BIO Actualités

10|22

Le magazine du mouvement bio

BIOSUISSE | FiBL

biomondo
Le marché de l'agriculture bio suisse
T'as la patate?
Annonce-la gratuitement sur biomondo.ch
Une offre de Bio Suisse

Intéressés par des nouvelles bio?
Abonnez-vous au Bulletin de bioactualités.ch!

Isonet® / Isomate®
Lutte par confusion contre les tordeuses en viticulture et arboriculture
→ Un effet éprouvé et un service compétent
Andermatt Biocontrol Suisse
Tel. 062 917 50 05
sales@biocontrol.ch
www.biocontrol.ch

Impressum

Bioactualités (FR), Bioaktuell (DE), Bioattualità (IT)
31ème année, 2022
Numéro 10 | 22 du 21.12.2022
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 > Actualités > Magazine

Tirage
Allemand: 7815 Exemplaires
Français: 1353 Exemplaires
Italien: 317 Exemplaires
Total exemplaires imprimés: 10 191
Total exemplaires envoyés: 9 485
(certification notariale 2022)

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.buerohaeberli.ch

Papier
BalancePure, Blauer Engel, EU Ecolabel, 100 % fibres recyclées FSC

Traduction
Manuel Perret, Caroline Maréchal Guellec, Mélanie Beuret-Badel (sauf les textes de *cb*)

Rédaction du Bioactualités
Stephanie Fuchs (*sf*), Rédactrice en chef, Bio Suisse
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
Jeremias Lütold (*jlu*), FiBL
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
Ann Schärer (*ann*), FiBL
René Schulte (*schu*), Bio Suisse
redaction@bioactualites.ch
tél. +41 (0)61 204 66 63

Mise en page
Simone Bissig, FiBL

Rédaction de bioactualites.ch (FiBL)
Ania Biasio (*anb*), Rédactrice en chef
Flore Araldi (*far*)
Serina Krähenbühl (*skr*)
Simona Moosmann (*msi*)
Nathaniel Schmid (*nsc*)
redactionpageinternet@bioactualites.ch

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 > Actualités > Magazine
Utilisateur: bioactualites-10
Mot de passe: ba10-2022

www.bioactualites.ch

Couverture: Placer la question d'un collègue au centre et y trouver des réponses en réunissant les connaissances empiriques. Voici comment fonctionne Pro Bio avec ses groupes d'échanges (à partir de la page 6). *Image symbolique (prise lors d'un événement spécialisé): Léa Sommer, Bio Suisse*

Table des matières

À la une

Groupes d'échanges Pro Bio
6 **Rendez-vous avec l'expérience pratique**
8 **Pro Bio, la puissance du collectif**

Agriculture

Ruminants
10 **Fourrages grossiers: Exception que sur autorisation**

Jubilé
13 **La coopérative Progana vient de fêter ses 50 ans**

14 *Vulgarisation du FiBL*

Transformation et commerce

Cultures de fromagerie
16 **Le coffre au trésor du pays du fromage**

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse
18 **Projets des OM pour du bio dans la région**
22 **Avec des noix de Grisons à la victoire**
23 **Le Grand Prix pour l'abo céréales**
24 **Nouvelles**

FiBL
25 **Nouvelles**

Les nouvelles règles pour 2023 se trouvent au milieu de cette édition

Rubriques

2 *Impressum*
4 *Brèves*
15 *Marchés et prix*
26 *Agenda / Petites annonces*

Pro Bio, l'expérience humaniste ultime

Quoi de mieux que le mouvement Pro Bio pour résumer l'esprit du bio en Suisse? La philosophie de ces groupes d'échanges, créés en 2014 avec le projet Pro Bétail, et qui essaiment désormais partout dans le pays, repose en effet sur la mise en commun d'expériences et le partage de connaissances. Deux valeurs fondamentales au mouvement bio. L'innovation passe par la mutualisation des savoirs, mais le progrès agronomique est vain si l'Homme ne peut y puiser un épanouissement et une amélioration de son bien-être, vient ainsi rappeler ce projet initié conjointement par BioSuisse et le FiBL.

Apprendre des autres, mettre en commun les expériences, tout en participant à un mouvement collectif global qui les dépasse, voilà ce qui anime les participants à la cinquantaine de groupes recensés aujourd'hui et axés sur des thématiques aussi diverses que la vitiforesterie, l'élevage caprin, l'horticulture, la gestion des pâturages ou la protection des sols. En promouvant la solidarité, la curiosité et la volonté de progresser, ce sont eux, éleveurs, agricultrices, permaculteurs, horticultrices qui font bouger les lignes établies et montrent l'exemple. Et en prônant le respect des sensibilités de chacun ainsi qu'en étant ouvert aux «non-bios», ils s'avèrent de précieux ambassadeurs du Bourgeon au sein du monde agricole. Tout comme ceux qui font vivre ces groupes, sont portés par la bienveillance et le respect d'autrui, des valeurs humanistes dont la société a plus que jamais besoin actuellement.

Dans cet esprit, chers lecteurs, chères lectrices, je vous souhaite au nom de la rédaction de joyeuses fêtes et un bon départ dans la nouvelle année.

Claire Berbain

Claire Berbain, Redaktorin

Dit

«Nous sommes très honorés d'avoir reçu le prix récompensant le caractère innovant de notre système spécifique de cultures.»

Jürg Strauss, Rickenbach ZH

→ Page 23

Compté

10 000 est le nombre de souches de cultures de fromagerie que la société Liebefeld Kulturen possède. Elle en livre 40 à quelque 600 fromageries.

→ Page 16

Vu

Le Parc du Jura argovien est réputé pour ses arbres haute-tige. La récolte s'avère laborieuse et de nombreux fruits sont laissés pour compte. Le projet «Baumglück» met en relation des exploitations avec des œuvres sociales et permet à des personnes handicapées de ramasser pommes et poires pour du jus de pomme et des confitures, une valeur ajoutée pour l'homme et la nature. *Texte: Beat Grossrieder; photo: Baumglück*

Connecter les habitats

Basée sur des cartes, l'application Better Gardens du FiBL, de l'Institut fédéral de recherche sur la forêt, la neige et le paysage WSL et du Fonds national suisse permet de recenser les espaces verts comme son propre jardin ou balcon ainsi que leurs habitats pour les espèces animales, les champignons et les lichens qu'ils recèlent. En connectant des utilisateurs de l'application voisins, on peut agrandir ces habitats. Des mesures simples, comme des biotopes relais permettent ainsi à des hérissons de trouver d'autres jardins. Plus les jardiniers amateurs seront connectés et plus de telles mesures seront efficaces. *ann*

www.bettergardens.ch > À la pratique > App

Du miel à nouveau!

23,9 kilos par ruche: c'est la récolte moyenne de miel en 2022, informe Apisuisse, l'organisation faîtière des associations apicoles suisse. Ce rendement est à nouveau dans la moyenne (20,4 kilos) de plusieurs années après d'importantes fluctuations les deux dernières saisons. Le record a été établi en 2020 avec jusqu'à 30 kilos de miel par ruche. En 2021, la récolte s'est ensuite effondrée en raison du mauvais temps avec seulement 7 kilos par ruche. En 2022, le début du printemps est apparu très prometteur avec 12,4 kilos par rapport à une valeur moyenne de 7,7 kilos. Tel est le résultat d'une enquête de Bienen Schweiz à laquelle ont cette année participé 1250 apiculteurs et apicultrices avec environ 1500 ruches. *bgo*

Bio sans compromis

«On peut compter sur le bio»: c'est la conclusion d'un test du magazine d'information des consommateurs «Saldo» qui n'a trouvé aucun résidu de pesticides chimiques dans les 30 échantillons de légumes bio, de l'aubergine à la courgette, qui ont été testés pour 500 substances. Selon «Saldo», pas non plus de quantités préoccupantes de cuivre. C'est un fongicide répandu en culture biologique qui s'accumule dans le sol et peut nuire aux vers de terre. Pour l'homme, des quantités jusqu'à 10 milligrammes par jour ne sont pas nocives. Presque tous les échantillons de légumes contenaient bien moins d'un milligramme par kilogramme. Seules quelques espèces de pommes de terre ont révélé un peu plus d'un milligramme. *bgo*

Engraissement sans aliments concentrés

En 2021, 102 000 tonnes de bœuf et 20 000 tonnes de veau ont été consommées en Suisse. Environ un dixième provenait de production biologique dans laquelle l'engraissement traditionnel des bovins en étable domine toujours largement. L'élevage des vaches-mères basé sur les herbages constitue une alternative qui, selon Agroscope, est de plus en plus souvent privilégiée. Ainsi, le nombre de vaches-mères a été multiplié par trois durant les 20 dernières années. Mais l'élevage des vaches-mères est-il rentable? L'agronome Christian Gazzarin a analysé 42 fermes avec des vaches-mères en plaine et en montagnes et a interrogé les éleveurs. Financièrement, il est aussi important de savoir si l'engraissement des bovins est possible sans aliments concentrés ou avec très peu. À cela, l'agronome répond: «L'engraissement extensif au pâturage doit fonctionner sans aliments concentrés.» Une bonne gestion des pâtures est nécessaire ainsi qu'une sélection judicieuse, adaptée au site de la génétique animale et de l'orientation de la production. «Si le lieu est pauvre en fourrage, on choisira des animaux précoces tendant à former rapidement de la graisse. Plus l'engraissement est long ou plus une vache élève de veaux, plus la qualité du fourrage ou du pâturage doit être meilleure», explique Christian Gazzarin qui conseille aux éleveurs de vaches-mères d'opter pour l'une de ces deux stratégies: soit augmenter la productivité des vaches, par exemple en achetant des veaux à l'extérieur, soit baisser les coûts et obtenir davantage de paiements directs pour les prestations liées à la biodiversité. *bgo*

L'élevage de vaches-mères est possible sans aliments concentrés.

www.agroscope.ch > Rechercher: «49721»

Enquête sur la santé

L'Institut tropical et de santé publique suisse (Swiss TPH) recherche des agriculteurs et agricultrices disposé-e-s à donner des informations sur leur santé. «Nous voulons savoir quels facteurs influencent la santé et le bien-être de la population agricole», déclare la responsable de l'étude, Nicole Probst-Hensch.

Le travail agricole nécessite une santé robuste.

Avec son équipe, elle a conçu l'enquête «FarmCoSwiss» s'adressant aux personnes travaillant dans l'agriculture en Suisse et à leurs partenaires. On attend notamment de pouvoir comparer les résultats des exploitations biologiques et conventionnelles, particulièrement pour le recours à l'agrochimie. *bgo*

www.swisstph.ch > Rechercher: «FarmCoSwiss»

Les femmes dans l'agriculture: davantage de reconnaissance et de protection

Pour la troisième fois après 2002 et 2012, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a pris le pouls des agricultrices. Fin octobre dernier, l'Office a présenté les résultats d'une enquête auprès de 778 femmes. Conclusion: les choses bougent et les rôles changent. D'une manière générale, la portée économique des femmes dans l'agriculture s'accroît. Aujourd'hui, la moitié des interrogées déclarent contribuer à plus de 50 pour cent aux revenus de l'entreprise. La conscience de la nécessité d'une protection sociale a également augmenté. Seules 4 pour cent des femmes ne disposent d'aucune prévoyance individuelle en 2022, une amélioration découlant aussi des emplois hors entreprise, explique l'OFAG. Ceux-ci se multiplient et garantissent aux femmes une couverture de base. Ainsi, le volume de travail a augmenté par rapport à 2012. La majorité des agricultrices considèrent leur avenir individuel et professionnel positivement. Les jeunes femmes en particulier sont de plus en plus souvent à la tête d'activités majeures. Selon l'OFAG, elles apparaissent «plus sûres d'elles et endossent davantage de responsabilités». La hausse du nombre de cheffes d'entreprise engendre plus de modèles féminins. Cependant, beaucoup se définissent encore par leur rôle de mère au foyer. Là, il reste encore beaucoup à faire, conclut l'OFAG. *bgo*

www.ofag.admin.ch > Politique > L'aspect social > Les femmes dans l'agriculture

L'égalité des femmes dans l'agriculture reste un tour de force.

Photos: Biovision; Maya Frommelt, Bio Suisse; michelangeloop / Adobe Stock; Thomas Alföldi, FiBL

Rendez-vous *avec l'expérience pratique*

Des groupes d'échanges Pro Bio se créent dans toute la Suisse, visant à l'échange entre agriculteurs et agricultrices comme source d'innovation.

Mettre en commun ses expériences. S'inspirer des pratiques d'autrui. Oser questionner et dévoiler ses doutes. Et repartir avec de la motivation, des connaissances et la possibilité d'une mise en pratique quasi immédiate. Telles sont dans les grandes lignes le contenu et l'issue d'une rencontre entre les membres d'un groupe d'échanges Pro Bio. Créés sous l'impulsion de Bio Suisse et du FiBL en 2014, d'abord dédiés aux questions d'élevage et de santé animale (Pro Bétail, jusqu'à 2020), les groupes Pro Bio ont pour spécificité de fonctionner entre agriculteurs, exclusivement. «Le constat initial était que les paysans sont une source de connaissances insuffisamment considérés», explique Léa Sommer en charge du projet Pro Bio chez Bio Suisse. S'inspirant des «stable schools» danoises où l'apprentissage «parmi ses pairs» est reconnu et encouragé, le projet Pro Bio vise également à remettre l'agriculteur au cœur du progrès technique et de l'acquisition de nouveaux savoirs-faires.

«Plutôt qu'une relation verticale ‹recherche – vulgarisation – pratique›, on cherche davantage la triangulation entre ces secteurs. En somme, on change profondément de paradigme, puisque l'impulsion ne vient plus d'un vulgarisateur, mais d'une dynamique de groupe», résume Léa Sommer. En outre, le concept permet de concerner un grand nombre de praticiens avec des moyens relativement réduits.

Le rôle indispensable de l'animation

De façon autonome et en toute indépendance, les agriculteurs – qui peuvent venir de régions différentes – s'organisent autour de thèmes précis, par l'entremise d'un animateur, dont le rôle est essentiel: formé et rémunéré, c'est lui en effet qui partage la parole et fait fructifier l'expérience. «Chaque rencontre est organisée chez l'un des participants, lui-même pourvoyeur d'une thématique, d'un questionnement», détaille Léa Sommer. «L'animateur définit avec lui ce qu'il est prêt à apporter au groupe et ce qu'il en attend également.» Structurée, la rencontre consiste en une visite ou une présentation du domaine et de ses spécificités, puis une réflexion et une mise en commun. «L'objectif, c'est que chacun reparte en ayant gagné quelque chose, tout en ayant été acteur de la rencontre.»

Aujourd'hui on recense une cinquantaine de groupes Pro Bio à travers la Suisse, axés sur des thématiques aussi diverses que la vitiforesterie, l'élevage caprin, l'horticulture, la gestion des pâturages ou la protection des sols. «Le lien avec la recherche et la vulgarisation n'est en rien occulté», soutient David Marchand, conseiller viticulture auprès du FiBL Suisse romande, qui soutient activement le projet. «Pro Bio vise à formaliser des groupes d'échanges existants, entre vignerons qui font face aux même défis. Leurs réflexions et leurs essais sont sources d'innovations que la vulgarisation démocratise et qui peuvent carrément servir la recherche.»

Pro Bio, ouvert aussi bien aux agriculteurs bio que conventionnels, prône l'ouverture et la bienveillance. «Le projet possède aussi indirectement un volet social», revendique Léa Sommer. «À travers la mise en commun d'expériences plus ou moins positives, il vise à redonner du courage, à faire sentir aux participants qu'ils ne sont pas seuls face à ces problématiques.»

À l'avenir, Léa Sommer souhaite proposer un cadre thématique au projet Pro Bio et notamment aux événements, ouverts à tous et organisés en marge des groupes d'échange. «On souhaite faire du climat le thème-phare des prochaines années: Comment rendre mon domaine plus résilient face au changement climatique? Que puis-je faire concrètement pour réduire mes émissions de gaz à effets de terre? Le but, là encore, est d'offrir une plate-forme d'échange et de partage aux participants, plutôt que de les assomer avec un cours magistral.» *Claire Berbain* •

Photos: Thomas Alföldi, FiBL; Barbara Beck-Wörner

Apprendre aux côtés de pairs: Un climat sympathique et plus de crédibilité. Les groupes, événements et cours animés de Pro Bio permettent d'utiliser et d'étendre les connaissances communes.

Groupes d'échanges en chiffres

Il existe aujourd'hui 56 groupes dans le pays qui rassemblent au total 420 participants et organisent environ 115 rencontres par an (2021), soit une moyenne de 3,5 rencontres par groupe et année. À cela s'ajoutent des réunions d'informations et professionnelles réunissant environ 25 personnes. Le bio n'est pas une obligation pour y participer: Pro Bio est aussi ouvert à l'agriculture intégrée et conventionnelle. On vise cependant un pourcentage bio de 50 pour cent. Une personne formée organise et anime les rencontres. Elle profite d'une formation gratuite de la part de Bio Suisse si elle gère une ferme Bourgeon. Le dédommagement s'élève à 350 francs par rencontre (plus frais de déplacement). Pour les membres, la participation est gratuite. Lorsque quelqu'un souhaite fonder un groupe de travail, il doit prendre contact avec Bio Suisse. *bgo*

probio.bioactualites.ch

→ Léa Sommer, cheffe de projet Pro Bio, Bio Suisse
lea.sommer@bio-suisse.ch
Tél. 061 204 66 57

Pro Bio, *la puissance du collectif*

Entre-temps, il y a plus de 50 groupes d'échanges Pro Bio. Leurs animateurs et animatrices sont capitaux pour la réussite des rencontres. Trois nous racontent leurs expériences.

Traitement du fumier de ferme

Région de Lucerne, animateur Othmar Bernet

Autrefois, les paysans se retrouvaient à la fromagerie et débattaient. Une habitude révolue depuis longtemps avec le ramassage à la ferme. Il faut d'autres canaux pour échanger. À l'ère du corona, les agriculteurs se sont liés d'amitié avec la numérisation. «Whatsapp, courriels, Teams, entre autres, remplacent désormais les retrouvailles autour de la table des habitués», déclare Othmar Bernet. Mais les réunions d'échanges dans le cadre de Pro Bio font partie de l'engagement de l'ancien paysan bio: «Vers la fin de la vague de corona, le besoin de rencontres personnelles a de nouveau gagné en importance.» En 2021, il créa «son» premier groupe sur le thème du traitement du fumier de ferme. «Mon objectif: une agriculture respectueuse du climat, régénératrice aves des engrais à faibles émissions et une bonne qualité d'azote pour des plantes à la croissance saine». Le groupe marche bien, il compte 10 à 30 participants.

À chaque réunion, quelqu'un fait visiter son exploitation aux autres. L'hôte peut demander des réponses ou conseils à des questions qui se posent à la ferme: sur les formes de préparation des engrais de ferme et la composition de l'humus; sur l'utilisation des poudres minérales; sur les améliorateurs de purin et de lisier comme le charbon végétal ou les micro-organismes qui minimisent la formation d'ammoniac, de méthane et de protoxyde d'azote. «La putréfaction est le principal ennemi de la fertilité», dit Othmar Bernet, citant ainsi Uta Lübke, une très grande experte dans son domaine. En 1991, il suivit ses cours de contrôle du compost et des sols. «Dans les groupes, nous apprenons à lire le sol sur le terrain au moyen de tests profonds à la bêche. Nous en tirons les conclusions pour l'amélioration et le traitement ultérieurs du sol.»

À Ufhusen LU, dans l'exploitation Bourgeon de son cousin, Othmar Bernet prend une poignée de composte, la sent et ferme les yeux: «Quand on ne sent rien, il est réussi.» Autrefois, on pensait qu'un compost réussi sentait le sol forestier. En fait, il contenait trop de bois. «Notre groupe n'est pas prêt d'être à court de sujets», Othmar Bernet en est certain. La cinquième et dernière réunion de l'année s'est tenue début décembre. Son objectif était de faire le bilan annuel et a donc eu lieu sur toute la journée et non juste le soir. Elle a thématisé le thé de compost et a donné matière à des discussions animées. «C'était exactement l'objectif visé», trouve Othmar Bernet. «Je m'entends en tant que chef de groupe qui informe, stimule et accompagne.» Les participants gèrent des exploitations bio, de production intégrée et conventionnelles. Cela n'entraîne-t-il pas de tensions? Non, bien au contraire. Les différentes orientations se défient et se complètent respectivement. «Le traitement des engrais de ferme et la composition du sol ne connaît pas de frontières de label pour le climat.» *Beat Grossrieder*

La réunion a lieu dans une ambiance de confiance réciproque. *Photo: Léa Sommer*

Gestion des pâturages

Région du Jura, animateur Gilles Willemin

Créé au printemps 2021, le groupe d'échanges Pro Bio «Gestion des pâturages» animé par Gilles Willemin regroupe une dizaine d'agriculteurs et d'agricultrices de l'arc jurassien, établis entre Cernier NE et Mt-Lucelle JU. «Ce qui nous regroupe, c'est d'avoir un contexte pédoclimatique semblable», précise d'emblée l'animateur du groupe, qui lui exploite un domaine à Lajoux JU, au cœur des Franches-Montagnes. «Avec quelques collègues, nous faisions face aux mêmes questionnements et doutes, et aspirions à nous affranchir du monopole de la Fondation rurale interjurassienne en matière de conseil et de vulgarisation. Le projet de Bio Suisse et du FiBL tombait à point nommé!»

En l'espace d'un an et demi, les membres du groupe se sont d'ores et déjà rencontrés environ une fois par mois. «Dans un premier temps, nous avons convenu de passer sur chacune de nos fermes, et que chacun présente une problématique, à laquelle l'ensemble du groupe est invité à réfléchir.» Ainsi, l'an passé, l'un des participants, qui venait d'agrandir son troupeau, était confronté à une équation difficile à résoudre, celle de la mise en place d'un réseau de chemin d'accès à ses multiples

pâtures disséminées sur son domaine. «C'est typiquement le genre de thème sur lequel, quand on reste seul, on passe des heures à réfléchir en tournant en rond. Mais en groupe, chacun apporte ses idées, ses références, ses priorités, et cela ouvre immédiatement des nouveaux horizons au principal intéressé.» Et Gilles Willemin, qui s'est retrouvé animateur du groupe «un peu par hasard», d'expliquer comment il structure les rencontres. «Mon rôle est déjà, en amont, de définir avec

l'exploitant qui accueille la rencontre, le thème – l'appréhension du topping, la gestion stratégique des pâturages après sécheresses, etc. – ainsi que les objectifs à atteindre pour lui et pour le groupe. Ensuite, il y a évidemment un peu d'organisation fonctionnelle – planification du jour, de l'heure et du lieu de la rencontre. Puis le jour venu, j'oriente les débats, je cadre les discussions pour éviter que ça dévie trop, et surtout, je tiens le timing!» Le défi principal, selon l'agriculteur jurassien, est de maintenir cette structure, sans tomber dans un formalisme exacerbé. «La dynamique de groupe est extrêmement importante, je suis là pour la stimuler», poursuit celui qui a suivi le cours d'animateur dispensé sur deux jours par Bio Suisse en collaboration avec Agridea. «Je trouve une réelle source d'épanouissement personnel dans ce rôle de modérateur», confie-t-il. «La formation m'a ouvert des portes insoupçonnées, m'a permis de mieux me connaître. Désormais parler en public, structurer sa pensée, organiser son temps, sont des aspects que je maîtrise vraiment mieux!»

Le producteur laitier confie apprécier tout particulièrement l'aspect humain et social de ces rencontres: «Il règne un climat de confiance et un esprit d'entraide, chacun ose partager ses expériences sans gêne ni prétention, et repart avec une motivation décuplée, des idées et des envies. Tout en sachant qu'il peut compter sur des collègues pour des collaborations éventuelles.»

Après une série de rencontres sur le terrain, à évoquer des problématiques liées à la saison, Gilles Willemin réfléchit à organiser les rencontres «hivernales» sous une autre forme: «Les thèmes que nous abordons sont toujours plus pointus et nous aurions parfois besoin d'un apport scientifique. Je pense donc à inviter des experts lors des prochaines rencontres, pour nous aider à avancer sur des problématiques précises!» *Claire Berbain*

Permaculture

Région de Berne, animatrice Mila Laager

«La permaculture est le domaine par excellence où l'échange est source de progrès», lance d'emblée Mila Laager, agronome et animatrice du groupe Pro Bio «permaculture», convaincue par le processus de dialogue permanent et de formation continue offerte par ce concept collectif. «Depuis 2020 existe la possibilité dans le recensement fédéral des données agricoles d'annoncer des parcelles en permaculture; les initiatives individuelles et collectives se sont multipliées», observe avec enthousiasme la jeune Bernoise de 33 ans. «Mais la mise en pratique, la question du «comment passer d'un concept théorique à la réalité de terrain» pose d'innombrables questions et problématiques. D'où l'importance de pouvoir visiter, échanger et s'inspirer d'autres expériences permacoles.»

Créé il y a à peine un an, à l'instigation de Mila Laager, collaboratrice scientifique à la Haute école en agriculture de Zollikofen BE, formatrice reconnue dans le milieu permacole et qui collabore sur différentes exploitations de la région bernoise, le groupe rassemble entre quinze et vingt participants fribourgeois, bernois et soleurois à chaque rencontre. «Après cinq rencontres, nous sommes encore au stade de la découverte les uns des autres et de la collecte de thèmes – mulch, haies, travail du sol, etc. – qui pourront faire l'objet de séances dédiées dès l'an prochain.» Et de souligner la réussite immédiate des rencontres. «Les rencontres sont intenses et demandent un vrai travail de modération pour tenir le timing. Tous les participants sont investis et picorent une multitude de détails qu'ils utiliseront aussitôt de retour chez eux.» Mila Laager confie également la dimension sociale qu'ont immédiatement prises les rencontres: «Les membres du groupes se sont immédiatement considérés comme des collaborateurs, voire des amis, sitôt le début de l'aventure!»

La diversité des domaines des membres – de 1,5 à 40 hectares, avec ou sans bétail – complique cependant la démarche de trouver un dénominateur commun. «A terme, il faudra certainement se structurer en sous-groupes pour que les thèmes abordés collent le plus possible aux attentes des agriculteurs participants.» Et Mila Laager de confier à quel point la démarche Pro Bio est en adéquation avec les attentes des permaculteurs: «Souvent, ils ont l'impression de ramer à contre-courant avec leur projet. Dans le groupe Pro Bio, ils se sentent soutenus, écoutés et surtout entourés. Ils repartent avec de nouvelles armes pour régler leurs problématiques et surtout une motivation renforcée.» *Claire Berbain*

probio.bioactualites.ch/groupes-dechanges

Achats de fourrages grossiers: *Exception que sur autorisation individuelle*

L'été sec a provoqué de nombreuses demandes pour l'achat de fourrages de bases Bourgon pas suisses. La procédure est compliquée. Et la solution du problème se trouve ailleurs.

Les rendements des fourrages de base ont souvent été maigres cet été. En particulier en Romandie, au Tessin et dans une partie du Nord de la Suisse. La région de Berne, la Suisse centrale et les Grisons s'en tirent assez bien. La pénurie de fourrages a touché surtout les fermes laitières Bourgeon. Beaucoup n'ont pas pu se passer d'achats. Selon le Cahier des charges de Bio Suisse (CDC), les ruminants doivent recevoir depuis le début de cette année 100 pourcents de fourrages Bourgeon suisses (sauf les sous-produits de meunerie). Mais le marché suisse n'en avait que très peu. Il a donc fallu activer la dérogation pour l'achat d'autres qualités de fourrages. Le Cahier des charges de Bio Suisse l'autorise sous certaines conditions: «... en cas de mauvaises récoltes de fourrages avérées, surtout si elles sont dues à des conditions météorologiques inhabituelles» (Cahier des charges, Partie II, art. 4.2.3.4). «L'achat d'autre chose que des fourrages de base Bourgeon suisses nécessite une autorisation exceptionnelle individuelle», rappelle Wiebke Egli, responsable du secteur Agriculture de Bio Suisse.

La demande correspondante doit être envoyée à l'organisme de certification. La plupart des fermes qui en ont demandé avaient cette année besoin d'environ dix pourcents de leur rendement fourrager calculé. Bio Inspecta et Bio Test Agro ne peuvent traiter que des demandes complètes. Ils les vérifient sur la base des conditions définies dans le Catalogue des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles (voir la Réglementation bio). La vérification des demandes tient aussi compte de l'offre des associations de négociants en fourrages. Même un été reconnu comme extrêmement sec ne garantit pas encore une autorisation. Une ferme Bourgeon ne peut en espérer une que si elle a effectivement cultivé elle-même la catégorie de fourrage nécessaire et qu'elle a subi une perte de récolte à cause de l'extraordinaire sécheresse. Et il y a encore d'autres preuves qui sont nécessaires.

Recevoir deux attestations écrites

Une première condition pour une autorisation exceptionnelle est la preuve des conditions météorologiques extrêmes. Elles peuvent varier localement. Les fermes doivent donc se faire attester leur situation exceptionnelle par écrit par le ou la responsable de la culture des champs ou par la vulgarisation bio du canton et joindre cette preuve à la demande envoyée à l'organisme de contrôle.

Le producteur doit aussi prouver le manque de fourrage Bourgeon suisse sur le marché au moment de la demande. Il faut pour cela faire une recherche sur la plateforme Biomondo et prouver la pénurie par une impression sur papier. L'offre sur Biomondo ne reflète cependant pas l'ensemble du marché: Les marchands de fourrages n'y annoncent presque pas, et les fermes Bourgeon n'ont pas non plus l'obligation de proposer leurs fourrages de base sur Biomondo ou de les vendre seulement à des fermes Bourgeon. «Ce serait bien sûr souhaitable pour la crédibilité du Bourgeon et du point de vue de la solidarité», dit le Président de Bio Suisse Urs Brändli. Car finalement la Fédération et ses membres s'engagent ensemble selon le

Christophe Notz, du FiBL, plaide pour un rendement fourrager «suboptimal» comme base cohérente pour l'effectif animal. *Photo: Marion Nitsch*

contrat de production «pour la crédibilité du marché bio avec le Bourgeon». Il n'est en outre pas rare que les annonceurs oublient de désactiver sur Biomondo leurs offres entièrement épuisées. Et la recherche crache parfois aussi des offres qui ne proposent pas des fourrages actuellement disponibles mais la possibilité d'en précommander pour 2023.

La recherche sur Biomondo fait cependant partie de la procédure régulière. «Nous n'avons actuellement pas d'outil plus adéquat», déplore Wiebke Egli, «mais cela nous permet quand même d'éviter que des producteurs Bourgeon désireux de vendre restent assis sur leur offre de fourrages de base alors que d'autres obtiennent une autorisation exceptionnelle.» Pour le foin et le regain il y a cependant à court terme une exception dans l'exception: Il n'y a pour cela (et seulement pour cela) pas besoin d'attestation de Biomondo probablement jusqu'au printemps 2023. Ce sont les informations sur bioactualites.ch (voir encadré) qui font foi.

Le même par le même

Il y a des autorisations exceptionnelles seulement pour les fourrages de base décrits dans le Cahier des charges de Bio Suisse (Partie II, art. 4.2.1.2). Un producteur ne peut en recevoir une – pour autant que les conditions soient remplies – que pour la catégorie de fourrage pour laquelle il a subi la perte de récolte. Il peut donc se faire autoriser de la luzerne seulement s'il a eu une perte de luzerne sur son domaine (et s'il n'y a pas de luzerne Bourgeon suisse sur le marché). De même, une perte de récolte de foin ne donne droit qu'à une autorisation exceptionnelle pour du foin ou du regain. «C'est ce qui est écrit dans le catalogue de critères – avec un exemple explicite», dit Wiebke Egli.

Le catalogue stipule en outre que l'autorisation exceptionnelle n'est valable que pour les quantités et qualités de fourrages mentionnées. En règle générale, l'autorisation est octroyée jusqu'à la fin de la période d'affouragement hivernal prochaine ou en cours (30 avril). L'autorisation exceptionnelle et les quittances des achats doivent être présentées lors du contrôle bio, et l'autorisation doit être conservée pendant deux ans au-delà de son échéance.

Si l'autorisation concerne l'achat de marchandise Bio-UE, il faut savoir que le foin, le regain, la paille, l'ensilage de maïs ou d'herbe sont considérés comme marchandise non emballée ou achats en vrac – même en big bags. Le vendeur (producteur ou marchand) doit être certifié selon l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique et selon le Cahier des charges Bourgeon. Ce certificat (y compris la liste des produits tirée d'Easy Cert) doit pouvoir être présenté au producteur qui achète.

«Eu de la chance» n'est pas un concept d'avenir

Depuis lors il a beaucoup plu et cela a par chance permis de produire encore des fourrages. Se baser sur cette chance est un concept de moins en moins pertinent. Les pronostics climatiques prévoient déjà depuis longtemps une recrudescence des phénomènes météorologiques extrêmes. Cela provoquera-t-il chaque année une vague de demandes d'autorisations exceptionnelles? Les délégués de Bio Suisse avaient décidé sans opposition au printemps 2018 que l'alimentation des ruminants devait être 100 pourcent suisse. Eux et leurs OM avaient confiance que cela serait possible. Et la modification des directives a aussi été entre-deux l'argument principal pour une augmentation du prix payé aux producteurs de lait Bourgeon.

Comment les producteurs doivent-ils s'armer pour la prochaine sécheresse? «Il faut en premier vérifier si la production fourragère est vraiment adaptée aux conditions climatiques locales», dit Christophe Notz, conseiller en production animale au FiBL. Pour les prairies temporaires, les ressemis et les sursemis, les mélanges contenant des graminées plus résistantes au sec peuvent aider. Et il faut aussi envisager de cultiver davantage de légumineuses comme la luzerne ou le trèfle.

Il est clairement nécessaire d'agir au niveau des effectifs animaux. Ces dernières années, ils ont tendu vers les maximums aussi en agriculture biologique. «Cela peut peut-être fonctionner quand les conditions de la production fourragère sont idéales», ajoute Christophe Notz, «mails il semble bien que nous devons maintenant opter pour d'autres concepts que ces maximalisations». Les achats de fourrages contredisent les cycles fermés que vise l'agriculture biologique. C'est plus grave pour les concentrés, mais les fourrages de base devraient aussi être transformés en lait, viande et engrais là où ils ont poussé. L'effectif du cheptel doit être calculé autrement: «Combien d'animaux ma ferme peut-elle nourrir en cas d'années exceptionnelles? C'est ça qui devrait être le nouveau raisonnement. Le débat mondial sur le climat et l'alimentation aidera à franchir ce pas», trouve Christophe Notz. Car il arrive à la même conclusion: Nous avons trop de bétail. *Stephanie Fuchs* •

Déposer des demandes complètes

Les documents suivants sont nécessaires pour une demande d'autorisation d'achat de fourrages non Bourgeon suisses pour les ruminants:

- Le formulaire de demande complétement rempli (y compris «justification» resp. «explication de la situation» doit être envoyé à l'organisme de certification).
- Une attestation de la situation météorologie exceptionnelle du responsable cantonal de la culture des champs ou par la vulgarisation bio du canton.
- Une impression sur papier de Biomondo.ch qui montre la non-disponibilité de la catégorie de fourrage recherchée (cette exigence est actuellement temporairement suspendue pour le foin et le regain, voir texte ci-contre).

L'autorisation exceptionnelle est payante. L'achat ne peut être effectué qu'après qu'elle ait été reçue.

- www.bio-inspecta.ch > Documents > Agriculture > Formulaires online … / Demande relative à l'achat de fourrage de base non-Bourgeon
- www.bio-test-agro.ch > Documents > Documents agriculture > Autorisations exceptionnelles / Demande d'autorisation pour fourrage de base non-Bourgeon

Modalités obligatoires pour les autorisations exceptionnelles

- www.bioactualites.ch > Élevage > Affouragement > Bovins: affouragement > Fourrages grossiers: Voilà comment fonctionne

Vulgarisation du FiBL

aide les productrices et producteurs à calculer individuellement l'adaptation aux conditions locales de leurs effectifs animaux.

→ Nathaniel Schmid
nathaniel.schmid@fibl.org
Tel. 062 865 17 24

DOMAINE DE
LA DEVINIÈRE

Willy & Camille Cretegny | vignerons-encaveurs

BIOSUISSE

Vins et jus de raisin bio

1242 Satigny | Genève
www.la-deviniere.ch
info@la-deviniere.ch
022 753 22 87

Bouteilles consignées, lavées et réutilisées

S'engager pour continuer de développer l'agriculture biologique

Bio Suisse a besoin de personnes motivées, créatives et prêtes à mettre leur savoir-faire au service du développement de l'agriculture biologique, des bourgeons et du marché bio. Suite à une démission, nous cherchons en effet, à compter du printemps 2023,

un/e nouveau/elle membre pour le Comité du dicastère qualité.

Au sein de ce comité, organe directeur le plus élevé de Bio Suisse, vous présiderez, avec des collègues expérimentés/es, aux destinées de l'association et de la marque Bourgeon Bio. Vous façonnerez l'avenir de Bio Suisse en suivant son concept directeur, vous établirez une stratégie et des objectifs et vous déterminerez les conditions d'octroi des licences. À la tête du dicastère Qualité, vous collaborerez étroitement avec le département Garantie et développement de la qualité du secrétariat et vous dirigerez la Commission de la qualité subordonnée au Comité. Vous serez interlocuteur/trice des trois commissions de labellisation.
Vous possédez de solides connaissances du milieu, de l'agriculture et du marché bio, l'assurance qualité n'a aucun secret pour vous et vous suivez les évolutions des directives et des politiques en matière de contrats de licence et d'importations. Vous êtes familier/ère du travail associatif, la charge de travail est d'environ 35 à 40 jours par an (réunions et assemblées). La langue parlée durant les réunions est l'allemand, mais vous pourrez aussi suivre les discussions en français.
L'élection de la nouvelle personne qui siègera au Comité se déroulera lors de l'assemblée des délégués du 18 avril 2023. Les membres du Comité sont élus/es pour quatre ans et sont rééligibles (au maximum quatre mandats). La période d'exercice actuelle dure jusqu'au printemps 2024. Ne sont pas éligibles les personnes qui ont un rapport contractuel de travail ou qui sont régulièrement en relation d'affaires avec Bio Suisse ou qui ont atteint l'âge de 70 ans.

Vous êtes intéressé/e? Adressez-vous à l'une des 33 organisations membres chargées de collecter les candidatures. Elles ont jusqu'au **20 janvier 2023** pour les transmettre, accompagnées d'un CV, à Bio Suisse à l'adresse verband@bio-suisse.ch. Urs Brändli, président de Bio Suisse (055 284 21 82), et Balz Strasser (061 204 66 77), directeur, se feront un plaisir de répondre à vos questions. Pour promouvoir la parité au sein du Comité, nous nous réjouissons tout particulièrement d'étudier les candidatures féminines.

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

SÉCATEUR ÉLECTRIQUE
F3020

20%+ PUISSANT
15%+ COMPACT
15%+ RAPIDE
12%+ LÉGER
Evolutions F3015 / F3020

INFACO®

CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENÈVE ET ENVIRONS

Contact :
Nicolas Longey, mobile 079 136 54 22
www.cage.ch

En Romandie, Progana défend *filières et prix équitables depuis 50 ans*

La coopérative romande, membre fondateur de Bio Suisse, a fêté son jubilé en novembre dernier.

Ce fut un véritable coup de force auquel Progana, alors jeune coopérative de producteurs romands, est parvenue, avec Demeter, Biofarm, Bioterra et le FiBL, en septembre 1981. Dépassant les clivages, faisant de la diversité des sensibilités et des pratiques une force, ces cinq organisations créèrent une entité nationale, forte et pérenne, l'Association des groupements de producteurs biologiques suisses, qui deviendra à terme Bio Suisse. Au début des années huitante, Progana possède alors déjà quelques années d'expériences au compteur. Elle a en effet été fondée en 1972 à l'instigation d'une poignée d'agriculteurs romands. Ces adeptes de l'agriculture biologique, convaincus par la philosophie du mouvement agronomique alors balbutiant, mirent en commun leurs forces pour avancer sur tous les plans, en particulier concernant les connaissances agronomiques et le développement des techniques de production bio. La valorisation collective de leurs produits sur le plan commercial et la création de nouvelles filières furent également au programme.

Les fondateurs de Progana et ceux qui ont tour à tour forgé son histoire se sont toujours efforcés de trouver des créneaux de commercialisation, d'organiser des filières et d'y défendre les intérêts des producteurs, quelle que soit leur taille. Mais ces dernières années, Progana est devenu un acteur incontournable du monde du Bio en Romandie. Légitime de par son rôle d'entremetteur avec les acheteurs, la coopérative s'impose désormais comme un interlocuteur transcantonal, disposant d'un solide réseau et défendant des projets innovants.

Ainsi, non seulement Kurt Zimmermann, le gérant de la coopérative depuis 2020, participe aux nombreuses négociations des prix (lait, sucre, céréales, etc.) et gère l'offre et la demande dans certaines branches en collaboration avec des transformateurs, mais il porte également des projets de création de filière: Celle de la luzerne et de son séchage à Orbe VD et à Tavel FR, mise sur pied récemment, est un véritable succès économique.

Bière et petit-déjeuner au menu

Les idées fourmillent désormais du côté du nouveau président, le Broyard Steve Bonvin, agriculteur à Rueyres-les-Prés FR. «Le secteur des micro-brasseries locales, en croissance, semble une source de débouchés évidente. L'intérêt des consommateurs pour de la bière Bio Bourgeon est là, mais il faut parvenir à trouver un terrain d'entente sur le prix du malt d'orge bio entre brasseurs et céréaliers … Progana a sans doute un rôle à jouer dans cette partie!»

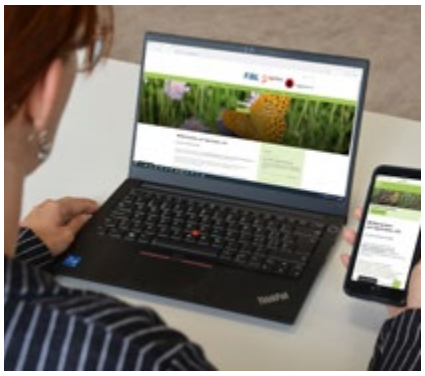
Autre cheval de batail pour le duo gérant-président, le retour de Progana en tant que marque à part entière. «Jusqu'à 2010, on estampillait encore des paquets de farines ou de graines avec la marque Progana, qui était non seulement un intermédiaire commercial, mais aussi un metteur en marché», rappelle Kurt Zimmermann. En outre, Progana participe actuellement à la mise sur pied d'une gamme de produits destinés au déjeuner, en partenariat avec un moulin, à l'échelle de la Broye valdo-fribourgeoise.

Aujourd'hui, les fonds de Progana proviennent des cotisations de ses 170 membres, des subventions cantonales, mais surtout des projets soutenus entre autres par les instances cantonales. «Notre expertise est reconnue», affirme Kurt Zimmermann, «nous sommes ainsi partie prenante aux plans climats de plusieurs cantons, et sommes régulièrement mandatés pour accompagner des projets et études.»

Mais pour Kurt Zimmermann, le cœur de l'activité de la coopérative demeure la défense de prix équitables pour les producteurs: «C'est plus que jamais d'actualité dans le contexte de hausse des prix des matières premières!» Maintenir un équilibre sur les marchés, soutenir une dynamique en croissance et défendre les intérêts des paysans bio, tels sont plus que jamais les défis auxquels Progana s'attelle pour les années à venir! *Claire Berbain* •

La coopérative Progana peut compter sur le duo Kurt Zimmermann (à gauche) et Steve Bonvin. *Photo: Claire Berbain*

Nouvelle plate-forme agrinatur.ch: *ainsi va la biodiversité*



Depuis mi-novembre, agrinatur.ch est le nouveau site web qui rassemble des infos sur la promotion de la biodiversité sur l'exploitation agricole. Il remplace les plates-formes agri-biodiv.ch ainsi que bff-spb.ch et est géré par Agridea, la Station ornithologique suisse et le FiBL. On y trouve, entre autres, les exigences actuelles relatives à la mise en place et l'entretien des surfaces de promotion de la biodiversité (SPB). Il donne aussi des astuces pour promouvoir la biodiversité à l'aide de notices, de vidéos, d'adresses et d'autres liens. Par exemple, un film sur les ourlets sur terres assolées est disponible. En outre, une publications Faits et chiffres actualisée du FiBL et le podcast «FiBL Focus» donnent un aperçu sur la biodiversité et l'agriculture. *Cornelia Kupferschmid, FiBL/*agrinatur.ch

www.agrinatur.ch

Vidéo «Ourlet sur terres assolées»
agrinatur.ch > Vidéos > Grandes cultures
Faits et chiffres «Landwirtschaft und Biodiversität» (Agriculture et biodiversité)
shop.fibl.org > n° d'art. 1524 (DE, la version française suit)
Podcast du FiBL (DE): «Was Landwirtschaft mit Biodiversität zu tun hat»
fibl.org/de > Infothek > Podcast

Conseils Biodiversité
→ veronique.chevillat@fibl.org
tél. 062 865 04 12

Phénomènes météorologiques extrêmes: *repenser la rotation culturale*

L'année agricole 2022 touche à sa fin, les céréales tardivement semées sont bien ancrées dans le sol. Il convient donc de passer en revue la saison et de faire le bilan. Contrairement à l'année précédente, 2022 a été marquée par la chaleur et la sècheresse. En de nombreux endroits dans toute la Suisse en juillet et en août, le temps était si sec que la croissance des plantes s'est arrêtée. Les deux années passées montrent, qu'en raison du changement climatique, trouver la stratégie adéquate va être de plus en plus exigeant.
Pour les exploitations mixtes diversifiées, le risque de pertes élevées de rendements est souvent plus faible que pour les fermes spécialisées. Pour optimiser la répartition des risques en grandes cultures, repenser et adapter sans cesse sa «gamme de produits» peut être utile. Une rotation diversifiée, adaptée au site, permet d'accroître la sécurité de production, même en ces années climatiquement de plus en plus difficiles. La vulgarisation du FiBL renseigne sur les techniques agricoles, la rotation culturale et le marché. *Jeremias Niggli, FiBL*

Conseils Grandes cultures
→ marina.wendling@fibl.org
tél. 062 865 17 28

Cultures maraîchères: *stocker plus longtemps la chicorée pain de sucre et Cie*

Entreposer les légumes pour prolonger leur saison revêt une importance de taille. Il est possible, outre les légumes racines, de stocker les légumes à feuilles comme la chicorée pain de sucre et le radicchio. Ils supportent le froid jusqu'à environ –5 °C et peuvent rester dans les champs jusqu'à la première forte gelée. Ils sont récoltés avec la motte pour garantir une meilleure conservation. Les têtes brunies au cœur et les feuilles extérieures abîmées devraient être triées lors de la récolte. La température optimale de stockage se situe entre 0 et 2 °C à une hygrométrie relative supérieure à 96 %. Si cette dernière ne peut être garantie, les têtes peuvent être recouvertes d'un sac plastique. La conservation s'élève à près de 4 semaines selon la variété et peut être amenée à plus de 8 semaines avec un mini-entrepôt à atmosphère contrôlée. Il s'agit d'une caisse dotée de membranes spéciales dans le couvercle qui baissent peu à peu la teneur en oxygène (photo). Ceci réduit l'activité métabolique des plantes et freine la dégradation. *Tino Hedrich, FiBL*

Conseils Légumes et plantes aromatiques
→ tino.hedrich@fibl.org
tél. 062 865 63 74

Photos: Andreas Basler, FiBL; Hansueli Dierauer, FiBL; m.à.d.

BIO Actualités

Agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2023

Vue d'ensemble sur les principales modifications dans les ordonnances bio et pour les labels bio.
Version avec explications: voir www.bioactualites.ch > Magazine > 10 | 22 ou shop.fibl.org > No 1358

Ordonnances bio, OPD	
Dispositions générales	
Champ d'application	Le champ d'application de l'OBio comprend désormais aussi les aliments pour animaux de compagnie et les huiles essentielles (Obio, art. 1).
Procédure de contrôle	Il est indiqué quelles informations les certificats bio doivent dans tous les cas contenir (Obio, art. 30). Des certificats peuvent encore être établis selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2023.
Agriculture	
Production végétale	Le principe de l'agriculture liée au sol est ancré dans l'OBio, l'interdiction de l'hydroculture y est définie plus précisément et des précisions sont apportées concernant les exceptions, par exemple la culture en pots ou la production de pousses et de chicorée (Obio, art. 10).
Contributions pour le bien-être animal (SST et SRPA)	L'exigence relative à la surface du pâturage du programme SRPA pour les bovins et les buffles d'Asie requiert désormais une surface minimale de quatre ares par UGB en lieu et place de de la couverture de 25 % du besoin journalier en matière sèche par les fourrages des pâturages (OPD, art. 75; annexe 6, lettre B, chiffre 2.4 a).
Élevage caprin	Les caprins ne peuvent plus être détenus dans des stabulations entravées (OBio, art. 39d). Le délai transitoire, qui autorisait d'attacher des caprins sous certaines conditions, ne sera par prolongé.
Transformation	
Nanomatériaux	Lors de la fabrication de denrées alimentaires biologiques transformées, il est interdit d'utiliser des ingrédients ou des substances contenant des nanomatériaux manufacturés ou qui en sont constitués (Obio, art. 16i).
Arômes	**Ingrédients d'origine agricole** Les arômes sont désormais classés avec les ingrédients d'origine agricole. Les extraits d'arômes et les arômes naturels peuvent être déclarés comme biologiques pour autant que tous leurs composants, c'est-à-dire les supports et les substances aromatisantes, soient biologiques (OBio, art. 16j et art. 18a).
	Exigences Pour la fabrication de denrées alimentaires biologiques, l'utilisation d'extraits d'arômes et d'arômes naturels n'est plus autorisée que si la partie aromatisante contient exclusivement des arômes naturels et a été obtenu à au moins 95 % à partir du matériau de base (OBio DEFR, art. 3).
Ingrédients non biologique d'origine agricole	L'autorisation d'utiliser des ingrédients non biologiques en cas de situation de pénurie ne peut désormais être octroyée que pour une période d'au maximum six mois et être prolongée au maximum deux fois de six mois (OBio, art. 16k).
Fabrication de levure bio	L'adjonction d'extrait ou d'autolysat de levure conventionnel n'est autorisée que jusqu'au 31 décembre 2023 (OBio DEFR, art. 3a).
Vinification bio	Actualisation des références à la réglementation bio de l'UE (OBio DEFR, annexe 3b).
Procédé de production	Lors de la fabrication de denrées alimentaires biologiques transformées, les procédés d'échanges d'ions et d'adsorption ne pourront plus être utilisés à partir du 1er janvier 2025 que pour les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, les préparations à base de céréales et autres aliments d'appoint (OBio DEFR, art. 3d).
Importations	
Certifications groupées dans des pays tiers	Les produits importés peuvent être contrôlés et certifiés par un système de certification groupée (Règlement de l'UE 2018/848, art. 34 à 36). Le système de certification groupée de l'UE est équivalent à la procédure de contrôle et de certification selon le chapitre 5 de l'OBio (OBio, art. 22)
Références	Actualisation des références à la réglementation bio de l'UE (OBio, art. 23 a et 24).
Liste de pays	Prolongation de la reconnaissance des pays jusqu'au 31 décembre 2026 et corrections pour quelques organismes de certification, par exemple des changements de noms ou de numéros de code (OBio OFAG, annexe 1).
Liste des organismes de certification	L'organisme de certification Global Trust Certification Ltd, qui est certifiée pour l'Irlande du Nord selon le droit de l'UE en vigueur, a été ajouté (OBio OFAG, annexe 2).

OBio: Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique du Conseil fédéral (RS 910.18)
OBio DEFR: Ordonnance du DEFR (Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche) sur l'agriculture biologique (RS 910.181)
OBio OFAG: Ordonnance de l'OFAG (Office fédéral de l'agriculture) sur l'agriculture biologique (RS 910.184)
OPD: Ordonnance sur les paiements directs (RS 910.13)

Impressum

Éditeurs Bio Suisse, Bâle, et FiBL, Frick
Rédaction Ania Biasio, FiBL
Mise en page Simone Bissig, FiBL
Traduction Mélanie Beuret-Badel, Manuel Perret
Collaboration OFAG: Florence Bernasconi, Luana Cresta, Priska Dittrich, Markus Richner
Bio Suisse: Secteur Agriculture et Désirée Isele
Demeter: Pascale Buser, Marco Staub
Natura-Beef-Bio: Stefan Lobsiger
Bœuf de Pâturage Bio: Bernhard Kammer, Dennis Pisoni
Migros Bio: Isabel Specker, Janina Storjohann
KAGfreiland: Chiara Augsburger

Téléchargement gratuit depuis
https://reglementationbio.bioactualites.ch

«La réglementation bio 2023» est disponible dès le mois de février en ligne, et dans plusieurs langues. N° comm. clé USB: 1283
https://shop.fibl.org

BIOSUISSE

Cahier des charges de Bio Suisse pour l'agriculture	
Dispositions générales	
Contrat de production	Les règlements et les conditions concernant le contrat de production ont été adaptés (Partie I, art. 2.2; annexes 1 et 2).
Principe de la globalité	Le chapitre sur le principe de la globalité a été révisé (Partie II, art. 1.2).
Cours d'introduction pour la reconversion	Le module «Introduction à l'agriculture biodynamique» a été complété. Les titulaires d'un CFC du champ professionnel de l'agriculture avec spécialisation en agriculture biologique sont dispensés du cours d'introduction. Les collaboratrices et collaborateurs extrafamiliaux qui occupent une fonction dirigeante doivent aussi suivre les cinq jours de cours d'introduction et de formation continue (Partie II, art. 1.3.3).
Production végétale	
Agriculture liée au sol	L'utilisation de matériaux limitant, même partiellement, la pénétration des racines dans la couche arable n'est pas autorisée. Pour les cultures liées au sol, l'utilisation de substrat n'est autorisée que sous conditions, les matériaux de couverture du sol en plastique doivent être limités au strict minimum (Partie II, art. 2.1.1).
Agriculture non liée au sol	La vente au commerce de détail et au consommateur final de cultures en pots (plantes à fruits et à petits fruits et légumes-fruits), qui portent déjà leurs premiers fruits mûrs et sont destinés à une culture ultérieure, est autorisée (Partie II, art. 2.1.2.1). Lors du rempotage des plants, il faut utiliser du substrat sans tourbe, et seul du substrat sans tourbe est autorisé pour les cultures à terme (Partie II, art. 2.1.2.3).
Cultures de fruits et de noix	Une taxe d'incitation est encore prélevée sur les plants non biologiques pour les cultures de fruits et de noix (Partie II, art. 2.2.11.4).
Production de plants	Les paperpots doivent figurer dans la Liste des intrants du FiBL (Partie II, art. 2.2.12.3).
Bilan de fumure	La preuve simplifiée dite du test rapide pour le Suisse-Bilanz n'est pas reconnue comme preuve d'un bilan de fumure équilibré (Partie II, art. 2.4.2.3).
Cessions et reprises d'engrais	Les engrais azotés facilement solubles issus du stripage de l'ammoniac ne sont pas autorisés (Partie II, art. 2.4.3).
Engrais de ferme	Il est autorisé de livrer du fumier à une installation de compostage. Si le compost n'est pas repris mais cédé à une autre exploitation biologique resp. Bourgeon, un contrat de cession d'engrais de ferme doit être conclu (Partie II, art. 2.4.3.1).
Oligo-éléments	Le cuivre ne peut pas être utilisé en tant qu'engrais à base d'oligoéléments. En outre, seuls les produits contenant un seul oligoélément sont autorisés (Partie II, art. 2.4.4.2).
Renoncement à l'ingénierie génétique	Si l'utilisation de semences non biologiques est autorisée, le marchand de semences doit désormais fournir une déclaration garantissant l'absence de manipulations génétiques pour les cultures à risque. Le matériel reproductif / les semences de base non biologiques destinés à la multiplication des semences de cultures à risque doivent être soumis à un test de détection des OGM (Partie II, art. 2.5.1).
Produits phytosanitaires	Les conditions pour l'admission dans la Liste des intrants du FiBL figurent désormais dans les règlements, l'utilisation d'herbicides biologiques (vinaigre, sel ou acides gras) est interdite (Partie II, art. 2.6.3.1). Les applications d'huile de paraffine ne sont admises dans la Liste des intrants du FiBL que si le besoin est urgent. De plus, il existe une réglementation pour l'utilisation des aires de remplissage et de nettoyage pour les pulvérisateurs Partie II, art. 2.6.3.2).
Production animale	
Alimentation lactée des mammifères	L'acidification du lait destiné à la consommation des ruminants est autorisée à l'aide de vinaigre Bourgeon et de jus issus de fruits Bourgeon, ainsi que de yogourt, de lait acidulé et de kéfir Bourgeon, ainsi que de cultures de ceux-ci. (Partie II, art. 4.2.2).
Affouragement des ruminants	**Aliments fourragers Bourgeon provenant de régions limitrophes à l'étranger** Les exploitations Bourgeon suisses se trouvant dans la zone frontalière suisse (10 km) peuvent utiliser les fourrages de base provenant des surfaces qui leur appartiennent et qu'elles louent, et se trouvant au sein de la zone frontalière étrangère. Elles peuvent vendre les fourrages de base issus de surfaces exploitées par tradition et de surfaces entrées en production avant 2014 comme fourrages Bourgeon suisses (Partie II, art. 4.2.4.1).
	Utilisation de drêches de brasserie Les drêches de brasserie Bourgeon provenant de la fabrication de bière suisse peuvent être utilisées même si des matières premières étrangères ont été utilisées (Partie II, art. 4.2.4.1).
Affouragement des non-ruminants	**Affouragement des porcs** Toutes les catégories de porcs doivent être nourries avec 100 % d'aliments bio; il y a une exception pour les sous-produits laitiers (Partie II, art. 4.2.4.2). Une exception a cours jusqu'à fin 2025 pour les porcelets de moins de 35 kg.
	Aliments protéiques non biologiques Les poulettes et les jeunes coqs jusqu'à l'âge de 18 semaines, les poulets à l'engrais jusqu'au 21e jour, ainsi que les dindes et autres espèces de volaille, comme les cailles, les canards ou les oies jusqu'au 42e jour, peuvent encore recevoir 5 % d'aliments protéiques non biologiques (Partie II, art. 4.2.4.2).
Élevage bovin	La règlementation de base du programme SRPA doit être respectée et durant la période de végétation, les bovins et les buffles d'Asie doivent pouvoir couvrir au moins 25 % du besoin journalier en matière sèche par les fourrages des pâturages, ou alors les exploitations doivent remplir le programme «Contribution à la mise au pâturage» (Partie II, art. 5.1.1).
Élevage porcin	Les porcs à l'engrais et les truies taries ainsi que les verrats doivent disposer de possibilités de se frotter (Partie II, art. 5.4.1).
Poules à deux fins	Lors du choix des races ou des lignées, il faut privilégier des types à deux fins et des lignées ou races adaptées à l'agriculture biologique. La Commission de labellisation agricole (CLA) tient une liste pour cela (Partie II, art. 5.5.1).
Couvaison, œufs à couver et poussins Bourgeon	Chaque poussin couvé doit être élevé dans une ferme Bourgeon suisse (délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2025). Cela doit être prouvé. Une autorisation exceptionnelle est nécessaire pour les œufs à couver et les poussins non biologiques de toutes les races de volailles et les hybrides (Partie II, art. 5.5.2.2 et 5.5.2.3). Une taxe incitative est désormais prélevée pour la volaille Dekalb (Partie II, art. 5.5.2.7).
Élevage des poulettes	Le chapitre sur les poulettes a été révisé et adapté, un nouveau sous-chapitre définit quels animaux peuvent être détenus selon ces exigences. Des articles relatifs aux poulaillers, aux effectifs, à l'aire à climat extérieur, au pâturage ainsi qu'à l'accès non couvert en cas de mauvais temps ont été adaptés (Partie II, art. 5.5.3).
Poules pondeuses	Un nouvel article sur les poulaillers mobiles a été introduit et des modifications ont été apportées concernant l'aire à climat extérieur, le pâturage, le parcours non couvert en cas de mauvais temps, le déclenchement artificiel de la mue ainsi que les dimensions à respecter (Partie II, art. 5.5.4).
Volailles d'engraissement	Les jeunes coqs, les volailles à deux fins et les volailles de race, ainsi que les lignées hybrides de poulets d'engraissement autorisées, peuvent être élevés pour la production de viande, mais on privilégiera les types à deux fins (Partie II, art. 5.5.6).
Dindes	Les dindes en préengraissement, du 1er au 42e jour, doivent disposer de surfaces surélevées (Partie II, art. 5.5.6.7), quatre troupeaux de 750 animaux sont autorisés par unité avicole (Partie II, art. 5.5.6.3).

BIOSUISSE

Cahier des charges de Bio Suisse pour la transformation et le commerce

Dispositions générales	
Commerce d'aliments fourragers	Le commerce des aliments fourragers nécessite une licence (Partie III, art. 17.1).
Restauration	L'obligation de contrôle pour les entreprises de restauration est redéfinie (Partie I, art. .2.1.4). Celles-ci sont exemptées de l'obligation de conclure un contrat de licence. Elles doivent désormais conclure des contrats d'utilisation de la marque (Partie I, art. .2.1.3). De nouvelles possibilités de déclaration avec le Bourgeon ont été élaborées pour les trois modèles de la restauration privée, les modèles actuels restants valables jusqu'à fin 2025 (Partie III, chapitre. 16).
Transformation fermière et en sous-traitance	Les contrôles pour la vinification sont précisés dans le cahier des charges (Partie III, art. 19.2.4).
Échantillons de contrôle	Les prescriptions relatives aux échantillons de contrôle lors de la réception de marchandises et le contrôle des flux de marchandises ont été précisées (Partie III, art. 1.5).
Procédés	Une identification de la reconstitution et de la détection par rayons X est intégrée (Partie III, art. 1.7.1).
Emballages	La gestion des petits emballages est présentée dans le mémo «Autorisation limitée des emballages coûteux (overpackaging) – petits emballages» et mentionnée dans le cahier des charges (Partie III, art. 1.9.2).
Spécificités liées aux produits	
Lait, produits laitiers	Nouvelle révision du chapitre consacré au lait suite au refus par les organisations membres (Partie III, chapitre 2).
Vignettes	Les vignettes d'accompagnement des animaux sont supprimées pour les marchands de bétail de boucherie titulaires d'une licence (Partie III, art. 4.1.2).
Produits carnés transformés	La séparation à basse pression, à max. 20 bar, est autorisée pour les jeunes coqs et les poules pondeuses (Partie III, art. 4.2.1). La viande séparée à basse pression doit être déclarée (Partie III, art. 4.2.6).
Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage	L'argon est autorisé comme gaz technique pour les produits à base de fruits et légumes, conserves incluses (Partie III, art. 6.2.5), le sel comestible est autorisé pour affiner les préparations sucrées (Partie III, art. 6.5.5).
Céréales, légumineuses, protéines végétales et produits dérivés	**Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi** Le mot «pâtes» est ajouté dans le titre du chapitre (Partie III, art. 7.3). L'éthanol est autorisé pour les pâtes destinées à la vente (Partie III, art. 7.3.2), l'argon est autorisé comme gaz technique (Partie III, art. 7.3.5). Les pains et produits de boulangerie peuvent être étiquetés au laser (Partie III, art. 7.3.6).
	Boissons à base de légumineuses et de céréales Le terme «Boissons à base de soja» a été remplacé par «Boissons à base de légumineuse» (Partie III, art. 7.6).
	Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales Les paramètres d'extrusion ne sont autorisés que pour les substituts de viande (Partie III, art. 7.7.1). Dans un souci de transparence, les tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales qui sont décongelés avant la vente doivent être explicitement étiquetés (Partie III, art. 7.7.6).
Épices, condiments, bouillons, soupes, sauces	20 % de parties fines sont autorisés dans les sachets de thé.
Boissons alcoolisées et vinaigres	**Vins et vins mousseux** L'argon est autorisé comme gaz technique; pour les levures, la mention «seulement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou en cas d'arrêt fermentation» a été supprimée (Partie III, art. 11.2.5).
	Spiritueux et eaux-de-vie L'utilisation de levures sauvages est autorisée (Partie III, art. 11.4). La disposition relative à la suppression du duvet des coings est supprimée (Partie III, art. 11.4.1).
	Vinaigre Du vinaigre d'alcool Bourgeon peut être produit pour la transformation ultérieure et utilisé dans des produits finaux, par exemple des conserves acides, à hauteur de 10 % au maximum (Partie III, art. 11.5). Le mélange est autorisé pour le vinaigre de fermentation; pour la standardisation, il est fait référence à la teneur minimale légale de l'acidité totale, la mention détaillée de l'acidité totale est supprimée (Partie III, art. 11.5.1). La colle de poisson n'est plus autorisée comme clarifiant (Partie III, art. 11.5.5).
Confiserie	Dans les gelées et les bonbons gélifiés, les graisses et les huiles végétales ainsi que la cire de carnauba doivent être biologiques (Partie III, art. 14.2.5).
Cacao, chocolat et autres produits au cacao	**Procédés de transformation** Ajout de la filtration pour la fabrication des produits au cacao (Partie III, art. 15.2.1).
	Ingrédients et auxiliaires technologiques Le sel comestible est autorisé pour affiner les préparations sucrées; de manière analogue au chapitre 10.2 «Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure», les auxiliaires de filtration sont aussi autorisés pour la fabrication du beurre de cacao (Partie III, art. 15.2.4).

demeter

Directives Demeter pour l'agriculture

Production végétale	
Fertilisation	**Importation d'engrais** Le cumul des engrais provenant de l'extérieur est limité à 60 % des besoins en azote (DIR 4.7.4.2).
	Installations de biogaz Les matières premières qu'une exploitation Demeter voue à la biométhanisation dans des installations de biogaz doivent provenir de production biodynamique ou certifiée biologique et ne pas concurrencer l'alimentation humaine et animale. Une exploitation ne doit pas affecter plus de la moitié de ses engrais de ferme à l'alimentation d'une installation de biogaz (DIR 4.7.4.2).
	Produits méthanisés Les produits méthanisés (digestats) peuvent couvrir au maximum la moitié des besoins totaux en azote des cultures (DIR 4.7.4.2).
Rotation des cultures	Un engrais vert doit rester en place pendant au moins six semaines, couvrir la totalité de la surface du sol et être intégralement enfoui dans le sol (DIR 4.7.6.2).
Terreaux et substrats de culture	Les terreaux et mélanges de substrats pour le maraîchage devraient, dans la mesure du possible, être préparés par l'exploitation elle-même (DIR 4.7.6.3). Ils doivent être à base de composts végétaux ou animaux ayant reçu les préparations biodynamiques. Les terreaux du commerce et les mélanges de rempotage commerciaux doivent contenir au minimum 25 % de compost préparé, ou ce dernier peut aussi être ajouté après-coup. Les terreaux et les substrats de culture peuvent être stérilisés à la vapeur. Une préparation combinée et une préparation de bouse de corne doivent être ajoutées immédiatement après la stérilisation
Préparations	Si une exploitation ne réalise pas son propre compostage ou ne dispose pas de fumier composté, elle doit épandre une préparation combinée (DIR 4.8.2).

Directives Demeter pour l'agriculture (suite)

Reconversion de nouvelles surfaces agricoles	La culture, en parallèle, de mêmes espèces de plantes fourragères et pérennes en bio, En reconversion vers Demeter et Demeter est autorisée. Un protocole de séparation est exigé pour la récolte et le stockage (DIR 4.10.4).
Traitements des plantes	L'utilisation restreinte de pyrèthre et d'émulsions d'huiles est autorisée jusqu'au 31 décembre 2026 (DIR, annexe 4, point 5).
Production animale	
Charge en bétail	La charge en bétail minimale pour les différents types d'exploitations a été regroupée dans un tableau (DIR 4.9.2).
Règlementation autour du sevrage	Tous les veaux nés dans une ferme biodynamique doivent être sevrés dans une ferme biodynamique. Ils ne peuvent pas être transférés dans une autre ferme avant l'âge de 120 jours et ils doivent avoir été sevrés depuis au moins 14 jours (DIR 4.9.4.1.1). Pas encore appliqué en 2023; dès le 1er janvier 2024, 30 % des veaux devront être sevrés dans l'exploitation de naissance ou l'exploitation partenaire. À partir de 2025, la proportion sera augmentée de 10 % par année pour atteindre 100 % à partir de 2031 (DIR, annexe 12).
Sélection	L'objectif est une vache polyvalente, qui est adaptée à la production de lait comme de viande (DIR 4.9.6.1).
Bétail laitier, veaux, bovins d'engraissement	Les exploitations d'élevage doivent reprendre des animaux de fermes biodynamiques, ou, s'il n'y en a pas, de fermes biologiques certifiées à partir de la première année de reconversion. Les remontes pour l'engraissement doivent être achetées à des fermes biodynamiques à partir de la deuxième année de reconversion, ou, s'il n'y en a pas, à des fermes biologiques ayant terminé leur reconversion. Les bovins d'engraissement achetés peuvent être vendus avec le label Demeter s'ils ont été nourris avec des fourrages bio conformément aux directives pendant les deux tiers de leur vie. Lors de l'achat, les animaux doivent être âgés d'au moins 120 jours et sevrés depuis au moins deux semaines (DIR 4.9.7.4).

Directives Demeter pour la transformation et le commerce

Dispositions générales	
Utilisation de la marque	L'utilisation de la marque est précisée pour les commerçantes et commerçants B2B, y compris une adaptation dans le règlement tarifaire (DIR 5).
Ravageurs, nettoyage	Champ d'application séparé pour la lutte contre les ravageurs et pour les produits de nettoyage (DIR 6.6).
Emballages	**Revêtements contenant du PVC** Une autorisation exceptionnelle a été introduite pour les couvercles (DIR 6.5.3).
	Les films plastiques en PET sont autorisés pour l'emballage des produits carnés et laitiers (DIR 6.5.4).
	Emballages en plastique Le délai transitoire pour l'utilisation de plastiques biodégradables, recyclés et totalement recyclables pour l'emballage des fruits et légumes délicats est prolongé jusqu'à fin 2025 (DIR 7.1.5).
	Sachets en plastique Une autorisation exceptionnelle de la Commission de protection de la marque (CProtM) est nécessaire pour le stockage des fromages (DIR 7.7.5).
Lyophilisation	La lyophilisation est autorisée pour les fruits, les légumes, les plantes aromatiques, les épices, les produits laitiers et les compléments alimentaires. Pour tous les autres groupes de produits seulement avec une autorisation exceptionnelle (DIR 6.2.1).
Spécificités liées aux produits	
Pain et produits boulangers (pâtisseries et viennoiseries)	Le gluten de blé est autorisé comme additif boulanger pour les produits contenant du blé comme les baguettes, les zwiebacks et les toasts; une autorisation exceptionnelle est possible pour les autres types de céréales si leur qualité boulangère est mauvaise (DIR 7.2.4).
Chocolat	La lécithine ne peut être utilisée que pour les produits chocolatiers semi-finis et avec une autorisation exceptionnelle (DIR 7.11.3).
Vin	**La filtration tangentielle / filtration à courant transversal (cross-flow filtration)** peut être utilisée avec une autorisation exceptionnelle (DIR 7.13.4).
	Auxiliaires technologiques La liste des agents de collage a été étendue, l'utilisation de charbon actif autorisée seulement pour le moût, le polypropylène et les membranes céramiques autorisés comme agent filtrant. Stockage du vin dans des récipients en plastique: pendant un mois au maximum (DIR 7.13.4).
Cidre, vin de fruit, vinaigre	L'ensemble du chapitre a été entièrement révisé (DIR 7.14).
Spiritueux	L'ensemble du chapitre a été entièrement révisé (DIR 7.15).
Cueillette sauvage	La notion de cueillette sauvage a été précisée (DIR 8.3.1.2).
Chanvre	Les produits au chanvre peuvent être étiquetés Demeter sous certaines conditions (DIR 8.4.8).

Directives Bœuf de Pâturage Bio (BPB)

Contrôle de l'exploitation	Les contrôles des exploitations sont en règle générale non annoncés (Chap. 4.1).
Affouragement	Les animaux doivent en permanence avoir de l'eau à disposition (Chap. 5.2.9).
Animaux portants lors de l'abattage	L'indication sur la durée de la gestation est supprimée. La palpation forme la base du diagnostic, aucune discussion n'est menée sur la taille du fœtus et la période de gestation. Cette modification est également reprise dans le règlement des sanctions (Chap. 5.2.11).

Migros-Bio pour la transformation

Les directives Migros Bio pour 2023 figureront dans une version en ligne ultérieure de la fiche «Agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2023».

KAGfreiland

Les directives KAGfreiland restent inchangées pour 2023.

Natura-Beef-Bio

Les dispositions du Natura-Beef-Bio restent inchangées pour 2023.

Plus 10 centimes par kilo de pommes

Coûts de production plus élevés et changement climatique rechérissent les pommes bio. *Photo: FiBL*

Fruits à pépins de table

La production et le commerce ont négocié en août et en novembre les prix de référence pour les fruits à pépins bio de la saison 2022/2023. Ils sont maintenant de 2.– Fr./kg pour les pommes de la classe de prix 1 et de 2.40 Fr./kg pour la classe de prix 2. Les poires sont payées 2.50 Fr./kg. Les rabais promotionnels doivent être négociés bilatéralement. L'augmentation de prix de 10 ct./kg pour les pommes bio et de 20 ct./kg pour les poires bio s'explique par la forte augmentation des coûts de production et les pertes dues aux phénomènes météorologiques extrêmes. Une enquête menée par Bio Suisse et mise en valeur par le FiBL auprès des producteurs de fruits à pépins bio en été 2022 a en outre montré que les coûts totaux de production des pommes bio sont nettement plus élevés que les prix de référence alors en vigueur.
En ce qui concerne les quantités actuelles, il y avait fin octobre 6694 t de pommes de table en stock, soit 1800 t de plus qu'en 2021 et 940 t de plus que lors de l'année record de 2020. 2022 est donc la nouvelle année record pour les quantités de pommes bio. La structure de l'assortiment variétal est bonne. Une grande partie de la Topaz a déjà été vendue lors de l'action «Pomme du mois» de Bio Suisse et Coop, la deuxième action se déroulera en janvier 2023. Pour les poires, il y avait 974 t en stock à la fin du mois d'octobre. Il s'agit ici aussi d'une nouvelle quantité record. L'état des stocks correspond à peu près à l'objectif (1000 t à fin octobre). Le stock de poires bio est supérieur de 400 t à celui de 2021 et de 250 t à celui de 2020. C'est très réjouissant, car l'objectif de stockage n'avait encore jamais été atteint. À cause de l'augmentation des quantités de pommes bio, les producteurs intéressés par la reconversion et qui ont des grandes quantités sont instamment priés de contacter au préalable les acheteurs potentiels ainsi que Bio Suisse. *Sabine Haller, Bio Suisse*

Betterave sucrière

La demande pour le sucre biologique suisse continue d'augmenter. La quantité de betteraves sucrières a augmenté cette année d'environ 80 % par rapport à 2021. 11 800 t de betteraves sucrières ont pu être transformées en 2022. Le prix de référence est de 158.– Fr./t. Une augmentation de prix a déjà été assurée pour 2023, le prix de référence se montera à 167.– Fr./t. Ce prix inclut aussi la prime de label de Bio Suisse de 30.– Fr./t pour l'encouragement de la culture biologique. Cette prime, payée par l'industrie sucrière, est garantie au moins jusqu'en 2025.
La Confédération soutient en outre la culture de la betterave sucrière avec une contribution pour culture particulière de 2100.– Fr./ha, et 200.– Fr./ha supplémentaires sont accordés pour la culture selon les directives de Bio Suisse. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Plants de pomme de terre

Vu que, contrairement à celle des pommes de terre de consommation et de transformation, la production des plants de pomme de terre n'est pas rentable, l'Association suisse des producteurs de semences Swiss-sem a augmenté les prix pour les plants de pomme de terre bio. Selon les variétés, les prix pour la récolte 2022 augmentent de 12.– à 30.– Fr./dt. Il y a actuellement en Suisse 18 variétés multipliées en bio (maintenant aussi Laura et Hermes). L'utilisation de plants de pomme de terre conventionnels doit toujours être autorisée.
Le Service des semences du FiBL prélève sur mandat de Bio Suisse une taxe d'incitation égale à la différence de prix entre les plants bio et conventionnels. La retenue est facturée lors de l'établissement de l'autorisation. L'argent ainsi récolté est utilisé l'année suivante pour baisser le prix des plants bio (réduction actuelle: 20.– Fr./dt) et soutenir les essais de variétés de pommes de terre menés en conditions bio. Informations supplémentaires: en ligne (voir lien) ou auprès du Service des semences du FiBL. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

www.organicxseeds.ch

Lait

La Table ronde du lait bio de cette année a fixé la contribution de marketing pour le lait bio à 0.2 ct./kg pour 2023. Cela fait 0.2 ct./kg de moins qu'en 2022. Il y a deux raisons pour cette division par deux: Premièrement il n'y a actuellement pas besoin de mesures intensives de promotion des ventes pour le lait bio parce que le marché n'est pas surchargé par des surplus, et deuxièmement il faut utiliser le solde des contributions des années précédentes.
Pour rappel: La contribution de 0.4 ct./kg prélevée en 2022 comprend une contribution de marketing extraordinaire de 0.2 ct./kg qui a été investie dans la publicité et les promotions afin de mieux faire connaître aux consommatrices et aux consommateurs les plus-values des nouvelles directives d'affouragement. Cette contribution exceptionnelle est de nouveau supprimée. La contribution de marketing est prélevée par les organisations du lait bio sur le lait de laiterie bio du pays. *Andreas Bisig, Bio Suisse*

Le coffre au trésor *du pays du fromage*

Sans bactéries pas de fromage. La société Liebefeld Kulturen livre des cultures bactériennes à plus de 600 fromageries suisses. Les trois quarts de l'assortiment sont certifiés Bourgeon.

Une rangée de chaudières en acier, un enchevêtrement de tuyaux et d'armatures, un sol carrelé. Voilà à quoi ressemble le local peut-être le plus important pour la nation fromagère suisse – la halle de production de la société Liebefeld Kulturen dans la banlieue de Köniz BE. Christoph Kohn dirige ce partenariat public-privé entre la station de recherche fédérale Agroscope et le secteur du lait. Ce fromager et ingénieur en denrées alimentaires de 42 ans est habillé en blanc: blouse, filet pour les cheveux, crocs. Ici, l'hygiène est l'alpha et l'oméga. Dans les bioréacteurs en acier, son équipe de dix personnes produit des cultures bactériennes starters pour 90 pourcents des fromageries suisses.

Selon Christoph Kohn, il faut trois choses pour fabriquer un bon fromage: du bon lait, le savoir-faire de la fromagère ou du fromager, et des cultures de bactéries. «Si l'une d'elles manque, ça ne marche pas bien.» Les bactéries forgent le goût et le caractère du fromage. «Leur job principal est de transformer le lactose en acide lactique.» Cela est important pour la consistance du fromage et le rend conservable. Les bactéries décomposent aussi des protéines, ce qui donne des substances gustatives. Certaines bactéries produisent en plus pendant la maturation de certains fromages le gaz carbonique qui est à l'origine de leurs trous.

Contre le gonflement des fromages

Aux origines de la fabrication du fromage, vers 6000 av. J.-C., des cultures bactériennes formées par hasard assuraient une fermentation spontanée. Les hommes ont rapidement appris à cultiver ces bactéries de manière simple. Ils mettaient de côté un peu de petit-lait lors de chaque caséification et l'utilisaient pour inoculer la suivante. «Il y a encore 40 ou 50 ans, presque chaque fromagerie cultivait ses propres cultures bactériennes», raconte Christoph Kohn. Certains fromages comme le gruyère sont encore actuellement produits en partie avec les cultures de chaque fromagerie. L'avantage de ce système est d'avoir produit au fil des siècles une incroyable diversité de cultures – et donc de types de goûts. Son désavantage: Il y avait souvent des variations de qualité. «Au 19ème siècle, de nombreuses fromageries perdaient toute leur production parce que les fromages gonflaient comme des ballons», ajoute Christoph Kohn. Cela arrive quand des clostridies formant des gaz se développent dans les fromages.

La Confédération a construit en 1901 la Station de recherches en économie laitière de Liebefeld, dont un des buts était de standardiser la qualité des fromages à l'aide de cultures contrôlées. Des souches de bactéries ont été isolées, conservées et multipliées. Aujourd'hui la collection comprend plus de 10 000 souches. La plus grande partie a été récoltée dans des fromageries dans les années septante et huitante. Ces souches sont conservées dans des ampoules de verre sous forme de poudre déshydratée et congelée.

Liebefeld Kulturen produit en puisant dans ce fonds 40 cultures starters sélectionnées et les vend chaque semaine aux fromageries suisses. Un mélange de lait maigre et d'eau est pour ce faire versé dans les bioréacteurs, stérilisé, refroidi à 38 degrés et inoculé avec la culture souhaitée. Les bactéries se multiplient pendant la nuit dans cette solution nutritive. Leur nombre double toutes les 20 à 30 minutes. Les cultures prêtes sont mises dans des bouteilles en plastique puis vérifiées sous toutes les coutures. «Nous devons exclure qu'elles se sont modifiées ou ont été contaminées», explique Christoph Kohn. Si la qualité est en ordre, les cultures sont envoyées – environ 90 000 petites bouteilles par année. «Nous fournissons quelque 600 fromageries, et en été il s'y rajoute les fromageries d'alpage.» Une bouteille de 80 millilitres coûte 25 francs et permet de fabriquer jusqu'à deux tonnes de fromage.

Gardien des cultures fromagère suisses: Christoph Kohn.

Des intrants sans label bio

«Chaque fromager mélange ensuite différentes cultures starters selon ses propres recettes pour sa fromagerie», dit Christoph Kohn. «C'est pour ça qu'aucune fromagerie suisse n'utilise la même culture qu'une autre.» C'est bien ça qui rend le système – et la diversité des fromages suisses – unique au monde. Dans la plupart des pays, les fromageries n'ont le choix qu'entre un petit nombre de cultures produites par des grands groupes. Pour conserver cet avantage concurrentiel, Liebefeld Kulturen ne vend ses produits qu'à des fromageries suisses, et celles-ci n'ont pas le droit de les transmettre plus loin.

Environ les trois quarts de cette quarantaine de cultures starters sont certifiées avec le Bourgeon de Bio Suisse. «À cause du petit nombre d'ingrédients naturels qu'elles contiennent, ces cultures liquides produites de manière traditionnelle sont

prédestinées pour la fabrication de produits bio», explique Christoph Kohn. À part les bactéries, elles ne contiennent en effet que du lait maigre bio, de l'eau et un antimoussant végétal. «Nous sommes probablement les seuls au monde à produire des cultures starters certifiées bio.» En principe, cependant, la fabrication des produits laitiers fermentés qui sont certifiés soit selon l'ordonnance bio de la Suisse ou de l'UE soit selon le Cahier des charges de Bio Suisse, peut utiliser toutes les cultures – aussi des conventionnelles, pour autant qu'elles ne contiennent pas de microorganismes génétiquement modifiés. «La certification Bourgeon nous a permis de proposer de notre plein gré une plus-value supplémentaire pour les transformatrices et transformateurs bio, mais aussi de souligner le caractère naturel de ces cultures bactériennes», dit encore Christoph Kohn. La fabrication des cultures spéciales, comme par exemple le «ferment du rouge», est plus complexe et nécessite des ingrédients comme des extraits de levures pour doper la croissance. «Malheureusement, nombre de ces ingrédients ne sont pas disponibles en bio et ces cultures ne peuvent pas être certifiées Bourgeon.»

Régional – ou végane

Les cultures de fromagerie ont été un monopole de la Confédération pendant plus de 100 ans. «Les investissements posaient de plus en plus la question de savoir si c'était vraiment du ressort de la Confédération», dit Christoph Kohn. La société anonyme Liebefeld Kulturen a donc été créée en 2019, et le secteur du lait et de la fromagerie est devenu un partenaire commercial de la station de recherche. Agroscope continue d'entretenir la collection de cultures et d'être responsable de la production. La branche assume la vente, l'infrastructure et les investissements. Il se construit en ce moment sur le campus de Grangeneuve-Posieux, dans le canton de Fribourg, un bâtiment où la production doit être transférée en 2024. «Rien n'a changé dans le but», dit Christoph Kohn. Liebefeld Kulturen doit produire les cultures de fromagerie en autofinancement et les livrer aux productrices et producteurs de fromages en leur assurant les mêmes droits. «C'est un modèle de réussite.»

Un modèle de réussite qui continue de se développer. Car, selon Christoph Kohn, l'intérêt pour les alternatives végétales à base de soja, de pois ou de lupin ne cesse de croître. Les premières cultures bactériennes véganes pour la fermentation sont déjà en développement. Une autre tendance est le retour aux produits régionaux – faits avec des cultures bactériennes régionales. «Des fabricants nous mandatent pour chercher dans la collection des souches de leur région pour créer de nouvelles cultures.» Et il y a de bonnes chances de trouver quelques nouvelles perles dans ce trésor de cultures. *Simon Koechlin, journaliste indépendant* •

Fromages infalsifiables

Il arrive que des fromages suisses soient copiés à l'étranger ou qu'une fromagerie ne respecte pas son contingent. Pour pouvoir démasquer ce genre de falsifications et d'essais de tromperie, Agroscope a développé des bactéries marqueuses. Ce sont en particulier des interprofessions comme Emmentaler, Tête de Moine ou Appenzeller qui utilisent ce genre de cultures pour protéger leurs fromages.

Photos: Simon Koechlin; Agroscope

La société Liebefeld Kulturen de Köniz BE est bien la seule au monde qui fabrique des cultures starters certifiées bio pour les fromages.

Projets des OM pour du bio dans la région

Les organisations membres agissent à l'interne et à l'externe. Leurs projets renforcent la Fédération et le Bourgeon.

Tous les producteurs et productrices Bourgeon font partie d'une des organisations membres (OM) de Bio Suisse. «Elles regroupent les fermes bio, encouragent les membres à devenir actifs, transmettent les intérêts de leurs membres à l'organisation faîtière et favorisent le transfert de connaissances», lit-on dans le règlement pour le renforcement des OM. Elles reçoivent pour cela des moyens financiers (encadré), entre autres comme contributions à des projets.

Pour pouvoir être soutenus, les projets des OM doivent remplir des formalités et au moins un des trois objectifs principaux suivants:

- Motivation et conseil auprès des fermes bio dans les régions. En font partie les initiatives de vulgarisation, les visites de cultures et d'exploitations ainsi que les projets pour l'accompagnement des producteurs en reconversion Bourgeon ou intéressés.
- Renforcement de l'impact et de la visibilité des OM. Par exemple les réunions d'information, la formation continue et le transfert général de connaissances sur les nouveautés de l'agriculture biologique, le marché bio, la politique (climatique) et sur les possibilités de présentation en ligne peuvent remplir ce but.
- Promotion des ventes de produits Bourgeon régionaux. Le développement et la commercialisation de produits de la culture à la vente correspondent à ce but, mais aussi les partenariats stratégiques avec des tiers et les relations publiques.

Des OM échangent sur leurs projets. *Photo: Bio Suisse*

Partenariats avec des tiers souhaités

Le porteur de projet est toujours une OM ou un groupe d'OM. Les projets doivent si possible être réalisés avec d'autres partenaires. «Un cofinancement cantonal peut cependant être lié à un projet strictement cantonal, ce qui peut compliquer les projets communs à plusieurs OM», déplore Diana Eggenschwiler, gestionnaire de la Fédération Bio Suisse et interlocutrice pour les OM.

«La palette d'idées dans les projets des OM est très large. Nous sommes enthousiasmés par cette diversité et par l'effort annuel», dit Sepp Bircher avec reconnaissance. Il fait partie du Comité de Bio Suisse et préside la Commission du Savoir. «Les projets sont un instrument efficace pour que des thèmes actuels soient communiqués aux membres et, à l'extérieur, aux consommatrices et consommateurs régionaux», dit-il avec conviction. Il a été heureux de la fête bio uranaise fin septembre: «La réussite de ce projet montre que, même dans un contexte plutôt conservateur, il est possible de donner à l'agriculture biologique une présentation pleine d'assurance.» Quatre projets d'OM sont présentés ci-après. *Stephanie Fuchs* •

ⓘ

Des organisations membres fortes

Le Comité de Bio Suisse a budgété pour 2023 450 000 Fr. pour le renforcement des OM. Elles reçoivent d'une part un montant forfaitaire (3000 Fr. par OM et 13 Fr. par membre prioritaire de l'OM) à utiliser librement tant que cela sert aux objectifs du Concept directeur de Bio Suisse et à ses Lignes directrices. Les OM doivent rendre compte à leurs membres de l'utilisation de ces fonds. D'autre part, Bio Suisse participe au financement des projets des OM (texte ci-dessus) – 265 000 Fr. de ce poste du budget sont réservés pour ça.

Des projets forts

Les OM déposent leurs projets toujours jusqu'à fin novembre de l'année précédente. Les formalités sont définies dans le Règlement sur le renforcement des OM.

Les projets avec une participation financière de tiers (p. ex. de cantons ou d'associations) ont la priorité. La Commission du Savoir de Bio Suisse fonctionne comme une sorte de jury: Elle décide en février du choix des projets et de la répartition des fonds. Les OM fournissent à Bio Suisse des rapports intermédiaires et finaux sur leurs projets. La palette des projets des OM est très diversifiée. La liste ci-dessous est une petite sélection d'idées à imiter. Il ne faut en effet pas forcément réinventer tous les projets.

- Bioforum Schweiz: Carbon on tour – Réunions d'information sur la production de charbon végétal
- Bio Jura: Visites des grandes cultures et cultures spéciales – Journées agricoles et visites d'exploitations
- Bio Neuchâtel: Pro climat – Réunions d'information sur les bilans CO_2
- Bio Ostschweiz: Cercle légumes, céréales et petits fruits – Échanges d'expériences pour producteurs
- Bio Liechtenstein: Huile bio – Développement de produits de la culture à la commercialisation
- Bio Zürich/Schaffhausen: Vulgarisation et conseils pratiques pour la reconversion Bourgeon
- Bio Zug: Vache sous verre – Nouveau produits et canaux d'écoulement pour la viande de bœuf bio
- Bio Vaud: Développement de l'agriculture biologique avec la ville de Lausanne – Développement de nouveaux projets et idées

→ Diana Eggenschwiler, Gestion de la Fédération Bio Suisse
verband@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 97

Bio Ticino, Rassegna del biologico

Il y a une année, le jubilé des 40 ans de Bio Suisse a offert à Bio Ticino une bonne possibilité de démarrer un premier projet dans la restauration. 20 restaurants tessinois devaient proposer pendant une semaine un menu d'anniversaire Bio Suisse. «Les restaurants étaient très intéressés», dit la directrice du secrétariat de Bio Ticino, Valentina Acerbis-Steiner. Assez pour suivre l'idée dans un projet d'OM que Bio Suisse a soutenu avec 10 500 francs. L'argent a été utilisé avant tout pour une campagne d'affichage, un site internet et des bons.

L'Osteria Bisnona de Contone TI (avec la cheffe cuisinière Kira Ghidoni) a également participé à la Bio-Rassegna.

Pour une «Rassegna del biologico ticinese» de deux semaines, c'est-à-dire des délices bio du Tessin, Bio Ticino a contacté, fin septembre 2022, 26 restaurants tessinois qui ont tous participé volontiers. «Nous n'avons pas contacté plus de restaurants parce que nous voulions être sûrs que les producteurs bio puissent livrer assez de marchandise», dit la directrice du secrétariat. Il était aussi important de mettre en contact les restaurants et les fermes bio. Tous les concernés ont dû faire preuve de flexibilité. Par exemple les restaurants, en commandant les produits plus à l'avance que d'habitude. «Nous avons accompagné cette collaboration aussi bien que possible, et ça a vraiment très bien fonctionné», dit Valentina Acerbis-Steiner.

Pour la Rassegna, les restaurants devaient avoir à la carte au moins deux menus avec des ingrédients bio de la région ainsi qu'une boisson. «Nous trouvions important de définir des conditions faciles à remplir pour les restaurants», ajoute Valentina Acerbis-Steiner. Plus de la moitié des restaurants ont néanmoins mis plus que deux assiettes bio à leur carte et la collaboration avec les fermes bio a bien fonctionné. Une base idéale pour la prochaine Rassegna, qui doit déjà se dérouler en juin 2023 et devenir une tradition annuelle. Bio Ticino va probablement de nouveau faire de la publicité avec des affiches et à la radio. «Cela a été efficace, et une conférence de presse nous a aidés à avoir une bonne présence publique», se réjouit Valentina Acerbis-Steiner. «Le comité de Bio Ticino espère que Bio Suisse soutienne de nouveau notre projet en 2023, car la continuité est à notre avis très importante.» C'est seulement comme ça qu'on peut ancrer dans les têtes des consommatrices et des consommateurs qu'on peut aussi manger régional et biologique hors de son domicile. *Ann Schärer*

www.bioticino.ch (IT)

30 ans pour Bio Bern et Bio Luzern

Un jubilé peut se célébrer de différentes manières comme le montrent les exemples des OM Bio Bern et Bio Luzern. L'association Bärner Bio Bure est récemment devenue Bio Bern. Cela permet de tenir compte du bilinguisme du canton et d'inclure aussi les paysannes bio, explique-t-on le choix du nouveau nom chez Bio Bern. Cette association de 1400 membres a fêté son jubilé pendant toute l'année 2022 avec différents types d'événements dans des fermes bio. «C'était super que des membres aient annoncé très vite être prêts à organiser un événement dans leur ferme», dit Manuela Schüpbach, la directrice de Bio Bern. Dont une grande fête jubilaire sur l'Île Saint-Pierre sur le Lac de Bienne et une fête fermière bio a Eriz, où tout tournait autour des plantes aromatiques. Les fermes ont toutes été soutenues par une personne de l'équipe du projet de l'OM. «Nous voulions impliquer nos membres dans ce jubilé pour que les consommatrices et les consommateurs en apprennent plus sur le Bourgeon directement à →

À l'occasion du jubilé, les membres de Bio Bern ont invité à des événements et fêtes bio dans leurs fermes.

Photos: m.à.d.

BIO *Actualités*

- ☐ Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros Fr. 55.– / étranger Fr. 69.–
- ☐ J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit du Bioactualités
- ☐ J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- ☐ Je suis en formation et reçois le Bioactualités au tarif réduit de Fr. 43.– par année (en Suisse, au max. 3 ans). Prière de joindre un justificatif.

Prénom / Nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date Signature

Découper le talon et l'envoyer à: Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch

biomondo Le marché de l'agriculture bio suisse

T'as la pêche?
Annonce-la gratuitement sur biomondo.ch
Une offre de Bio Suisse

SILVESTRI

LINUS SILVESTRI AG
Partenaire système pour animaux de rente
9450 Lüchingen
Tel 071 757 11 00
kundendienst@lsag.ch
www.lsag.ch

Commercialisation et conseil :

Remo Ackermann, Bissegg TG	079 424 39 08
Astrid Oetiker, Vorderthal SZ	079 927 08 43
Michael Heierli, Oberegg AI	076 683 51 15
Pily Moreno, Rebstein SG	079 339 24 78
Adrian Schlup, Wila ZH	076 361 48 50

Nos débouchés se développent de manière très satisfaisante. Nous cherchons d'autres producteurs, des partenaires pour la production de :
Silvestri Bœuf de Pâturage Bio, Silvestri Veau de lait et remontes d'engraissement Bio.

Nous avons également des solutions très intéressantes pour les exploitations en reconversion bio.

Vous êtes intéressés ? N'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

Profitez dès maintenant du prix de la vache bio Silvestri !

la source.» Bio Suisse a contribué à ce jubilé avec un montant de 20 000 francs. Bio Bern a utilisé cet argent avant tout pour annoncer les évènements fermiers.

Bio Luzern a aussi fêté ses 30 ans cette année. L'OM a plutôt orienté les festivités vers l'intérieur. «Il était important pour nous de fournir à nos paysannes et paysans bio de nouvelles connaissances approfondies lors de soirées-conférences et de visites de cultures», explique la directrice du secrétariat Astrid Burri. Les conférences ont bénéficié d'un accompagnement médiatique pour les rendre accessibles aussi aux agricultrices et agriculteurs conventionnels. L'idée de ce type de jubilés est née du fait que le covid a rendu longtemps incertaines les possibilités d'organiser de grands événements. Au lieu d'une grande fête d'anniversaire, l'OM a donc fourni à ses membres de nouvelles connaissances. Il y avait au programme par exemple la communication avec les plantes ou les animaux, les nouvelles technologies de sélection, la vie du sol et la permaculture. Une soirée ciné et un exposé sur la santé animale dans la production bovine sont encore prévus. Bio Suisse a soutenu le jubilé avec une somme de 16 000 francs. «Nous en sommes très reconnaissants. Un tel programme n'aurait pas été possible avec le budget de notre association», dit Astrid Burri. *Ann Schärer*

La biologiste et auteure Florianne Koechlin lors d'un exposé dans le cadre du projet de l'OM Bio Luzern.

www.jubilaeum.bio-bern.ch (DE)
www.bioluzern.ch (DE)

Quand la pensée bio prend racine

Le projet des paysannes et paysans bio fribourgeois s'intitulait Arbr'acadabra et a été réalisé pendant les années 2019 et 2020 (covid). Mais la formule magique à elle seule n'a pas suffi aux 27 membres participants pour faire pousser de grands et beaux arbres. Car le but était ambitieux: 500 arbres devaient être replantés dans les fermes et les vignobles. Des arbres fruitiers haute-tige et mi-tige, ainsi que des essences indigènes telles que tilleuls, hêtres et noyers, avaient été choisis. À quelques exemplaires près, l'objectif de 500 arbres a bien été atteint, déclare Guido Flammer, président de Bio Fribourg. Le projet a été quelque peu freiné en raison des restrictions découlant de la pandémie. Ainsi, seuls deux des trois workshops pour les producteurs bio ont pu avoir lieu. Malgré tout, Bio Fribourg est facilement parvenu à ses objectifs: «Arbr'acadabra a bien délivré les messages importants et conféré à l'agriculture bio une image positive et dynamique.» L'importance des arbres pour le bilan carbone et la biodiversité a pu être démontrée. Les plantations d'arbres ont montré que le courant bio est bien conscient des défis sociaux et écologiques actuels.

Enfin, le projet a également eu des retombées internes: «Les agriculteurs bio se sont lancés un défi qu'ils ne pourront relever que dans un esprit commun», explique Guido Flammer. Le projet a ainsi vu naître de nouvelles coopérations ou renforcé coopérations déjà existantes. Par exemple avec le Jardin botanique de Fribourg, l'Institut agricole de Grangeneuve et le centre de coordination cantonal «Mon plan climat». L'idée d'une campagne en faveur des arbres a été lancée par l'ancienne présidente de Bio Fribourg, Sylvie Bonvin-Sansonnens, après le refus du canton de soutenir un projet agrosylvopastoral régional. Cependant, depuis le changement de gouvernement suite aux dernières élections, «les priorités ont été redéfinies», se réjouit Guido Flammer. Les membres impliqués se sont vu remettre une plaquette qu'ils pourront exposer dans leur ferme.

Une suite est-elle prévue? «Absolument», répond Guido Flammer. «Mais probablement sous une forme que nous ne connaissons pas encore.» Avec le réchauffement climatique en toile de fond, il cite le philosophe indien et lauréat du prix Nobel Rabindranath Tagore: «Celui qui plante des arbres, sachant qu'il ne s'assiéra jamais à leur ombre, a tout au moins commencé à comprendre le sens de la vie.» *Beat Grossrieder*

www.bio-freiburg.ch

Les membres de Bio Fribourg ont planté 500 arbres dans les vignobles et fermes. Un geste en faveur de la protection du climat et la biodiversité.

Photos: m.à.d.

Avec des noix des Grisons *à la victoire*

La tourte aux noix bio des Grisons de Meier-Beck est «Produit bio de l'année». Elle recèle aussi un projet de culture.

Johannes Janggen a sa ferme Bourgeon à Malans GR. Rien d'inhabituel s'il n'y avait pas ce fracas étrange dans une annexe. Une grosse machine y casse bruyamment des noix bio. Elle est unique en son genre en Suisse et exploitée par la communauté d'intérêt (CI) Swiss Nuss, une coopérative avec quatre plates-formes de producteurs des Grisons, de Saint-Gall et de Lucerne. Johannes Janggen est le chef de production. «Il y avait une demande de noix des Grisons pour cette tourte car l'ingrédient éponyme est importé, la plupart du temps», explique-t-il. Alors des fermiers se sont unis pour former la CI Swiss Nuss et produire des noix locales.

Lucia Meier avec sa tourte aux noix primée. *Photos: Luc Kämpfen*

Les noix proviennent du projet de culture de l'IC Swiss Nuss.

La production est un projet à long terme et, à cause du climat, limitée à certaines régions de Suisse. «Il faut des conditions semblables à celles pour la vigne», dit Johannes Janggen. La CI a alors osé le projet. Là où, autrefois, il y avait quelques noyers, grandissent désormais des noix sur des plantations.

Ensuite, de Malans, le chemin nous conduit au village de Santa Maria, la partie orientale des Grisons. Et là, on entend un murmure, celui d'un ruisseau qui traverse le lieu et à côté, il y a Meier-Beck. Sa tarte aux noix a été élue «Produit bio de l'année» en septembre 2022 par les visiteuses et les visiteurs du Slow Food Market de Zurich (dans le cadre du féstival Food Zurich). Selon Johannes Janggen, la boulangerie a joué un rôle majeur lors de la mise en place du projet. Dès le départ, elle a accepté d'utiliser le lot complet. La première livraison a eu lieu en 2019. Maintenant, elle achète près de 1,5 tonnes de noix par an.

L'absence de couvercle fait la différence

Lucia Meier, âgée de 43 ans, la cheffe de Meier-Beck nous accueille. C'est désormais la deuxième génération qui dirige l'entreprise: Lucia et Marco, son compagnon. Il est 7 heures du matin et le service des employés du fournil est bientôt terminée. La préparation de la tarte primée n'est pas finie. Des disques de pâte sont découpés, formés, remplis d'une garniture aux noix, la tarte est enfournée telle quelle, sans couvercle. «Ainsi, la proportion entre la garniture et la pâte n'est pas la même que pour une tourte aux noix recouverte», déclare Lucia Meier. Ils ont ainsi pu se différencier des autres tourtes aux noix des Grisons. Meier-Beck propose aussi des produits conventionnels mais la tendance va vers plus de bio, selon la patronne. Le concours, qui a eu lieu dans le cadre du Bourgeon Bio Gourmet (encadré), a confirmé la voie empruntée qui n'aurait pas été possible de la même manière sans les noix bio de la CI Swiss Nuss.

Viktoria et Meinrad Meier sont allés à Zurich pour la remise du prix. Ils ont créé Meier-Beck il y a des décennies et ont misé sur le bio. Leur fille, Lucia Meier, veut poursuivre la tradition et agrandir. Et l'année prochaine est synonyme de fête: Meier-Beck fêtera ses 50 ans. *Oliver Roscher, Bio Suisse* •

www.bio-suisse.ch/tourteauxnoix

Bourgeon Bio Gourmet 2022

Bio Suisse a remis le Bourgeon Bio Gourmet pour la 16ème fois en septembre. Pour la première fois aussi un «Produit bio de l'année» a été élu (voir l'article). En tout, le jury a goûté 49 produits bio de la catégorie viennoiseries et pains. Ont reçu la note 6: le pain de campagne, Agra HPZ Anstalt, Mauren FL; la baguette, Au beau Moulin Suisse, Näfels GL; le pain au gruau d'épeautre, boulangerie bio Simon Peter / ferme bio Bachhalde, Lieli LU; la cuchaule AOP Bio Bourgeon, Boulangerie Saudan, Fribourg; le pain d'épeautre rustique, BSB Spittelhof, Bürgerspital Basel; Bio Hausbäcker Baguette paysanne, Coop Fachstelle Bäckereien, Schafisheim AG; la tourte aux noix avec les noix des Grisons, Meier-Beck, Santa Maria GR (produit bio de l'année); le pain bio de seigle rustique et le pain bio de seigle rustique aux herbes des Alpes du Valais, Fondation Roggen Schweiz, Erschmatt VS; le pain des bergers à l'épeautre, Stiftung zur Palme, Pfäffikon ZH. *schu*

Le Grand Prix *pour l'abo céréales*

Le concept de vente directe de Jürg et Pascale Strauss convainc le jury du Grand Prix Bio Suisse.

La pancarte magasin de ferme bio, le panneau Bourgeon vert et le site bioagrikultur.bio: Pascale et Jürg Strauss arborent clairement qu'ils produisent selon des critères biologiques. En 2000 déjà, les parents de Jürg ont reconverti la ferme, située à Rickenbach ZH au Nord-Est de Winterthour, à l'agriculture Bourgeon. Sur cette base, Pascale et Jürg ont repris l'exploitation en 2016 intégrant désormais 9 hectares en propriété et 3 hectares affermés. Dans la viticulture par exemple, forte d'une longue tradition dans la région, les parents avaient misé sur des variétés résistantes aux champignons, la vinification au domaine et la vente directe. Pascale et Jürg Strauss ont, avec Bird Life Zurich et l'association de protection de la nature de Rickenbach, revalorisé écologiquement les vignobles (près de 1 hectare) et les ont complétés avec d'autres cultures, comme des mini-kiwis.

Mais dans leur dossier de candidature, le couple s'est axé sur l'abo céréales proposé depuis deux ans. Il permet aux clients de saisir, avant la fin de la récolte, leurs besoins annuels, de choisir la taille des conteneurs et le rythme de livraison, via un site Internet. Ils sont sûrs de recevoir des céréales uniquement transformées dans les moulins de Heitertal près de Winterthour et d'Entenschiess à Oberneunforn TG. Le paiement est dû à l'avance. L'offre inclut des farines de blé, d'épeautre et de sarrasin, des graines de blé, d'épeautre et d'avoine, des graines de tournesol et de lupin, des flocons d'avoine, des pâtes fabriquées par Aemisegger Teigwaren à Saint-Gall et des œufs bio de leur ferme. Le rayon de livraison est de 20 kilomètres. La demande s'est bien développée, toute la récolte de 2022 est vendue. Près de la moitié de la récolte de 5 hectares de cultures de céréales est commercialisée via l'abonnement, le reste part chez Biofarm.

Une promenade sur l'exploitation est comprise

Leur objectif d'être proche de la clientèle, le couple y arrive avec des promenades sur le domaine comprises dans l'abonnement. «Cela permet aux abonnés de voir ‹leurs› céréales. Ils se réjouissent de découvrir nos champs agroforestiers et vignobles en permaculture. Cela impacte beaucoup sur la fidélisations du client», déclare Pascale Strauss. Il y a quatre ans, la famille a créé une surface agroforestière de 1,4 hectares qui suscite aussi de l'intérêt chez les personnes du secteur agricole: des rangs de pommiers (pommes à cidre pour Ramseier) entre lesquels poussent déjà des tournesols, de l'épeautre et du soja. «Cette année, j'ai fait plus de 30 visites. Les surfaces agroforestières sont une plate-forme formidable pour expliquer notre combinaison de production alimentaire et de prestations en faveur de la biodiversité», continue Jürg Strauss. La famille développe actuellement une autre surface agroforestière sur une zone affermée. Jürg et Pascale Strauss sont convaincus des interactions positives des différentes cultures. «Les rendements agricoles ont augmenté, les rangées d'arbres créent un bon microclimat», pour ne citer qu'un aspect.

«Nous tentons d'imiter la nature et ses lois pour produire des denrées alimentaires de qualité avec le plus de respect possible.» Tel est le crédo de la famille. La ferme est exploitée depuis longtemps sans bétail, un peu de fumier de bovins est utilisé mais la famille travaille avec son propre compost et une rotation culturale comprenant des légumineuses.

Daniel Salzmann; article réduit de «Schweizer Bauer», 19. 11. 2022 •

Jürg et Pascale Strauss, les fiers gagnants. *Photo: Daniel Salzmann*

Grand Prix Bio Suisse 2022

Cette année, huits projets ont brigué la victoire du Grand Prix Bio Suisse. C'est la ferme Strauss Bioagrikultur à Rickenbach ZH qui gagne le prix avec son abo céréales. Le couple exploitant a reçu le prix doté de 10 000 francs à l'Assemblée des délégués de Bio Suisse le 16 novembre 2022. «Nous sommes très honorés d'avoir reçu le prix récompensant le caractère innovant de notre système spécifique de cultures», se réjouit Jürg Strauss. Et Pascale Strauss ajoute: «Ce prix nous motive à continuer à transmettre notre goût des aliments à la clientèle. Et nous sommes sur la bonne voie.»
Prisca Birrer-Heimo, membre du jury et conseillère nationale du parti socialiste suisse, a loué le projet qui pour elle, montre qu'une jeune famille peut s'affirmer sur le marché avec une petite ferme innovante.
Ensuite, on trouve de la 2ème à la 4ème place: Bio-Genuss-Käserei Hofstetter, Ruswil LU, avec le développement d'un emballage en carton recyclable pour son fromage bleu avec lequel elle économise 80 pour cent de plastique; Wild Foods (Juval Kürzi), Kiental BE, avec des substituts végans de poisson et de viande; Glauser Artisan Pastier / La Contadine, Champvent VD, avec des pâtes Bourgeon artisanales issues de blé dur Bourgeon cultivé régionalement. *schu*

- www.bioagrikultur.bio (DE)
- www.regiofair.ch > Produzenten > Bio-Genuss Käserei Hofstetter (DE)
- www.wildfoods.ch (DE)
- www.lacontadine.ch

Équipe Agriculture

Céline Girod, 34 ans, travaille à Bio Suisse depuis cet été comme collaboratrice spécialisée pour l'agriculture (Cahier des charges). Elle a étudié à Bâle et à Zurich les géosciences et l'agroécologie. Elle a travaillé en dernier comme spécialiste de la durabilité chez Delica, où elle s'est entre autres occupée de l'application des normes des labels alimentaires et des filières de livraison durables. *schu*

Céline Girod

Changement au GS Viande

Claudia Schneider est la nouvelle représentante du FiBL au Groupe spécialisé (GS) Viande. Cette agroécologue de 46 ans a étudié à l'Université de Rostock en Allemagne et a passé son doctorat au FiBL. Elle est spécialisée dans l'élevage des veaux avec la mère, dans celui des vaches à cornes en stabulation libre et, pour Bio Suisse et Demeter, dans les aliments fourragers. Son prédécesseur, Stefan Schürmann, qui n'est plus au FiBL, reste au GS comme producteur bio. *schu*

Claudia Schneider

Modifications des contrats pour 2023

Les règlements sur le contrat de production sont modifiés pour 2023. Après consultation d'instances internes, le Comité a adopté, en plus, des modifications des conditions pour les contrats de production et de licence Bourgeon: 1. Bio Suisse peut communiquer des informations contraignantes par d'autres canaux (aussi numériques) que le magazine Bioactualités, 2. les producteurs Bourgeon s'engagent à communiquer à Bio Suisse leurs données d'exploitation et de production importantes, 3. pour la formation des prix, Bio Suisse renvoie aux directives pour les relations commerciales équitables et aux prix de référence, 4. les exploitations Bourgeon sont invités à installer des panneaux de ferme, 5. le processus de l'autorisation d'importation est décrit de manière plus compréhensible. Les dispositions de protection des données sont en cours d'adaptation à la nouvelle réglementation. Les modifications sont consultables en ligne. *Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch/conditionscontractuelles

Prévoir les pénuries d'énergie

On ne sait pas encore s'il y aura des pénuries d'énergie cet hiver. Si ça arrive, les producteurs qui ont des serres chauffées seront particulièrement touchés. Il leur est donc recommandé d'élaborer un plan d'urgence, de garder les stocks de carburants (mazout, plaquettes de bois, pellets) pleins à raz bord et d'optimiser les bâtiments, par exemple en réparant les trous dans les façades. Le passage à des énergies alternatives doit aussi être envisagé. Le Cahier des charges de Bio Suisse exige en effet que, d'ici 2030, 80 pour cent de l'énergie de chauffage d'une exploitation viennent de sources renouvelables. Sont exceptées les serres qui sont seulement maintenues hors gel (jusqu'à 5 degrés au maximum). À partir de 2040, toute l'énergie de chauffage devra être renouvelable. Quant à l'explosion des coûts de l'énergie et de l'électricité, les producteurs devraient les communiquer à leurs acheteurs dans le cadre des conventions de production 2023. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

Informations, aides et outils:
- www.jardinsuisse.ch > Environnement > Énergie
- www.legume.ch > Union maraîchère suisse > Politique > Stratégie énergétique 2040 > Brochure
- www.ofae.admin.ch > Thèmes > Énergie > Énergie: situation actuelle

Les serres peuvent être gourmandes en énergie.

PV de l'AD bientôt en ligne

Trois motions, plusieurs points et une discussion en table ronde sur les nouvelles et très controversées technologies génétiques comme CRISPR/Cas ont marqué l'Assemblée des délégués (AD) du 16 novembre à Olten. Le procès-verbal (PV) complet des discussions (sauf de la table ronde) et des résultats est en ligne en allemand et le sera prochainement en français. *schu*

www.bio-suisse.ch > Notre association > Fédération interne > Assemblée des délégués

Journée du Bétail Bio: début mai 2023

La 3ème Journée du Bétail Bio se déroulera le 4 mai 2023 à Landquart GR et sera centrée sur les bovins, les petits ruminants, les volailles, les chevaux et les abeilles. Il y aura sur les trois fermes qui l'accueilleront (Plantahof, Rütihof et Hof Campania) au total 15 postes avec des présentations et des exposés spécialisés sur la sélection, l'élevage, la garde, la santé, l'affouragement et les cultures fourragères. Le programme détaillé sera publié plus tard en ligne. La Journée du Bétail Bio est organisée par Bio Suisse, le FiBL, Bio Grischun et les trois fermes qui l'accueillent. L'entrée est gratuite. *schu*

www.journeebetailbio.org

Liste de variétés CMS

Le FiBL et plusieurs associations bio ont actualisé la liste des variétés de crucifères et chicorées. Celle-ci contient des variétés qui n'ont pas été obtenues par fusion cellulaire de stérilité mâle cytoplasmique (CMS) transmise. La liste sert de contrôle pour le choix des variétés pour lesquelles on a recours ou pourrait avoir recours à la fusion cellulaire. *Vanessa Gabel, FiBL*

shop.fibl.org > N° d'art. 1672

Une aide précieuse

Les connaissances sur l'action bénéfique des vers de terre sur les sols, ainsi que l'influence des pratiques agricoles sur leurs populations, ne progressent que lentement. La fiche «Vers de terre – architectes des sols fertiles» donne un aperçu des multiples services rendus par les vers de terre à l'agriculture, ainsi que des conseils pour la protection de ces organismes étonnants. *ann*

shop.fibl.org > N° d'art. 1619

Nouveau projet agricole

Le Département des sciences du sol du FiBL recherche des agricultrices et agriculteurs pour un projet visant à juger les conséquences de la régulation mécanique des adventices sur l'environnement et le rendement. L'objectif est d'étudier les différentes intensités de sarclage pour le maïs d'ensilage ou le blé en termes d'efficacité, de stimulation de la minéralisation N et de dégradation du carbone organique. Pour cela, il faut intégrer des essais en bandes avec diverses intensités de sarclage dans les cultures existantes. Le rendement est déterminé par le FiBL et des analyses d'azote sont réalisées dans la matière sèche du maïs et du blé. Contactez-nous. *Meike Grosse, FiBL*

→ Meike Grosse
meike.grosse@fibl.org
tél. 062 865 63 97

À la croisée des arts et de la recherche sur le campus du FiBL

Sur le campus du FiBL, trois œuvres d'art ont été inaugurées en octobre 2022 à l'instigation du programme transdisciplinaire FiBL Arts, réalisé grâce à des dons. Les œuvres d'art symbolisent l'interface entre la nature, la recherche et l'art. Knut Schmidtke, directeur pour la recherche, la vulgarisation et l'innovation au FiBL Suisse, et Johannes Hedinger, chef de l'Institute for Land and Environmental Art (ILEA) et modérateur de l'inauguration, ont ouvert l'événement avant de donner la parole aux artistes. Lors de l'«Art Talk», Daniel Keller de Lithic Alliance, ainsi que Bob Gramsma et Sabina Lang du duo d'artistes L/B, sont revenus sur le processus créatif, la signification de leurs installations et leur intégration sur le campus du FiBL. Puis, lors de l'«Art Walk», les œuvres ont été découvertes avec les artistes. L'événement a été aussi le point de départ de discussions sur les idées derrière les objets d'art et leurs rapports avec la recherche. *ann*

www.fibl.org > Standorte > Schweiz > FiBL Arts (DE)

Inauguration de la sculpture en pierre artificielle, baptisée «Anrichte» (buffet) de Bob Gramsma.

Sélection biologique

Une nouvelle brochure du FiBL entraîne le lecteur dans un voyage en Europe à travers des initiatives bio indépendantes. La sélection biologique permet d'obtenir des variétés végétales et des races d'animaux bien adaptées à l'agriculture biologique. L'initiative «Engagement Biobreeding» sensibilise à l'importance du bio et encourage les échanges de connaissances entre les sélectionneuses et les agriculteurs, ainsi que la transformation et le commerce. En outre, elle coordonne la promotion de la sélection bio, participe à la sélection végétale et animale culture et l'élevage et s'engage pour leur indépendance. *ann*

shop.fibl.org > N° d'art. 1555
www.biobreeding.org

Photos: René Schulte; Thomas Alföldi; FiBL pixabay.com; Jannick Scherrer, FiBL; Matthias Klaiss, FiBL; FiBL

Agenda

Les cours et manifestations listés ici sont une sélection de la rédaction. La liste complète se trouve sur www.bioactualites.ch > Actualités > 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.

Production et santé animales

Cours de base en homéopathie animale

Qu'est-ce que l'homéopathie? Comment peut-on l'appliquer sur les animaux de rente? Sujets traités lors du cours: Collaboration entre thérapeute et agriculteur; que peut-on traiter soi-même; les maladies courantes; l'utilisation d'une pharmacie homéopathique d'urgence.

Dates et lieu
Mardis 17 et 24 janvier 2023
Corban JU

Renseignements et inscriptions
Karin Choulat
karinmueller3@bluewin.ch
Barbara Tanner
b.u.tanner@bluewin.ch
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Journée poules pondeuses

Durant cette rencontre annuelle, les thèmes suivants seront abordés: sujets d'actualité concernant l'élevage des poules pondeuses bio; les nouvelles connaissances issues de la recherche et échange d'expériences en plénum.

Date et lieu
JE 2 février 2023
Ferme de Pierre-à-Bot, NE

Organisation
Nathaniel Schmid
nathaniel.schmid@fibl.org
Veronika Maurer
veronika.maurer@fibl.org
Christine Brenninkmeyer
christine.brennink@fibl.org

Renseignements et inscriptions
Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Veaux bio

Cours sur la valorisation des veaux bio dans le canal bio: présentation des résultats du projet Remontes bio 21.0, échange de pratiques par les fermes pilotes, analyse du marché, échange entre naisseurs et engraisseurs, présentation d'une tabelle de calcul des prix.

Date et lieu
ME 15. février 2023
Lieu à confirmer

Organisation
Pamela Staehli, FiBL
pamela.staehli@fibl.org
Nathaniel Schmid, FiBL
nathaniel.schmid@fibl.org

Renseignements et inscriptions
Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda

Production végétale

Journée grandes cultures

La recherche, la vulgarisation et la pratique présentent en partenariat avec les cantons romands des sujets techniques et économiques actuels en grandes cultures bio.

Date et lieu
MA 10 janvier 2023
Grangeneuve, Posieux FR

Organisation
Marina Wendling, FiBL
marina.wendling@fibl.org

Renseignements et inscriptions
Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda >

Azote et réchauffement climatique

Le rôle de l'azote dans la participation de l'agriculture au réchauffement climatique est grand.
A cela s'ajoute l'augmentation du prix des engrais. Dès lors l'enjeu de la diminution des apports d'azote exogènes devient incontournable. Des systèmes autonomes en azote, par intégration de légumineuses, de brassicaceae, ou encore par des couverts à forte biomasse devraient être à la base des rotations. Cours à choix, éligibles à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2023.

Date et lieu
JE 19. janvier 2023 (provisoire)
Région Moudon, VD

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.prometerre.ch > Agenda > Formations

Cours de base pour la reconversion bio

Cours d'introduction à l'agriculture biologique. Il s'agit du 1er jour de la formation de base demandé par Bio Suisse à tous les agriculteurs et viticulteurs en reconversion. Cette journée a pour but de réunir les producteurs et de favoriser les échanges. Inscription pour la 2ème journée séparée.

Date et lieu
MA 31 janvier et 7 février 2023
Grange-Verney, Moudon VD

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.prometerre.ch > Agenda > Formations

Introduction à l'agriculture biologique

Le passage à la production biologique est un défi de taille. Adaptées à vos besoins spécifiques, ces deux journées de formation vous permettront de comprendre les principes de l'agriculture biologique et de vous familiariser avec le cahier des charges de Bio Suisse.

Date et lieu
MA 17 et 24 février 2023
Cernier, NE

Organisation
Florence Theurillat, Fondation Rurale Interjurassienne
florence.thibaut@frij.ch

Renseignements et inscriptions
Secrétariat des cours
cours@fibl.org
www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda > Inscription jusqu'au 8. janvier 2023

Cours de base pour la reconversion bio viticole

Cours d'introduction à l'agriculture biologique. Il s'agit du 2ème jour de la formation de base demandé par Bio Suisse à tous producteurs en reconversion. Cette deuxième journée a pour but de réunir les viticulteurs en reconversion à Bio Suisse et de favoriser les échanges. Inscription pour la 1ère journée séparée.

Date et lieu
MA 7. mars 2023,
Région Puidoux, VD

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.prometerre.ch > Agenda > Formations

Divers, Rencontres

Conférence sur la durabilité

La 10e Conférence Agroscope sur la durabilité jette un pont entre la

Petites annonces

Envoyez votre annonce gratuite d'au max. 400 signes à publicite@bioactualites.ch
Conditions: www.bioactualites.ch > Magazine > Annonces > Données média

biomondo

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

production primaire, la transformation des aliments et une alimentation saine. La rencontre montre comment les conflits d'objectifs d'une agriculture et d'un secteur alimentaire durables peuvent être surmontés.

Date et lieu
JE 26 janvier 2023
Agroscope, Zurich

Organisation
Agroscope

Renseignements et inscriptions
nachhaltigkeitstagung.agroscope.2023@eventicum.ch
www.agroscope.ch > Actualités > Manifestations > 26.01.2023

Offres en allemand

D'autres cours se trouvent en allemand sur: www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda

Tierhaltung, Tiergesundheit

Schweinetagung

Themen: Fütterung, Gesundheit, Zucht und Haltung sowie aktuelle Forschungsprojekte. Am Nachmittag fndet die Generalversammlung der IG BSS statt.

Wann und wo
DO 15. Dez. 2022
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Mirjam Holinger, FiBL
mirjam.holinger@fibl.org
Barbara Früh, FiBL
barbara.frueh@fibl.org

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

Obsalim-Einführungskurs

Einführung in die Fütterungsbeurteilung nach der Methode Obsalim.

Wann und wo
DO 9. Februar 2023
BBZN Schüpfheim LU

Kursleitung
Christophe Notz, FiBL;
André Liner, BBZN Schüpfheim

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

Ackerbau

Jahrestagung Ackerbau

Jahrestreffen der Ackerbaubranche zu Neuigkeiten aus Markt, Politik, Praxis, Forschung und Richtlinien. Der zweite Termin fokussiert auf das Thema Gründüngungen.

Wann und wo
17./19. Januar 2023
1. Tag: FiBL, Frick AG, und online
2. Tag: online

Kursleitung
Tobias Gelencsér, FiBL
tobias.gelencser@fibl.org
Maike Krauss, FiBL
maike.krauss@fibl.org

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

Kartoffeltagung

Wie produzieren wir biologisch gute Qualität trotz Wetterextremen? Inputreferate, Rück- und Ausblick, aktuelle Versuchsergebnisse und Erfahrungsaustausch.

Wann und wo
2. Februar 2023
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Tobias Gelencsér, FiBL
tobias.gelencser@fibl.org

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

Gemüsebau, Pflanzenbau

Jahrestagung Gemüse

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

Wann und wo
MI 18. Januar 2023
Hotel Olten, Olten SO

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

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

Obstbau, Beeren

Bioobstbaukurs

Der Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen Grundlagen des Bioobstanbaus zur Bewirtschaftung einer Erwerbsanlage oder zur Selbstversorgung.

Wann und wo
10.–12. Januar 2023
FiBL, Frick AG
Weitere Kursdaten:
30.5./13.6./15.8. 2023
Jeweils am Inforama Oeschberg, in Koppigen BE und auf Biobetrieben

Kursleitung
Thierry Suard, FiBL
thierry.suard@fibl.org
Fabian Baumgartner, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org

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

Obstbautagung

Jahrestagung für Fachleute aus Praxis, Forschung und Beratung. Zur Sprache kommen Neuigkeiten im Bioobst- und -beerenanbau, neue Erkenntnisse aus Praxis und Forschung sowie die neuesten Entwicklungen im Markt.

Wann und wo
DI 24. Januar 2023
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Thierry Suard, FiBL
thierry.suard@fibl.org

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

Rebbau

Spezialweinbereitung

Der eintägige Kurs gibt Einblicke in die Themen Naturwein, Orange Wine und PetNat. Es werden alternative Gebinde für den Ausbau und Methoden der Bioprotection vertieft.

Wann und wo
DO 9. Februar 2023
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Michele Bono
michele.bono@fibl.org

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

Verarbeitung, Vermarktung

Nitrat- und nitritfreie Würste und Trockenfleisch

Wie stelle ich Würste und Trockenfleisch ohne Nitrat und Nitrit her? Wie lässt sich die mikrobiologische Stabilität gewährleisten? Praxisnaher Kurs in der Biometzgerei der Agrovision.

Wann und wo
DO 26. Januar 2023
Agrovision Burgrain
Alberswil LU

Kursleitung
Ursula Kretzschmar, FiBL
ursula.kretzschmar@fibl.org

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

Tagungen, Exkursionen, Diverses

Ausserfamiliäre Hofnachfolge

Möglichkeiten der Hofnachfolge ausserhalb der Familie, rechtliche und finanzielle Fragen, persönliche Bedürfnisse, Ablauf einer Übergabe, Erfahrungsbericht eines Ehepaars, für Landwirte und Bäuerinnen ab 55 Jahren.

Wann und wo
① DO 19. Januar 2023
9.15–16 Uhr, Frick AG
② MI 25. Januar 2023
9.15–16 Uhr, Willisau LU

Information
Ueli Rindlisbacher
www.hofnachfolge.ch
Tel. 061 971 71 23

Wissenschaftstagung am FiBL

16. Wissenschaftstagung für Ökolandbau am FiBL. Mit Vorträgen, Workshops und Exkursionen. Für Fachpersonen aus Wissenschaft, Beratung und Praxis.

Wann und wo
8.–10. März 2023, FiBL, Frick AG
Tagung wird zum Teil online übertragen

Auskunft
Vanessa Bibic, FiBL
vanessa.bibic@fibl.org
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Nouveaux producteurs de soja recherchés !

Mühle Rytz AG, Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch, www.muehlerytz.ch

Aliments pour ruminants
Nouveau avec StimulGreen

- Améliore la digestibilité des fibres pour une meilleure valorisation du fourrage de base
- Apporte plus d'énergie à la vache grâce à la réduction de la formation de méthane
- Améliore le passage des protéines by-pass vers l'intestin

ufa.ch

Dans votre
LANDI

Plus qu'une tendance :
Depuis notre fondation, nous encourageons et finançons l'agriculture durable dans toute la Suisse.

www.bas.ch