

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

5 | 18
JUN





Madex® & Capex®

Contre le carpocapse et le capua



Andermatt
Biocontrol

Andermatt Biocontrol SA
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Mon
spécialiste
pour les
semences **BIO**

OHS

Otto
Hauenstein
Semences SA

Otto Hauenstein Semences
Z.I. Les Ducats 4
CH-1350 Orbe
Tél. +41 24 441 56 56
Fax +41 24 441 21 82

entre professionnels

www.hauenstein.ch

Rafz | Oftringen | Landquart | Orbe | S. Antonino

Impressum

27^{ème} année 2018

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

Magazine en allemand: Bioaktuell

Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 7086 exemplaires

Français: 886 exemplaires

Italien: 310 exemplaires

Nombre total d'exemplaires imprimés: 9283 (certifié en 2017)

Distribution: Aux producteurs et preneurs de licences Bourgeon

Abonnement annuel Fr. 53.-

Abonnement pour l'étranger Fr. 67.-

Éditeurs

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Bâle

www.bio-suisse.ch

et

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

www.fibl.org

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

PureBalance, certifié FSC

Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Claudia Frick / *cf*, (réd. chef ad.i.), Franziska Hämmerli / *fra*, Christian Hirschi / *hir*, Tanja Hoch / *tja*, Theresa Rebholz / *tre*, Katharina Scheuner / *ks*, Petra Schwinghammer / *psh*, Maurice Clerc (rédaction en ligne)
Tél. +41 (0)61 204 66 63
redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de Christian Hirschi)

Concept graphique

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Publicité

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

Abonnements et édition

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

www.bioactualites.ch

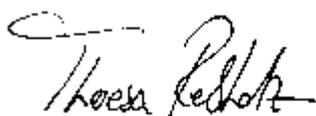
Télécharger le magazine
www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-5
Mot de passe: ba5-2018

Page de couverture: L'école professionnelle du Schwand à Münsingen BE est une école bio depuis dix ans. L'enseignement y est entièrement consacré à l'agriculture biologique. Photo: Marion Nitsch

Le bio en théorie et en pratique

Je me rappelle avec plaisir de mon apprentissage dans une petite ferme maraîchère bio du centre de l'Allemagne. Je me rappelle par contre moins bien des cours suivis à l'école professionnelle. On y enseignait presque seulement des matières conventionnelles et mes camarades ne s'intéressaient que peu à l'agriculture biologique. J'ai quand même beaucoup appris sur l'agriculture biologique pendant ma formation: par mon maître d'apprentissage, par les collègues et par la pratique. Il est évident que les fermes d'apprentissage fournissent une partie importante de la formation des apprenants. Pour que la formation bio soit sérieuse et intéressante, il faut aussi que les contenus spécifiquement bio fassent partie intégrante de la partie théorique de l'apprentissage. Je trouve donc réjouissant que les formations agricoles comprennent une spécialisation en agriculture biologique et que les matières de l'agriculture biologique soient intégrées au plan de formation. La mise en œuvre du plan de formation dépend néanmoins des différentes écoles professionnelles. Les écoles qui ouvrent des classes bio séparées sont présentées à partir de la page 8. Et les spécificités romandes à la page 11. Les classes bio permettent de cibler l'enseignement et d'avoir de bons échanges entre personnes du même bord.

Une vue d'ensemble de l'intégration du bio dans le paysage de la formation se trouve à la page 7. Il serait peut-être intéressant de suivre de nouveau une formation continue? En tout cas je vous souhaite une intéressante lecture et beaucoup de plaisir à apprendre!



Theresa Rebholz, Rédactrice



Table des matières

Production

Formation

- 6 Approfondir le bio
- 8 Se focaliser tout de suite sur le bio
- 11 Dans la formation bio aussi, l'union fait la force

Engrais de ferme

- 12 Décomposition anaérobie – peut-elle protéger le climat?

Bovins

- 14 Taureaux d'élevage, force d'avenir

Ruminants

- 16 Un défi pour la sélection et les cultures fourragères bio

Gestion d'entreprise

- 18 Bourgeon: Le principe de la globalité reste intangible

Transformation et commerce

Transformation

- 20 Bourgeon et région: Combiner les labels

Plantes sauvages

- 22 Superaliments gratuits quasiment sur le pas de la porte

Foires et marchés promotionnels

- 24 Un succès retentissant pour la foire Bio Agri et Bio Vino

Commerce

- 26 Jubilé en orange et en vert pour Naturaplan

Bio Suisse et FiBL

Grand Prix Bio Suisse

- 28 On cherche des projets et des produits novateurs

Bio Suisse

- 30 FiBL

Rubriques

Impressum

- 4 Brèves

Politique

- 19 Train d'ordonnances agricoles 2018

Marchés et prix

- 31 Agenda

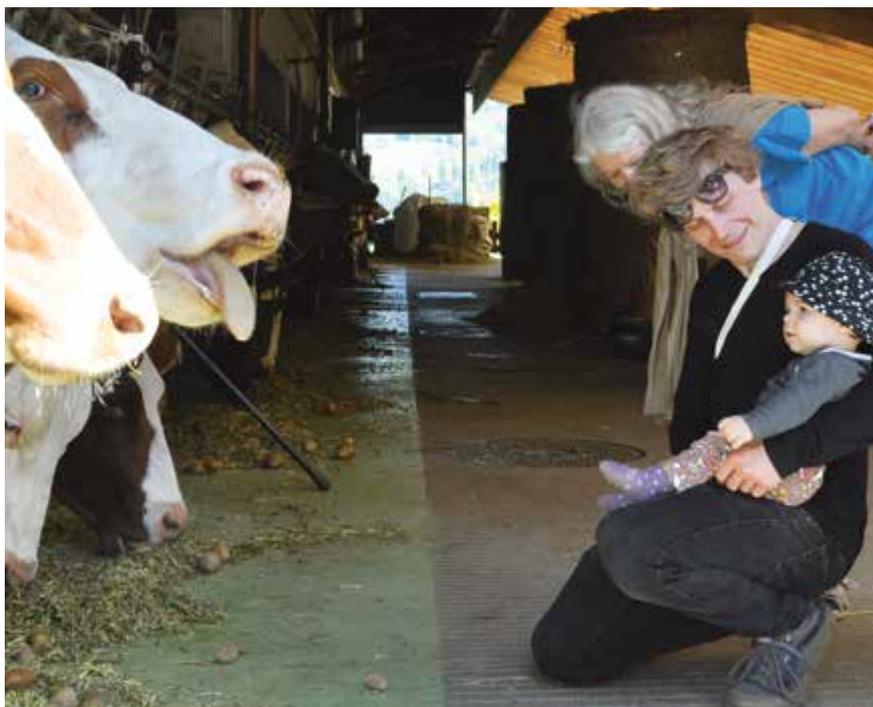
Compté

10 %

des apprentis agriculteurs-trices CFC ont terminé en 2017 avec la spécialisation bio, qui comprend 240 leçons spécifiquement bio surtout en 3ème année et – selon les écoles – en classes bio séparées.

→ Page 7

Vu



La foire Bio-Agri, qui s'est déroulée du 11 au 13 mai sur le site de l'école d'agriculture de Grange-Verney à Moudon VD, a connu un grand succès. Le nombreux public a pris d'assaut les stands des exposants et a assisté à des démonstrations ou des conférences. Les plus petits en ont même profité pour découvrir la langue des bovins. *Photo: Matthias Klais*

→ Page 24

Rapport sur les techniques génétiques

La Commission fédérale d'éthique pour la biotechnologie dans le domaine non humain (CENH) a publié en mai un rapport sur le thème des techniques génétiques. La CENH parvient à la conclusion que les techniques génétiques modernes – ce qu'on appelle le Genome Editing – doivent être soumises aux mêmes lois que celles pour le génie génétique. Ce rapport répond donc à la question de savoir s'il faut traiter les nouvelles technologies du Genome Editing autrement que les méthodes d'ingénierie génétique utilisées jusqu'ici.

Certains exigent que les nouvelles techniques génétiques soient soumises à une déclaration obligatoire moins stricte vu que ces méthodes équivalraient à des mutations naturelles. Le rapport de la CENH dit cependant clairement que le principe de précaution doit prévaloir pour toutes les méthodes qui interviennent dans le patrimoine héréditaire. Ce principe dit que ceux dont les activités peuvent faire craindre des risques graves doivent apporter la preuve que de tels risques sont extrêmement improbables et scientifiquement absurdes. Ils doivent donc prouver que les nouveaux organismes ne causeront pas de dégâts. Le débat public fait cependant aussi entendre des voix qui craignent que ce fardeau de la preuve restreigne trop fortement la recherche et le développement. *cf*

 www.ekah.admin.ch > FR >
Prises de position et rapports de la CENH >
Rapports de la CENH

Plus que Bio !

UFA Swiss Highspeed® Bio

- pour emplacements normaux à humides

UFA Helvetia Highspeed® Bio

- pour emplacements normaux à secs



Aussi disponible en
version sursemis

UFA 
SAMEN | SEMENCES

Disponible dans votre LANDI

Prix Natura pour un engagement extraordinaire pour l'agriculture biologique

La Coop a distingué deux pionniers bio pour leur engagement particulier en leur décernant le Prix Natura: le groupe Andermatt pour sa force d'innovation et le Domaine des Coccinelles comme témoin de la première heure. La Coop honore ainsi avec le Prix Natura les deux entreprises pour leur engagement particulier, leur grande force d'innovation et leur courage qui en font des témoins importants de la réussite du développement de Naturaplan et de l'agriculture biologique en Suisse, explique la Coop. Le vin du Domaine des Coccinelles, au bord du Lac de Neuchâtel, a été un des premiers produits de Naturaplan. Le vigneron Maurice Lambert est un

bio de la première heure qui a amassé beaucoup de précieuses expériences en agriculture biologique dont les vigneron qui ont opté plus tard pour la production biologique selon le Cahier des charges de Bio Suisse ont pu profiter. Le domaine est aujourd'hui dirigé par son fils Pierre Lambert.

Le groupe Andermatt peut lui aussi se targuer d'une belle réussite: C'est il y a trente ans que le couple d'étudiants Andermatt s'est mis à chercher une matière active contre le carpocapse des pommes. Ils ont réussi avec un virus qui a permis pour la première fois de protéger les pommes cultivées en bio contre l'agressivité du carpocapse. Le

produit développé à partir de cela est aujourd'hui dans le monde entier le principal produit phytosanitaire biologique contre le ver des pommes. Isabel et Martin Andermatt ont ainsi posé la première pierre de la lutte biologique contre les ravageurs. Au départ start-up non conventionnelle, Andermatt est devenue un groupe leader dans le développement des produits phytosanitaires biologiques. Le groupe Andermatt est un partenaire important de la Coop et de nombreux produits Oecoplan ont été développés par cette société. *cf*

 www.biocontrol.ch

 www.domaine-coccinelles.ch



Les lauréats du Prix Natura: À gauche Martin et Isabel Andermatt, du groupe Andermatt; à droite, Pierre Lambert du Domaine des Coccinelles, avec Philipp Wyss, vice-président de la direction de Coop, qui a remis les prix. *Photos: Philipp Zinniker*

Bocaux / pots avec couvercle + bouteilles

Pour toutes sorte de nourritures
Marmelades / confitures / fruits et légumes / sirop
jus de fruits / lait / spiritueux et bien plus encore

Bocaux / pots et bouteilles
de différentes grandeurs et formes

Pour le ménage professionnel et privé
Échantillons gratuits + liste des prix sur demande

Crivelli Emballages

Via Rampa 4 - 6830 Chiasso

 091 647 30 84 Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com



Si le sol est bien soigné,
la vache est en pleine santé

Wytor AG

Wytor AG, Diezikonerstrasse 10, 8637 Laupen
Tél. 055 266 19 11, www.wytor.ch, info@wytor.ch

GLENOR KR+ 

GRANULIT KR+ 

**Produits naturels
d'algues pour
les sols vivants!**

Approfondir le bio



Le plan de formation révisé ancre mieux le bio dans la formation agricole de base. Et le bio est aussi présent dans la formation continue.

Comme dans chaque branche, des personnes qualifiées bien formées sont essentielles pour la réussite des activités. Il y a en Suisse dans presque toutes les professions agricoles la possibilité de choisir le «domaine spécifique en agriculture biologique» pendant l'apprentissage: les apprenants passent au moins la moitié de leur apprentissage dans des fermes bio, et l'enseignement spécifiquement bio est dispensé surtout pendant la troisième année d'apprentissage. Pendant les formations agricoles qui débouchent sur un certificat fédéral de capacité (CFC), il n'y a que l'œnologie qui n'offre pas de spécialisation bio. En outre, la formation d'agropaticienne/agropaticien avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) et la formation de paysanne ne prévoient pas d'approfondissement en agriculture biologique.

Urs Guyer, le responsable de Bio Suisse pour la formation, part de l'idée que l'augmentation du nombre de fermes bio fera aussi augmenter le nombre d'apprenants qui optent pour la spécialisation bio. Actuellement, environ dix pourcents des apprenants agriculteurs-trices CFC terminent avec la spécialisation bio. En 2017 c'était le cas pour 104 diplômés sur 983. La plupart des fermes d'apprentissage agricole choisies par les apprenants bio se trouvent dans les cantons de Berne, des Grisons et de Zurich. Cela n'est pas étonnant puisqu'il y a dans ces cantons des écoles d'agriculture qui ont une classe bio séparée pour la troisième année (voir pages 8 et 9).

Le bio en maraîchage, arboriculture, viticulture et aviculture

Les apprenants en arboriculture, en viticulture et en aviculture étant rares à prendre le domaine spécifique en agriculture biologique, les écoles professionnelles proposent des solutions individuelles pour l'enseignement spécialisé en bio. Et en maraîchage il n'est pas non plus possible de suivre une classe bio séparée. Même si un tiers de ces élèves se décident pour le bio, cela représente en général moins de dix personnes pour toute la Suisse.

Révision partielle de la formation: renforcement des contenus bio

Ceux qui ont commencé une des formations des champs professionnels de l'agriculture en 2017/2018 suivent le plan de formation révisé, qui précise que le «domaine spécifique en agriculture biologique» doit comprendre dans toute la Suisse 240 leçons spécifiquement bio. Autre nouveauté: Les 24 leçons bio de chacune des deux premières années d'apprentissage sont intégrées dans l'enseignement général, donc les apprenants de la formation conventionnelle reçoivent aussi des notions sur l'agriculture biologique. «Bio Suisse s'est engagée pour ce changement afin de renforcer les contenus bio dans la formation», explique Urs Guyer. Les supports d'enseignement ont aussi été révisés. Les contenus sur l'agriculture biologique – réalisés en collaboration par différents auteurs comme des enseignants et des vulgarisateurs bio – sont maintenant intégrés directement dans le support d'enseignement.

Formation professionnelle supérieure et continue

La formation agricole de base n'est pas la seule à proposer des matières bio. Les étudiants de la formation supérieure qui mène à l'examen professionnel puis à l'examen de maîtrise se voient proposer des modules sur l'agriculture biologique dans différentes écoles professionnelles. Les intéressés peuvent aussi les suivre à part comme cours individuels de formation continue. Le FiBL propose également de nombreux cours de formation continue pour l'agriculture biologique, et la formation académique offre aussi des approfondissements en agriculture biologique. *Theresa Rebholz*

Le sol en tant que facteur clé pour la santé des plantes: un des nombreux thèmes spécifiquement bio dans la formation d'Agriculteur / Agricultrice CFC en agriculture biologique. *Photo: Marion Nitsch*



Le bio dans les professions spéciales

Le «domaine spécialisé production biologique» est disponible dans les écoles suivantes:

- Maraîcher / Maraîchère:
Strickhof ZH et l'école d'agriculture valaisanne de Châteauneuf VS
- Arboriculteur / Arboricultrice:
Strickhof ZH et l'école d'agriculture valaisanne de Châteauneuf VS
- Vigneron / Vigneronne:
Strickhof ZH, Agrilogie Marcelin VD, école d'agriculture valaisanne de Châteauneuf VS et Scuola agraria TI
- Aviculteur / Avicultrice: Aviform BE

Formation professionnelle supérieure et continue en agriculture biologique

www.bioaktuell.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung

www.bioaktuell.ch > Bildung > Weiterbildung

Contenus bientôt disponibles en français.

L'agriculture biologique dans les écoles supérieures

La Haute école des sciences agromomiques, forestières et alimentaires (HAFL) propose dans le cursus du bachelior d'agronomie une qualification supplémentaire en agriculture biologique et en protection des ressources.

Les contenus bio sont intégrés dans l'ensemble du temps d'étude.

La Haute école zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) permet aux étudiants du cursus du bachelior d'ingénieur en environnement de choisir une spécialisation en agriculture et horticulture biologiques. Les études avec les spécialisations choisies suivent la première année d'études de base.

www.bioaktuell.ch > Bildung > Hochschulen

Contenus bientôt disponibles en français.



Les classes bio séparées - ici au Schwand - permettent un enseignement ciblé des matières spécifiquement bio. Photo: Marion Nitsch

Se focaliser tout de suite *sur le bio*

La spécialisation en production biologique de l'apprentissage agricole a une couleur différente suivant les écoles.

Il est possible dans presque toute la Suisse de choisir le domaine spécifique «agriculture biologique» de la formation d'agriculteur-trice CFC. Cette spécialisation est néanmoins conçue différemment selon les écoles professionnelles. Il y a depuis longtemps des classes séparées pour la troisième année à la Bioschule Schwand du canton de Berne, au Strickhof dans le canton de Zurich et au Plantahof dans les Grisons. Ces écoles proposent aussi des modules d'agriculture bio dans la formation professionnelle supérieure. La Formation Biodynamique Suisse dispensée à la Rheinau ZH (voir encadré) se focalise sur l'agriculture biologique tout au long de l'apprentissage.

Les apprenants ne peuvent cependant pas choisir librement leur école. Ils suivent les cours professionnels dans une école du canton où se trouve leur ferme d'apprentissage sauf si le canton les attribue à une autre école. Il est donc recommandé de tenir compte du canton quand on cherche une ferme d'apprentissage pour la troisième année.

La Bioschule Schwand du canton de Berne

Comme son nom le laisse deviner, la Bioschule Schwand à Münsingen BE consacre tout son enseignement à l'agriculture biologique. Les contenus de l'agriculture biologique sont intégrés dans toutes les branches principales et à option. Les apprenants suivent ici leur troisième année. «Il y a actuellement 35 apprenants dans deux classes», explique Jeremias Niggli, qui enseigne au Schwand. «Chez nous les apprenants et les enseignants sont tous très intéressés par l'agriculture biologique, ce qui crée un climat d'enseignement très positif», complète-t-il. «Les fermes d'apprentissage de la majorité de nos apprenants se trouvent dans le canton de Berne, mais quelques autres

cantons nous envoient aussi des étudiants.» Pour la pratique scolaire, la Bioschule collabore entre autres avec la ferme bio voisine. Elle enseigne aussi le CFC d'agriculteur-trice en cours d'emploi en formation de rattrapage ainsi qu'un cours de formation OPD avec des contenus spécifiques bio.

Le Strickhof dans le canton de Zurich

À Lindau ZH, le Strickhof accueille chaque année une bonne douzaine d'apprenants des cantons de Zurich et de Schaffhouse pour la spécialisation en agriculture biologique. Pendant la troisième année, la production végétale et animale sont enseignées dans une classe bio séparée alors que le reste des leçons et certains thèmes bio – par exemple la reconversion au bio – le sont avec les autres élèves. «L'agriculture biologique a depuis longtemps beaucoup de poids au Strickhof. Les matières bio sont enseignées par des spécialistes avérés de l'agriculture biologique», explique Erik Meier, responsable du Strickhof pour la formation agricole de base. Une particularité de l'école est la possibilité de combiner les classes bio séparées et la maturité professionnelle intégrée en sciences naturelles.

Le Plantahof dans le canton des Grisons

«Nous ouvrons chaque année une classe bio séparée pour la formation de base», raconte Martin Roth, conseiller bio et



Places d'apprentissage et écoles d'agriculture

On peut chercher sur Internet des places d'apprentissage dans des fermes bio. Il y a aussi en ligne une vue d'ensemble de toutes les écoles d'agriculture qui proposent le domaine spécifique «agriculture biologique».

 www.bioactualites.ch > Formation > Places-apprentissage

 www.bioactualites.ch > Adresses > Formation et conseil > Ecoles avec formation en agriculture bio

coordinateur de la formation bio au Plantahof. «Il y a en plus une classe pour les deuxièmes formations dans laquelle environ 80 pourcents des élèves prennent la spécialisation en agriculture biologique.» Au Plantahof il y a environ 15 professeurs qui enseignent dans toutes les classes – avec spécialisation bio ou pas. Deux des trois fermes qui appartiennent au Plantahof et qui sont régulièrement visitées par les apprenants dans le cadre de l'enseignement sont gérées en bio. Comme le dit Martin Roth, pour les cours OPD (pour l'obtention des paiements directs) et la formation de rattrapage, il y aura à partir d'août 2018 des blocs sur les principes de l'agriculture biologique.

L'apprentissage bio en Suisse romande

En Suisse romande, cinq écoles d'agriculture coopèrent actuellement pour enseigner la spécialisation bio et enseignent à tour de rôle en troisième année une semaine de cours bloc sur l'agriculture biologique. Cela permet aux élèves de nouer des contacts supracantonaux et de connaître les domaines spécifiques des différentes écoles et régions. Les écoles des cantons de Fribourg, Jura, Neuchâtel, Vaud et Valais vont aussi collaborer pour la mise en oeuvre de la révision du plan de formation (voir les articles des pages 10). 120 des 192 leçons bio seront données en commun par les écoles, qui étudient des solutions individuelles pour le reste de l'enseignement bio.

Enseignement bio séparé bientôt obligatoire

La révision du plan de formation obligera toutes les écoles d'agriculture où la spécialisation en agriculture biologique est disponible à enseigner à part les 120 leçons du domaine spécialisé bio qui sont données en troisième année. La question de la mise en oeuvre pratique dans les différentes écoles est encore ouverte. *Theresa Rebholz*

Pour la biodynamie

La Formation Biodynamique Suisse se fait en quatre ans. Les apprenants font leur pratique dans des fermes Demeter et suivent des blocs de cours donnés à la Rheinau ZH. Des apprenants de toute la Suisse peuvent être attribués à cette école depuis la dernière année. La formation s'adresse aux apprenants en deuxième formation, donc il faut déjà avoir un diplôme professionnel ou de maturité gymnasiale. La première année est un cours de base qui introduit aux fondements de l'agriculture biodynamique et qui est entièrement ou partiellement ouvert aux praticiens intéressés qui la suivent comme auditeurs. En deuxième et troisième année, les apprenants suivent la formation agricole de base raccourcie qui se termine avec le CFC «Agriculteur / Agricultrice CFC en agriculture biologique». La quatrième année comprend un travail de diplôme et la réussite des examens donne droit au titre de Spécialiste en agriculture biodynamique (niveau de chef d'exploitation 1). Ceux qui ont déjà terminé l'apprentissage agricole avec la spécialisation en agriculture biologique peuvent raccourcir la formation et suivre seulement la 1^{ère} et la 4^{ème} année.

 www.demeterausbildung.ch



Cheyenne Scheidegger
3^{ème} année, 1^{ère} formation
Bioschule Schwand BE

Après l'apprentissage, j'aimerais reconverter notre ferme le plus vite possible à l'agriculture biologique. C'est pour ça que j'ai choisi le domaine spécifique «agriculture biologique».

Pour l'enseignement de la 3^{ème} année je me suis fait attribuer par le canton du Jura à la Bioschule Schwand parce que l'agriculture biologique y est traitée intensivement. Je ne voulais pas seulement savoir tout ce que je ne peux pas faire en agriculture biologique mais avant tout comment je peux faire en bio, et ça je l'apprends ici. Je dois bien sûr prendre en compte les trajets plus longs et plus coûteux ainsi que le logement.



Mauro Bessler
3^{ème} année, 2^{ème} formation
Strickhof ZH

Je me suis décidé pour le domaine spécifique «agriculture biologique» parce que cette méthode est un pas en direction de la durabilité et de l'utilisation plus respectueuse des ressources. Vu que les cours des deux premières

années d'apprentissage sont essentiellement conventionnels, je me suis coltiné des thèmes qui ne m'intéressent pas, mais cela me permet de bien comparer les deux systèmes et de me forger une solide opinion personnelle. Je trouve que c'est bien qu'il y ait au Strickhof une place pour la formation bio parce que le mouvement bio est bien établi en Suisse et qu'il continue de croître.



Madlaina Held
3^{ème} année, 1^{ère} formation
Plantahof GR

Mon intérêt pour l'environnement, les ressources qui s'amenuisent ainsi que l'augmentation des résistances aux produits de traitement développées par les ravageurs et maladies des plantes et des animaux m'ont décidée à choisir la spécialisation bio. Je m'intéresse aux alternatives possibles pour l'agriculture suisse. Je fais mon apprentissage au Plantahof parce que je veux faire mes trois années d'apprentissage dans mon canton. Je suis donc heureuse que le Plantahof offre pour la formation agricole des classes bio spécialement focalisées sur l'agriculture biologique.



Samuel Bähler
3^{ème} année de la Formation Biodynamique Suisse à la Rheinau ZH

La Formation Biodynamique Suisse m'enthousiasme parce qu'elle propose un enseignement qui complète bien la pratique agricole. L'homme et ses relations avec l'agriculture, la nourriture et la société sont au centre de la formation, et elle

offre aussi la possibilité de travailler sur soi-même. Les enseignantes et les enseignants ne nous communiquent pas seulement des matières scolaires mais aussi l'expérience de vie qu'ils ont acquise dans l'agriculture. Je suis critique à l'égard de la focalisation des écoles d'agriculture sur la production laitière, une branche de production qui a poussé beaucoup de fermes dans une crise sans sortie.

Une qualité fascinante



bio.inspecta poursuit son expansion en Suisse romande.

«Mon voisin PER me propose de reprendre le foin de ses prairies extensives, je peux l'utiliser sans problème?»

Une question, une incertitude!

Ayez le reflex Hotline, nous sommes là pour vous répondre. Hotline gratuite:

021 552 29 00 ou 079 396 86 33



Rolf Schweizer
Responsable régional
Suisse romande



bio.inspecta Romandie
Route de Lausanne 14
CH-1037 Etagnières

Tél. +41 (0) 21 552 29 00
romandie@bio-inspecta.ch
www.bio-inspecta.ch



LINUS SILVESTRI AG

Partenaire opérationnel pour le bétail

9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

kundendienst@lsag.ch

www.lsag.ch

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition:

Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Remo Ackermann, Amlikon-Bissegg TG	079 424 39 08
Christian Schneider, Aarwangen BE	079 302 11 13
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27

Réussir l'engraissement de bovins Bio de Pâturage

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

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

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

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

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



BIO

Actualités

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros Fr. 53.- / étranger Fr. 67.-
- J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit du Bioactualités
- J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- Je suis en formation et reçois le Bioactualités au tarif réduit de Fr. 43.- par année (seulement 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, CH-4052 Bâle

Tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch

Offres spéciales sur www.bioactualites.ch

Nouvelle récolte



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

Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel

Pulpes de betteraves

Le fourrage énergétique avantageux

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

Dans la formation bio aussi, *l'union fait la force*

Les écoles d'agriculture romandes renforcent leur collaboration pour offrir un cursus débouchant sur un CFC d'agriculteur avec mention «domaine spécifique en agriculture biologique».

L'agriculture biologique progresse fortement en Suisse romande depuis quelques années, ce qui accroît également les besoins en formation des apprentis. En Romandie, ils sont actuellement env. 10 % à se lancer dans une formation agricole mettant l'accent sur l'agriculture biologique. Lors d'une conférence de presse qui s'est déroulée à Lausanne le 6 juin, les responsables des centres de formation (cf. photo) ont présenté la nouvelle organisation du modèle romand de formation agricole spécifique à l'agriculture biologique.

Pas d'esprit de clocher

À la rentrée 2019, les apprentis qui ont commencé leur formation agricole selon le nouveau plan de formation, révisé en 2017, entreront en troisième année. Hormis pour les cavistes, ce nouveau régime permet à tous les apprentis du champ professionnel de l'agriculture (agriculteurs, aviculteurs, arboriculteurs, maraîchers, viticulteurs) de bénéficier d'une formation davantage axée sur l'agriculture biologique. La mention «domaine spécifique en agriculture biologique», précisée dans l'Ordonnance sur la formation professionnelle, peut être reportée sur le CFC (certificat fédéral de capacité) pour autant que les apprentis aient effectué la moitié de la formation pratique sur une ou des exploitations bio et qu'ils aient suivi 240 périodes de cours professionnels spécifiques en agriculture bio (cf. tableau ci-dessous). La moitié de ces cours, soit 120 périodes, doit être dispensée dans une classe séparée. Les effectifs restreints pour certains champs professionnels ont été une des raisons qui ont incité les centres de formation agricole de Suisse romande à organiser une classe commune pour tous les apprentis de troisième année, ce qui permet d'offrir une formation de qualité et attrayante à cha-

cun d'eux. Les cours spécifiques à l'agrobiologie sont répartis en blocs d'une semaine, en alternance avec la pratique sur la ferme formatrice. Certains aspects de l'agriculture bio sont enseignés dans des classes communes (PER et bio ensemble). «Ce modèle favorise les échanges entre les apprentis des deux modes de production», a relevé Loïc Bardet, directeur d'Agora.

Cours dispensés sur plusieurs sites

La particularité romande est que ces cours, donnés par les enseignants et les conseillers bio, sont dispensés sur tous les sites des centres de formation: Agrilogie VD, EMTN-Cernier NE, Fondation Rurale Interjurassienne JU et JB, Grangeneuve FR et désormais Châteauneuf VS. «Je suis satisfait de cette solution qui évite les tensions entre les sites de formation, telles que l'on peut les percevoir en Suisse alémanique», se félicite Christian Pidoux, directeur d'Agrilogie.

D'après les premières impressions récoltées auprès des apprentis, ce modèle de formation sur plusieurs sites est bien apprécié. Même si elle nécessite une mobilité accrue de leur part, cette formule permet notamment aux apprentis de partager leurs expériences, d'enrichir leur réseau personnel et professionnel ainsi que de découvrir les particularités propres à chaque région. *Christian Hirschi*



De g. à d.: P-A. Berlani, EMTN; P-A. Odiet, FRI; C. Pidoux, Agrilogie; P. Toffel, Grangeneuve; L. Bardet, Agora; G. Bianco, Châteauneuf. Photo: hir

Répartition des 240 périodes de cours en agriculture bio

Apprentissage	1 ^{ère} année	2 ^e année	3 ^e année
En classe commune (PER et bio)	24 périodes de cours de base	24 périodes de cours de base	12 périodes sur les généralités de l'agriculture bio
En classe commune ou bio	–	–	60 périodes d'approfondissement dans des domaines spécifiques à la région
En classe séparée bio	–	–	120 périodes d'approfondissement en productions végétale et animale

Décomposition anaérobie – *peut-elle protéger le climat?*

Un agriculteur fait de bonnes expériences avec un processus de décomposition sensé séquestrer beaucoup de carbone dans le sol. Les chercheurs sont sceptiques.

Sur les 110 hectares de sa ferme située à Aichach bei Augsburg, Johannes Kreppold utilise au lieu du compostage classique un processus de décomposition dans lequel les processus de transformation se déroulent sans apports d'air frais. «Ce processus me donne beaucoup moins de travail puisque la meule ne doit être ni couverte ni brassée», dit cet agriculteur bio d'Allemagne. «Il reste en outre nettement plus de carbone dans le produit fini, ce qui est très intéressant pour la protection du climat.» Ce sont les deux principaux arguments qui lui font expérimenter depuis deux ans la «carbonisation microbienne», aussi appelée procédé CM, avec succès d'après lui.

Le carbone dans le sol et pas dans l'air?

Les processus traditionnels de compostage exigent que le substrat soit souvent brassé pour approvisionner les microbes avec de l'oxygène. Ils transforment alors le substrat en précieux éléments nutritifs pour les plantes. Lors de leur travail, ils oxydent cependant le carbone et l'oxygène en CO₂, un gaz à effet de serre. Le procédé CM est tout différent puisque les

processus de transformation se déroulent sans apports d'air frais. Il n'y a ni pourriture, ni fermentation. Si ça sent le pourri, c'est que quelque chose ne marche pas. Le produit fini doit avoir une odeur neutre. Si le mélange d'humidité et d'aération est correct, les processus de décomposition s'arrêtent pendant la phase gazeuse. Il semble que les bactéries actives



«Je suis sans cesse en train de tester quels mélanges de substrats fonctionnent le mieux.»

Johannes Kreppold, Agriculteur bio

aient besoin de peu ou pas d'oxygène. Selon le chercheur Walter Witte, qui a découvert le procédé CM, il reste quelque 90 pourcents du carbone dans le produit fini. C'est environ un quart de plus qu'avec un compostage traditionnel. Le FiBL Allemagne travaille donc avec Johannes Kreppold dans le cadre du projet de protection du climat Solmacc de l'UE. «Il n'y a malheureusement pas encore d'études scientifiques sur ce qui se passe réellement avec le carbone après que le compost CM a été enfoui dans le sol», dit l'expert du FiBL pour le compostage Jacques Fuchs. «Vu que le compost CM se situe entre le



Avec le procédé CM, pas besoin de couvrir ni de brasser – il faut seulement presser une fois légèrement. Photos: Biolandhof Kreppold

fumier en tas et le silo, il est très vraisemblable que beaucoup de carbone, qui n'est pas réellement biologiquement fixé, soit simplement respiré dans l'atmosphère par les bactéries du sol. Si on observait le bilan carbone jusqu'à la récolte de la culture, il n'y aurait probablement pas beaucoup de différences avec un compost habituel.» Johannes Kreppold dit à ce sujet: «Ma supposition est que dès que le carbone est dans la terre, il y a beaucoup plus de chances que le CO₂ ou les autres produits de dégradation restent dans le sol.»

Les rendements sont bons

Les premiers résultats des recherches de l'Allemand Claus-Robert Wonschik permettent d'attribuer au compost CM une très bonne influence sur les rendements. Johannes Kreppold est en tout cas content des rendements de sa ferme. Il a des grandes cultures et un élevage de vaches mères qui fournit une charge en bétail relativement faible d'un UGB pour trois hectares. En été, il apporte 10 à 20 tonnes de son compost CM par hectare pour l'enfouir avec les chaumes de céréales. «Grâce aux bonnes conditions météorologiques, à des cultures intercalaires diversifiées et à l'épandage de compost CM, j'ai pu réaliser l'année passée un super rendement de 12,5 tonnes de maïs grain à l'hectare – sans fumure supplémentaire.» Attendre régulièrement de telles récoltes est trop demander. «Mais l'évolution des rendements est très positive – ils augmentent dans toutes les cultures. Il y a bien sûr aussi une fumure avec du soufre et de la poudre de roche ainsi que des cultures intercalaires – avec par exemple 15 plantes différentes – qui jouent un rôle important. Johannes Kreppold a déjà inspiré quelques agriculteurs à essayer la méthode dans leur ferme, et eux aussi rapportent des expériences positives. D'autres collègues sont plus sceptiques parce que le compostage avec des apports constants d'oxygène constitue une tradition en agriculture biologique.



Johannes Kreppold vérifie l'humidité de sa meule CM.

Hygiénisation et effets à long terme pas clairs

L'expert en compostage Jacques Fuchs voit encore de trop nombreuses questions ouvertes pour pouvoir recommander le procédé CM. «On manque tout simplement de faits. Si on ne brasse pas les meules, les graines de mauvaises herbes et les agents pathogènes ne sont pas détruits dans toute la masse et il y a donc un risque important de dissémination d'organismes problématiques. On ne sait en outre pas du tout comment le compost CM se comporte dans le sol sur de longues périodes. Ce produit contient de grandes quantités d'éléments nutritifs. Il serait nécessaire de calculer un bon bilan de fumure pour pouvoir estimer correctement son effet par rapport à d'autres engrais organiques.» Johannes Kreppold est conscient de ces questions non résolues. Il serait heureux que des chercheurs étudient sérieusement ce procédé. *Franziska Hämmerli*



Procédé de compostage anaérobie

Le procédé CM n'est actuellement pas autorisé en Suisse. Cependant, vu que le traitement des matières organiques de la ferme n'est pas réglementé, le procédé peut être essayé à ses propres risques avec des matières premières provenant uniquement de sa propre ferme et pour autant que le produit final n'aille pas à des tiers.

Matières

- 60-70 pourcents de poids de matières ligneuses ou contenant du carbone comme paille, tailles d'arbres et de buissons broyées, balle d'épeautre, déchets de pellets de bois avec faible pouvoir calorifique, substrat de biogaz pressé.
- 40-30 pourcents de poids de matières contenant des protéines comme le fumier de bovin, de porc ou de volaille, mais aussi de l'herbe ou un peu de silo.
- Humidité totale: environ 50 pourcents. Si la masse doit être humidifiée, la laisser tirer pendant un jour avant la mise en place. Avec un peu d'expérience, on sent quand les 50 pourcents sont atteints: les mains deviennent un peu humides quand on presse légèrement le substrat. Une méthode plus précise consiste à prendre des échantillons représentatifs des différentes matières et de les peser au gramme près puis de les faire sécher pendant 12 heures à 50 °C. La différence de poids correspond à la teneur en eau.

Marche à suivre

- Prémélanger les matières premières avec le chargeur frontal ou les mélanger avec une épandeuse à fumier.
- Utiliser une épandeuse à fumier pour former une meule de 1,5 à 2,5 mètres de hauteur.
- Presser la surface avec le frontal mais ne pas tasser la masse avec force.
- Laisser reposer au minimum 6 à 8 semaines jusqu'à ce que la température soit descendue entre 40 et 45 °C.
- Le substrat se conserve ensuite longtemps. Il n'y a en général pas besoin de le couvrir. En cas de fortes pluies fréquentes, former la meule sous un toit ou récolter les jus d'écoulement car ils sont très riches en acides humiques. *Johannes Kreppold*

Taureaux d'élevage, force d'avenir

L'élevage des taureaux est à la fois fascinant et difficile. Visite de l'étable de Pascal et Nicole Scheuber de Disentis.

Le meuglement qui vient de l'étable fait frissonner. «Il est plus vigilant que n'importe quel chien de garde», dit Pascal Scheuber. «Il», c'est Karlo Kamilo, 6 ans et demi, 1,3 tonne, un taureau de la Brune originale. S'il passe une auto inconnue, Kamilo la signale par un meuglement sonore qui frise le do grave. Certains disent aussi: le taureau chante.

C'est le moment des photos à Salaplauna, le nom de la ferme du monastère bénédictin de 1400 ans de Disentis. Le locataire n'est ni bénédictin ni grisonnais mais un passionné de sélection animale. Pascal Scheuber se tient sur le parvis en chemise de berger bleue. Chemise à capuche, cheveux légèrement frisés: Le Nidwaldien fait vraiment bonne figure dans la cour du couvent.

Les taureaux, affaire de cœur

Le colosse Kamilo va bientôt sortir. Son meuglement vient d'un box à taureaux avec trois places à l'attache. Il se tait dès que Nicole Scheuber y entre. Kamilo a une relation de confiance particulière avec la paysanne. On n'aimerait quand même pas s'approcher trop près de lui. Notamment parce que deux autres colosses se tiennent à côté de lui. Laisser ces trois-là vagabonder dans le troupeau serait une mauvaise idée. Ils se tueraient mutuellement. Mais, pour pouvoir offrir le partenaire idéal à presque chacune de ses vaches laitières, Pascal

«Une mère de taureau ne doit pas explorer le pâturage de long en large mais manger tout de suite beaucoup.»

Pascal Scheuber, Éleveur de taureaux

Scheuber garde en même temps trois taureaux reproducteurs. Sans compter que la séparation serait dure: on a vite fait de préférer les taureaux à la meilleure des vaches de l'étable.

Brutalement écrasé contre le mur

Mais cet amour est un amour dangereux. Il y a chaque année des accidents graves avec des taureaux. Un coup d'œil dans les archives du Service de prévention des accidents dans l'agriculture montre que malheureusement l'élevage des taureaux peut parfois se terminer par la mort du paysan. Même chez Pascal Scheuber il s'en est fallu de peu. Il ne vit encore que parce qu'il se trouvait exactement entre et pas devant les cornes du taureau qui voulait l'écraser contre une paroi de béton. Il y avait entre le mur et le front juste assez de place pour qu'il s'en sorte avec «seulement» des contusions et des côtes cassées. Sûr que le taureau a été immédiatement évacué. Il avait tout de même déjà montré un comportement agressif, comme l'agriculteur le dira plus tard autour de la table de la cuisine. Quand un taureau bat de la queue et des oreilles, se met du côté large quand on s'approche, secoue ou baisse la tête, gratte des sabots, meugle



Karlo Kamilo: Une avant-main puissante, de bons membres, 6 ans et demi et 1,3 tonne.

ou écume, ce sont des signes clairs qu'il revendique le premier rang par rapport à l'homme. Si les taureaux de ce genre ne sont pas abattus, il faut s'attendre à une escalade.

Kamilo, deux fois Mister Zug

La paysanne détache le collier du taureau du mousqueton à vis tandis que son mari tient le taureau par son anneau nasal. «C'est pour qu'il n'encorne pas Nicole quand elle se baisse», explique Pascal Scheuber. Les constructions doivent aussi être adaptées pour l'élevage de tels animaux: incorporer les abreuvoirs dans les murs, monter des éléments de séparation particulièrement solides ou mettre des grillages aux fenêtres. Un taureau qui se met à jouer peut très facilement démonter les équipements intérieurs. Pascal Scheuber sort lentement de l'étable avec le colosse, et un sentiment d'insécurité les accompagne. Pourtant, une fois dehors, Kamilo se montre sous son meilleur jour – comme au marché aux taureaux de Zoug où il a déjà rafflé deux fois le titre de Mister.

La fuite doit être possible

«Si un taureau ne reste pas dans le troupeau, il faut le mettre là où il a le plus de contacts avec le personnel de la ferme», explique Pascal Scheuber. «Et il doit sans cesse y recevoir de l'attention pour que la confiance se développe.» Depuis des années, cela fait partie des bonnes pratiques dans l'élevage des taureaux – surtout dans les fermes laitières traditionnelles. On entend aujourd'hui souvent le contraire – surtout dans les fermes avec vaches mères: maintenir le taureau à distance, ne pas le dorloter. Les mesures de sécurité recommandées par les services de conseil et par les éleveurs sont cependant valables dans les deux cas:

- Anneau nasal: Faire poser un anneau nasal à partir de 12 mois. Attacher l'anneau vers le haut avec un collier, une cordelette ou un licol pour qu'il ne dérange pas. Utiliser une barre pour maintenir la distance.
- Possibilités de fuite et d'aide: entrer dans les locaux avec des taureaux en liberté seulement avec un solide bâton et en présence d'une deuxième personne. Conserver des possibilités de fuite, par exemple avec une échappatoire dans le cornadis ou un tracteur comme îlot de sécurité.

- Immobiliser: pour saisir le taureau sans danger, l'habituer au contact dans le cornadis ou avec un fourrage appétent dans la crèche.
- Humains: Isoler le taureau du bruit et des visiteurs. Informer le personnel sur les risques et les règles de comportement.

«Cela n'empêche pas les éleveurs qui ont des dizaines d'années d'expérience d'avoir parfois des problèmes avec une bête», explique Pascal Scheuber. Il faut alors se résoudre à abattre un beau taureau d'un an et demi.

Les mères de taureaux sont essentielles

Comment Pascal Scheuber trouve-t-il de beaux taureaux? Normalement il les achète. «Je cherche des mères de taureaux potentielles. Elles doivent avoir des membres sains, une bonne mamelle, du lait de qualité ou des durées de lactations régulières et pas trop longues.» Le rendement laitier doit être supérieur à la moyenne du troupeau. «Nous avons cependant assez de lait pour nos conditions avec la Brune originale. La longévité est plus importante.» Il va observer plusieurs fois les mères de taureaux potentielles. Elles doivent marcher vite et commencer tout de suite à manger. «Elles ne doivent pas se balader dans le pâturage et brouter un peu partout.» Et pour éviter la consanguinité, le rejeton de la mère de taureau – donc le nouveau taureau d'élevage –

ne doit pas avoir d'ancêtres communs sur quatre générations avec les vaches à saillir.

Belle descendance, but atteint

Et en fin de compte l'aspect financier joue aussi un rôle dans l'élevage des taureaux. Selon le Memento agricole, le fourrage et la place coûtent au minimum 1200 francs par année, auxquels se rajoutent le temps de surveillance et les frais divers. En contrepartie, les intervêlages et les frais de vétérinaire devraient diminuer – et les coûts des inséminations artificielles disparaître. Pascal Scheuber reconduit son Kamilo dans l'étable, qui passe devant des groupes de jeunes bêtes avec son pelage brillant, son avant-main puissante, ses membres forts et son dos large. Notre éleveur a les yeux brillants. *Stephan Jaun, journaliste et agriculteur avec taureau*



Salaplauna, la ferme du couvent de Disentis

Pascal et Nicole Scheuber gèrent une ferme bio Bourgeon à Disentis (1150 m. alt.) depuis 10 ans: 45 hectares de surface agricole utile, 6 hectares de pâturage communautaire, 11 hectares de mayens, un alpage à vaches avec 43 pâquiers normaux, 40 vaches laitières de la Brune originale, 60 bêtes d'élevage, Bœuf de Pâturage Bio, vente de jeunes vaches vèlées.

Pascal Scheuber avec Karlo Kamilo, un de ses trois taureaux de la Brune originale. *Photos: Stephan Jaun*



Un défi pour la sélection animale bio et les cultures fourragères

Dans 4 ans, les ruminants ne devront recevoir que des fourrages suisses et au maximum 5 % de concentrés. Des agriculteurs Bourgeon pratiquent déjà ainsi, pour d'autres c'est un défi.

«L'affouragement du bétail ne doit pas concurrencer directement l'alimentation humaine.» Les agricultrices et agriculteurs Bourgeon devront donc appliquer encore plus strictement ce principe ancré depuis longtemps dans le Cahier des charges de Bio Suisse. En effet, en adoptant la nouvelle directive sur l'alimentation des ruminants, les délégués ont lancé ce printemps un signal clair pour une alimentation animale indigène et à base d'herbe.

Les nouvelles directives d'affouragement avaient été discutées intensivement avant l'Assemblée des délégués. La diminution des concentrés de 10 à 5 pourcents a en particulier suscité chez certains agriculteurs Bourgeon la crainte de ne plus pouvoir nourrir leurs animaux conformément à leurs besoins. La récolte des signatures dans l'Emmental et dans l'Oberland bernois a fait mettre cette crainte par écrit. Les signataires rappelaient dans leur pétition que la qualité des fourrages de base était souvent plus mauvaise dans leur région à cause de la météo et que les périodes orageuses retardaient souvent les récoltes des fourrages. Ils auraient donc besoin des 10 pourcents de concentrés pour nourrir correctement leurs animaux puisque la zone de montagne est de toute façon déjà soumise à de plus fortes restrictions (seulement 5 pourcents d'autres fourrages grossiers comme le maïs ou les pulpes de betterave sucrière). Les bêtes ont besoin de l'énergie qui manque dans ces fourrages de base pour ne pas tomber en déficit d'énergie pendant la phase de démarrage et de production, disait le texte de la pétition.

Christian Siegenthaler de Schangnau BE a participé à la récolte des signatures. Il élève surtout de la Tachetée rouge suisse et vend chaque année une douzaine de jeunes vaches. Il est déçu par la décision claire des délégués en faveur de la diminution des concentrés: «J'aurais souhaité une réglementation échelonnée pour les zones de montagne.» Il peut cependant appuyer la décision puisque Bio Suisse doit se démarquer des autres labels. La diminution des concentrés posera de gros défis à sa ferme. «Je ne sais pas encore ce que cette décision signifie pour ma ferme, je devrai probablement adapter mon but d'élevage, mais ça prend des années», dit Christian Siegenthaler. Les discussions avec ses collègues lui ont montré que de nombreux autres paysans ne savent pas encore comment ils pourront appliquer la décision dans leur ferme.

Diminution controversée des concentrés

Kathrin Schneider, la présidente des Berner Bio Bure, connaît les craintes des agriculteurs Bourgeon de l'Oberland et de l'Emmental, «mais la nouvelle directive ne pose pas de pro-

blèmes à une partie des producteurs», a-t-elle dit. Elle va rester en contact avec les paysans pour voir si et sur quels sujets ils souhaitent de l'aide et comment elle peut être fournie. «Il est aussi important que les agriculteurs cherchent activement de l'aide s'ils en ont besoin», complète Kathrin Schneider.

La modification des directives a aussi été discutée par Bio Luzern avant l'Assemblée des délégués. Une claire majorité était favorable à la diminution des concentrés, a dit Josef Bircher, le président de Bio Luzern. Chez Bio Grischun, c'était plutôt une faible majorité des délégués qui approuvaient la diminution des concentrés, a précisé Claudio Gregori, le président. «Il y a eu avant le vote des discussions émotionnelles, mais cela fait partie de la réalité et doit rester possible.»

La diminution des concentrés avait aussi été fortement discutée en Suisse romande et les délégués romands ont majoritairement voté contre. «Les agriculteurs Bourgeon voulaient garder la liberté d'utiliser jusqu'à 10 pourcents de concentrés», a dit Claude-Alain Gebhard, le vice-président de la coopérative biologique romande Prokana.

Fourrages CH: Chance pour les fermes sans bétail

La Suisse romande a aussi beaucoup discuté de la deuxième modification des directives, celle qui prévoit de ne pouvoir donner à partir de 2022 que des fourrages Bourgeon suisses.



Les vaches qui restent en bonne santé et productives avec peu de concentrés seront un avantage. Photo: Claudia Frick



Tant en Suisse romande qu'en Suisse orientale, deux projets ont pour but de produire des pellets Bourgeon de haute valeur à partir de fourrages de base suisses. *Photo: Thomas Alföldi*

Bio Jura avait déposé avec le soutien de Provana une motion demandant à l'Assemblée des délégués d'autoriser encore 10 pourcents de fourrages importés à partir de 2022 – mais de toute façon seulement de qualité Bourgeon. Les délégués ayant cependant refusé la motion à une courte majorité, les ruminants devront recevoir uniquement des aliments fourragers Bourgeon suisses à partir de janvier 2022. Les minéraux pourront continuer d'être importés car ils ne sont pas comptés dans la partie organique de la ration.

La restriction aux fourrages suisses pour les ruminants pourrait être une chance pour la production fourragère du pays. C'est en tout cas l'espoir de Cédric Chezeaux, le président de Bio Vaud. Il y a, en particulier en Suisse romande, de nombreux agriculteurs Bourgeon qui n'ont plus de bétail mais qui doivent cultiver 20 pourcents d'herbages à cause des exigences du Cahier des charges de Bio Suisse. «Si ces agriculteurs ont un nouveau marché indigène pour vendre leurs fourrages, ils auront aussi une meilleure incitation à produire du fourrage de bonne qualité», a affirmé Cédric Chezeaux, qui souhaite en outre que ces surfaces herbagères soient considérées comme des cultures et donc soutenues par la Confédération avec des contributions à la surface: «Cela permettrait aussi d'en assurer la rentabilité économique.»

Deux projets actuels vont exactement dans cette direction: Le projet «Protéines Bio VD» lancé l'année passée par Provana veut produire des pellets de haute valeur nutritive avec des fourrages suisses, mais aussi développer une filière de création de valeur et un marché. Un projet analogue a démarré il y a déjà deux ans en Suisse orientale, le «Swiss Green Protein» de Bio Ostschweiz, qui veut fabriquer des pellets à base d'un mélange suisse de trèfle et de luzerne. Les deux projets sont soutenus financièrement par Bio Suisse.

Échanges de connaissances

Le thème de la «production de lait et de viande à base d'herbe et adaptée aux conditions locales» était un thème central et

récurrent le 12 juin lors de la Journée du Bétail Bio au Burgrain à Alberswil LU ainsi que lors des différentes réunions Probétail. Bio Suisse se focalisera cette année sur le thème des bovins: des ateliers avec des sélectionneurs bio formeront la base pour identifier les actuels défis et besoins des agriculteurs Bourgeon et en tirer si possible des projets de développement.

Bio Suisse va maintenant élaborer les règlements qui préciseront les nouvelles directives. Il faut par exemple définir quels aliments fourragers seront comptés parmi les sous-produits de meunerie à partir de 2022. *Claudia Frick*



La directive pour l'alimentation des ruminants

L'affouragement est composé à 100 % de composants biologiques. À partir du 1. 1. 2020, 90 % du total affouragé devront être des fourrages Bourgeon suisses et l'ensemble de l'affouragement devra provenir de cultures Bourgeon suisses à partir du 1. 1. 2022 (sous-produits de meunerie mis à part).

Les ruminants doivent consommer une proportion minimale de fourrages de prairies (frais, ensilés ou séchés) et de pâturages calculée par rapport à la ration annuelle. Cette proportion est de 75 % en zone de plaine et de 85 % en zone de montagne. Le reste de la ration peut être constitué d'autres fourrages de base. La ration peut comporter en complément au maximum 10 % de concentrés et 5 % à partir du 1. 1. 2022 (sous-produits de meunerie mis à part).

Les modifications des règlements seront consultables en ligne à partir de juillet, et les organisations membres auront un délai de recours de 60 jours.

 www.biosuisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Promulgations

→ Bio Suisse, Secteur de l'Agriculture, Beatrice Scheurer
Tél. 061 204 66 18
beatrice.scheurer@bio-suisse.ch

Le principe de la globalité *reste valable sans compromis pour le Bourgeon*

Ceux qui veulent faire reconnaître leur ferme bio par Bio Suisse et le Bourgeon doivent bien sûr respecter le Cahier des charges de Bio Suisse sur l'ensemble du domaine.

On entend parler de fermes Bourgeon qui ne respectent pas le principe de la globalité. Thomas Wiedmer, le président de la Commission de labellisation agricole (CLA) de Bio Suisse, dit à ce sujet: «Le principe de la globalité ne souffre aucune exception. Il est central pour Bio Suisse et la CLA le respecte au plus haut point.» Le principe de la globalité est en effet très important pour que l'agriculture biologique soit crédible et que ses exigences soient contrôlables et compréhensibles. «La base du Cahier des charges est la même que depuis toujours et le principe de la globalité ne sera pas assoupli», confirme aussi Hans Ramseier, responsable de l'assurance et du développement de la qualité et membre de la Direction de Bio Suisse.

Le Bourgeon est plus strict que l'Ordonnance bio

«L'Ordonnance bio permet de sortir les cultures pérennes du système biologique ou, au contraire, de ne cultiver en bio que les cultures pérennes – mais ce n'est pas le cas pour la production d'après les normes Bourgeon», souligne Thomas Pliska, responsable du secteur de l'agriculture de Bio Suisse. Même les communautés d'exploitations ne sont reconnues par le Bourgeon que si toutes les exploitations concernées respectent intégralement le Cahier des charges de Bio Suisse. Même les animaux d'agrément et le jardin potager doivent respecter ces directives.

Les partages d'exploitations sont complexes

«À la CLA, nous vérifions toutes les demandes de ce genre pour savoir si les conditions correspondent au Cahier des charges», explique Thomas Wiedmer. Les partages d'exploitations sont souvent des cas délicats. Il y a des entreprises, par exemple avec des cultures spéciales ou de la vigne, qui abordent le bio pour la première fois et qui aimeraient répartir les risques. Il peut donc arriver qu'une exploitation veuille se diviser en deux entités – une bio et une conventionnelle. Il faut pour cela que le canton reconnaisse chacune des entités comme unité de production indépendante. Et la nouvelle ferme bio doit être reconnue par l'organisme de certification comme bio selon l'Ordonnance bio.

La CLA vérifie tout soigneusement

Il faut en plus que le partage d'une exploitation en deux entités indépendantes corresponde aux directives de Bio Suisse: la nouvelle ferme bio doit alors respecter le principe de la globalité. Cela signifie qu'elle doit former une unité clairement identifiable de terres, de bâtiments, de chédail, de main-d'œuvre et avoir un flux des marchandises indépendant, une présentation ininterchangeable et un chef d'exploitation responsable seulement de l'entreprise bio. Les différentes exploitations peuvent avoir le même propriétaire mais elles doivent être dirigées par deux chefs d'exploitation différents. «Les cas complexes font débat à la CLA, qui étudie alors aussi l'éventuelle nécessité de préciser le Cahier des charges», explique Thomas Wiedmer. On ne veut cependant clairement pas que les exploitations misent sur le bio seulement si c'est économiquement intéressant. C'est aussi pour ça que le principe de la globalité est important et doit impérativement être respecté.

Petra Schwinghammer



Pour avoir le Bourgeon, il faut que toutes les branches de production – aussi les cultures spéciales – soient gérées en bio. Photo: Bio Suisse

Train d'ordonnances 2018: *Beaucoup de bonnes choses et un hic*

Dans le train d'ordonnances 2018, le Conseil fédéral propose des modifications de 16 ordonnances. Bio Suisse a pris position dans le cadre de la procédure de consultation.

La Confédération envoie chaque année un gros train de modifications d'ordonnances qui concernent l'agriculture. Tradition respectée en février 2018. Les organisations avaient jusqu'au début mai pour transmettre leurs remarques. Les modifications des ordonnances entrent en général en vigueur au début de l'année suivante.

Bio Suisse a aussi pris position. Vu que de nombreuses fermes bio sont touchées par des questions importantes, plusieurs instances de Bio Suisse ont étudié à la loupe les modifications proposées. Le tout a été coordonné par le responsable des affaires politiques de Bio Suisse. Il a formulé la prise de position de Bio Suisse sur la base des différentes réactions et l'a coordonnée avec les prises de position d'autres organisations comme le FiBL et l'Union suisse des paysans.

Supplément pour les céréales, loi chocolatière

Bio Suisse est arrivée à la conclusion que de nombreuses modifications sont des améliorations. La Confédération propose ainsi de faire moins de contrôles de base et de se concentrer sur les points les plus importants. Elle veut en même temps davantage de contrôles basés sur les risques et de contrôles non annoncés. Ceux qui travaillent correctement devraient avoir moins de travail à l'avenir.

La modification de la loi chocolatière est aussi acceptée en principe. En se basant sur cette loi, la Confédération a jusqu'ici soutenu financièrement l'exportation de produits à base de céréales et de lait fabriqués en Suisse. Les subventions de ce genre sont interdites à partir de 2020 dans le monde entier, mais il y a un ersatz:

1. Un supplément à la surface doit être accordé à toutes les céréales sauf le maïs selon les mêmes règles que les contributions pour les différentes cultures. L'importance du supplément dépendra du montant que le Parlement accorde dans le budget ainsi que de la quantité de céréales cultivées.
2. Les produits laitiers devront à l'avenir recevoir pour le lait commercialisé un supplément de 4 centimes par litre. Le supplément pour le lait transformé en fromage sera diminué d'autant. Pour avoir la contribution, les producteurs de lait devront déposer une demande au service administratif de la Confédération ou mandater leurs représentants pour déposer une telle demande.

Facteurs UGB et bilans de fumure

Le facteur UGB des bovins doit être augmenté de 0,1 à partir de 365 jours. Cela permettra de mieux tenir compte de la consommation réelle de fourrages grossiers. Les vaches jusqu'à



Le ratio des protéines brutes doit être plus haut s'il y a moins d'azote dans les aliments. Photo: Franziska Hämmerli

une année et tous les bovins mâles doivent recevoir une nouvelle contribution SRPA supplémentaire s'ils vont au pâturage au moins 26 jours par mois du 1^{er} mai au 31 octobre.

Bio Suisse a ajouté deux propositions de modifications pour les porcs d'engraissement: leur consommation obligatoire de fourrages grossiers doit être introduite correctement dans le bilan de fumure et, pour l'alimentation phasée moins riche en azote, Bio Suisse propose d'introduire une valeur réaliste pour les fermes bio de 12,8 g PB/MJ EDP (au lieu de 11 g PB/MJ EDP). Cela est nécessaire parce que le bio renonce à l'utilisation de la phytase et des acides aminés de synthèse.

L'exclusion des herbicides doit être récompensée

La Confédération prévoit de nouvelles contributions à l'utilisation efficiente des ressources pour le renoncement aux herbicides. Bio Suisse approuve le principe des programmes d'incitations pour l'encouragement de la production durable. Les contributions à l'utilisation efficiente des ressources devraient donc aussi être à disposition de toutes les fermes bio comme c'est aujourd'hui le cas pour les contributions Extensio. Le projet d'ordonnance exclut malheureusement explicitement les entreprises agricoles biologiques. Bio Suisse exige de corriger ce point. Martin Bossard, Bio Suisse

Bourgeon et région: Combiner les labels

Les consommatrices et consommateurs aiment les produits régionaux. Le label regio.garantie est une certification valable dans toute la Suisse qui peut être combinée avec le Bourgeon.

«De nombreux consommateurs et consommatrices recherchent les produits certifiés régionaux et biologiques. Combiner les deux certifications est très judicieux», explique Nadine Degen, la présidente de l'Association suisse des produits régionaux (ASPR). Cette association a harmonisé en 2015 sur le plan national les directives pour la certification des produits régionaux – avant il y avait des différences entre la Suisse romande et allemande. Ces directives offrent aux marques régionales une norme unique qui devient communicable grâce au contrôle et à la certification. Le label national regio.garantie a été introduit en 2017 pour rendre visible cette conception uniforme. Ce label est toujours utilisé en combinaison avec

des marques régionales pour distinguer les produits certifiés régionaux. Nadine Degen le promet: «Regio.garantie garantit au niveau suisse la régionalité des produits et aide les marques régionales dans leur commercialisation.» L'association compte actuellement comme membres les quatre organisations de



«Le label regio.garantie signale dans toute la Suisse des produits régionaux dont la provenance est crédible.»

Nadine Degen, Présidente de l'ASPR

promotion Alpinavera, Culinarium, «Das Beste der Region» et «Pays romand – Pays gourmand». Ces organisations suprarégionales couvrent toute la Suisse et rassemblent au total plus d'une trentaine de marques régionales.

Utiliser les certifications existantes

Bio Suisse est aussi depuis peu membre de l'Association suisse des produits régionaux. En effet, de nombreux membres de Bio Suisse utilisent déjà aujourd'hui des marques régionales des organisations membres. «Il nous a donc paru judicieux d'accepter Bio Suisse dans notre association en tant qu'organisation faitière. Notamment parce que cela permet à Bio Suisse d'introduire ses intérêts dans nos décisions», précise Nadine Degen. Pour Bio Suisse, cette affiliation permet de reconnaître les directives de l'ASPR. Sabine Würth, la responsable du secteur de la transformation et du commerce chez Bio Suisse, explique: «Nous avons discuté de la possibilité d'avoir nos propres directives Bio-Regio, mais nous nous sommes décidés pour cette affiliation.» Cela permet d'éviter les doublons dans les processus de certification. Bio Suisse soutient les activités de l'ASPR et s'implique en ayant deux sièges à la Commission nationale des directives de l'ASPR.

Entre huitante et cent pourcents

Les directives de l'ASPR prescrivent quelles exigences une marque régionale doit remplir pour obtenir le label regio.garantie. Elles laissent néanmoins des marges de manœuvre. Les limites des régions sont par exemple définies par les marques régionales elles-mêmes. «D'un côté les régions doivent couvrir une surface identifiable par les consommateurs, et de l'autre il faut qu'elles offrent suffisamment de matières premières et de possibilités de transformation», explique Nadine Degen. C'est donc très différent d'une région à l'autre. «Cela vaut la peine de prendre ces décisions au niveau des régions car c'est justement cela que nous voulons renforcer.» Le label regio.garantie impose des conditions claires pour la provenance des produits: Les produits simples (une seule matière première) doivent toujours provenir à 100 pourcents de la région. Les



Le label regio.garantie signale aux clients quelles sont les marques régionales qui sont certifiées. Photo: Jonas Ingold

produits composés doivent avoir au moins huitante pourcents d'ingrédients de la région, mais l'ingrédient principal doit toujours être complètement de la région. Ces produits doivent quand même toujours viser cent pourcents. Nadine Degen explique: «La grande diversité des produits et des régions ne permet pas toujours de trouver tous les ingrédients dans la production régionale. Ce maximum de vingt pourcents d'ingrédients d'autres régions offre aux producteurs une marge de manœuvre nécessaire sans pour autant remettre la régionalité en question.» Tous les produits régionaux labellisés regio.garantie doivent en outre conserver dans la région les deux tiers de la création de valeur.

Un organisme de certification indépendant de l'ASPR vérifie si les producteurs respectent les directives des marques régionales. Lors du contrôle, l'organisme de contrôle vérifie si les prescriptions pour la provenance, le genre de production, la création de valeur ainsi que pour l'étiquetage des produits des marques régionales sont respectées.

Communiquer la crédibilité

«Les marques régionales s'adressent aux consommateurs directement au moyen de l'identité régionale», explique Nadine Degen. «Avec le label supplémentaire regio.garantie, qui est toujours plus connu, on communique sur la crédibilité.» La certification régionale simplifie notamment l'introduction des produits dans les labels régionaux du commerce de détail et en particulier celui «De la région pour la région» de la Migros,

qui utilise les mêmes directives. Le label regio.garantie permet aux consommatrices et aux consommateurs de se repérer quand ils cherchent des produits régionaux dont la provenance régionale est crédible.



«Bio Suisse se base sur l'expertise de l'ASPR pour la certification régionale des produits Bourgeon.»

Sabine Würth, Bio Suisse

Le label regio.garantie ne dit par contre rien sur la qualité bio ou pas bio des produits, mais il peut très bien être combiné avec le Bourgeon. «La double labellisation Bourgeon et regio.garantie peut augmenter fortement l'attractivité des produits pour les clients», dit Nadine Degen. «La combinaison du bio et de la région peut être très prometteuse.» Tanja Hoch



Présentation de «Das Beste der Region» à Berne à la BEA en 2017.



L'Association suisse des produits régionaux

Le but de cette association est d'avoir le leadership national pour les produits régionaux en garantissant aux marques régionales des directives nationales et en leur fournissant un label national pour les produits régionaux. L'association représente les intérêts des produits régionaux vis-à-vis des cantons, de la Confédération, du commerce et des organisations paysannes. Plus de 2300 producteurs commercialisent leurs produits comme étant régionaux et près de 10 000 produits sont déjà certifiés regio.garantie. Le chiffre d'affaire des produits régionaux a atteint 1,06 milliard de francs en 2017 (3,5 pourcents du marché des denrées alimentaires).

www.schweizerregionalprodukte.ch/fr-1

La régionalité s'introduira dans le Cahier des charges de Bio Suisse à partir de 2019

Le texte suivant complétera la Partie I du Cahier des charges de Bio Suisse à partir de 2019: «Dans le cadre de sa stratégie, Bio Suisse favorise la diversité de produits régionaux et soutient l'économie régionale. L'étiquetage doit se référer à la législation ainsi qu'aux directives existantes pour les produits régionaux. Le principe que les produits Bourgeon ne sont pas trompeurs et remplissent des attentes justifiées doit être garanti.»

Superaliments gratuits *quasiment sur le pas de la porte*

Les superaliments exotiques comme le quinoa, les baies d'aronia ou la spiruline sont dans toutes les bouches. On oublie cependant nos propres superaliments, les plantes sauvages comestibles.

Les superaliments (superfoods) sont des denrées alimentaires végétales qui contiennent en forte concentration beaucoup de substances bonnes pour la santé. Il faut si possible ne pas les transformer ni les chauffer. Des superaliments chers venus des quatre coins du monde ont trouvé leur place dans beaucoup de ménages. Les plantes sauvages du pays font par contre figure de parents pauvres alors qu'elles contiennent autant si n'est davantage de composants de haute valeur et qu'on les trouve gratuitement en abondance pratiquement sur le pas de la porte.

Précieuses mauvaises herbes

Beaucoup de gens croient malheureusement qu'ils ne connaissent pas de plantes sauvages comestibles. Quand on leur explique que des plantes comme la pâquerette, le pissenlit ou le plantain lancéolé et des «mauvaises herbes» comme la petite angélique (égopode podagraire) ou l'ortie sont des denrées alimentaires de haute valeur, ils sont tout étonnés. En effet, presque tout le monde connaît quelques-unes de ces plantes et peut certainement les reconnaître.

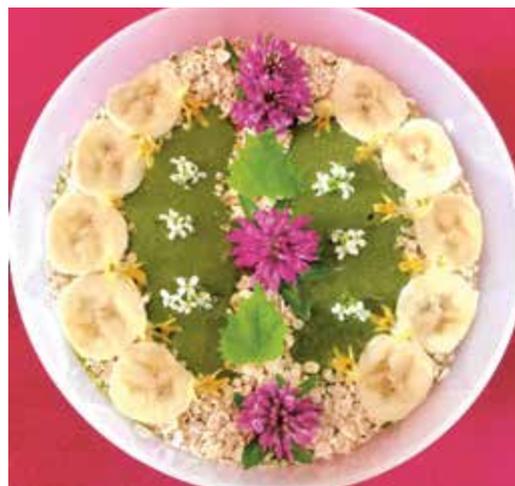
Les pâquerettes, par exemple, sont riches en calcium, en potassium, en magnésium, en fer et en vitamines A et C. Elles contiennent en outre des substances amères, des tannins, de la saponine, des mucilages et de l'inuline. Elles sont utilisées dans la médecine dite populaire ou de bonne femme (il s'agit en réalité d'une déformation du latin «de bone fame» qui signifie «de bonne réputation») pour soigner les rhumes, les maladies de la peau et les insuffisances hépatiques ainsi que pour



Bellis perennis, la pâquerette, est dépurative et détoxifiante. Dessin: Jakob Sturm; Johann Wilhelm Sturm



La nature offre du printemps à l'automne une surabondante diversité de plantes sauvages comestibles. Photos: Barbara Würmli



Un repas sain: un smoothie vert de fruits mûrs avec des plantes sauvages et une décoration de fleurs.

stimuler le métabolisme, les voies urinaires et l'hématopoïèse. Les pâquerettes sont donc essentiellement dépuratives et détoxifiantes.

Le pissenlit est un autre superaliment intéressant. On en trouve partout et il est davantage un médicament qu'une mauvaise herbe. Le pissenlit contient en effet huit fois plus de vitamine C, cinq fois plus de protéines et deux fois plus de potassium, de magnésium et de phosphore que la salade pommée. Il possède des vertus dépuratives, diurétiques, est considéré comme un laxatif doux et aide en cas de problèmes hépatiques, de goutte et de rhumatismes. Son goût demande à être apprivoisé à cause de son amertume prononcée. Il est recommandé de le préparer en smoothies verts avec des fruits sucrés ou d'en faire des salades mêlées avec des plantes cultivées plus douces et des légumes-racines légèrement sucrés comme les carottes.

Des craintes inutiles

La prudence est de mise quand on cueille des plantes sauvages. Il y en a en effet quelques-unes – comme par exemple l'arum tacheté – qui peuvent être mortelles. Il ne faut donc récolter et manger que des plantes qu'on reconnaît à coup sûr. Il suffit de s'en tenir à cette règle pour dissiper les craintes. Et si on veut élargir son répertoire, des promenades de découverte des plantes sauvages permettant d'acquérir de bonnes connaissances de base sont proposées un peu partout.

De nombreuses personnes peuvent certes reconnaître sans problème bon nombre de plantes sauvages, mais elles ne sont pas sûres d'elles au point de les manger parce qu'elles ont peur d'avoir des problèmes de pollutions fécales et/ou de parasites comme l'échinocoque du renard. Or les pollutions fécales sont solubles à l'eau et peuvent donc être facilement nettoyées. Les personnes très délicates peuvent toujours laver les plantes sauvages dans de l'eau avec une tombée de vinaigre de pomme. Le risque d'échinococcose est encore légèrement présent, c'est vrai, mais il est de plus en plus faible. On ne recense que 20 à 30 contaminations par année en Suisse.

Récolter sur des surfaces non exploitées

Il n'y a pratiquement plus de surfaces totalement exemptes de pollutions dans les zones habitées de notre pays. Les pluies

acides tombent partout et les pesticides sont transportés sur de longues distances par les vents. Il s'agit néanmoins de trouver des plantes sauvages qui sont le moins contaminées possible. On recommande donc les prairies qui sont seulement fauchées mais pas fertilisées, les zones de détente naturelles et les forêts. On trouve même encore – et souvent – dans les grandes villes des zones de cueillette à proximité des installations sportives, des hôpitaux ou des bâtiments d'entreprises. Les prairies dites maigres, qui ne sont pas fertilisées, se reconnaissent à la diversité de leur composition botanique, alors qu'on ne trouve sur les prairies «grasses» presque que des graminées, des renoncules et de la dent-de-lion.

On trouve donc partout des plantes sauvages comestibles, et si on les intègre régulièrement dans nos repas depuis le printemps jusqu'à l'automne, on se fait du bien et on vit conformément à la fameuse citation d'Hippocrate: «Votre nourriture est votre médecine et votre médecine est votre nourriture.» Barbara Würmli, journaliste indépendante



Cueillettes Bourgeon dans la nature

Les principes et objectifs du Cahier des charges de Bio Suisse sont aussi valables pour les cueillettes dans la nature: On entend ci-après par «plantes sauvages» des plantes et des champignons comestibles ainsi que leurs organes qui ont poussé librement et naturellement soit dans la nature, à ciel ouvert ou dans les forêts, soit sur des surfaces agricoles sans avoir été cultivées au sens agricole du terme. La cueillette de plantes sauvages est considérée comme une activité complémentaire à la production agricole. La zone de cueillette et ses environs doivent être exempts de sources d'émissions toxiques.

La directive complète se trouve sur internet. *cfr*

 www.bio-suisse.ch > Producteurs > Cahier des charges et règlements > Cahier des charges et règlements

→ Bio Suisse, Jasmin Siegrist

Tél. 061 204 66 16

jasmin.siegrist@bio-suisse.ch

Un succès retentissant pour la foire Bio Agri et le salon Bio Vino

Près de 18 000 visiteurs sont venus découvrir ou célébrer l'agriculture bio lors de la foire Bio Agri au mois de mai.

Après une première édition haute en couleurs de la Foire agricole romande en 2016, rebaptisée «Bio Agri» pour sa deuxième édition en 2018, la Foire agricole suisse du bio a définitivement gagné ses lettres de noblesse. Durant les trois jours de la manifestation, qui s'est déroulée du 11 au 13 mai sur le site de l'école d'agriculture d'Agrilogie à Grange-Verney VD, près de 18 000 visiteurs ont afflué dans les allées et les bâtiments qui accueillent les exposants. Le public a également pu assister à des démonstrations et à des conférences, participer à des ateliers, visionner des films et profiter de diverses animations.

Tout le monde est satisfait

«Selon les résultats d'une enquête de satisfaction réalisée auprès des visiteurs et des exposants, tout le monde est globalement très satisfait du déroulement de Bio Agri», se réjouit Frank Siffert, président du comité d'organisation au sein de Bio Vaud. Cet engouement collectif est également à l'origine de grands projets pour l'organisation de la prochaine édition

en 2020, qui pourrait s'ouvrir encore davantage sur la Suisse alémanique. En effet, les responsables du canton des Grisons, qui était l'invité d'honneur cette année, ont été enchantés de leur participation à l'événement, tout comme les représentants de Bio Suisse qui avaient fait le déplacement jusqu'à Moudon. Des réflexions sont à présent engagées pour organiser alternativement Bio Agri en Suisse alémanique et en Suisse romande.

«Le salon Bio-Vino, dont la première édition s'est déroulée conjointement à Bio Agri dans la halle de gymnastique du site, a également été un grand succès», ajoute Frank Siffert. À l'avenir, il n'est pas impossible qu'un rapprochement de cette manifestation oenologique avec le concours des vins bio de Bio Suisse débouche sur une collaboration plus étroite.

Des échanges professionnels de qualité

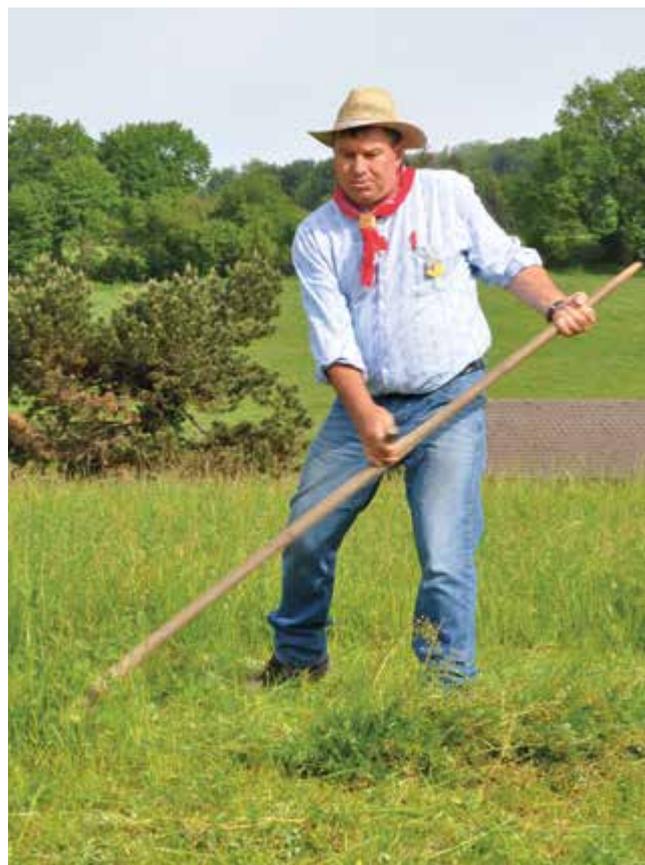
Cette année, le secteur réservé aux exposants du monde agricole a connu une affluence plus timide, mais le public était en revanche majoritairement constitué de professionnels très intéressés, ce qui a permis des échanges fructueux avec les exposants. Par ailleurs, la traction hippomobile était également à l'honneur avec des démonstrations de mulets et de chevaux au travail dans les vignes et le débardage. *Christian Hirschi*



Pour de nombreux visiteurs, le marché aux plantons constitue une occasion précieuse de s'approvisionner en plantons bio, qui plus est avec des variétés anciennes. *Photo: Claudia Frick*



Les visiteurs apprécient toujours l'occasion de toucher les graines et d'apprendre à connaître de nouvelles plantes. *Photo: Claudia Frick*



Démonstration du maniement de la faux par Marjanco Madzovski, un faucheur professionnel. *Photo: Matthias Klais*



Le public a afflué en nombre pour découvrir les nombreuses facettes de l'agriculture biologique. *Photo: Matthias Klais*



L'innovation reste de mise dans la micromécanisation, comme ici cette repiqueuse manuelle de plantons en paper pots. *Photo: Matthias Klais*



La première édition du salon Bio-Vino a connu un succès encourageant dans une ambiance décontractée. *Photo: Claudia Frick*

Jubilé en orange et en vert

En ce rayonnant lundi de mai, la ferme bio de Sigi, le Schwand à Münsingen BE, était couverte d'une mer d'orange et de vert: Coop et Bio Suisse fêtaient les 25 ans de Naturaplan. Une rétrospective sur le quart de siècle qui a permis au bio de percer en Suisse a été présentée sous la charmante et compétente modération assurée par Sonja Hasler. «Naturaplan, qui a commencé en 1993 avec une poignée de produits laitiers bio, est devenu un assortiment de plus de 1800 produits», a relaté Joos Sutter, le CEO de Coop.

Il y avait parmi les invités de nombreuses personnes qui ont fortement marqué le développement de l'agriculture bio-

logique et du marché bio. Parmi les nombreuses voix qu'on a pu entendre lors de cette manifestation réussie, celle d'Urs Siegenthaler, le chef d'exploitation du Schwand, sera restée dans bien des mémoires. Il avait en effet repris le fil de l'exposé de Joos Sutter, qui avait articulé le but de deux milliards de francs de chiffre d'affaires avec les produits Naturaplan pour 2025. «Nous serions particulièrement heureux si la Coop en redonnait un aux producteurs Bourgeois», a dit Urs Siegenthaler avec un clin d'œil. Le jeune paysan abordait ainsi un thème récurrent: Croissance oui, mais, s'il vous plaît, laissez les producteurs Bourgeois en avoir leur part. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse •*



De bons partenaires (de g. à d.): Daniel Bärtschi, Bio Suisse; Hansueli Loosli, Président du CA de Coop; Urs Brändli, Bio Suisse; Joos Sutter, Président de la direction de Coop.



L'histoire du succès de la collaboration de Coop et de Bio Suisse a commencé il y a 25 ans.



Ueli Steiner, Directeur de Bio Inspecta (à g.); Thomas Gysi, Gysi AG Chocolatier Suisse; Niklaus Iten, Président de l'IG Bio.



Urs Brändli, Président de Bio Suisse, et sa devancière Regina Fuhrer.



Christoph Dietler, ancien directeur de Bio Suisse (à g.); Christian Butcher, Comité de Bio Suisse; Andreas Jiménez, Directeur de la Fondation Max Havelaar.



Débat modéré par Sonja Hasler entre Urs Siegenthaler (à g.) et Hans Siegenthaler sur le thème de l'agriculture biologique. *Photos: Philipp Zinniker*

Ventes de légumes: Un quart est bio



Légumes

En 2017, 23,1 % du total des ventes de légumes ont été réalisés avec des légumes bio. Les légumes bio restent donc le groupe de produits avec la deuxième plus grande part bio dans le commerce de détail. Cette croissance se reflète aussi dans les surfaces.

2589 hectares de légumes bio ont été cultivés en Suisse en 2017. Cela représente une proportion de 16 % de l'ensemble des surfaces de légumes cultivées en Suisse. La plus grande partie de la production se fait en plein champ, et environ 4 % des surfaces sont cultivées sous abri - c.-à-d. dans des serres. La quantité de légumes produits en bio a atteint 47 613 tonnes.

Les concombres restent le principal légume bio frais. Il est frappant que les courges et les betteraves rouges aient dépassé le poireau dans le classement des légumes frais les plus produits. Les poireaux sont suivis par les tomates et les carottes. Avec plus de 50 hectares de plus, la surface de production des légumes de garde a fortement augmenté. Les carottes en représentent une grande partie. Vu que les bonnes conditions météorologiques ont permis d'avoir une bonne récolte de carottes, il y a eu un surplus d'offre en automne. La transition vers la nouvelle récolte pourra se faire sans problème à cause des bonnes ventes et de quelques pertes au stockage.

L'exemple des carottes a cependant montré que le marché du légume bio est équilibré ou même légèrement surapprovisionné quand les récoltes sont bonnes.

Vu qu'il faut s'attendre à ce que le marché du légume bio continue de se développer positivement, une croissance continue de la production se justifie. Une augmentation trop rapide de l'offre, p. ex. à cause de la reconversion de grands domaines, pourrait cependant perturber fortement l'équilibre du marché. Les producteurs intéressés à se lancer dans le légume bio devraient donc prendre contact avec les acheteurs potentiels avant de démarrer. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Vente directe

Bio Suisse actualise chaque année le 1^{er} juin tous les prix indicatifs pour la vente directe, donc aussi ceux pour les légumes, ces derniers étant toutefois réactualisés encore une fois le 1^{er} octobre. *Ilona Meier, Bio Suisse*
→ www.bioactualites.ch > Marché > Vente directe > Prix indicatifs vente directe

Petits veaux

Le prix des veaux allaitants Bourgeon avec certificat de race à viande étaient en avril nonante centimes plus hauts que l'année passée. Ce prix dépend fortement du reste du marché des bovins. Pour les producteurs de remotes d'engraissement bio, la rentabi-

lité n'augmente que très peu et les producteurs de bovins au pâturage ont de la peine à trouver des remotes adéquates. Et en même temps, des milliers de veaux bio sont transférés chaque année dans des exploitations non bio. Le marché bio offre maintenant aussi des potentiels de commercialisation pour les veaux des races laitières. Par exemple dans le projet d'Eric Meili «Engraissement au pâturage de races laitières» (voir Bioactualités 4 | 2018) ou chez Linus Silvestri AG, qui peut aussi commercialiser des bovins de pâturage à partir de T2.

S'il n'est pas possible de sevrer ses veaux dans sa propre ferme, il faut chercher une collaboration entre producteurs. En plus des producteurs de remotes d'engraissement et des engraisseurs de veaux, les fermes avec vaches mères cherchent aussi toujours des veaux supplémentaires. Vache Mère Suisse accepte actuellement de nouveaux producteurs pour les programmes Natura Veal et Natura Beef Bio. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

Info marchés

Les prix agricoles de référence, les prix franco commerce, les recommandations de prix pour la vente directe ainsi que la surveillance du prix du lait se trouvent sur Internet.

www.bioactualites.ch > Marché

www.legume.ch

www.swissmilk.ch

On cherche des projets et des produits novateurs et durables

Avez-vous lancé un projet particulier ou développé un produit spécial? Alors mettez-vous sur les rangs pour le Grand Prix Bio Suisse. Le projet gagnant recevra 10 000 francs.

«Ce n'est pas assez de le savoir, il faut aussi l'utiliser; ce n'est pas assez de le vouloir, il faut aussi le faire», aurait dit Johann Wolfgang von Goethe. Lukas Studer suit ce conseil en cultivant dans sa ferme d'Attiswil BE des plantes aromatiques Bourgeon pour la production du thé «Swiss Tea». La lutte mécanique contre les mauvaises herbes n'est pas une mince affaire. «Il n'y a depuis des années presque plus de progrès dans ce domaine par rapport au développement du reste de la lutte contre les mauvaises herbes», déplore Lukas Studer. Il a donc développé ses propres méthodes de désherbage mécanique: couvrir en automne ses champs de menthe avec des bandes de bâche tissée donne de bons résultats. Au printemps, le manque de lumière étouffe pendant longtemps la mauvaise herbe mais pas la menthe. Les bandes de bâche tissée sont enlevées dès que la menthe est capable de concurrencer la mauvaise herbe. Cela permet d'économiser plusieurs sarclages.

Le deuxième produit de Lukas Studer – un «Easy Jät» mobile de fabrication maison – arrache les mauvaises herbes avec des fraises à moteurs électriques. La machine de base et son générateur électrique sont entraînés par un moteur diesel de 2,5 l/h. «Nous avons investi beaucoup de temps et d'argent dans ces développements», raconte Lukas Studer, qui a concouru au Grand Prix Bio Suisse de l'année passée avec ces deux inventions pour le désherbage. Il n'a atteint que la deuxième place avec son Easy-Jät-Mobil, mais il est quand même content: «Le projet lauréat de l'année passée, «RegioFair», a un grand rayon d'action et fait progresser l'agriculture bio.»

S'inscrire jusqu'au 31 août

Lukas Studer fait partie des nombreux agricultrices et agriculteurs Bourgeon novateurs. Le Grand Prix Bio Suisse a été créé pour eux et pour tous les autres membres et utilisateurs de la marque Bio Suisse qui font preuve d'innovation. Les projets novateurs et durables de toute la branche biologique suisse peuvent concourir.

Les projets déposés seront évalués par un jury indépendant en tenant compte de la force d'innovation, de l'importance pour la production bio, de l'utilité régionale, écologique et sociale, des chances d'avenir et du potentiel RP.

Le Grand Prix Bio Suisse est un concours d'encouragement dont le prix est décerné à des personnes ou à des institutions pour des prestations extraordinaires, par exemple dans la technique agricole, la sélection, la recherche fondamentale, le développement de produits bio ou de régions touristiques, l'établissement d'une commercialisation avec création de valeur régionale et, de manière générale, pour l'engagement en faveur de la généralisation de l'agriculture biologique. Le lauréat du Grand Prix Bio Suisse reçoit 10 000 francs et Bio Suisse fait connaître le projet gagnant dans les médias. Les inscriptions sont possibles jusqu'au 31 août 2018. *Claudia Frick*



Grand Prix Bio Suisse

Le formulaire d'inscription, le règlement et la composition du jury peuvent être consultés et téléchargés sur le site internet de Bio Suisse. Les inscriptions sont possibles par écrit jusqu'au 31 août 2018 par courriel ou courrier.

 www.biosuisse.ch > À notre sujet > Grand Prix Bio Suisse
→ Bio Suisse, Lukas Inderfurth, Resp. de la communication
lukas.inderfurth@bio-suisse.ch



L'agriculteur Bourgeon Lukas Studer a développé son «Easy Jät» mobile pour le sarclage entre les lignes. *Photo: Lukas Studer*

Ils veulent savoir

Pourquoi Bio Suisse autorise-t-elle les capsules de café?

Les réflexions suivantes ont amené Bio Suisse à autoriser les capsules de café pour du café Bourgeon:

- Les conséquences environnementales d'une tasse de café sont, selon un écobilan, plus faibles avec le système à capsules qu'avec des machines tout automatiques et analogues à celles du café filtre. L'écobilan a utilisé des indicateurs des secteurs du climat, de la santé humaine, de la qualité de l'écosystème, des ressources et de la consommation d'eau.
- Il y a certes davantage d'emballages, mais le système à capsules utilise moins de café par tasse. Vu que la contribution de la production agricole représente une grande partie de l'écobilan, une exploitation efficace des grains de café diminue davantage l'empreinte écologique que le surplus d'emballage ne l'augmente.

Et ceux qui ne veulent pas de café Bourgeon en capsules peuvent toujours en acheter dans des emballages normaux.

Karin Nowack, Bio Suisse



La Coop vend des capsules de café Bourgeon pour les machines à capsules. Photo: Coop

Est-ce que les consommateurs vous posent parfois des questions auxquelles vous ne pouvez pas répondre au pied levé? Alors écrivez-nous à consommateurs@bio-suisse.ch et nous répondrons à vos questions.

Brochure et films: Le Bourgeon expliqué en bref

«Le Bourgeon en bref»: c'est une nouvelle brochure et de nouveaux films. Les connaissances bio sont maintenant transmises aux consommateurs sous forme imprimée ou numérique mais toujours sous forme de petites brochures car on a pu constater que les lecteurs préfèrent des informations moins nombreuses mais plus pertinentes.

C'est pourquoi Bio Suisse a créé une nouvelle brochure qui contient un précieux calendrier des saisons en forme de disque de parage que l'on peut détacher et qui remplace les anciennes brochures détaillées et l'ancien calendrier des saisons. Elle est disponible gratuitement

sur la boutique en ligne de Bio Suisse. Bio Suisse transmet des connaissances supplémentaires sur l'agriculture biologique à l'aide de plusieurs court-métrages qui peuvent être visionnés sur le site internet de Bio Suisse et qui sont aussi diffusés par les différents canaux des médias sociaux. *Sylvia Gysin, Bio Suisse*

Boutique en ligne de Bio Suisse

 www.bio-suisse.ch > Producteurs > Boutique en ligne

Courts-métrages sur l'agriculture biologique

 www.bio-suisse.ch > Consommateurs > Connaissances bio



Insectes comestibles maintenant aussi en qualité bio

Bio Suisse est la première organisation agricole du monde à avoir promulgué en 2018 des directives pour la production biologique d'insectes. Trois espèces d'insectes sont autorisées en Suisse depuis le 1^{er} mai 2017 pour la consommation humaine. Le premier producteur d'insectes comestibles Bourgeon est

Entomos de Grossdietwil LU. Les premiers vers de farine Bourgeon seront donc bientôt mis sur le marché suisse comme denrées alimentaires. Bio Suisse a aussi élaboré des directives de transformation pour les insectes comestibles qui entreront en vigueur en 2019.

Il y a d'autres évolutions au niveau de la loi: Une nouvelle législation sur l'utilisation des protéines d'insectes comme aliment fourrager pour les animaux agricoles entrera en vigueur en juin 2018. On sait déjà que l'utilisation de protéine d'insectes sera autorisée dans les aliments pour poissons. Jusqu'ici seuls des insectes vivants pouvaient être donnés aux poissons.

Les insectes pour la consommation humaine sont un marché de niche. La branche espère que la demande va augmenter au cours des prochaines années et que la production pourra être élargie.

Corinne Wälti, Bio Suisse



«Vers de farine nature»: Bientôt en qualité Bourgeon. Photo: Entomos AG

 www.bioactualites.ch > Marché > Viande > Insectes

Légumes: conseils phytos

La fiche technique «Conseils phytosanitaires pour la culture maraîchère biologique» contient des recommandations pour maîtriser les maladies et les ravageurs dans les cultures de légumes. Il y a un nouveau chapitre sur les asperges. La fiche est actualisée tous les deux ans. Téléchargement gratuit ou version imprimée coûtant 9 francs. *Martin Koller, FiBL*

📄 shop.fibl.org > N° comm. 1649

Infos maraîchères hebdomadaires d'Agroscope et du FiBL
 📄 www.bioactualites.ch > Cultures > Cultures maraîchères > Protection des plantes > Infos > Téléchargement gratuit



Porcs: wanted engraisseurs

Pour préparer l'entrée en vigueur en 2020 de l'affouragement 100 % bio des cochons, le FiBL aimerait tester et optimiser des rations 100 % bio dans des essais réalisés sur des fermes de la pratique. Nous cherchons donc des engraisseurs de porcs bio qui veulent découvrir avec nous quelles sont les rations bio optimales et qui nous aideront en nous permettant de faire un essai d'alimentation dans leur ferme. *Nele Quander, FiBL*

→ Nele Quander, Collaboratrice au projet du FiBL «Porc bio 100.0»
 Tél. 076 720 49 67
nele.quander@fibl.org



Au service de la pomme de terre

Quelle variété de pomme de terre est suffisamment résistante au mildiou? Le travail de Tobias Gelencsér au FiBL.

Tester des variétés de pomme de terre dans la pratique est la tâche principale de Tobias Gelencsér, le nouveau conseiller du FiBL au Département des sciences du sol. Il suit les variétés en cours de testage à six endroits différents. Ce testage va de l'observation des plantons à la dégustation en passant par le stockage et les contrôles agronomiques en cours de croissance. On cherche surtout des variétés à chair ferme et résistantes aux maladies. Car moins une variété est farineuse, moins elle est résistante. Ces études variétales sont menées par cet étu-



La tâche principale de Tobias Gelencsér: faire des essais aux champs avec des agriculteurs. *Photo: Andreas Basler*

diant de l'EPFZ en étroite collaboration avec Agroscope. Il travaille souvent dans les champs car il est en étroite relation avec de nombreuses paysannes et paysans qui mettent amicalement leurs champs et leur main-d'œuvre à disposition pour ces essais pratiques. Il arrive d'ailleurs qu'on l'appelle «Monsieur FiBL». Ce conseiller junior comprend bien cette réaction puisque son nom de famille n'est pas si facile à retenir. Il vient de ses ancêtres hongrois et se prononce «Guelenchèr».

Tobias Gelencsér suit aussi un projet Demeter qui cherche des variétés cultivables sans cuivre, il teste des mesures contre la gale argentée et réalise des essais dans lesquels les engrais du commerce sont remplacés par des engrais de ferme et des engrais de recyclage. *Franziska Hämmerli*

Rapport d'essais 2017 sur les pommes de terre (en allemand):

📄 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau > Kartoffeln > Biokartoffelsortenprüfung

Agenda

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

Cultures

Visites de cultures

Genève

① **Date et lieu**
LU 9 juillet, 13h30
Chez François Haldemann, Meyrin

Contenu
Visites des parcelles

② **Date et lieu**
LU 3 septembre, 13h30
Chez Thomas Läser, Presinge

Contenu
Visites des parcelles de betteraves, bilan de la saison

①-② **Renseignements**
Maxime Perret
Conseiller technique en grandes cultures biologiques
tél. 022 939 03 11
perret@agrigeneve.ch

VAUD

③ **Date et lieu**
ME 11 juillet, 9h30
Chez Sylvain Badan
Ferme du Jolimont, Cossonay

Contenu
Betterave sucrière bio

③ **Renseignements**
Gérald Huber, ProConseil,
Conseiller agricole bio,
tél. 021 905 95 50
g.huber@prometerre.ch

Visite d'alpage

Date et lieu
Vendredi 6 juillet
Alpage la Bretaye, Roc d'Orsay,
Ollon

Contenu
Lutte contre les plantes problématiques. Comment prouver que l'alpage est exploité selon les règles? Apport de fourrage, fumure sur les alpages avec des vaches. Tenue du journal pour le contrôle.

Organisation
Franz J. Steiner, FiBL

Renseignements et inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
cours@fibl.org
www.inscription.fibl.org
Délai d'inscription: LU 18 juin

Permaculture

Arbo bio: ateliers au BioDiVerger

Date et lieu
JE 28 juin, 8 h - 16h30
Agrilogie Marcelin
Morges VD

Contenu
Comparer les trois systèmes: bio, agroforestier et permacole
Trouver des alternatives adaptées à vos vergers
Amener des réflexions
Lister les actions possibles
Partager vos expériences.

Information
www.bioactualites.ch > Agenda

Organisation
Flore Lebleu, FiBL

Inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
cours@fibl.org
www.inscription.fibl.org

Foires et marchés

FiBL: Journée portes ouvertes

Date et lieu
DI 19 août, 10 h - 17 h
FiBL, Frick

Contenu
La meilleure occasion de visiter le FiBL, de discuter avec ses chercheurs et ses vulgarisateurs et de jeter un oeil sur de nombreux projets.
Des visites guidées vous attendent pour en faire le tour.

Maraîchage

Échanges d'expériences pratiques

Date et lieu
JE 23 août 2018, 9 h - 16 h
Ferme de Rovéréaz, Lausanne

Contenu
Techniques adaptées à un maraîchage dans la complexité naturelle. Mécanisation et auto-construction. Sélection végétale participative et production de semences. Visite de la ferme agroécologique de Rovéréaz

Renseignements
Maurice Clerc, FiBL
tél. 021 619 44 75

Mobile 079 501 55 12
maurice.clerc@fibl.org

Machinisme

Grande démonstration d'andaineurs

Date et lieu
ME 4 juillet, 19h30
Ferme-Ecole Bio de Sorens
Les Gros-Prarays

Programme
Plus de 10 andaineurs au travail seront présentés durant cette soirée:
Andaineurs à tapis
Andaineurs à rotors
Andaineurs à peignes
Andaineurs soleil
Autres thèmes:
Agriculture 4.0
Protection des sols
Sécurité au travail et circulation routière

Organisation
Centre de conseils agricoles,
Grangeneuve FR

Responsable du cours
Stefan Wyss

Coûts
Gratuit

Renseignements
Suivez les panneaux indicateurs depuis la route cantonale Bulle - Fribourg.
En cas de mauvais temps, renseignez-vous au tél. 026 305 58 00 jusqu'à 17 h afin de savoir si la manifestation a bien lieu.
Date de réserve: mercredi 11 juillet 2018.
Restauration sur place.

Durabilité

Agriculture de conservation en bio

Date et lieu
MA 28 août, 9h15 - 17 h
Ferme bio de Damien Poget
Senarclens VD,

Contenu
Essais pratiques de techniques culturales pour améliorer le sol et l'autonomie en azote dans les cultures bio: travail réduit du sol, sous-semis, couverts végétaux. Techniques de sarclage performant et de destruction douce de la prairie temporaire. Eventuellement, démonstration de machines. Quelques groupes bénéficieront d'une visite guidée en allemand. Les informations écrites (posters, guide de la journée) seront uniquement en français.

Informations
www.bioactualites.ch

Renseignements
Maurice Clerc, FiBL
tél. 021 619 44 75
Mobile 079 501 55 12
maurice.clerc@fibl.org

Offres en allemand

Alpwirtschaft

Alpvisiten

Bekämpfung der Problemflanzen: Was ist sinnvoll? Wie erbringt man den Nachweis, dass eine Alp sachgerecht bewirtschaftet wird? Zufuhr von Futter, Nährstoffhaushalt auf Kuhalpen. Nachführung des Journals für die Kontrolle.

Wann und wo
① MI 27. Juni 2018
Ostschweiz
② MI 4. Juli 2018
Zentralschweiz
③ MI 11. Juli 2018
Bern / Freiburg
Ort wird bekanntgegeben.

Leitung
Franz J. Steiner, FiBL

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Gemüsebau

Flurgang Biogemüse

Themen
· Effiziente Nahrungsmittelproduktion bei steigenden Erwartungen der Gesellschaft
· Markt, Handel und andere Aktualitäten

Wann und wo
MI 11. Juli 2018, 19 Uhr
Betrieb Barbara und Markus
Schütz, Strengebach AG

Leitung, Auskunft
Martin Koller, FiBL
martin.koller@fibl.org

1001 Gemüse & Co

Die 7. Ausgabe von 1001 Gemüse & Co. setzt auf das Sonderthema Getreide. Mit diversen Führungen, kulturellen Beiträgen sowie Attraktionen für Kinder.

Wann und wo
SA 8. und SO 9. September 2018
Klosterplatz, Rheinau ZH

Auskunft
1001 Gemüse & Co.
Markus Johann
Tel. 062 965 39 70
www.1001gemuese.org



Éviter le risque d'acidose

UFA-Alkamix ready

- soutient le pH ruménal
- stimule la transformation des nutriments par la flore microbienne
- induit une meilleure ingestion de fourrage grossier
- minimise le risque de troubles métaboliques

Aliment du mois

Rabais de Fr. 10.-/100 kg
jusqu'au 21.07.18

ufa.ch



Dans votre
LANDI

Notre partenaire pour semences BIO



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Engrais vert BIO

	Trèfle d'alexandrie	Trèfle de perse	avoine rude	Pois de printemps	Vesce de printemps	Lin de printemps	Seradelle	Sarrasin	Radis	Lupin bleu	Guizotia / Nyger	Phacélie
Rytz ALEXPP	42	38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
Rytz Bio FIT	15	-	40	-	-	33	-	-	-	-	4	8
Terra-FIT uno	50	30	-	-	-	-	-	-	9	-	-	11
Terra-FIT tre	8	6	-	22	21	-	7	14	-	15	3	4
Terra-FIT quattro	8	6	-	26	26	-	13	-	9	-	6	6

Fonctions des mélanges Terra-FIT

- Amélioration de la portance des sols
- Augmentation de l'activité du sol (vers de terre, microorganismes du sol ect.)
- Accroissement du volume des pores du sol
- Accumulation d'humus
- Rétention des éléments nutritifs
- Ameublissement du sol grâce aux plantes à racines pivotantes

Avantages des mélanges Terra-FIT par rapport aux semis purs

- Biomasse plus grande et rendements supérieurs comparé aux semis purs
- Meilleure concurrence vis-à-vis des mauvaises herbes
- Meilleure colonisation de toutes les couches du sol par les racines
- Moins de perte de substances nutritives, car moins d'érosion et moins de pertes par lessivage
- Capacité de compensation assurant la couverture du sol, spécialement grâce à une levée assurée



Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tél. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch



Voyage d'étude en Irlande 22 - 24 août 2018

Pâturage et robot de traite gérés de façon optimum. Les conditions actuelles du marché laitier renforcent l'intérêt pour un affouragement basé sur la pâture et les herbages. Dans ce contexte, LELY organise un voyage d'étude de trois jours en Irlande. Découvrez comment les professionnels gèrent la traite robotisée combinée au pâturage.

Programme:

- Traite robotisée avec pâture partielle et intégrale
- Production laitière basée sur les herbages

Date du voyage:

- 22-24 août 2018

Inscriptions : dès maintenant auprès du Lely Center tél. 032 531 53 53, ou par email à info@sui.lelycenter.com.

Coûts:

- CHF 890.- (vol, hôtel, restaurant etc. inclus)

Délai d'inscription:

30 juillet 2018

