romands.



Bio Suisse a fait tourner petits et grands à la force des bras!



Depuis 2016, la traction animale demeure un incontournable dans les animations de la Foire, grâce à l'association suisse du Trait français.



La signalisation était à l'image de la foire: colorée et champêtre!

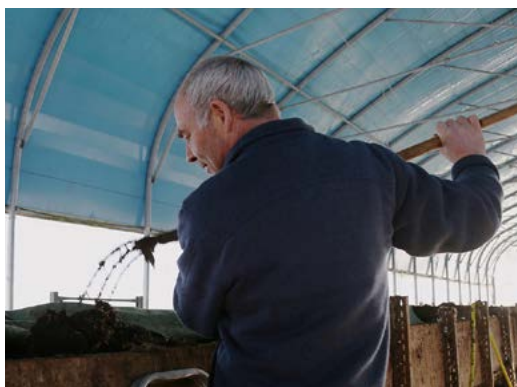


L'expert en histoire de l'alimentation et défenseur des produits locaux et bio Philippe Ligrón (à dr.) est un fidèle de la foire depuis ses débuts.

Produire avec des vers *du slow food pour les plantes*

À Aeschi en dessus de Spiez BE, des millions de vers transforment en engrais bio de haute valeur le fumier des vaches mères de Hans Fuhrer, qui mise depuis dix ans sur le vermicompost.

«Ça a commencé par une idée biscornue», dit l'agriculteur Hans Fuhrer. L'impulsion est venue de La Maison tropicale de Frutigen, qui a caressé brièvement l'idée de nourrir ses esturgeons avec des vers de la région. Des agricultrices et agricul-



Hans Fuhrer s'occupant de ses petits auxiliaires.

teurs du Kandertal devaient ainsi produire 120 tonnes de vers pour les esturgeons – et Hans Fuhrer a aussi voulu essayer. L'idée n'a jamais abouti parce que de nombreuses questions restaient ouvertes: Entre autres, le fonctionnement de la production et de la récolte des vers n'a jamais été élucidé à fond, et des questions financières n'étaient pas clarifiées. «L'idée a finalement été abandonnée, mais nous en sommes quand même venus à utiliser des vers», raconte Hans Fuhrer.

Au lieu de produire des vers fourragers, cet agriculteur de l'Oberland bernois utilise ses vers du compost pour fabriquer de l'engrais bio. Pour cela il laisse d'abord le fumier de ses vaches mères se prédécomposer sur le tas de fumier, puis il l'affourage à ses vers. Ceux-ci mangent le fumier, le digèrent et le réexcrètent sous forme d'humus riche en nutriments. Le résultat est une terre organo-minérale qui contient beaucoup de microorganismes actifs comme des bactéries et des champignons et qui peut stocker beaucoup d'eau.

«Pour les premiers vers, nous avons travaillé le tas de fumier de manière à ce qu'ils s'y multiplient bien, puis nous les avons ramassés et transférés dans l'installation», explique Hans Fuhrer. Ça a alors pris du temps jusqu'à ce que les vers fournissent les premiers résultats tangibles: La première récolte du produit des vers a pu se faire une année et demie après le démarrage de l'installation. Les quelques centaines de vers ramassés au début ont en effet d'abord dû se multiplier. «Placés en conditions de laboratoire, deux vers produisent un

millier de descendants par année – dans mon installation c'est peut-être 500 à 700», explique encore Hans Fuhrer.

La vermiculture des Fuhrer

Les Fuhrer ont construit le premier prototype de leur ferme vermicole en 2009 et ont utilisé l'installation une première fois au printemps de la même année. Le petit prototype fonctionnait déjà pas mal, et les Fuhrer ont déposé une demande de permis de construire pour une vermiculture plus grande. La procédure d'octroi du permis de construire s'est avérée tout sauf simple, entre autres parce que les installations comparables étaient rares et que l'administration nageait dans l'incertitude au sujet des conditions qui devaient être remplies. Sans compter que l'installation devait être construite dans un réseau écologique entre des arbres et que le tunnel en plastique qui devait l'abriter ne se fondait pas très bien dans le paysage. Les Fuhrer ont quand même pu concrétiser l'installation en 2010, mais en ne réalisant d'abord que la moitié, 30 mètres au lieu des 60 autorisés.

Il s'y trouve maintenant la construction modulaire faite avec des très grandes caisses en bois surélevées dans lesquelles les vers se royaument dans le fumier qui les remplit. C'est de la quantité de vermicompost à produire que dépend le nombre de modules que doit remplir Hans Fuhrer. «Vu que notre système n'est pas posé sur le sol, l'apport d'air est assuré en permanence et le matériau pour les vers ne s'asphyxie pas – contrairement au compostage classique avec par exemple des meules au bord des champs», dit l'agriculteur. Les vers mangent toujours dans les vingt centimètres du dessus – tout ce qui se trouve en dessous est digéré et transformé. On peut donc récolter le vermicompost par en bas et remettre du fumier par en haut – come ça les vers migrent quasi toujours du bas vers le haut.

Un engrais lent mais durable

Selon la saison, jusqu'à six millions de vers se gobergent en deux mois d'une épaisseur de 50 centimètres de fumier de bovin dans les 134 mètres carrés de l'installation – ce qui donne par année 120 mètres cubes de vermicompost de haute valeur.

*«D'autres ont leur fromage d'alpage
ou leur saucisse sèche,
moi j'ai mes vers et mes vaches»*

Hans Fuhrer, Agriculteur

L'installation peut être chauffée en hiver pour que les vers survivent aux températures négatives, et en été on peut la ventiler et l'arroser s'il fait très chaud et sec. Hans Fuhrer a dû acquérir lui-même au fil des ans les connaissances empiriques sur les moments où il faut prendre quelles mesures, où le terreau peut être récolté et où il faut rajouter du fumier.

Après plus de dix ans, Hans Fuhrer tire un bilan positif: «D'autres ont leur fromage d'alpage ou leur saucisse sèche, moi j'ai mes vers et mes vaches», dit-il en souriant. Aujourd'hui il ferait certaines choses autrement, mais il reste totalement convaincu par les vers. Ses propres expériences avec le vermicompost l'ont confirmé, mais aussi les réactions des clientes et des clients. «Par rapport aux engrais chimiques, le vermicompost est comme une bonne pomme contre un hamburger de fast-food: L'effet des engrais chimiques cesse rapidement, et l'effet du vermicompost est plus lent mais aussi plus durable», explique l'agriculteur.

Encore relativement peu connu

Ce produit certifié bio est toutefois encore peu répandu – même s'il va bien avec les actuelles réflexions de durabilité dans l'agriculture. Les Fuhrer n'ont finalement pas construit les soixante mètres d'installation autorisés. «Nous voulions d'abord voir comment ça marche, et aujourd'hui nous sommes contents de ne pas avoir construit l'ensemble de l'installation, car il n'y a pas assez de demande et donc d'écoulement», dit Hans Fuhrer. Ce qu'est le vermicompost et sa bonne efficacité sont encore trop peu connus. Par exemple, les légumes qui ont reçu du vermicompost contiennent davantage de vitamine C, et sur les rosiers on trouve moins de pucerons.

Les Fuhrer commercialisent leur vermicompost finement tamisé en vente directe, mais aussi dans des gardencenters

de toute la Suisse. Il y a aussi quelques entreprises horticoles qui utilisent en partie cet engrais bio. Hans Fuhrer a aussi récemment pu transmettre l'expertise qu'il s'est forgée par lui-même dans un projet commun de l'entreprise zurichoise Wormup et de la Coop, qui ont réalisé ensemble une vermiculture du même type. Selon Hans Fuhrer, un acteur aussi important que la Coop pourrait bien sûr contribuer à mieux faire connaître le vermicompost. «Nous étions peut-être simplement dix ans trop tôt, mais la réflexion progresse petit à petit.» Renate Hodel, LID



Les espèces de vers les plus connues

On trouve en Suisse une cinquantaine d'espèces de vers de terre. Dans le monde il y en a plusieurs centaines. Les vers de terre sont aveugles, sourds et muets – et de longueur différente, qui peut varier de 1,5 à 50 centimètres selon les espèces. Le lombric est l'espèce de vers de terre la plus connue et la plus grande d'Europe. Il mesure de 12 à 30 cm de long, vit dans les prairies, les jardins et les vergers où il remue intensivement la terre. Le ver du compost, ou ver du fumier, est un peu plus petit, de 4 à 14 centimètres. On le trouve presque exclusivement dans les meules de compost de fumier.



Du vermicompost tout frais – c'est du fumier de vache transformé engrais bio de haute qualité. Photos: Renate Hodel, LID



«Mon cœur bat pour les animaux»: Tamara Stoller dirige la ferme Grossegg au pied du Schnebelhorn, le plus haut sommet du canton de Zurich (1292 m. alt.).

La fermière *qui recherche l'équilibre*

La ferme de Tamara et Jörg Stoller se trouve «derrière les sept montagnes» à Steg ZH. Ils doivent adapter leur cheptel à l'âpreté de la nature et bien coopérer en tant que couple.

Envoyer paître son compagnon s'il arrive que l'air soit lourd à la maison – à la ferme bio Grossegg à 100 mètres d'altitude, ça ne sert à rien. Il y a bien d'innombrables chemins de randonnée qui serpentent le long des flancs de la vallée de la Töss ainsi que des maisons de vacances, des bistrots et un ski-lift, mais à la ferme on vit à l'écart et on a besoin l'un de l'autre. Les chemins sont raides, et en hiver il tombe parfois tellement de neige que les fermiers se retrouvent temporairement complètement bloqués. Il vaut alors mieux qu'il n'y ait pas que le chauffage qui fonctionne bien mais aussi la relation de couple. Tamara et Jörg Stoller ont défini des rapports clairs. Ce maçon et constructeur en métallerie originaire de Dresde (DE) dit malicieusement qu'il n'est dans la ferme que le valet et que c'est sa femme qui est le chef. La cheffe d'exploitation y oppose du tac au tac que, au quotidien, c'est la plupart du temps l'homme qui est considéré comme le paysan: «Si un collègue vient à la ferme ou si une passante nous cherche au pâturage vers les bêtes, ils s'adressent toujours d'abord à Jörg et pas à moi.» C'est tout de même cette femme de 48 ans qui s'est toujours occupée d'animaux, surtout de chevaux, qui voulait avoir sa propre ferme. Et Jörg Stoller a quant à lui rapporté de sa jeunesse en Allemagne de l'Est beaucoup d'expérience avec les machines. Maintenant les deux sont obligés, sur leur île abrupte, de bien collaborer malgré les clichés sexistes. Un peu comme Robinson et Vendredi.

Ça marche parce que le couple recherche toujours l'équilibre entre désir et réalité, devoir et liberté, femme et homme. Tamara Stoller et son mari ont chacun des capacités et des intérêts différents et ils les respectent le mieux possible. «Jörg s'y connaît super bien dans les moteurs et la mécanique, et il répare tout simplement tout dans son atelier, alors que moi je devrais aller chez le mécanicien pour faire le service du tracteur», raconte Tamara Stoller. Il se coltine aussi la faucheuse dans les pentes raides, ce pour quoi elle manque de courage. Et pas sans raison: Le fermier de leurs amis qui a géré la ferme en dernier a tourné en bas la pente avec son tracteur en nettoyant la route après un glissement de terrain, et cet accident lui a été mortel.

Le couple se partage en deux le revenu de la ferme, et il fait volontiers certains travaux à deux, comme s'occuper de l'étable ou rentrer le foin. L'élevage est cependant clairement le violon d'Ingres de Tamara Stoller. Déjà dans la ferme Demeter Wagenburg à Seegräben ZH, où l'agricultrice a non seulement fait son apprentissage, mais aussi fait la connaissance de son mari, elle se tenait de préférence dans les étables. «Je devais me donner de la peine pour lever la main quand le maître d'apprentissage demandait qui allait vouloir labourer aujourd'hui. Les jeunes hommes étaient toujours tout feu tout flamme pour les travaux de ce genre, et moi je préférerais m'occuper des animaux.» Mais elle faisait ce qu'on exigeait d'elle et a réussi – comme seule femme de la volée – l'examen professionnel. «Je ne me suis jamais sentie désavantagée en tant que femme, mon entourage était respectueux et prêt à aider.»

Un paradis avec beaucoup de surfaces écologiques

Tamara Stoller a été une fois pendant un week-end seule responsable de la ferme Wagenburg. Elle avait alors demandé à un auxiliaire, qui avait dans la ferme une place de travail protégée, de retendre toutes les clôtures pour pouvoir sortir les bovins



Le terrain très pentu exige beaucoup de travail manuel. Les Stoller se partagent leurs forces de manière à préserver un bon rapport entre devoir et liberté.

au pâturage. Ce collaborateur est parti dare-dare et est revenu en assurant que tout était prêt, mais il y avait malheureusement un trou dans une clôture, le troupeau s'y est engouffré et a finalement abouti sur la route cantonale à grand trafic. C'est avec l'aide de passants que l'agricultrice a réussi à maîtriser les vaches et même le taureau.

Dans la vallée de la Töss, ce sont souvent la nature et la météo qui déterminent ce qu'il faut faire. Si les veaux naissent auparavant au printemps, les Stoller ont repoussé la venue du taureau pour qu'ils viennent au monde en hiver dans l'étable. Le printemps passé, un veau nouveau-né a passé sous la clôture dressée dans ces terrains abrupts et a roulé dans la vallée où des paysans ont dû le sauver. Pour mieux s'adapter aux conditions locales, les Stoller veulent réduire leur troupeau de douze à neuf vaches mères. Leur prédécesseur avait déjà arrêté la production laitière et transformé l'étable en stabulation libre pour l'élevage de vaches mères. Les Stoller se concentrent aujourd'hui sur la viande de bœuf et de chèvre qu'ils commercialisent en vente directe. Ils sont très contents avec la race Hinterwälder car les vaches sont petites, agiles et sobres. S'y rajoutent dix chèvres, un cheval et deux mulets qui se rendent utiles comme moyen de transport. Bien que le domaine soit reconnu par l'État avec ses 23 hectares, de nombreux coins sont enforestés ou utilisables seulement de manière extensive – 57 pourcents de la surface totale sont reconnus comme surfaces de compensation.

Vis-à-vis de l'extérieur, Tamara Stoller rend la ferme Grossegg plus visible que son mari. Elle siège en effet depuis huit ans au comité de Bio Zürich und Schaffhausen, qu'elle représente aussi comme déléguée auprès de la Fédération Bio Suisse. Elle s'intéresse au développement de la philosophie bio et apprécie d'avoir son mot à dire pour le Cahier des charges et de rencontrer des collègues de toute la Suisse. Le fait qu'elle soit souvent la seule femme dans son organisation membre parce que la politique agricole est encore plus fortement en mains masculines que l'agriculture elle-même ne dérange pas cette éleveuse, notamment parce qu'elle rencontre beaucoup de femmes au sein de la Fédération. Et dans son cas concret il se trouve que son mari s'intéresse moins qu'elle aux

débats de fond. Quand elle siège en bas dans la vallée dans une salle pour une séance de comité, il préfère rester en haut à la ferme pour ranger l'atelier.

Il semble que diriger la ferme de cette manière plaise à Tamara et Jörg Stoller tant qu'ils arrivent à couvrir leurs frais. Car il faut parfois demander de l'aide extérieure: Une fiduciaire fait la comptabilité, et s'il y a des lacunes dans l'infrastructure, le canton, qui est leur propriétaire, est un partenaire fiable. Et justement la Direction des constructions a rénové la partie habitable et les Stoller ont récemment pu s'installer dans leur nouveau logis.

Au cours de sa première profession d'enseignante de l'école secondaire, Tamara Stoller a fait des expériences épuisantes; enfants, parents, autorités, équipe – la résolution de beaucoup de problèmes dépendait d'elle. «À 35 ans j'ai fait un burnout et j'ai dû me demander comment je pouvais continuer.» Elle s'est alors décidée pour la partie théorique à l'école d'agriculture du Strickhof. «Ça m'a obligée à retrousser les manches», dit-elle. Il s'en est suivi une année de pratique, l'examen final puis en tout six ans à Seegräben.

«Il brille à l'étau et au volant, moi dans l'étable et en cuisine» – reste le ménage. «C'est notre thème le plus difficile», dit l'agricultrice avec un regard en coin vers son mari. Qui hausse les épaules et lève les yeux au ciel en souriant. *Beat Grossrieder* •



Ferme bio Grossegg, Steg im Tösstal ZH

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 2021

Surface agricole utile: 23 ha dont 13 ha de surfaces de compensation

Cultures/Rotation: Fruits à cidre

Cheptel: 12 vaches mères (Hinterwälder), 10 chèvres paons, 17 poules (div. races), 1 cheval de trait, 2 mulets

Commercialisation: Vente directe de viande de bœuf et de chèvre, salamis de chèvre, cidre, toisons, œufs sur abo

Main-d'œuvre: La cheffe d'exploitation et son mari

www.biohof-grossegg.ch

Chardons: Surveiller leur propagation



Les chardons des champs (Cirsium arvense, Ackerkratzdisteln en allemand) sont particulièrement fréquents sur les domaines bio qui n'ont pas de prairies pluriannuelles dans la rotation ou qui laissent en place des semis de prairies

qui n'ont pas bien levé. Les chardons trouvent dans les cultures lacuneuses assez de lumière pour se propager. Les premières populations sont issues de graines ou de bouts de racines. Vu leur exigence pour la température, les plantules de chardons lèvent en mai et juin. Elles forment d'abord des rosettes et ne fleurissent en général que l'année suivante. La troisième année, de nombreuses pousses sortent des racines latérales. C'est ainsi que se forment en été les ronds de chardons typiques avec leurs nombreuses tiges à fleurs. Pour les endiguer il faut au minimum couper et éliminer les hampes florales au début la floraison, mais il vaut mieux

arracher complètement les plantes en juin par temps humide avant la récolte. *Hansueli Dierauer, FiBL*

Fiche technique «Ackerkratzdistel»

Plus d'informations sur les causes et la régulation des problèmes de chardons:

📄 shop.fibl.org > N° art. 1351 (en allemand)

Conseils Grandes cultures

→ raphael.charles@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 17 25



Abattage à la ferme: Temps de transport en question



L'ordonnance fédérale qui légalise dans notre pays l'abattage à la ferme et au pâturage est entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2020, faisant de la Suisse le premier pays d'Europe avec des dispositions lé-

gales, et l'UE a suivi en septembre 2021 avec un règlement. Il y a actuellement plus de 100 demandes autorisées en Suisse. L'IG Hof- und Weidetötung soutient les demandes si nécessaire. Ce sont surtout des producteurs de viande de bœuf faisant de la vente directe qui s'intéressent à l'abattage à la ferme et au pâturage, mais il y a aussi des bouchers qui y voient un avantage pour la commercialisation de la viande. Le grand problème est le temps d'au maximum 45 minutes entre la saignée et l'éviscération à l'abattoir. L'IG Hof- und Weidetötung s'engage avec détermination pour un prolongement à 120 minutes

comme c'est le cas dans l'ordonnance bio de l'UE. *Eric Meili, FiBL*

Informations détaillées

On trouve en ligne entre autres une fiche technique et des formulaires.

📄 www.bioactualites.ch > Élevages > Abattage

Conseils Abattage à la ferme

→ nathaniel.schmid@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 17 24
ou 079 783 67 42



Viticulture bio: Nouvelle directive en vigueur pour le cuivre



Les cépages robustes et résistants aux maladies fongiques (piwis) peuvent permettre de se passer du cuivre en bio. Il y a aussi des cépages piwis gustativement très prometteurs. Notamment à cause de leur bon comportement en 2021, an-

née extrême, les cépages robustes sont nettement plus demandés. La nouvelle directive de Bio Suisse pour le dosage du cuivre tient compte de cette évolution: S'il est toujours possible de traiter avec quatre kilos de cuivre pur par hectare et par année en cas de forte pression infectieuse, la quantité bilancée sur cinq ans ne doit pas dépasser trois kilos par hectare et par année pour tout le domaine. Les cépages européens peuvent toujours être traités avec un maximum de six kilos à l'hectare les années extrêmes si la quantité de cuivre est économisée sur d'autres parcelles. Les doses de plus de quatre kilos doivent être annoncées lors du contrôle bio. *Michele Bono, FiBL*

Tableau et autres informations

La nouvelle directive de Bio Suisse et un tableau comparatif (Bourgeon, Demeter, Ordonnance bio) des quantités maximales de cuivre sont disponibles en ligne.

📄 www.bioactualites.ch > Cultures > Viticulture > Protection des plantes > Nouvelle directive sur le cuivre en vigueur
📄 www.piwi-international.de

Conseils Viticulture

→ david.marchand@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 04 49



Achat, vente, *taxe sur la valeur ajoutée*

Les produits achetés pour les revendre peuvent déclencher l'assujettissement à la taxe sur la valeur ajoutée.

Le chiffre d'affaires issu de la vente directe a nettement augmenté ces deux dernières années pour de nombreuses exploitations. Les produits locaux ont fort heureusement repris de l'importance, notamment en raison de la pandémie liée au coronavirus. La marchandise produite par l'exploitation ne suffit pas toujours à satisfaire l'augmentation de la demande. Il en va de même lorsqu'il s'agit de rendre l'offre plus attrayante ou en cas de production insuffisante due aux intempéries. Des produits de tiers sont alors intégrés à l'assortiment. Dès lors que des produits de tiers sont vendus en plus de la marchandise produite par sa propre ferme, l'entreprise agricole se verra assujettie à la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).

En principe, les ventes de produits agricoles, sylvicoles et horticoles cultivés dans sa propre exploitation sont considérées comme recettes issues de produits naturels et sont par conséquent exclues du champ de la TVA (Loi sur la taxe sur la valeur ajoutée: art. 21, al. 2, ch. 26 LTVA). Les produits transfor-



Si on achète des produits pour compléter son assortiment, il faut surveiller le chiffre d'affaires. Photo: René Schulte

més dans sa propre exploitation, voire en partie en dehors de celle-ci, sont également assimilés à des denrées provenant de l'exploitation, p. ex. la mise en bouteilles de cidre de fruits.

En revanche, le commerce de produits de tiers fait partie du chiffre d'affaires assujetti à la TVA et le principe suivant doit être respecté: Toute personne exploitant une entreprise en Suisse est assujettie à la TVA, pour autant que le chiffre d'affaires déterminant soit d'au moins 100 000.– francs par année (en Suisse et à l'étranger) et ceci, indépendamment de la forme juridique et du but poursuivi (art. 10, al. 2 LTVA).

La TVA est un impôt basé sur l'autodéclaration. Si l'exploitant omet l'annonce, l'Autorité fiscale fixe des sanctions de type procédure pénale avec rappel d'impôt. Outre les intérêts moratoires, le responsable concerné doit parfois s'acquitter d'une amende. Dans les cas graves, une procédure pour fraude fiscale sera ouverte.

Le chiffre d'affaires déterminant

Si l'exploitation fournit des prestations para-agricoles, elle doit en déterminer le chiffre d'affaires afin de contrôler si elle dépasse le seuil d'assujettissement à la TVA. Les chiffres peuvent être déterminés par la comptabilité ou par d'autres moyens appropriés. En parallèle à la vente directe, l'exploitation réalise souvent d'autres chiffres d'affaires soumis à la TVA, p. ex. travaux pour tiers, pension pour chevaux, vente de produits alcoolisés ou production d'énergies renouvelables. Les recettes liées à la vente de produits de tiers peuvent alors contribuer au dépassement du seuil d'assujettissement. Dans ce cas, l'exploitation doit s'annoncer auprès de l'Administration fédérale des contributions (AFC).

Il existe différentes méthodes de décompte, chacune présentant des avantages et des inconvénients. C'est pourquoi il est recommandé d'analyser la situation au préalable avec un spécialiste pour pouvoir choisir la méthode la plus appropriée.

La détermination correcte du chiffre d'affaires dans la vente directe s'avère toutefois souvent difficile. Dans les magasins en libre-service en particulier, la détermination des recettes réalisées entre la vente de produits propres (non assujettis) et celle de produits de tiers (assujettis) n'est guère possible. Si cette séparation n'est pas possible, la TVA doit être déclarée sur l'ensemble du chiffre d'affaires du secteur concerné, p. ex. sur l'ensemble du magasin à la ferme.

Conclusion

Dès que l'ensemble des prestations assujetties à la TVA dépasse la limite de chiffre d'affaires de 100 000.– francs par année, les exploitations agricoles, habituellement exclues en raison de leur production naturelle, doivent s'inscrire à la TVA.

Une analyse complète de la situation de l'entreprise permet de déterminer la méthode de décompte appropriée. SEGECA vous conseille volontiers dans cette démarche (voir encadré). Yves Niederhauser, Fiduciaire SEGECA



Identifier et calculer l'obligation de payer la TVA

Quand on achète des produits pour son magasin fermier ou son stand de marché, il faut clarifier soigneusement la question de l'assujettissement à la taxe sur la valeur ajoutée.

Un conseil professionnel peut s'avérer rentable. *sf*

 www.segeca.ch

→ Yves Niederhauser, Fiduciaire SEGECA

yves.niederhauser@segeca.ch

tél. 032 482 61 40

«Le bio doit faire attention à ne pas devenir dépendant de la croissance»

Si l'économie de croissance se maintient, il y aura effondrement, avertissait le Club de Rome en 1972. Il reste beaucoup à faire – aussi en bio, dit l'économiste zurichoise Irmi Seidl.

La croissance semble être une loi de la nature; avez-vous connaissance d'une espèce qui ne désire pas croître?

Irmi Seidl: Chaque espèce croît – et disparaît. La croissance de toute vie a des limites comme les ressources, l'espace, des ennemis... Même l'homme ne croît par continuellement. Qui aimerait un enfant qui ne cesse pas de grandir (rit)?

Nos parents et grands-parents ont jugé que la croissance était positive, on parlait de la «génération ascenseur», ça allait toujours vers le haut. D'où venait cet optimisme?

La croyance en la croissance permanente est née dans les années cinquante. Selon l'historien Christian Pfister, le pétrole à bas prix, la reconstruction après la guerre et le modèle états-unien d'une production de masse bon marché ont déclenché un changement d'époque. Voyages d'agrément, frigos et autos sont devenus accessibles pour les masses, les vertus auparavant en vigueur comme économiser, réparer et prendre soin des choses qu'on utilise ont disparu. Et en parallèle l'utilisation des ressources est montée en flèche. Économistes et politiciens calculaient avec une croissance annuelle de cinq pourcents et plus. Cette dynamique de la croissance exponentielle, toujours plus à partir de plus, est rarement comprise.

Dans «Les limites à la croissance», le Club de Rome a présenté en 1972 des scénarios selon lesquels notre système mondialisé pourrait bientôt vivre des chutes et des effondrements massifs. Comment l'économiste que vous êtes voit-elle cela aujourd'hui?

Dans une étude complémentaire, Graham Turner, qui fait de la recherche à l'Institut australien pour une société durable MSSI, a écrit en 2008 dans une étude que le monde se trouve sur un chemin de type «continuer comme ça». Selon le fil de ce scénario basé sur des chiffres de 1970 à 2000, il y aurait au milieu du 21^{ème} siècle d'importantes chutes et effondrements dans la production alimentaire par habitant, la production industrielle, les réserves de matières premières et la pollution de l'environnement.

Un autre paramètre de l'étude du Club de Rome était la croissance de la population. Un thème délicat...

L'argument que la croissance de la population est le problème central est propagé par un petit groupe – mais très convaincu. Je ne peux pas être d'accord, car dans la plupart des pays à forte croissance de population on consomme et émet peu. Ces croissances sont souvent sur place un grand problème social et politique, mais ce n'est pas en soi un problème écologique mondial.

Les pays occidentaux industrialisés consomment énormément de ressources – souvent avec d'importants dommages environnementaux dans les pays producteurs pauvres. Par exemple, 64 pourcents des émissions de gaz à effet de serre dues à la consommation suisse sont produits en dehors de notre pays. S'y rajoute que les élites financières provoquent d'importantes pollutions de l'environnement. En Suisse, selon la World Inequality Database, les 50 pourcents inférieurs de la population émettent 9 tonnes de CO₂ par année, les 10 pourcents supérieurs 53 tonnes, et le 1 pourcent du dessus 195 tonnes.

L'agriculture compte toujours moins d'exploitations, mais donc toujours plus grandes, plus performantes. Est-ce que ça a aussi des avantages?

Produire en grand et intensivement dans l'agriculture peut être économiquement efficient à court terme, mais cela nécessite de grandes quantités d'énergies fossiles et d'intrants



L'économiste Irmi Seidl fait des recherches sur la post-croissance. Photo: mäd

comme les pesticides, les engrais et l'équipement correspondant. Il s'ensuit qu'on adapte la nature aux moyens de production, qu'elle est dévastée, uniformisée, polluée, surexploitée. Même les robots autonomes nécessitent d'enlever des champs les tas de pierres et les petits monticules. La production intensive est possible grâce à une forte densité énergétique et à la disponibilité permanente d'énergies fossiles.

Qu'est-ce qu'on peut objecter au désir de rendre plus efficients les travaux dans les champs et les étalles?

L'augmentation permanente de l'efficacité est la base de la croissance. À partir des années cinquante on a voulu libérer de cette manière de la main-d'œuvre pour l'industrie – et assurer

un approvisionnement alimentaire suffisant et bon marché. La majorité de l'humanité devait dorénavant travailler non plus dans l'agriculture mais dans l'industrie. L'exploitation familiale est devenue le nouvel idéal politique, avant des valets et des servantes y travaillaient. Les denrées alimentaires bon marché ont aussi permis d'augmenter le pouvoir d'achat pour la consommation de masse. En 1950 un ménage suisse consacrait 30 pourcents de ses dépenses à la nourriture, maintenant c'est 6 pourcents. Il est clair que, si manger n'était pas si bon marché, on ne donnerait pas des milliards de subventions à l'agriculture. Mais l'agriculture intensive actuelle n'est pas tenable à moyen et long terme.

Vous êtes co-auteur d'une étude sur les conséquences négatives des subventions sur la biodiversité. Vous avez trouvé plus de 160 exemples dont plus de 40 dans l'agriculture. Rien que les améliorations foncières engendrent chaque année 82 millions de francs de routes, drainages et bâtiments – souvent au détriment de la nature. Un échec de la politique?

L'agriculture a un lobby politique très puissant qui inclut aussi la technologie agricole, l'industrie chimique et alimentaire, et en partie celle de la construction. Et à côté règne le paradigme que les améliorations d'efficacité et les améliorations foncières rendent l'agriculture plus productive et meilleur marché. S'y ajoutent des conflits d'intérêts très divers, et c'est souvent l'environnement qui en pâtit. On vérifie bien que les subventions soient rentables, n'engendrent pas de tromperies etc., mais pas si et comment elles nuisent à la biodiversité et quels en sont les coûts induits. Il faudrait un meilleur contrôle financier.

La Confédération verse aux agriculteurs 746 autres millions de francs de contribution de base, 900 francs par hectare. Vous mettez ça en doute – pourquoi?

Le système actuel encourage à cultiver plus de surface et à élever plus d'animaux. Vu que ces paiements ne sont liés à aucun critère de qualité sauf les PER remplies par la plupart des exploitations, cela intensifie l'utilisation et favorise la mutation structurelle de l'agriculture. Et révèle la contradiction de la politique: D'un côté elle a l'idéal de l'entreprise familiale, et de l'autre ses subventions favorisent l'abandon des petites fermes. Il est donc nécessaire – en Suisse comme partout – de stopper, diminuer et transformer les subventions qui ont des effets écologiques négatifs. Malgré les subventions et les dégâts à l'environnement, nous avons un taux d'autoapprovisionnement net de seulement 53 pourcents alors qu'il pourrait monter à 80 pourcents avec une production écologiquement exemplaire.

C'est le but de l'agriculture biologique, qui vise aussi une durabilité sociale. «Le bio pour tous» serait-il la solution?

Je ne serais pas aussi catégorique, mais la consommation de ressources, les apports d'azote et les émissions climato-négatives de l'agriculture intensive sont nettement trop élevées. Le bio fournit assurément des inspirations importantes pour l'évolution de l'agriculture, mais il n'y a pas qu'une voie et qu'une solution. Et deuxièmement il faut le dire sans retenue: La consommation de viande doit massivement diminuer pour que le secteur agricole respecte mieux l'environnement. Et la crise sociale dans l'agriculture, qui se traduit par des taux de burnouts et de suicides supérieurs à la moyenne, doit être résolue. Car cette crise sociale est inacceptable.

Bio Suisse suit aussi une stratégie de croissance, elle veut par exemple livrer plus de produits aux cuisines de collectivités. Que doit faire le bio pour devenir grand et rester bon?

La croissance est clairement très souhaitable dans les secteurs qui utilisent les ressources de manière écologique et n'aggravent pas les dommages environnementaux. L'agriculture bio en fait assurément partie. Il me semble important pour elle qu'elle veuille à rester indépendante de la croissance. D'un côté pour croître sans diminuer l'écologie de la production, et de l'autre pour qu'on prenne conscience qu'une fois ça arrêtera d'aller toujours plus haut.

La part de marché des denrées alimentaires bio est de 11 pourcents en Suisse; cela devrait rester à ce niveau?

Ce n'est assurément pas assez, parce qu'actuellement la grande majorité de la production agricole provoque des nuisances à l'environnement. Le bio devrait s'étendre, de même que la permaculture, l'agriculture régénératrice et d'autres pratiques respectueuses de l'environnement. Et une fois que l'agriculture respecte l'environnement, on peut accorder encore plus d'attention aux développements comme les sélections, les améliorations de qualité, la simplification du travail, l'augmentation du temps libre, l'encouragement de la biodiversité ou des adaptations au changement climatique. Je veux dire qu'il n'y aura certainement pas d'arrêt – même si la phase de croissance est passée.

Interview: Beat Grossrieder



Une experte des questions de post-croissance

L'économiste Irmi Seidl dirige l'unité Sciences économiques et sociales de l'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (WSL) à Birmensdorf ZH, et elle enseigne l'économie écologique à l'université de Zurich et à l'EPFZ. Elle est coéditrice des livres «Postwachstums-gesellschaft. Konzepte für die Zukunft» (2010) et «Tätigsein in der Postwachstums-gesellschaft» (2019), tous deux publiés par Metropolis-Verlag Marburg.

La bible du mouvement bio

Il y a cinquante ans, en mars 1972, paraissait «Les limites à la croissance», qui a fait sensation dans le monde entier. C'était un des premiers livres spécialisés à présenter des scénarios basés sur des modèles informatiques – une science qui en était alors encore à ses premiers balbutiements. La conclusion était aussi explosive: Si la croissance économique et la consommation des ressources se maintiennent sans frein, le monde doit s'attendre dans cent ans au plus tard à des crises sérieuses. Et l'agriculture sera aussi touchée parce qu'ayant à maîtriser des augmentations de coûts dues à la baisse des rendements et à la pollution de l'environnement. Ces conclusions étaient celles de l'équipe autour de Dennis et Donella Meadows, qui avaient publié l'étude sur mandat du Club de Rome. Le livre a été traduit en 37 langues et a atteint un tirage de 12 millions d'exemplaires. Et en 1973 il obtenait le Prix de la Paix du Commerce allemand du livre.



Grand Prix Bio Suisse 2022 – Annoncer maintenant les projets bio novateurs

Cela fait sept mois que l'Interessengemeinschaft (IG) Bio Zugerland a reçu le Grand Prix Bio Suisse 2021. L'IG a été distinguée pour la création d'une plateforme de production et de distribution respectueuse du climat avec laquelle les 16 fermes bio participantes peuvent garder le plus possible de la valeur ajoutée de leurs produits – dont de l'épeautre, du blé et de l'orge de brasserie – dans la région. «Ce prix nous a donné du courage pour continuer. Et il a attiré l'attention sur nous», dit Rebekka Weiss, la directrice de l'IG Bio Zugerland. «Nous avons pu avoir plusieurs rendez-vous avec des médias, et cela nous a fait gagner en notoriété.» En ce qui concerne les 10'000 francs du prix, ils ne sont pas encore totalement investis. «Actuellement, le pécule en caisse nous aide à surmonter le passage à vide de cette année due aux mauvaises récoltes de 2021», dit Rebekka Weiss. Le reste doit servir à lancer de nouveaux produits, mais l'IG aimerait aussi organiser prochainement un souper avec tous ses membres. «Nous espérons surtout pour cette année une bonne récolte de céréales qui nous permette de nouveau de livrer aussi aux boulangeries.»

Le Grand Prix Bio Suisse a été créé en 2006. Les producteurs, transformateurs, commerçants, chercheurs et autres précurseurs peuvent poser leur candidature pour l'édition 2022. On cherche des idées commerciales et des projets novateurs et durables dans le domaine du bio. Ce prix est décerné entre autres pour des prestations extraordinaires dans la sélection, la technique agricole ou la recherche, mais aussi pour le développement de produits bio et de méthodes

de transformation, la régionalisation de la commercialisation et de la création de valeur, le développement d'une région touristique ou, de manière tout à fait générale, pour l'avancement de l'agriculture biologique.

Les projets déposés sont évalués par un jury indépendant qui tient surtout compte de la force d'innovation, de l'importance pour la production bio, des avantages régionaux, écologiques et sociaux, des chances d'avenir et du potentiel pour les relations publiques. Ce prix est doté de 10 000 francs, et Bio Suisse fera en outre connaître le projet gagnant aux médias suisses et au grand public. Délai d'inscription: 31 août 2022, par écrit soit par courrier soit par courriel. La remise du prix se déroulera le 16 novembre dans le cadre de l'Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse. Des informations supplémentaires et le formulaire d'inscription sont disponibles en ligne. *schu*



Rebekka Weiss, directrice de la lauréate de l'année passée, l'IG Bio Zugerland.

 www.bio-suisse.ch > Vivre Bio Suisse > Événements > Grand Prix
→ Lukas Inderfurth, Bio Suisse
lukas.inderfurth@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 25

Nouveaux visages à la CLI et à la CLTC

Deborah Stotz, Sara Widmer et Claudio von Felten siègent maintenant à la Commission de labellisation des importations (CLI); Petra Heid s'est retirée. Deborah Stotz, 38 ans, est gestionnaire de vente et de marketing chez HPW à Buchs AG, une société spécialisée dans les fruits tropicaux; avant ça elle était cheffe de production au Ghana. Elle a un master en relations internationales de l'Université de Genève et a déjà travaillé pour Micarna et l'Office fédéral de l'agriculture. Sara Widmer, 41 ans, est

agronome HAFL indépendante à Biasca TI et a de l'expérience dans l'agriculture internationale avec des périodes en Indonésie, au Mali, au Burkina Faso et au Honduras – mais aussi dans la ferme bio familiale à Biasca. Elle a fait étape chez Agridea, Bio Ticino et maintenant Alpinavera. Claudio von Felten, 46 ans, dirige le secteur des améliorations structurelles du service argovien de l'agriculture. Il a travaillé auparavant pendant 20 ans dans le marketing, les achats et l'assurance-qualité pour Coop, Sunray, Ölz

et Kambly. Cet agronome EPF dirige depuis 2018 une ferme bio à Trimbach SO. – La Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) a aussi un nouveau visage. Corinne Villiger, 48 ans, travaille comme responsable de la gestion et du contrôle de la qualité chez Domaco à Lengnau AG. La société produit des denrées alimentaires et des médicaments. À côté, cette biotechnologue diplômée gère avec sa famille une entreprise apicole bio. Elke Kellner et Christoph Kohn quittent la CLTC. *schu*



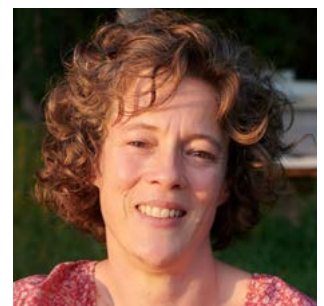
Deborah Stotz (CLI)



Sara Widmer (CLI)



Claudio von Felten (CLI)



Corinne Villiger (CLTC)

Jeunes forces pour le GS Légumes et Pommes de terre

Après plus de dix ans d'engagement, Urs Gfeller et Dieter Scheibler quittent le Groupe spécialisé (GS) Légumes et Pommes de terre. Les nouveaux sont Vincent Keuffer pour la Romandie et Simon Lüscher pour le dicastère des légumes de transformation.

Vincent Keuffer, bientôt 35 ans, dirige depuis plus de dix ans l'entreprise familiale Cultibio à Lonay VD. Cette entreprise avec près de 100 employés produit

différents légumes en plein champ, sous serre et sous tunnel pour le commerce de gros et de détail. Elle a aussi un shop en ligne.

Simon Lüscher gère à Holziken AG une ferme de 25 hectares avec maraîchage, grandes cultures, cultures fourragères et engraissement de bovins et de poulets. Ce maître-agriculteur de 29 ans a gagné en 2018 le prix d'innovation «Aargauer Bauer des Jahres». *Ilona Stoffel, Bio Suisse*



Vincent Keuffer



Simon Lüscher

Partage de données

Avec «Mon partage de données agricoles», la Confédération gère une nouvelle plateforme qui simplifie les échanges de données entre les producteurs et les organisations labellisatrices et se base sur une protection des données améliorée. Des raisons de protection des données obligent donc chaque producteur à partager lui-même ses données pour Bio Suisse sur le portail Agate. Le partage des données est obligatoire pour la collaboration avec Bio Suisse, qui en a besoin pour effectuer ses tâches obligatoires comme les décomptes pour les membres, le prélèvement des contributions spéciales et la collaboration avec les organismes de contrôle. Le partage des données se fait en ligne. Il suffit d'utiliser le lien ci-dessous, d'ouvrir sa session Agate et de cocher une fois la case du partage de données avec Bio Suisse. *Judith Köller, Bio Suisse*

 www.bio-suisse.ch/maf-m-link

Biomondo: Restaurant cherche, producteur offre

Proposer des produits de qualité avec des histoires inspirantes – ça permet aux restaurants de marquer des points. Et qui, si ce n'est les productrices et producteurs bio de notre pays, pourrait le mieux fournir les deux à la restauration: Des produits et des histoires top? La plateforme pour cela existe déjà. La rubrique «Transformation et commerce» de la place de marché en ligne Biomondo permet maintenant aux fermes bio de proposer leurs produits bio en

grandes quantités pour la restauration, mais aussi pour les magasins de quartier ou les entreprises de transformation qui cherchent plus qu'un kilo de carottes et deux escalopes de porc. Le commerce entre les fermes bio et leurs acheteurs est simplifié par diverses fonctions comme la possibilité de gérer tout le processus de commande directement sur Biomondo. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

 www.biomondo.ch



Nicole Strebel

Nouveau membre de la DI

Nicole Strebel, 44 ans, est depuis le 1^{er} avril 2022 la nouvelle responsable du département Finances et services de Bio Suisse. Cette fonction lui donne aussi un siège à la Direction (DI). Elle succède à Marion Bollmann, qui quitte la Fédération après de nombreuses années et réoriente sa vie professionnelle. Nicole Strebel a étudié l'économie politique à l'Uni de St-Gall. Elle a beaucoup d'expérience de direction et de savoir-faire dans les finances, le contrôle, la gestion de projets, les ressources humaines et l'informatique. Nicole Strebel a déjà travaillé pour Holcim, Siemens et dernièrement pour une société dans les TI. *schu*

→ Nicole Strebel, Responsable Finances et services
nicole.strebel@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 22



Biomondo relie maintenant les producteurs-trices avec la restauration et la transformation.

Objectif climatique oui, cornes non

94 des 102 délégués se sont retrouvés mi-avril à Olten pour l'AD printanière 2022 de Bio Suisse.

Les débats enflammés sur les initiatives agraires ont marqué l'année bio 2021, a dit Urs Brändli, le Président de Bio Suisse. Il a présenté avec le Directeur Balz Strasser le rapport annuel et de durabilité lors de l'Assemblée des délégués printanière (AD) du 13 avril 2022. Il fallait s'attendre à l'intensité de la campagne de votation, «Mais j'ai été surpris par les débordements émotionnels des deux côtés.» Heureusement le Bourgeon n'en a pas souffert. Dans un classement de réputation, Bio Suisse est sortie du néant début 2022 pour accéder à la cinquième place des vingt ONG les plus connues. Des annonces positives comme les décisions de renoncer à tuer les poussins mâles et à utiliser le spermasexing ainsi que le durcissement des directives d'affouragement des ruminants ont renforcé la crédibilité de la Fédération.

La décision de la Migros d'utiliser à l'avenir le Bourgeon pour ses produits bio a été un moment phare de 2021. Et Bio Suisse a aussi ouvert de nouveaux canaux d'écoulement avec son offensive pour plus de bio dans la restauration collective et le développement de la place de marché en ligne Biomondo.

Beaucoup de confiance dans le Comité

Le bilan 2021 présente un excédent d'environ 63 000 francs. La Fédération a dépensé 1,9 millions de francs de plus que ce qu'elle a encaissé. Cela est dû à la dissolution prévue de réserves entre autres pour le développement de Biomondo et la transformation du secrétariat. Des questions critiques ont visé les coûts du personnel, qui comprend maintenant 90 collaboratrices et collaborateurs. Balz Strasser a rappelé le travail supplémentaire pour l'arrivée de la Migros et le développement de différents projets stratégiques. Les délégués ont approuvé les comptes avec seulement deux voix contre.

Trois points concernant le Cahier des charges étaient soumis au vote. L'AD a approuvé la précision de la notion de culture liée au sol (voir Bioactualités 3|22) sans voix contre et une abstention. Le débat sur l'interdiction de l'écornage demandée par Schweizer Bergheimat a été plus animé. Jonas Lichtenberger a lancé un appel pressant: «Nous devons beaucoup à la vache depuis des siècles. Il est temps maintenant de lui rendre quelque chose.» Donc de lui laisser porter ses cornes. Il y a dans l'agriculture de bien plus grands risques de blessures. Sans compter qu'on dépense beaucoup d'argent pour des gros tracteurs mais qu'on mégote l'espace dans les stabulations. Le silence s'est fait dans la salle quand l'intervenant a demandé: «La main sur le cœur, qui d'entre nous aime la cautérisation?» Il y avait néanmoins une nette majorité contre une interdiction de l'écornage et qui suivait la recommandation du Comité d'attendre la sélection d'animaux génétiquement sans cornes. Un délégué a rappelé qu'il y a avec Demeter un label qui rend les cornes obligatoires.

Bio Nordwestschweiz exigeait dans une contre-motion de montrer le potentiel «d'élaborer des possibilités pour encourager et soutenir l'élevage et la sélection de bovins et de caprins avec cornes». Car plus de 45 pourcents des votants avaient ac-

cepté en 2018 l'Initiative pour les vaches à cornes. L'interdiction d'écorner a clairement perdu le départage avec la contre-motion par 8 voix contre 42. Lors du vote final, celle-ci a cependant aussi clairement échoué. Urs Brändli a dit alors que Bio Suisse a entendu le souhait de continuer d'avoir des vaches avec des cornes.

Une direction pour l'engagement climatique

Balz Strasser avait dit dès le début de l'AD que le nouveau principe «Protection du climat et résilience» serait une décision précurseuse. Il dit que Bio Suisse, en tant que Fédération, doit d'ici 2040 réduire ses émissions de gaz à effet de serre en direction du zéro net et favoriser la capacité de résistance et d'adaptation des fermes bio à l'égard de la crise climatique. Les producteurs et les preneurs de licences devraient alors s'engager à prendre des mesures pour diminuer les gaz à effet de serre, fixer du carbone et produire des énergies renouvelables.

Sepp Bircher, membre du Comité, a dit qu'il était temps d'agir et que ce principe serait le cadre pour notre futur engagement climatique, la communication de nos prestations climatiques et notre position dans les partenariats climatiques et les débats politiques. Des motions de Bio Ostschweiz et de Bio-ring Appenzell voulaient respectivement ajourner la décision et retirer le zéro émissions nettes de l'objectif. L'objectif climatique a cependant passé le vote final tel quel par 75 oui, 14 non et 1 abstention. Les mesures concrètes qui découleront de ce principe sous forme de règlements passeront par les processus ordinaires de la Fédération.

Est-ce que les villes doivent à l'avenir pouvoir certifier leurs espaces verts et de détente avec le Bourgeon? Les délégués ont reçu à ce sujet un input informatif. Un intervenant voulait voir le Bourgeon seulement sur des denrées alimentaires, un autre a souligné les chances d'augmenter la visibilité du Bourgeon dans les villes, c.-à-d. exactement là où vivent la plupart des clientes et clients potentiels pour les produits bio. La proposition de directive sera probablement soumise à l'AD de l'automne. Il ne manquera donc pas de discussions animées. *Stephanie Fuchs*



Les élections de l'AD du printemps 2022

Les délégués ont élu les membres de l'Instance de recours indépendante (IRI). Ils ont confirmé les sortants Simon Buchli et Hansjörg Schneebeli, et les trois places libres ont été attribuées à Lucienne Gaillard, Barbara Oppliger et Bettina Springer. C'était la dernière AD de Monika Rytz, membre de longue date du Comité. Elle a reçu pour ses adieux beaucoup de reconnaissance et de mots chaleureux, ainsi qu'un petit banc en bois. Pour la remplacer, les délégués ont élu à l'unanimité Dora Fuhrer de Burgistein BE. L'AD a aussi pris connaissance de la nouvelle composition des commissions de labellisation Transformation et commerce (CLTC) et Importations (CLI) décidée par le Comité (voir page 24). Le procès-verbal, les comptes annuels et les autres documents sont disponibles en ligne.

www.bio-suisse.ch > Notre Association > Organisation > Assemblée des délégués

Le FiBL

fait découvrir la recherche bio

Le nouveau campus de Frick ouvre fin juin ses portes au public. Avant cela, les praticiens, chercheurs et vulgarisateurs intéressés sont invités à échanger lors de la première journée «FiBL connect».

La première journée pratique FiBL connect se déroulera le 24 juin 2022. Elle s'adresse aux agricultrices et agriculteurs ainsi qu'aux vulgarisateurs et chercheurs actuels et futurs dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation ainsi qu'à des organisations partenaires. Cinq petites tables rondes et conférences seront consacrées à la signification du changement climatique pour l'agriculture biologique et à la relation entre la production animale et la neutralité climatique. Des visites permettront de voir l'étable du FiBL, le verger et le laboratoire d'analyse des fourrages. Il y aura aussi la possibilité d'un tour dans le vignoble des cépages piwis ou vers les bassins des lentilles d'eau. Le programme sera complété par la présentation d'une nouvelle manière d'évaluer l'affouragement ainsi que par des informations sur les prairies riches en fleurs et des thèmes agricoles actuels. Les participants termineront cette journée convivialement dans les chais du domaine viticole du FiBL.

Cette journée pratique offrira la possibilité de faire analyser gratuitement des fourrages de sa ferme avec l'appareil à spectroscopie de proche infrarouge (NIRS). Cette analyse permet de déterminer exactement les composants comme la teneur en protéine brute et en énergie. Les échantillons doivent parvenir au FiBL d'ici au 22 juin 2022 avec la mention «Praxistag». Il est en outre important de n'envoyer que des fourrages secs ou ensilés, dit Andrea Steiner, la responsable du FiBL pour les analyses de fourrages grossiers. Les échantillons seront analysés au préalable, et le jour même il y aura le matin des démonstrations de la mesure NIRS. L'interprétation des résultats sera donnée l'après-midi par Christophe Notz et Marie Dittmann, spécialistes du FiBL pour l'alimentation animale. «Nous estimons la qualité des échantillons et donnons des informations sur les mesures possibles pour améliorer la qualité des fourrages grossiers», dit Christophe Notz.

Journée portes ouvertes

Le nouveau campus du FiBL ouvrira pour la première fois ses portes au grand public le dimanche 26 juin 2022. Il y aura la possibilité de visiter le nouveau bâtiment du FiBL et de manger dans son nouveau restaurant. Des collaborateurs du FiBL guideront les visites des vergers et des cultures maraîchères, montreront la ferme et ses animaux, feront voir la vigne, le laboratoire et les essais au champ de l'équipe des grandes cultures. Les petits auront aussi beaucoup à découvrir, notamment voir ce qu'est un sol fertile. Il y aura encore deux tables rondes sur l'alimentation durable et sur le bien-être animal en agriculture biologique. *Ann Schärer*



Formulaire pour les analyses de fourrages grossiers et informations

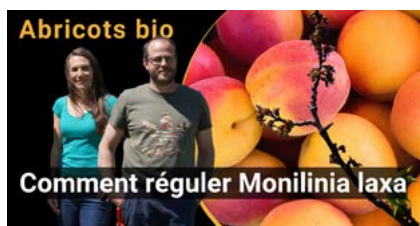
Vous trouverez ici le formulaire pour envoyer l'échantillon de fourrage – ne pas oublier la mention «Praxistag». Les échantillons doivent être parvenus au FiBL d'ici au 22 juin 2022.

 www.fibl.org > Services > Laboratoire/analyses > Laboratoire de sciences animales > Analyses d'aliments pour animaux

Pour en savoir plus sur la journée portes ouvertes et la journée pratique:

 [Infothèque > Agenda >](#)

Journées portes ouvertes & Journée pratique



Lutter contre la moniliose

La moniliose des fleurs de l'abricotier est une maladie qui infecte les fleurs et se répand le long des branches. Le champignon *Monilinia laxa* déclenche la maladie et fait donc partie des principaux problèmes des cultures d'abricots. Si aucune mesure n'est prise pour contrer le pathogène, la maladie peut provoquer des pertes de récoltes et rester là pour la prochaine saison. Dans cette nouvelle vidéo du FiBL, Flore Araldi, experte en arboriculture du département Suisse romande du FiBL, et Mathieu Vouillamoz, arboriculteur bio dans le canton du Valais, présentent des mesures contre la moniliose des fleurs. La vidéo a été réalisée dans le cadre du projet «Biofruitnet» de l'UE. *lua*

📺 www.bioactualites.ch > films > «Réguler *Monilinia laxa* dans les abricots bio»

La ferme du FiBL

Le FiBL possède à Frick AG une entreprise agricole diversifiée et axée sur la recherche. L'Institut cherche pour le 1^{er} janvier 2023 une ou un nouveau locataire. La famille qui loue actuellement la ferme du FiBL s'en va pour des raisons personnelles. La ferme est actuellement certifiée Demeter et totalise 31,3 hectares de surface agricole utile pour les grandes cultures et les cultures fourragères. La stabulation moderne construite en 2020 compte 30 places pour vaches avec cornes et remonte. Il y a un robot de traite. Le lait peut être transformé en fromage sur place dans une installation moderne. La location est liée au soutien de projets de recherche que le FiBL mène sur le domaine. Les prestations fournies sur mandat pour la recherche sont rémunérées. Le délai de candidature est normalement le 17 juin 2022. Pour tout renseignement sur la ferme et les conditions, prière de s'adresser au directeur du FiBL Knut Schmidtke. *lua*

→ Knut Schmidtke
knut.schmidtke@fibl.org
tél. 062 865 72 70

📺 www.fibl.org > À propos de nous > Carrière > FiBL Suisse



Theres Rutz: conseils biodiversité.

Nouvelle conseillère

Theres Rutz complète depuis avril l'équipe de conseil du FiBL dans le domaine de la biodiversité. Elle a étudié les géosciences à l'université de Bâle et l'agronomie à la HAFL à Zollikofen. Avant son engagement au FiBL, Theres Rutz faisait à Agroscope de la recherche sur la diversité fonctionnelle. Elle a aussi, sur mandat du bureau Agrofutura, conseillé des agricultrices et agriculteurs argoviens pour augmenter la diversité sur leurs domaines. *lua*

→ Theres Rutz, FiBL
theres.rutz@fibl.org
tél. 062 865 63 65

L'apiculture bio en bref

L'apiculture bio veut favoriser la santé et la vitalité des colonies d'abeilles et réduire le plus possible les influences environnementales négatives. La nouvelle fiche technique du FiBL «Biologische Imkerei» se concentre donc sur la prévention des maladies et la régulation des ravageurs selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Elle fournit un aperçu des principes et méthodes les plus importants. Cette fiche est disponible dans la boutique en ligne du FiBL. *lua*

📺 shop.fibl.org >
N° art. 1402
(en allemand)



Stabulations pour vaches avec cornes

Avoir en stabulation libre un troupeau tranquille de vaches laitières avec cornes est possible. La fiche technique actualisée présente des mesures de gestion et des conditions d'élevage adaptées aux animaux. Elle s'appuie sur des connaissances scientifiques et des expériences pratiques en Suisse et les complète avec des directives et recommandations venues de l'UE germanophone. *lua*

📺 shop.fibl.org >
N° art. 1513
(en allemand)



Öko-Feldtage

Les Öko-Feldtage d'Allemagne se dérouleront du 28 au 30 juin 2022 sur le domaine de l'État de Hesse Gladbacherhof à Villmar et présenteront des nouveautés dans la technique agricole et la production végétale et animale. Le climat et des possibilités d'adaptation comme par exemple l'agroforesterie seront des thèmes centraux. Les exigences posées par les terrains en pente du domaine seront aussi thématiques. Et il y aura de nombreuses machines de sarclage et de récolte de fourrages en démonstration. En plus de leur riche programme agronomique, les «Öko-Feldtage» sont aussi connues pour les soirées culturelles avec des groupes régionaux et de délicieuses nourritures bio. Le FiBL Allemagne organise l'événement avec le ministère hessois de l'agriculture, l'Université Justus-Liebig de Giessen et la Fondation «Ökologie und Landbau». *lua*

📺 www.oeko-feldtage.de

Plus pour les fraises



Un accord pour 80 centimes de plus par kilo. Photo: Karin Nowack

Fraises

La production et le commerce ont convenu fin avril d'augmenter le prix de référence pour les fraises bio de 80 ct./kg par rapport à l'année précédente. Le déclencheur est un nouveau calcul des coûts de production qui avait été souhaité par le commerce lors de la Table ronde des prix de référence de l'année passée pour avoir plus de transparence. Le FiBL a ensuite réalisé sur mandat de Bio Suisse une enquête auprès des producteurs de petits fruits bio pour disposer de données économiques représentatives. Le but était d'obtenir une base de données solide pour les prochaines négociations des prix de référence et une orientation pour celles et ceux qui se lancent dans cette production. Après qu'il soit apparu que les coûts de production nouvellement calculés étaient supérieurs au prix de référence aux producteurs pour les fraises bio, les productrices et producteurs ont exigé une augmentation du prix de référence. Le prix de référence pour les fraises bio doit être rediscuté début juin lors de la négociation des prix pour les petits fruits. Il y a actuellement encore du potentiel pour les variétés de fraises précoces et tardives. Le but est de prolonger la période de récolte. Le bulletin actuel des prix de référence se trouve en ligne.

Sabine Haller, Bio Suisse

 www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Fruits > Petits fruits

Statistiques d'abattage

Porcs

Un peu plus de 42 000 porcs ont été abattus en 2021, à peu près autant que l'année d'avant. Cela aurait dû être nettement plus pour couvrir la demande. Le prix moyen a pour cette raison atteint 7.58 Fr./kg de poids mort, soit 60 centimes de plus qu'en 2020. Le prix s'est donc totalement rétabli depuis les surplus de 2019 et les coûts de production sont couverts. Aussi grâce à une planification soignée des quantités effectuée avec la CI PBS. Le marché doit maintenant croître à long terme, petit à petit et parallèlement à la demande.

Bovins

Les abattages de bovins d'égal bio ont pu se maintenir en 2021 au niveau de 2020; il y a encore toujours plus de bovins qui sont commercialisés avec de nouveaux labels de pâturage. Il y a par contre eu un peu moins de vaches abattues, ce qui est dû notamment au bon prix du lait; la demande n'a pas pu être couverte. Le prix a continuellement augmenté ces dernières années et se situe avec en moyenne 10 Fr./kg encore une fois 60 centimes plus haut que l'année d'avant. C'est la demande pour la viande hachée qui fait monter le prix.

Veaux

La tendance régressive se maintient pour les veaux bio: En 2021 il ne s'en est abattu que 2150. Le prix pour les veaux d'égal était avec

en moyenne 16.07 Fr./kg un franc plus haut qu'en 2020. La commercialisation reste toujours difficile à cause de la saisonnalité, et en plus les prix d'autres labels sont plus attractifs. Il est essentiel de procéder à une réorientation au sujet des veaux des fermes laitières: ils doivent rester dans le canal bio. Car la plupart des remotes d'engraissement au pâturage proviennent d'élevages de vaches mères.

Agneaux

Il s'est abattu autant d'agneaux en 2021 qu'en 2020. La demande était à un bon niveau, et le prix était avec 16 Fr./kg un franc plus haut qu'en 2020. Les conditions sont bonnes, mais il manque encore des canaux d'écoulement. Il s'agit maintenant d'en créer afin d'éviter que des agneaux bio partent dans le canal conventionnel.

Jasmin Huser, Bio Suisse

Toutes les infos marché

Prix de référence aux producteurs et franco commerce, recommandations de prix pour la vente directe, rapports sur la surveillance du prix du lait et bien plus se trouvent en ligne.

 www.bioactualites.ch > Marché

Agenda

Les cours et manifestations listés ici sont une sélection de la rédaction. La liste complète se trouve sur www.bioactualites.ch > Agenda. Prière de vous informer aussi en ligne au sujet des éventuelles modifications à court terme pour les cours. Nous publions aussi volontiers vos dates. Renseignements: secrétariat des cours du FiBL: cours@fibl.org.

Manifestations

European Organic Congress

The Future is Organic:
On the Road to Achieving the EU Green Deal.

Dates et lieu
Du JE 16 au SA 18 juin 2022
Bordeaux, France

Informations
www.europeanorganiccongress.bio

FiBL connect

La journée pratique est l'occasion pour toi de visiter le FiBL à Frick, de découvrir le nouveau campus, de discuter avec les chercheurs et les conseillers, d'avoir un aperçu des projets du FiBL et de discuter de tes idées avec nous. Cette journée est en allemand.

Date et lieu
VE 24 juin 2022 9h30 à 15h30
FiBL Frick AG

Renseignements
www.fibl.org/de/fiblconnect

FiBL: Journée portes ouvertes

Le FiBL Suisse vous invite à la journée portes ouvertes 2022. C'est une bonne occasion de visiter le FiBL à Frick, de découvrir le nouveau campus, de discuter avec les chercheurs et les conseillers, d'avoir un aperçu des projets du FiBL et de savourer de délicieux mets de la cuisine bio. Cette journée est en allemand.

Date et lieu
DI 26 juin 2022, FiBL Frick AG

Renseignements
www.fibl.org/de/offene-tuer

Biofach

La foire Biofach est le lieu où les gens partagent leur passion

pour les produits et le marché bio. Avec des outils en ligne de communication et de prise de rendez-vous.

Date et lieu
Du MA 26 au VE 29 juillet 2022
Nuremberg D

Informations
www.biofach.de

Congrès Nature

Le Congrès Nature 2022 est consacré cette année à la perte de surfaces et de qualité écologique des milieux naturels et à l'état préoccupant de la biodiversité qui en résulte. L'accent sera mis d'une part sur les tensions découlant des différentes revendications d'usage des surfaces. D'autre part, l'accent est placé sur de possibles synergies en faveur de la préservation et de la promotion de la biodiversité qui se dégagent entre protection de la nature et exigences de la société et de l'économie.

Organisation
eco.ch

Date et lieu
MA 23 août 2022
Eventfabrik de Berne

Informations et inscription
www.bioactualites.ch > Agenda

Grandes cultures

Qualité des céréales

Évaluation de la qualité sanitaire des céréales pour la vente directe et comme semence d'anciennes variétés. Visite de cultures.

Date et lieu
JE 23 juin 2022
Vaud, lieu à confirmer

Organisation
Raphaël Charles, FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Céréales anciennes

Visite de culture: Céréales anciennes et transformation en farine pour la vente directe, cultiver la diversité céréalière.

Date et lieu
JE 30 juin 2022
Croisement de «A la Vy du Plan Dessous» et «Le Cosson», Juriens VD

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Désherbage de la betterave sucrière

Visite de culture: Désherbage mécanique betterave à sucre, plantées ou semées: comparaison entre différentes machines.

Date et lieu
MA 5 juillet 2022, 14 h
Chez Eric Despont, Bioley-Orjulaz

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Offres en allemand

Weiterbildung

Bioumstellerabende

Umstellerabende an verschiedenen Standorten im Rahmen des Projekts Praxisbegleitung. Offen für alle Biobetriebe.

Wann und wo
Bis Herbst 2022, auf Biobetrieben mit unterschiedlichen Ausrichtungen

Veranstalter
Strickhof, in Zusammenarbeit mit der MO Bio ZH/SH.

Information, Anmeldung
www.strickhof.ch > Suche: «Umsteller»

Gemüsebau

Jahrestagung Gemüsebau

Jährliches Treffen der Biogemüsebranche. Neuigkeiten aus Markt, Politik, Verbänden und der Fachgruppe Biogemüse. Vorstellung neuer Richtlinien und Weisungen.

Wann und wo
MI 6. Juli 2022
Biohof Schöpfenried, Wohlen bei Bern

Auskunft, Kursleitung
Anja Vieweger, FiBL
anja.vieweger@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

Aktuelles aus Forschung, Beratung, Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo
MI 3. August 2022
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung
Anja Vieweger, FiBL
anja.vieweger@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Petites annonces

Publiez ici vos petites annonces gratuites!

Les petites annonces publiées dans cette rubrique sont limitées à 400 signes y.c. espaces et ne vous coûtent rien.

Envoyez le texte de votre annonce à:

Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, 5070 Frick, ou à publicite@bioactualites.ch
tél. 062 865 72 72



biomondo

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

Lettre de lecteur

«Le Bio est-il en train de s'égarer?
Des solutions qui n'en sont pas pour moi»

À propos de l'article «Bonne recherche pour bonnes carottes», Bioactualités 4 | 22

L'article sur les carottes et les oignons publié dans le dernier Bioactualités m'a fait me poser quelques questions. Dans notre petite ferme bio axée sur la régénération du sol, nous cultivons aussi bien des carottes que des oignons. Nous connaissons donc bien sûr les défis posés par le mildiou de l'oignon et la mouche de la carotte. Nos réponses sont cependant différentes. Nous pratiquons ces deux cultures sous forme d'association alternée, c.-à-d. une planche d'oignons et à côté une autre de carottes etc. C'est pratique pour nous et permet un travail efficace, ce qui ne serait que difficilement possible avec des cultures associées sur la même planche. L'avantage: L'odeur de l'oignon éloigne la mouche de la carotte et celle de la carotte la mouche de l'oignon. Une situation win-win sans produits phytosanitaires achetés!

Quand au mildiou, nous y remédions avec une mesure qui comporte de nombreux avantages. Nous plantons les oignons dans une couche de mulch qui maintient le sol humide et le préserve de l'évaporation. Il n'y a donc souvent pas besoin d'irrigation. Le mulch peut aussi un peu réguler l'humidité de l'air et créer un microclimat plus équilibré qui aide à éviter le mildiou. Le mulch favorise aussi la formation d'humus et l'activité de

la vie du sol, ce qui contribue à la résilience des oignons contre les maladies. La couche de mulch doit être assez épaisse pour étouffer les adventices et donc rendre le sarclage inutile.

Les tuyaux de goutte-à-goutte sont par contre chers, compliquent le travail et détruisent le sol. En effet, l'irrigation très ponctuelle permet certes d'économiser de l'eau quand les années sont très sèches, mais la vie du sol meurt dans les zones qui ne sont pas humidifiées. Et les microplastiques dans la terre sont encore un autre thème.

L'agriculture bio a d'après moi besoin de solutions qui rendent les paysannes et paysans ainsi que les horticultrices et horticulteurs plus indépendants au lieu de les rendre encore plus dépendants des produits phytosanitaires et de techniques onéreuses comme les sarcleuses sophistiquées. Donc de solutions qui apportent des avantages diversifiés sans effets secondaires négatifs ni coûts élevés pour les productrices et les producteurs.

Daniel Knobel, Maraîcher bio
Kollektiv-Hof Waldheim, St. Pelagiberg, TG

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs à redaction@bioactualites.ch.
La Rédaction se réserve le droit – autant que faire se peut après discussion – de les raccourcir. Leur publication n'est pas garantie.



Madex®/Capex® Contre le carpocapse et le capua

- Efficacité éprouvée et durable
- Aucun résidu
- Fabriqué en Suisse

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Les poules achèteraient des aliments Rytz.

Nous vous conseillons volontiers.
Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tél. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch





biomondo

Le marché de l'agriculture bio suisse

Inscrivez-vous sur **biomondo.ch** et lancez-vous!

- 1 S'inscrire sur biomondo.ch
- 2 Créer un profil personnel
- 3 Télécharger photos et description de la ferme
- 4 Publier de suite des annonces



Une offre de **BIO SUISSE**

Intéressés par des nouvelles bio ?

Abonnez-vous au Bulletin de bioactualités.ch!

ROBERT AEBI JOURNÉES PRATIQUES



ENTRIEN DE CULTURES

Eichberg et Henau **invitation suit**
Holziken **8. + 9. juin 2022**
Ersigen **16. juin 2022**
Tägerschen **21. juin 2022**
Susten **invitation suit**
Villars-Sainte-Croix **invitation suit**

CULTURES FOURRAGÈRES

Région Suisse orientale **17. août 2022**

PRÉPARATION DU SOL

Plateau Suisse **11. août 2022**

PULVÉRISATION

Eichberg **19. mai 2022**
Chavornay **03. août 2022**



Robert Aebi

Robert Aebi Landtechnik SA

praxistage@robert-aebi.com | www.robert-aebi-landtechnik.ch