

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

6 | 22







Naturellement naturel.

Naturellement savoureux: le *fourrage bio**
à base de *betteraves sucrières.*



La pulpe pressée est ce qui reste de betteraves sucrières, lavées, coupées et désucriées. La mélasse ajoutée rend ce fourrage digeste très savoureux – pour le plaisir de vos bêtes.
Toutes les infos sur sucre.ch/fourrage

**Commander maintenant
chez votre partenaire commercial.**

* Origine: Allemagne/Suisse

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 Emballaggi
Via Rampa 4 - 6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84
crivelliimballaggi@hotmail.com



Le marché de l'agriculture
bio suisse

Place d'alpage ou place de camping?
Cherchez sur biomondo.ch

Une offre de Bio Suisse

BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio

Impressum

**Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
Bioattualità (I)**
31^{ème} année, 2022
Numéro 6 | 22 du 22.7. 2022
Le magazine paraît dix fois par
année dans chacune des trois
langues.

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

Tirage

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

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Éditeurs

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34
4052 Bâle
www.bio-suisse.ch
et
FiBL, Institut de recherche
de l'agriculture biologique
Ackerstrasse 113, Postfach 219
5070 Frick
www.fibl.org

Concept graphique

Büro Häberli
www.buerohaeberli.ch

Papier

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

Rédaction du Bioactualités

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

Rédaction de bioactualites.ch

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

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de *cb*)

Publicité

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

Abonnements et édition

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

Télécharger le magazine (PDF)

www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-6
Mot de passe: ba6-2022

www.bioactualites.ch

Page de couverture: 220 000 moutons ont passé l'été 2020 à l'alpage (on n'a pas de chiffres plus récents). Leurs bergers-ères et alpagistes passent de plus en plus de temps à les protéger contre les loups. Ça marche – avec peu de pertes mais beaucoup de frais. *Photo: Claire Berbain*

Table des matières

À la une

Protection des troupeaux

- 6 Cher Loup, tu n'as rien à prendre ici!
- 8 Du Jura au Valais, alper c'est protéger
- 10 Interview: «Nous ne nous débarrasserons plus du loup»

Agriculture

Économie laitière

- 12 Nouvelles variations pour le lait bio

Remontes

- 14 Maintenir les veaux dans le canal Bio Bourgeon, un défi

Apiculture

- 16 «Expédition fleurs» avec cinq reines

- 18 Vulgarisation

Transformation et commerce

Circuits courts

- 19 Agriculture contractuelle de proximité: un guide

Sauce de soja

- 20 Une microbiologie épicée

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 22 Nouvelles
- 24 Modifications des règlements

FiBL

- 27 Nouvelles

Rubriques

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

Enjeux à l'Alpage

Avec l'arrivée de l'été et le début de la saison alpestre, la thématique brûlante de la protection des troupeaux à l'alpage est de retour dans les débats. Le constat est désormais sans appel: Pour tous les détenteurs de bétail, le loup est un impondérable avec lequel il faut composer, des Grisons à l'arc jurassien. Entre la crainte de perdre du bétail, la pression sociétale, la raideur et la froideur du politique sur la question, on comprend aisément l'exaspération des producteurs concernés et on ne peut ignorer leur inquiétude ou rester insensible à leur angoisse. Car tous cherchent à résoudre l'équation suivante: Comment protéger efficacement le troupeau d'éventuelles attaques tout en maintenant un pâturage efficace qui garantit une croissance normale des animaux?

Toutes les méthodes explorées ces dernières années présentent leurs limites: Les parcs de nuit occasionnent aux yeux de certains une (trop) forte densité d'animaux au mètre carré, pour d'autres les clôtures sont gourmandes en main d'œuvre et les chiens de protection sont régulièrement synonymes de discordes. Renforcer la présence humaine semble être une piste, mais encore faut-il que ce soit possible et réaliste. Trouver des bergers capables de mener un troupeau, qui soient d'accord de vivre dans des conditions évidemment spartiates, le tout en ayant la responsabilité de bergers des Abruzzes ou de montagnes des Pyrénées potentiellement dangereux est de fait une gageure. La présence du loup est en train de révolutionner le métier d'alpagiste et de berger, et, à travers eux, toute l'économie alpestre. Un tel bouleversement demande du temps, des moyens – et un accompagnement. En attendant, c'est l'échange d'expériences, l'information et l'ouverture d'esprit qui feront progresser la branche. C'est du moins ce qui a animé l'équipe du Bioactualités lors de la réalisation de ce dossier (à partir de la page 6).

Claire Berbain

Claire Berbain, Rédactrice



Dit



«En tant qu'apiculteur bio, la nature est importante pour moi. Je veux travailler avec et pas contre elle.»

Peter Scherrer, Zoug
→ Page 16

Compté

14000

litres de sauce soja Bourgeon sont produits par année à Bâle par la brasserie Ferment.

→ Page 20

Vu



Visiteuses et visiteurs suivant un exposé lors de la Journée des Grandes Cultures Bio des 8 et 9 juin 2022 à Holziken AG. Sa huitième édition, qui durait pour la première fois deux jours, a attiré 2000 personnes sur la ferme bio Lüscher. Outre les 15 postes thématiques, il y avait bien sûr des présentations de machines. Le sol mouillé n'a pas permis de les voir en action mais astiquées à fond. *Texte: bgo; Photo: Benjamin Widmer*

www.bioactualités.ch > Cultures > Grandes cultures > Journée des grandes cultures bio 2022

Un vin bio au sommet

Plus de 7300 vins rouges et blancs de plus de 40 pays du monde entier se sont mesurés récemment à Cosenza (Italie) lors de la 29^{ème} édition du Concours Mondial de Bruxelles. Lors de ce concours international renommé, un vin biologique produit en Suisse a particulièrement convaincu le jury: Le Cornalin 2018 AOC Valais de Daniel Etter de la Cave Boléro a reçu non seulement une Grande Médaille d'Or, mais aussi la distinction «International Revelation Organic Wine». Revelation signifiant qu'un vin a atteint le maximum de points dans chaque catégorie, ce que ce Cornalin a réussi. En plus de cette révélation bio, les vins suisses ont récolté 44 médailles. *bgo*

Le bio aux Swiss Skills

Les meilleurs apprenants suisses de l'année seront de nouveau couronnés du 7 au 11 septembre à Berne lors des Swiss Skills. 150 professions y seront représentées. Cette édition est centrée sur les professions de la nature: agriculture, arboriculture, horticulture, viticulture et œnologie, dont les apprenants se mesureront lors de divers examens qui leur permettront de prouver leurs capacités et aptitudes. Il y aura aussi des ateliers au sujet de la profession d'apiculteur-trice et sur le domaine spécialisé «agriculture biologique» où le public pourra aussi mettre la main à la pâte. *schu*

www.swiss-skills2022.ch

Stratégie agricole 2050

Le Conseil fédéral a approuvé le 22 juin 2022 le rapport sur l'orientation future de la politique agricole. Selon son communiqué, l'agriculture devra aussi en 2050 produire plus de la moitié de la demande suisse en denrées alimentaires. La productivité du travail doit d'ici là augmenter de 50 pourcents par rapport à 2020 et les émissions de gaz à effet de serre descendre au moins 40 pourcents en dessous du niveau de 1990. La transformation et la consommation devront aussi apporter leur contribution. Par rapport à aujourd'hui, les pertes de denrées alimentaires doivent être réduites des trois quarts et les émissions de gaz à effet de serre de la consommation de denrées alimentaires des deux tiers. *schu*

Un bio très avancé

Les initiatives contre les pesticides et pour l'eau potable ont échoué il y a une année. Ces projets avaient provoqué de violents débats au sein de la paysannerie parce qu'ils concernaient des valeurs: Dans quel état voulons-nous léguer la nature aux générations suivantes? L'association Bio Etico s'est formée pour que ces discussions soient suivies par des actes. C'est sur l'initiative de la famille Lanfranchi, qui gère à Verdabio GR une petite ferme et un mayen, que des camarades de combat ont créé une nouvelle organisation. En fait partie en plus des Lanfranchi le domaine viticole Roland Lenz à Uesslingen TG. Le but de Bio Etico est une agriculture durable jusqu'au bout des ongles – à grande et à petite échelle. Les domaines essaient ainsi de devenir climatiquement neutres et de rendre les sols plus fertiles, mais aussi de remplacer les plastiques par des matériaux renouvelables. *bgo*

Le régional bat le bio

Achetez-vous des produits régionaux ou bio? Cette question faisait partie d'une étude de la HTP St-Gall dont les résultats sont maintenant disponibles. 42 pourcents préfèrent le régional au bio, 39 pourcents achètent des deux, 16 pourcents préfèrent le bio. Les acheteurs associent les denrées régionales à des valeurs comme la durabilité et l'équité, ce qu'ils voient moins nettement pour les produits bio. *bgo*



Tendance: conventionnel d'ici plutôt que bio de là-bas.


Taskforce virus Jordan

Le virus Jordan, connu en suisse depuis 2021, touche surtout les tomates et les poivrons. Il laisse sur les légumes des colorations brunes, et il est très contagieux mais inoffensif pour l'homme. Il peut survivre sur les plantes, dans le sol et les serres pendant des années et provoquer des pertes de récoltes massives. Agroscope a maintenant institué un nouveau groupe de recherche qui peut diagnostiquer fiablement ce pathogène avec des tests PCR. Ce groupe les utilise déjà sur des jeunes plants; récemment il a fallu détruire à l'aéroport de Zurich un chargement de 6000 plantons conventionnels. Un événement impossible pour des plantons Bourgeon puisqu'on en n'importe pas par avion. Cela n'offre qu'une protection limitée contre le virus, qui se déplace rapidement et doit donc être annoncé aux autorités. *bgo*

Un ichneumon contre la drosophile du cerisier

La drosophile du cerisier (*Drosophila suzukii*), importée d'Asie depuis longtemps, provoque dans toute la Suisse des dégâts dans les cultures de fruits. Elle pourrait être combattue biologiquement avec son antagoniste naturel, une guêpe parasitoïde elle aussi venue d'ailleurs et nommée *Ganaspis brasiliensis*. Les chercheurs ont maintenant prouvé que cet ichneumon est quasiment inoffensif pour l'espèce indigène non-cible *Drosophila melanogaster*. Des recherches correspondantes ont été menées en été 2021 à Cadenazzo TI et à Delémont JU dans des cages fermées placées à l'air libre et hautement sécurisées. Les ichneumons y ont parasité

15 pourcents des larves de *Drosophila suzukii* dans des fruits frais et seulement 0,02 pourcents des larves de *Drosophila melanogaster* dans des fruits pourrissants. Selon Agroscope, il est maintenant nécessaire de mener des essais de dissémination pour étudier en conditions réelles l'efficacité de la lutte biologique avec l'ichneumon *Ganaspis brasiliensis*. Une première dissémination a été réalisée en 2021 en Italie. La dissémination est autorisée aux USA et une demande d'essai a été déposée en Suisse en février 2022. *schu*


 www.rechercheagronomiquesuisse.ch > Rechercher: «drosophile» (1.6.22)



Problèmes de ravageurs? Peut-être un cas pour le Forum Recherches Légumes.

Vos idées de recherche

Le Forum Recherches Légumes (FRL) reçoit jusqu'au 1er septembre 2022 des idées de recherche venues de la pratique. Celles et ceux qui ont des souhaits de recherches dans les domaines plein air, serre, pré- ou post-récolte ou économie peuvent les soumettre à évaluation via un formulaire en ligne. Cela concerne entre autres les problèmes de maladies, de ravageurs ou de mauvaises herbes. Le FRL est le centre de contact et de coordination pour les demandes de la production, de la transformation, du commerce et de la vulgarisation dans le domaine des cultures maraîchères bio et non bio. Il est géré par la Centrale suisse pour la culture maraîchère et les cultures spéciales. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

 www.szg.ch > Prestations > Forum Recherches Légumes



Les plus récentes recherches au champ avec *Ganaspis brasiliensis* sont très prometteuses.

**Cher Loup, tu n'as rien
à prendre ici!**



Si le loup vagabonde par là, les moutons dévorés, les vaches enrégées et la protection des troupeaux compliquent le travail d'estivage. La situation est tendue.

Une meute de loups s'est formée en 2012 dans le massif de Calanda – la première en Suisse depuis 150 ans. Elle s'est dissoute après quelques années car, selon le Groupe Loup Suisse, il n'y a plus que des loups isolés dans la région. Ce grand prédateur s'est depuis lors établi surtout dans les Alpes et le Jura. Il y a aujourd'hui 16 meutes réparties du Col du Marchairuz (Vaud) à la Muchetta (Grisons). En comptant les bêtes isolées, il y a en Suisse actuellement au moins 150 loups, et le nombre augmente chaque année. Si on veut les tenir loin des troupeaux de moutons, de chèvres et de bovins en estivage, il faut investir dans des mesures de protection. La production animale devient donc plus exigeante en montagne (voir la double page suivante).

La Confédération assume 80 pourcents des coûts pour le matériel et les chiens de troupeaux – et les cantons le reste. Récemment, 5,7 millions de francs ont été octroyés pour des mesures immédiates en plus des quelque trois millions de francs annuels pour la protection des troupeaux. Les cantons et Agridea proposent des conseils pour protéger les troupeaux et cherchent avec les producteurs des solutions adéquates (voir encadré). Malgré les mesures avérées efficaces, il n'est pas possible d'éviter totalement que le loup tue ou blesse des bêtes. Selon le Rapport agricole 2021, 220 000 moutons ont été mis à l'alpage en 2020. Selon l'Office fédéral de l'environnement, 842 animaux – en grande majorité des moutons – ont été égorgés par des loups au cours de cette saison. Les dommages du loup sont eux aussi remboursés à 80 pourcents par la Confédération si le canton assume les autres 20 pourcents. La Confédération a dépensé pour cela 270 000 francs en 2020.

Signes préliminaires conciliants pour la nouvelle loi sur la chasse

Il n'y a pas que la peur du loup qui descende des exploitations d'alpage. «J'entends de plus en plus dire que les moutons placés sous surveillance intensive mangent souvent moins vu qu'ils ont moins d'espace et que, à la fin de la période d'alpage, ils ont pris moins de poids que les années d'avant où ils étaient plus libres», rapporte le contrôleur bio valaisan Janusch Ittig. Envoyer du petit bétail dans les pâturages d'estivage en territoire vital du loup est une décision toujours plus difficile, mais ça peut aussi être problématique pour les vaches. «Je connais des troupeaux qui deviennent de plus en plus méfiants et belliqueux quand le loup traverse la région», dit le conseiller bio et spécialiste des alpages Franz Steiner du FiBL. Et si les bêtes restent en plaine, elles y mangent leurs réserves d'hiver. Cela contrevient à l'intention de la Confédération de maintenir ouverts les pâturage alpins (voir encadré). Un cercle vicieux dont parlent à la page 10 le paysan de montagne bio grison Arno Capaul, membre du Groupe spécialisé Viande de Bio Suisse, et Peter Külcher, le directeur de l'école d'agriculture grisonne du Plantahof.

Après que les fronts pour et contre le loup se soient durcis pendant des années entre les organisations environnementales et l'agriculture de montagne, elles travaillent maintenant ensemble à un compromis. Les organisations agricoles, forestières, de chasse et de protection de l'environnement avaient élaboré un consensus au sujet du loup. Il doit devenir plus flexible. En janvier dernier, la Commission de l'environnement du Conseil national a accepté une initiative parlementaire du Conseil des États qui demande de réguler proactivement la population de loups. Les autorisations de tirs devront toujours être validées par la Confédération. Le chemin semble donc aplani pour relancer la modification de la Loi sur la chasse.

Le loup défie la production animale de montagne et montre les limites de pratiques pourtant éprouvées. Malgré tous ces défis, le loup est précieux pour la vie sauvage en Suisse, car il fait aussi partie de la biodiversité alpine et jurassienne. *Aline Lüscher*

Partout dans les Alpes et le Jura, les bergers et les alpagistes doivent compter avec la présence du loup. La protection des troupeaux est très souvent devenue une tâche principale. *Photo: Claire Berbain*



Surfaces d'alpage et contributions

La zone d'estivage suisse comprend 460 000 ha (surface agricole utile totale: env. 1 040 000 ha). Les bêtes d'un peu plus de 7000 fermes (nombre total de fermes en Suisse env. 50 000) vont à l'alpage, en 2020 cela représentait quelque 310 000 pâquiers normaux (PN). Un PN correspond à l'estivage d'une unité de gros bétail consommant des fourrages grossiers pendant 100 jours. La Confédération est intéressée par les alpages pour conserver ce paysage cultivé et la biodiversité de montagne. Ça coûte bien sûr de l'argent. En plus des contributions d'estivage pour les exploitations d'alpages (pour les moutons non traités, échelonnées en fonction des mesures de protection des troupeaux), elle paie depuis 2014 la contribution d'alpage aussi pour les exploitations de base, cela à titre d'incitation à mettre leurs bêtes à l'alpage. Cela représente 370 francs par PN, soit 63 francs par mouton non traité.

Des aides pour la protection

Agridea coordonne sur mandat de l'Office fédéral de l'environnement les mesures de protection des troupeaux et dirige les services spécialisés dans les chiens de troupeaux et la protection technique des troupeaux.

www.agridea.ch > Themes >

Developpement rural > Protection des troupeaux

La Protection des troupeaux Suisse organise des cours d'introduction, par exemple pour les futurs utilisateurs de chiens de troupeaux ou la manière correcte de faire des clôtures pour le petit bétail.

www.protectiondestroupeaux.ch >

Cours et formation continue

Bio Suisse et le loup

Sur mandat du Groupe spécialisé Viande, Bio Suisse élabore une prise de position au sujet du loup. En pensant à la nouvelle Loi sur la chasse, la Fédération soutient la position pragmatique qui permettrait de supprimer individuellement des loups et d'en réguler les populations. *sf*

Du Jura au Valais, *alper* c'est protéger

La protection des troupeaux est devenue une thématique prioritaire pour toute l'économie alpestre. Tour d'horizon des différentes approches et stratégies qu'il y a en Romandie.

«Clôturer nos veaux nous sécurise partiellement»



Les Golay protègent leurs veaux via un parc de nuit clôturé à 1,70 mètre.

Le Brassus VD – Pierre-André et Loane Golay, Gilbert et Clément Magnin

Le Jura vaudois abrite depuis l'an passé deux meutes de loups: une du côté du Marchairuz et l'autre à la Vallée de Joux. C'est dans cette région, sur les hauteurs du Brassus VD, aux Grands Plats du Vent, que Pierre-André Golay et Gilbert Magnin alpent leurs 100 vaches laitières. À 1280 mètres d'altitude, les deux agriculteurs disposent de 157 pâquiers normaux de surfaces d'un seul tenant, dont 15 hectares de surface boisée, où les vaches pâturent nuit comme jour. Et ces deux producteurs de lait coulant toute l'année – une partie est transformée en fromage l'été –, des veaux font inévitablement partie du voyage lors de la montée à l'alpage. «Sur ce plateau, nous sommes les seuls à monter avec du jeune bétail, à savoir des animaux de moins d'un an», explique Gilbert Magnin. «On s'est sentis vulnérables sitôt qu'on a appris la présence du loup dans notre région.» Au printemps 2021, les deux producteurs combiens décident, sur les conseils de Jean-François Dupertuis, conseiller alpestre pour l'organisation vaudoise Prométerre, de construire un parc à veaux fixe et définitif à proximité du chalet. Une trentaine de veaux sont, de mai à octobre, rassemblés chaque nuit dans un enclos d'environ trois hectares. Des piquets en bois de deux mètres de haut, plantés tous les 4 mètres, six fils électrifiés, tendus de 20 centimètres du sol à 1,70 mètres de haut – soit 4 kilomètres de fil –, un électrificateur chargé à une génératrice: Les deux producteurs vaudois n'ont pas lésiné sur les moyens pour dissuader les préda-

teurs de s'en prendre aux plus jeunes têtes de bétail. «Quitte à prendre des mesures, autant qu'elles soient tout de suite adéquates et efficaces», indiquent Pierre-André Golay et Gilbert Magnin, qui sont les premiers dans la région à avoir pris de telles mesures. Ils ont d'ailleurs bénéficié d'un subventionnement fédéral et cantonal, permettant de couvrir l'investissement de 8000 francs. «On compte trente minutes de travail supplémentaire par jour», précise Pierre-André Golay. «Outre le transit des veaux des pâtures de jour au parc de nuit, il faut également débroussailler chaque semaine les 700 mètres de périmètres, de façon à garantir la conductivité des fils. Mais c'est le prix à payer pour nous permettre de vivre avec une relative sérénité.» Il demeure «que le loup est par-là et donc on tend le dos!»

«Sans les chiens, j'aurais eu sans doute plus d'attaques»

Vex VS – Arthur Vuissoz

Depuis trente ans qu'il pratique son métier d'éleveur ovin, Arthur Vuissoz en a passé vingt à vivre avec la crainte d'une attaque de loup. Le moutonnier valaisan exploite depuis la fin des années nonante un domaine certifié Bourgeon comptant une centaine d'hectares de surfaces fourragères et de pâtures à Vex VS, à 1000 mètres d'altitude. De mai à octobre, ses 500 moutons occupent un pâturage en dessous de Mase et un alpage sur les hauts d'Hérémente. Dans les années 2000, le troupeau du Valaisan fut le premier de la région à subir une attaque du loup. Depuis, le prédateur a régulièrement occasionné des dégâts plus ou moins importants. Jusqu'au mois d'août 2021, où une quarantaine de bêtes manquèrent à l'appel. «De par la disposition géographique de notre alpage, nous sommes pris en étau entre deux meutes, celle de Mandelon et l'autre de «sur Nendaz», explique le producteur, fataliste. «C'est triste à dire, mais en montant à l'alpage, on sait qu'on va se faire attaquer. Désormais, il y a quelque chose de systématique.»



Arthur Vuissoz travaille avec deux chiens de protection depuis quinze ans.

Et pourtant le Valaisan agit de manière préventive pour limiter les attaques et protéger au mieux son troupeau. Après avoir testé la présence d'ânes en guise de mesure de dissuasion, Arthur Vuissoz a choisi il y a déjà près de 15 ans d'investir dans deux chiens de protection. «Ce sont des chiens officiels, accrédités par Agridea. Ils sont éduqués en conséquence jusqu'à l'âge d'un an et demi.» Reste qu'en cas de problème envers une tierce personne, la responsabilité est celle de l'éleveur. «Ce n'est pas toujours évident à porter, les problèmes entre chiens et randonneurs sont très fréquents.» Trop, aux yeux de l'agriculteur valaisan, qui n'a pourtant pas lésiné sur les panneaux informatifs quant à la conduite à tenir tout autour de son alpage. «Malgré nos mises en gardes, nombreux sont encore ceux qui s'aventurent dans notre alpage avec un chien, ou qui ont un comportement inadéquat...» Et Arthur Vuissoz de confier que les attaques de loups le préoccupent désormais tout autant que les problèmes de cohabitation entre randonneurs et chiens de protection. Lucide, l'éleveur ne remet pas pour autant en question l'efficacité de ces derniers. «Sans leur présence clairement dissuasive, j'aurais probablement eu davantage d'attaques contre mon troupeau.» Et de s'interroger sur la présence d'un voire deux chiens supplémentaires pour protéger encore plus efficacement son troupeau. «Ce serait probablement utile. Mais d'une part, je n'ai pas envie de faire fuir les touristes et, de l'autre, la demande pour les chiens certifiés dépasse largement l'offre.»

Cette année, le moutonnier va donc recourir à un aide-gardien, qui viendra seconder sa bergère. «Initialement, le job du berger est de s'occuper de la santé du troupeau, de le mener pâturer au bon endroit au bon moment. Mais force est de constater que la partie «surveillance et protection» prend chaque année davantage d'ampleur», observe Arthur Vuissoz. «De l'aide est donc bienvenue, tant pour les clôtures, le contact avec les randonneurs, que la recherche d'éventuelles carcasses...» Et de nourrir l'espoir que la présence humaine et l'augmentation d'activité autour du troupeau aura un effet dissuasif pour les prédateurs. Il prévoit également de renforcer le périmètre de parc cloturé, de jour comme de nuit. «On nous préconise de conserver le troupeau le plus groupé possible, mais cela ne correspond pas au modèle de mon alpage: Dans les pierriers, pour assurer la sécurité des bêtes et l'efficacité de la pâture, il faut les disséminer par petits effectifs. Et donc les rendre plus vulnérables aux attaques. Renoncer à l'un ou à l'autre de ces objectifs est un choix très difficile à faire!»

«La présence de l'homme est fondamentale»

Champéry VS – Roland Hammel et Eliane Haldimann

Pendulant pour son travail entre les cantons du Jura et du Valais depuis de nombreuses années, Roland Hammel connaît bien la problématique de la protection des troupeaux. L'éleveur-berger y est confronté aussi bien l'hiver, dans les parcelles du Clos-du-Doubs, où rôde le lynx, que l'été, sous les Dents du Midi, région parcourue depuis une vingtaine d'années par plusieurs loups et – maintenant aussi – meutes. C'est là, du côté d'Anthème, qu'il a la garde, avec l'aide de la bergère Eliane Haldimann et

d'un stagiaire, de près de 700 moutons provenant de trois propriétaires différents. Depuis deux ans, l'homme travaille à l'année avec deux Maremano Abruzzes qu'il a acquis via le programme d'Agridea. L'arrivée des chiens de protection a passablement bouleversé le quotidien de Roland Hammel. «L'hiver, le fait de disposer de chiens de protection me donne accès à des pâturages que je n'oserais pas occuper autrement. Mais je dois prendre passablement de précautions pour anticiper tout problème entre chiens et humains.» Reste que le berger ne regrette aucunement son choix: «Les chiens demandent une attention constante, il faut donner de son temps et de son énergie pour garantir leur bien-être physique et psychique. Mais, au final, ils sont un réel atout, non seulement contre le loup mais aussi pour protéger les agneaux nouveaux nés des corbeaux, renards ou vautours! Et, avec le temps, j'observe que mon troupeau a gagné en tranquillité.»

Si l'alpage est tout aussi exposé au passage du loup que les autres de la région du Val d'Illeiez, Roland Hammel n'a encore jamais enregistré d'attaques contre son troupeau ces dernières



Roland Hammel et Eliane Haldimann gardiennent 700 brebis.

années. «On n'est pas à l'abri», reconnaît humblement le berger sexagénaire, qui insiste sur l'importance de la présence humaine. «Nous avons une chance sur notre alpage, c'est que nous disposons de cabanes, d'abris et de vieux chalets, qui nous permettent de suivre le troupeau et de rester au plus près de lui en tout temps.» Sur cet immense alpage qui s'étend de 1400 à 2100 mètres d'altitude, les pierriers, les zones ré-forestées et les gros ruisseaux forment un terrain extrêmement raide et varié qui ne facilite clairement pas la tâche des bergers. «Notre travail de clotûrage et de garde est astreignant et intensif, mais c'est une garantie de qualité en ce qui concerne la pâture et le suivi des animaux, en termes de bien-être, de santé et de sécurité.» Les parcs de nuit sont devenus également systématiques pour Roland Hammel et son équipe: «Ça nous permet d'être toujours à moins de cent mètres des bêtes. C'est rassurant, pour nous. Et sécurisant pour elles.»

Roland et Eliane reconnaissent également consacrer du temps aux randonneurs, extrêmement nombreux à traverser leur alpage situé sur le Tour des Dents du Midi. «On a installé des panneaux de sensibilisation aux quatre coins de l'alpage, avec nos numéros de natel. Quand on doit barrer le chemin, l'un de nous reste à proximité, pour accompagner les gens dans le parc cloturé», précise Eliane. «Qu'on le veuille ou non, notre métier est porteur d'interactions sociales, et cela également pour nos chiens et nos moutons.» *Claire Ber bain*

«Nous savons bien que nous ne nous débarrasserons plus du loup»

En Suisse, la protection des troupeaux touche à ses limites. Peter Kùchler, directeur du Plantahof à Landquart et Arno Capaul, éleveur de vaches mères dans la Surselva, en discussion.

Bioactualités: Comment est actuellement l'ambiance au sujet du loup dans le canton des Grisons?

Peter Kùchler: Les différentes régions ne sont pas toutes touchées aussi fortement. Dans des situations comme celle de la Surselva, nous remarquons que, avec cette densité de loups et ce nombre de meutes, les mesures de protection des troupeaux ne sont plus assez efficaces. Le surcroît de travail qui serait nécessaire pour augmenter leur efficacité est sans rapport avec son utilité puisque ces bêtes apprennent à contourner les mesures de protection des troupeaux.

Quels sont les problèmes les plus urgents que vous rencontrez à l'alpage?

Arno Capaul: Le problème est qu'il n'est pas si simple de tout clôturer sur un alpage. Il y a peu de terre et beaucoup de rochers. Le loup pénètre partout, il apprend très vite et saute les clôtures. Et il arrive que d'autres animaux sauvages endommagent les clôtures. Alors on doit les réparer.

C'est donc surtout le travail qui pèse. Est-ce que les mesures de protection des troupeaux sont quand même efficaces si elles sont intactes?



Arno Capaul, membre du Groupe spécialisé Viande de Bio Suisse, estive ses vaches mères dans la Surselva.

AC: Ça va pour les loups isolés, mais il en va tout autrement quand il s'agit d'une meute. Nous connaissons cette situation depuis relativement longtemps car nous avons des loups depuis 20 ans dans la Surselva. Les loups isolés posent peu de problèmes, et de toute façon pratiquement jamais dans le cas des vaches mères. Mais le nombre de loups a fortement augmenté ces deux ou trois dernières années. (Ndlr: voir encadré)

La Confédération et les cantons ont octroyé 5,7 millions de francs supplémentaires pour des mesures immédiates.

Qu'en attendez-vous?

PK: Notre équipe de conseil pour la protection des troupeaux a tout de suite examiné le catalogue de mesures de la Confédération et créé pour nos fermes d'alpage des formulaires pour qu'elles puissent solliciter les mesures désirées. Mais il faut le dire tout haut: Il s'agit d'un traitement symptomatique et pas d'un traitement des causes. Or, justement en agriculture biologique, il est décisif de savoir si on s'attaque aux symptômes ou aux causes.

Est-ce que vous entendez par traitement des causes la possibilité d'abattre le loup?

PK: Il ne s'agit pas à priori d'éliminer les loups, mais bien plus de la constatation que la densité des loups devient problématique et qu'on doit la réguler. Comme on régule d'autres espèces animales. Cette régulation doit s'effectuer de manière à ce que les loups restants en apprennent quelque chose. Nous n'avons actuellement pas de moyens assez contrariants pour que les loups se tiennent à distance des troupeaux.

Revenons à l'argent supplémentaire: Est-ce que cela fait aussi enfler le catalogue de mesures?

PK: Il s'agit d'encourager des mesures supplémentaires comme la location ou l'achat de cabanes de protection. Et nous avons réfléchi à ce dont les bergers peuvent avoir

«Les vaches âgées qui sont dans la zone du loup avec des veaux relativement grands peuvent devenir très agressives.»

Arno Capaul, Paysan bio de montagne

besoin pour leur travail. Par exemple d'un drone à utiliser tous les jours sur place. Il peut vérifier le niveau d'eau dans les abreuvoirs, contrôler les clôtures ou chercher des moutons manquants et donc diminuer la charge de travail. Nous achetons de manière centralisée auprès du service de la chasse et de la pêche des caméras à infrarouge pour la surveillance de la faune. Elles ne sont utilisées que s'il y a des problèmes sur un alpage et que nous voulons savoir où les loups se trouvent. C'est une mesure pour les situations d'urgence.

Le fait que les vaches changent de comportement est un effet indirect dans le territoire vital du loup. L'avez-vous déjà vécu?

AG: Oui, cela a beaucoup changé chez nous depuis deux ou trois ans. Nous avons maintenant beaucoup de vèlages en hiver. En particulier, les vaches âgées qui se trouvent en été dans la zone du loup avec des veaux relativement grands peuvent

«Avec cette densité de loups et ce nombre de meutes, les mesures de protection des troupeaux ne sont plus assez efficaces.»

Peter Küchler, Directeur du Plantahof

devenir très agressives. Tant que les veaux sont en bonne santé et têtent, ça va, mais dès que l'un d'eux a besoin d'aide humaine, ça devient dangereux. Une vache a même écrasé son veau dans la stabulation de l'exploitation de base parce qu'elle était en furie. Les vaches sont d'une manière générale très tendues. Nous n'avions jamais ça avant. Nous avons beaucoup de vèlages à l'alpage, maintenant toujours moins. Et cela bien que les vèlages d'été soient en fait les meilleurs parce que les veaux sont en meilleure santé. La pression des virus et des bactéries est beaucoup plus faible à l'alpage qu'à l'étable. Nous avons donc souvent un problème de place en hiver – et l'utilisation d'antibiotiques est multipliée par trois.

Est-ce que les instructions cantonales – plus strictes depuis l'année passée – pour des zones de vèlage spéciales ont fait leurs preuves?

PK: On a pu voir que les vèlages non contrôlés à l'alpage créent des problèmes. Les veaux nouveau-nés sont des proies faciles pour les loups et les arrière-faix les attirent aussi. Nous avons donc décidé que les vaches à l'alpage ne devraient vèler que dans un pâturage bien clôturé près de la cabane.

AG: Ces mesures apportent réellement quelque chose, mais elles représentent un très grand surcroît de travail. Nous avons engagé un berger pour nos bêtes, donc il y a toujours quelqu'un sur place.

La Commission de l'environnement du Conseil des États demande dans une initiative parlementaire d'autoriser les tirs proactifs de loups, mais qu'une autorisation de tir de la Confédération resterait nécessaire. Comment voyez-vous ce projet de modification?

PK: Il faut certainement une certaine supervision de la Confédération, aussi parce que les cantons agiraient sinon de manière très différente. On ne peut plus dire maintenant que le loup soit un animal menacé. Les populations de loups augmentent exponentiellement – et ça va probablement continuer comme ça ces prochaines années.

AG: On doit pouvoir réguler les loups, sinon il y n'y aura dans cinq ou six ans plus de bergers et donc plus d'alpages. Finalement on régule aussi les cerfs et les bouquetins.

Une cohabitation avec le loup est-elle possible à long terme dans les Grisons?

AG: Il faut que ça soit possible, car nous sommes conscients que nous ne nous débarrasserons plus du loup. Mais on doit



Dans le canton des Grisons, Peter Küchler dirige le conseil pour la protection des troupeaux et connaît donc la situation des alpages

pouvoir éliminer des meutes les loups problématiques. En fait le loup n'a aucun ennemi. Si cela n'est pas possible, nous n'estimerons plus dans quelques années.

PK: Je crois qu'il faut essayer. Ce serait un succès pour l'agriculture et l'économie alpestre si elles y arrivent. Pour que cela soit possible, tous les concernés – y compris le loup lui-même – doivent y contribuer.


Interview: Aline Lüscher et Ann Schärer



Le loup est de retour

Pro Natura estimait en novembre 2021 qu'il y a en Suisse 16 meutes de loups et au total environ 150 individus, et elle parle d'un «statut de conservation favorable du loup en Suisse». Autrement dit: Le loup est définitivement de retour en Suisse.

Les chiffres actuels au sujet du nombre de loups sont publiés dans le monitoring center de la Fondation Kora pour l'écologie des carnivores et gestion de la faune sauvage (enregistrement nécessaire). *ann*

 www.kora.ch > Monitoring Center



Nouvelles variations *pour le lait bio*

La production de lait Bourgeon ou Demeter suit des directives strictes. Il y a maintenant sur le marché des labels pour le lait bio pour qui cela ne va pas assez loin.

«Nous avons identifié qu'il y a encore beaucoup de potentiel dans le secteur bio», dit dans un communiqué de presse Jérôme Meyer, le directeur d'Aldi Suisse. «Nous avons donc décidé de créer avec nos partenaires de longue date – tous des paysannes et paysans bio suisses qui sont aussi prêts à aller un pas plus loin – quelque chose de nouveau, du jamais vu.» C'est ainsi qu'il justifie le lancement de la nouvelle marque «Retour aux sources» avec une trentaine de producteurs-trices Bio Suisse. Cela fait trois ans qu'Aldi travaille à cette marque. Aldi mise là entre autres sur le lait NOP, l'abréviation de «National Organic Program», comme s'appelle l'ordonnance bio officielle des USA. Le lait NOP était jusque-là uniquement transformé en poudre de lait par la société thurgovienne Hochdorf Nutrition et en chocolat bio par Chocolats Halba

et Chocolat Stella Bernrain. Ces produits sont très demandés aux USA. La production du lait NOP interdit toute utilisation d'antibiotiques. Si une vache doit quand même recevoir des antibiotiques, elle doit quitter la ferme au plus tard 14 jours après la fin du traitement. À propos de la question de ce qu'il advient de ces vaches, Aldi écrit: «Vu que les vaches traitées avec des antibiotiques conservent leur statut bio, elles vont la plupart du temps dans d'autres fermes bio.»

Un tel programme n'entre pas en ligne de compte pour Bio Suisse. «Pour le lait des vaches traitées aux antibiotiques, le Bourgeon stipule déjà un délai d'attente deux fois plus long que le délai d'attente légal», dit Andreas Bissig, product manager Lait à Bio Suisse (voir encadré). Si une bête doit être traitée plus que trois fois avec des antibiotiques dans la même année, elle perd son statut bio et doit aussi quitter la ferme.

Le but est de diminuer les antibiotiques

Les exigences d'Aldi sont donc plus rigides sur ce point. Avec sa stratégie de tolérance zéro, le détaillant veut être à la proue de la lutte contre la formation de résistances aux antibiotiques. Aldi exige en outre de manière contraignante que les fermes qui le fournissent lient la production de lait et celle de viande. À partir de 2024, tous les veaux seront élevés au moins 120 jours dans leur ferme de naissance, actuellement on est selon Aldi à 60 pourcents. Les bêtes qui ne servent pas à la remonte vont ensuite dans un programme d'engraissement d'une ferme bio partenaire. Ce genre de production combinée est encore plutôt rare (voir double page suivante). Le nouveau label «Milchgenuss mit Respekt», qui sera lancé à la fin de l'été 2022 par Bio Partner Schweiz et Biomilk et qui sera disponible dans toute la Suisse dans les magasins bio spécialisés, mise aussi sur cela. Ce nouveau label pour le lait bio se base sur les directives de Demeter Suisse (voir tableau). Il y a jusqu'ici quatre fermes qui vont participer au projet. L'idée est que les veaux passent leurs dix premiers jours avec leur mère puis tètent le lait directement à la mamelle d'une nourrice. Les veaux mâles grandiront en troupeau dans la ferme laitière avant d'aller dans une ferme d'engraissement partenaire.

Dans le projet Cowpassion, les veaux restent encore plus longtemps avec leur mère, c'est-à-dire au moins trois mois, et on n'utilise pas de vaches nourrices. Pour Evelyn Scheidegger, cheffe de projet pour Cowpassion, il s'agit là avant tout que les veaux restent en bonne santé. Elle signale que, selon une première vue d'ensemble de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires sur les prescriptions d'antibiotiques à des animaux agricoles, il s'en est utilisé en 2020 plus de sept tonnes pour les veaux et autres bovins d'engraissement. «Les consommatrices et les consommateurs attendent des denrées bio qu'elles soient produites en utilisant moins d'antibiotiques», dit cette agricultrice bio. L'élevage des veaux en contact avec la mère se passe au quotidien relativement sans problèmes si on évite les gaffes principales. Elle apprécie donc aussi les offres de cours du «MUKA-Fachstelle» (c'est-à-dire centre de compétence pour l'élevage mère-veau) et du FiBL.

«Le véritable défi de cette forme de production réside cependant dans la diminution de 20 à 40 pourcents de la production laitière», dit Evelyn Scheidegger. Pour compenser



De nouveaux labels soulignent le bien-être animal avec l'élevage des veaux en contact avec la mère. Photo: Cowpassion

cela, il faut un prix du lait plus élevé et une clientèle qui soit prête à le payer pour améliorer le bien-être animal. Il y a actuellement douze fermes qui participent à Cowpassion, qui produit exclusivement des fromages à pâte dure et mi-dure qui sont envoyés par la poste dans toute la Suisse.

Quelle que soit finalement l'évolution de ces productions sur le marché du lait bio, finalement tous les labels bio aimeraient que les animaux aillent bien, soient en bonne santé et puissent vivre le mieux possible leurs besoins sociaux. *Ann Schärer*



Pas d'antibiotiques dans le lait

Si une vache est traitée avec des antibiotiques en Suisse, son lait ne peut pas être mis en circulation pendant un délai d'attente qui varie selon l'antibiotique. Et cela indépendamment des marques, des labels ou de la forme d'élevage. Les fermes bio ne peuvent cependant pas utiliser des antibiotiques en prophylaxie mais seulement individuellement si une bête est malade (voir Bioactualités 2 | 22). L'utilisation des antibiotiques dits de réserve est encore plus restrictive.

Vue d'ensemble des labels suisses pour le lait bio



Marque	Bourgeon	Retour aux sources	Cowpassion	Demeter	Milchgenuss mit Respekt (label)
Propriétaire de la marque	Bio Suisse	Aldi Suisse	Association Cowpassion	Demeter Suisse	Bio Partner Schweiz et Biomilk
Exigences pour les fermes productrices	Certification Bio Suisse, agriculture bio-organique	Certification NOP, production animale sans antibiotiques	Certification Ordonnance bio	Certification Demeter, agriculture bio-dynamique	Certification Demeter, agriculture bio-dynamique
Basé sur ...		Cahier des charges Bourgeon		Cahier des charges Bourgeon	Directives Demeter
Affouragement	Min. 95% de fourrages grossiers, max. 5% de concentrés, 100% Bourgeon CH	Pas de concentrés	Min. 60% de fourrages grossiers, concentrés: pas de réglementation	80% de fourrages biodynamiques de sa propre ferme, le reste au min. bio CH, concentrés: très peu ou pas du tout, max. 5%	Pas d'ensilage (autodéclaration)
Plein air	SRPA ¹	SRPA ¹	SRPA ¹	SRPA ¹	SRPA ¹
Élevage des veaux	Les veaux restent au moins 21 jours dans leur ferme de naissance (norme de la branche)	Les veaux restent au moins 120 jours dans leur ferme de naissance (dès 2024, actuellement c'est le cas pour 60% des veaux)	Les veaux restent au moins 4 mois dans leur ferme de naissance et têtent leur mère	Les veaux restent au moins 21 jours dans leur ferme de naissance (norme de la branche)	Les veaux restent au moins 150 jours dans leur ferme de naissance et têtent pendant min. 10 jours leur mère puis une nourrice
Utilisation d'antibiotiques	Seulement en cas de maladie, perte du statut Bourgeon si plus de trois traitements dans l'année	Les animaux qui ont besoin d'antibiotiques doivent quitter la ferme	Seulement en cas de maladie, perte du statut Bio si plus de trois traitements dans l'année	Seulement en cas de maladie, perte du statut Demeter si plus de deux traitements dans l'année	Seulement en cas de maladie, perte du statut Demeter si plus de deux traitements dans l'année
Extras	Relations commerciales équitables, transformation douce du lait	Production combinée du lait et de la viande	Élevage des veaux avec la mère, pas de nourrices	Écornage interdit, pas d'homogénéisation du lait, économie associative	Production combinée du lait et de la viande, élevage des veaux en contact avec leur mère et une nourrice
Palette de produits	Tous les produits laitiers et fromages	Lait, yogourt, mozzarella, beurre	Fromages à pâte dure et mi-dure	Tous les produits laitiers et fromages	Lait
Commercialisation	Toute la Suisse: commerce de détail, vente directe	Toute la Suisse dans les magasins Aldi	Uniquement par envoi postal (vente directe)	Toute la Suisse: commerce de détail, vente directe, commerce bio spécialisé	Toute la Suisse, commerce bio spécialisé
Nombre de fermes laitières	3300	30	12	168	4

¹ Programme pour le bien-être animal, les bêtes vont régulièrement en plein air (été: min. 26 jours/mois au pâturage; hiver: min. 13 jours/mois au pâturage ou au parcours).

Maintenir les veaux dans le canal Bio Bourgeon, un défi à relever

40 pourcents des veaux nés bio finissent aujourd'hui leur vie dans des exploitations conventionnelles. Cette tendance peut cependant être inversée, à condition d'avoir un cadre adéquat.

À Saint-Triphon VD, chez Fabienne et Alain Gisiger, les veaux occupent une part centrale dans les préoccupations des exploitants, qui sont à la tête d'un domaine d'une trentaine d'hectares et d'un alpage en dessus de Bretaye VD, pour 65 UGB. «Pas un animal ne quitte le domaine avant 150 jours», lancent-ils avec conviction. Depuis leur reconversion au Bourgeon en 2018, le couple consacre un quart de son jeune bétail au renouvellement du troupeau et le reste à l'élevage de remontes d'engraissement. Désormais, un tiers de leur revenu est constitué par la vente de ces dernières, lorsque leur poids vif atteint 200 à 300 kilos, via la filière Bœuf de pâturage bio. «Conserver nos veaux sur le domaine nous tient à cœur. Nous aimons cet aspect de notre métier, apprécions réellement les soins qu'il faut porter au jeune bétail et éprouvons une réelle satisfaction à mener tous nos animaux le plus loin possible dans leur cycle de production», résument-ils.

L'exemple des Gisiger demeure cependant l'exception qui confirme la règle. «Aujourd'hui, plus d'un veau bio sur trois finit sa vie dans un atelier d'engraissement conventionnel», constatent Pamela Stähli, vétérinaire, et Nathaniel Schmid, agronome, spécialistes en productions animales pour le FiBL Suisse Romande. Estimant ce phénomène regrettable, la



Walter Bill a conçu son bâtiment pour faciliter les transits d'animaux.

coopérative romande Prokana les a mandaté pour étudier en détail la situation économique des fermes qui pratiquent le sevrage et l'élevage des remontes. La finalité de ce projet nommé «Remontes Bio 21.0» et qui est soutenu financièrement par Bio Suisse? «Maintenir le maximum de veaux bio dans les fermes Bourgeon», assène Kurt Zimmermann, le directeur de Prokana. «Cette fuite du jeune bétail hors du canal bio est une forme de gâchis», commente Nathaniel Schmid. «La philosophie bio appelle une fermeture des cycles naturels. Et conserver les animaux nés à la ferme répond à cette injonction. Sans compter que le sevrage de remontes d'engraissement dans les fermes bio participe à la diminution globale des antibiotiques dans le secteur animal, un défi on ne peut plus d'actualité.»

Changement de paradigme à l'écurie

Si on assiste à une telle «fuite» des veaux dans le marché conventionnel, c'est d'abord parce que le prix du lait bio n'incite pas les éleveurs à garder le jeune bétail. «Il impacte négativement sur les coûts de sevrage et peut inciter les agriculteurs à prioriser la vente du lait plutôt qu'à l'utiliser pour abreuver les veaux», précise Nathaniel Schmid. «Le manque de place dans les écuries et de main-d'œuvre sont également des freins», poursuit le Neuchâtelois, qui en appelle à un changement de paradigme dans toute la filière.

Walter Bill, à Tafers FR, a ainsi revu ces deux dernières années son raisonnement économique et organisationnel. Le producteur de lait singinois expérimente en effet un sevrage en douceur, effectué à l'âge de 3 à 4 mois, par l'entremise de vaches nourrices – des vaches fraîches-vêlées qui possèdent des qualités maternelles – dédiées au groupe des veaux âgés de 1 à 3 semaines. «J'engraisse mes veaux depuis déjà une vingtaine d'années, mais je voulais aller un cran plus loin, et régler les problèmes de diarrhées chez le jeune bétail en passant à l'allaitement sous la mère ou une nourrice plutôt qu'au seau.»

Une vingtaine de veaux ont déjà ainsi été sevrés, affichant, à l'issue des 150 jours une santé et un accroissement journalier supérieur à ce qu'observait l'éleveur jusqu'alors. «L'objectif est clairement atteint. Je gagne du temps, je règle des problèmes sanitaires et l'atmosphère au sein du bâtiment est meilleure», affirme le producteur, satisfait de sa stratégie.

Des bâtiments conçus selon une philosophie

Les Gisiger partagent la même philosophie et ont repensé le bâtiment et son fonctionnement autour des veaux. «Le box des nouveau-nés est centré dans l'écurie, de manière à faire perdurer le contact avec les mères pendant les deux premières semaines de vie, tandis qu'un grand box extérieur avec courette permanente est ensuite mis à disposition des veaux jusqu'au sevrage», explique Fabienne qui a opté pour un affouragement à base de lait entier distribué via un milkbar. «C'est la solution la plus proche de la mamelle de la vache», assure-t-elle. À raison de deux fois quatre litres par jour jusqu'à ce que le poids de 150 kilos soit atteint, les veaux, qu'ils soient destinés à l'élevage traditionnel ou à la remonte, reçoivent 1000 litres de



Fabienne Gisiger a opté pour un milkbar afin d'élever ses veaux, auxquels elle consacre une attention constante. Photos: Claire Berbain

lait jusqu'au sevrage. «On considère que c'est une vraie mise en valeur pour notre lait», lance Alain Gisiger. «En outre, nos veaux nous sont également utiles à l'alpage, dont ils valorisent très efficacement les pâturages pentus, grâce à leur agilité.»

À Tafers, le bâtiment de Walter Bill est lui aussi réorganisé pour répondre aux objectifs de production, et conçu pour accueillir un troupeau complet: «En semi plein-air, mes logettes placées sous des auvents facilitent les transits d'animaux d'un secteur à l'autre, qu'il s'agisse des veaux, des laitières ou des nourrices.» Et le producteur d'apprécier désormais la sérénité avec laquelle se déroulent séparations et sevrages.

«Ces deux exemples prouvent qu'il est possible, techniquement et économiquement, de produire des remotes à la ferme», résume Nathaniel Schmid. «Il y a un potentiel de marché, la demande pour du bétail de boucherie Bourgeon est bel et bien là.» *Claire Berbain*

i Cours, fiches techniques et contacts

Le FiBL Suisse Romande organisera un cours qui se déroulera le 15 février 2023 (lieu à définir) ainsi que des groupes d'échanges autour des problématiques liées à la valorisation des veaux dans le canal bio. En attendant, deux fiches techniques documentent la thématique selon des angles complémentaires.

Fiche technique «Élevage des veaux sous la mère ou avec une nourrice en production laitière»:

shop.fibl.org > N° art. 2520

Fiche technique «Engraissement des veaux et élevage des remotes d'engraissement»:

shop.fibl.org > N° art. 1033

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

→ Pamela Stähli
pamela.staehli@fibl.org
tél. 062 865 63 61



Engrais organiques

- Biosol (riche en chitine 7-1-1, granulé)
- Bioilsa 11 (11% N, granulé)
- Bioter Univer (7-3-5, granulé)
- Bioter Vigor (5-3-8, granulé)
- AminoBasic (9% N, liquides)

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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



biomondo

Le marché de l'agriculture
bio suisse

Max, Bello ou Fiona?
Cherche sur biomondo.ch

Une offre de Bio Suisse

«Expédition fleurs» avec cinq reines

L'apiculteur zougois Peter Scherrer s'est reconverti au bio et pratique la transhumance avec un collègue. Sur la route vers les Grisons, les deux bavardent de leurs ruches.

Le démarrage de la saison de montagne des deux apiculteurs itinérants Peter Scherrer et Max Reich s'effectue début juin aux aurores vers le couvent Frauenthal ZG. Ils y chargent deux des cinq ruches qu'ils veulent amener à Klosters GR à 1400 mètres d'altitude, où contrairement au bas pays il y a encore beaucoup de fleurs. Ils effectuent le chargement dans le transporter électrique à quatre heures, car il fait encore nuit et toutes les abeilles sont dans les ruches dont les trous d'envol vont être fermés. Malgré toutes les précautions, une colonie se réveille et Max Reich, 60 ans, récolte une charge de piqûres. Il vaut alors mieux laisser cette colonie sur place.

Peter Scherrer est passé en bio en 2020, cinq ans après sa formation d'apiculteur. L'année apicole 2021 a malheureusement été catastrophique à cause du mauvais temps, dit cet économiste d'entreprise et père de famille de 45 ans. Lors de la reconversion il avait eu de la malchance avec des feuilles de cire gaufrée qui n'étaient pas exemptes de résidus; ce problème est maintenant résolu. Il aimerait néanmoins améliorer son cycle de la cire en laissant de plus en plus ses colonies faire de la construction naturelle, c'est-à-dire que les abeilles ne reçoivent plus de feuilles de cire gaufrée dans les cadres

mais construisent elles-mêmes leurs rayons de A à Z. Les apiculteurs disent tous deux que leurs colonies ont d'autant plus de vitalité qu'elles ont beaucoup à faire avec la recherche de nourriture et le couvain. Après les quatre à cinq semaines en altitude, ils entendent déjà au bourdonnement rassasié venant des hausses que le changement d'air a fait du bien aux abeilles. C'est la raison principale pour le travail de l'itinérance, le miel supplémentaire étant la cerise sur le gâteau.

Les abeilles très actives et qui piquent parfois sont un signe positif comme l'a montré en avril dernier une étude menée par le FiBL qui remet en question la sélection sur la douceur qui domine depuis longtemps (voir Bioactualités 2|22). Plusieurs professionnels du FiBL étudient des questions au sujet des abeilles mellifères et des pollinisateurs sauvages (voir encadré). Un de ces experts est Salvador Garibay. Il trouve qu'il y a encore beaucoup de lacunes dans la recherche fondamentale et que les connaissances sur les abeilles et leurs influences sur les écosystèmes sont encore rudimentaires. Il y a tellement de facteurs en jeu que les opinions sur les meilleures pratiques diffèrent souvent fortement. Il dit à propos de l'apiculture itinérante: «Si l'emplacement d'une colonie ne change pas plus de deux fois par année, les abeilles ont peu de stress. Mais elles ressentent aussi du stress quand elles ne trouvent plus de fleurs dans le bas pays après la floraison printanière. Chaque colonie veut récolter du nectar, du pollen et de l'eau, agrandir sa population et se prémunir pour l'hiver.»

Peter Scherrer et Max Reich disent qu'ils remarquent tout de suite si les colonies se portent bien dans le coffre. Si ça sent le miel et la cire, tout va bien. S'il se développe une odeur pénétrante, c'est un signe de stress, par exemple de surchauffe. Ils ont donc amélioré l'aération des caisses. Avec un quart de million d'abeilles qui voyagent dans le coffre derrière eux, ça rassure. Car il y a une étape à la ferme bio de Franz Blaser à Holzhäusern ZG: Peter Scherrer y a posé des ruches dont il va en prendre trois.

Apiculteur bio sur domaine Bourgeon – l'idéal!

Un entretien téléphonique avec le paysan Franz Blaser a montré que l'apiculture itinérante peut déboucher sur une situation win-win. Il y a toujours des plantes en fleur près de ses 290 arbres haute-tige. Dans cette ferme qui a le Bourgeon depuis 1983, le rucher du grand-père avait dû céder la place à un nouveau hangar. Pour compenser il peut accueillir l'esprit tranquille un apiculteur sans terres comme Peter Scherrer. «Je ne traite jamais, même pas contre la drosophile du cerisier. Il y a chez moi tellement d'auxiliaires qu'ils limitent bien les ravageurs», dit-il. Et Peter Scherrer est un apiculteur consciencieux: «Là j'ai eu de la chance.»

Les apiculteurs bio sont en effet rares. Il y a en Suisse 17 500 apicultrices et apiculteurs qui totalisent environ 165 000 colonies. Simone Hartong, responsable de l'octroi de licences pour le miel chez Bio Suisse, précise: «Il y a environ 210 apiculteurs Bourgeon sans terres et une douzaine de plus sont en reconversion.» S'y rajoutent 160 fermes Bourgeon avec leur propre apiculture bio, plus 40 en Demeter et 40 en Bio fédéral. L'apiculture bio compte donc au total quelque 410 productrices et producteurs Bourgeon et Demeter, soit



Peter Scherrer sur son domaine à Hünenberg ZG.

à peine 2,5 pourcents du total. Les coûts plus élevés pour le sucre et la cire ainsi que l'achat et le plus grand poids des hausses en bois sont certainement les obstacles principaux à la reconversion. Peter Scherrer pense que les coûts supplémentaires ne sont importants qu'au début et qu'ils sont amortis



Un trou grillagé rafraîchit la ruche pendant le voyage.

en quelques années «car finalement je peux vendre mon miel plus cher». Sans intermédiaires grâce au magasin de la ferme et au shop en ligne.

Peter Scherrer a des ruches et des jeunes colonies à deux endroits, 20 colonies au total, il n'en voudrait pas plus. D'abord il ne faut pas sous-estimer le travail, et ensuite il ne serait pas tranquille de lâcher des millions d'abeilles d'élevage dans la nature car elles y concurrenceraient les pollinisateurs sauvages qui sont déjà menacés. «La nature est importante pour moi. Je veux travailler avec et pas contre elle.»


Après deux heures de trajet, peu avant sept heures du matin, nous atteignons le pâturage Alpenrösli en dessus de Klosters. C'est avec bérôts et sangles que les deux apiculteurs

montent les cinq ruches sur une pente à un emplacement où l'ensoleillement est bon et le prochain sentier de randonnée assez loin. Peter Scherrer ne met en général pas sa blouse d'apiculteur pour être plus près des abeilles. Il a l'habitude des piqûres occasionnelles... mais avant d'enlever les chiffons et mousses des trous d'envol, tous deux mettent leurs équipements de protection. Car ils savent d'expérience que, après un long trajet, les abeilles se bousculent fougueusement vers le plein air. Malgré des décennies d'élevage, les abeilles restent des animaux sauvages. *Beat Grossrieder*




Apiculture: Penser aux pollinisateurs sauvages


Les abeilles sauvages ont quelques avantages par rapport aux abeilles mellifères. Les premières volent à partir de 7 °C contre 10 à 12 °C. Les pollinisateurs sauvages ne sont en outre pas limités à certaines fleurs et sont donc plus flexibles. Le FiBL veut étudier cela de très près avec le projet CompBees (sécurité de pollinisation grâce à la biodiversité: comparaison et concurrence entre abeilles mellifères et sauvages dans l'agriculture suisse). L'étude durera jusqu'en 2025 et reposera sur la méthode eDNA (ADN environnemental) qui relève l'empreinte génétique des pollinisateurs sur les fleurs.

 www.fibl.org > Themen/Projekte > Tier > Bienen (D)

Fiche technique «Biologische Imkerei»

 shop.fibl.org > N° art. 1402 (D)

Série de films «L'apiculture bio au cours de l'année»:

 www.bioactualites.ch > Élevages > Abeilles

→ Salvador Garibay, Groupe «Chaînes de valeur & marchés», FiBL

salvador.garibay@fibl.org

tél. 062 865 72 82

Peter Scherrer et Max Reich amènent des hausses à un bon endroit pour la miellée de montagne à Klosters GR. *Photos: Beat Grossrieder*



L'élevage des veaux *en contact avec les vaches*



Quels effets a pour les vaches laitières l'autorisation de la relation vache-veau sur le comportement, la santé et les performances des veaux ainsi que sur les performances et la santé des vaches? C'est justement cette question qui a été étudiée par le projet ProYoungStock coordonné par le FiBL,

qui a entre autres comparé des veaux élevés avec leur mère ou une nourrice avec des veaux alimentés avec un bidon ou un automate. Les résultats montrent que les veaux croissent mieux s'ils sont plusieurs heures ou toute la journée en contact avec une vache. Les veaux en contact avec une vache ont présenté nettement plus rarement le trouble comportemental de se têter mutuellement, ce qui indique clairement un meilleur bien-être animal. Il n'y avait pas de nette différence dans la santé des veaux et des vaches. La fertilité des jeunes vaches était cependant meilleure si elles pouvaient élever elles-mêmes leur veau. *Anna Bieher et Anet Spengler, FiBL*

Autres résultats du projet

Un rapport avec d'autres résultats et des liens vers toutes les publications du projet, entre autres de brèves fiches techniques pour la pratique, sont disponibles en ligne.

📄 www.fibl.org > Infothek > Nachrichtenarchiv > 31. Mai 2022: Forschungsprojekt ProYoungStock (D)

Conseils pour l'élevage des veaux en contact avec une vache

→ pamela.staehli@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 63 61



Endiguer les mouches mineuses *dans les tomates*



Les traces typiques de la mouche mineuse de la tomate (*Liriomyza bryoniae*) sont de nouveau plus fréquentes depuis début juin. On trouve souvent au bout des traces les pupes brunâtres et ovales des larves. Les mouches adultes sont reconnaissables au point jaune sur la tête

et le dos. Contrairement à la teigne de la tomate (*Tuta absoluta*), qui creuse des mines plus larges et en forme de taches, *Liriomyza* attaque aussi les concombres, les haricots et les salades pommées. Les attaques peuvent surtout être problématiques pour les jeunes plantes, mais aussi pour les cultures suivant des peuplements de tomates infestés.

S'il n'y a d'abord que quelques plantes de tomates atteintes, il faut enlever les feuilles infestées ou écraser les asticots. En cas de forte attaque il est recommandé de lâcher des auxiliaires, surtout les deux espèces d'ichneumons *Diglyphus isaea* et *Dacnusa sibirica*. Il

faut absolument les préférer à l'utilisation de produits phytosanitaires nuisibles pour les auxiliaires. L'Azadirachtine ou le Spinosad sont cependant autorisés en cas de très forte attaque sur des tomates. Mais surtout le dernier est particulièrement nocif pour les ichneumons. *Anja Vieweger, FiBL*

Conseils Maraîchage

→ patricia.schwitter@fibl.org
fibl.org
tél. 062 865 17 42



Réguler les vers fil de fer *par un déchaumage*



Le déchaumage est une mesure importante en agriculture biologique pour réduire la pression des adventives et les repousses de céréales dans la rotation. Il faut viser la fenêtre entre la moisson et le semis de la culture suivante ou

d'un engrais vert. Les semis effectués pendant la sécheresse estivale ne réussissent souvent pas bien, donc il reste une fenêtre de quelques semaines pour le déchaumage. Les chisels de précision, dont la profondeur de travail peut être réglée avec exactitude, sont particulièrement recommandés pour la lutte échelonnée en plusieurs passages contre les rumex et les chardons.

Comme l'ont montré en Bavière des essais et des expériences pratiques, le déchaumage est aussi une intervention importante pour la régulation des vers fil de fer. Ce sont surtout les larves fraî-

chement écloses qui sont très sensibles aux blessures mécaniques et peuvent être régulées par le travail du sol. Des essais sont menés actuellement en Autriche et en Suisse pour mieux étudier cet effet. Les résultats sont attendus pour 2023 à 2024. *Tobias Gelencsér, FiBL*

Conseils Grandes cultures

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



Agriculture contractuelle de proximité: Un guide pour se lancer

Défendant un modèle de commercialisation à la popularité croissante, la FRACP publie, avec l'aide de Bio Suisse et d'Agridea, une première brochure pour la pratique.

Planifier sa production, organiser la distribution des paniers, financer le projet, recruter les abonnés, gérer les finances... voici quelques-uns des nombreux défis qui se dressent devant tout ceux souhaitant se lancer dans un projet d'agriculture contractuelle de proximité. «Qu'ils soient ou non agriculteurs, qu'ils aient ou non accès à la terre, les porteurs de projets doivent tôt ou tard élaborer un modèle d'affaires», explique Gaëlle Bigler, la présidente de la Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité (FRACP). «Or les possibilités de se former et de s'informer, via les écoles d'agriculture par exemple, sont quasi nulles jusqu'à présent.» Pour répondre aux demandes croissantes de personnes motivées à se lancer, la FRACP, qui regroupe 35 membres, vient de se doter d'un guide qui aborde par le menu tout ce à quoi il faut réfléchir avant de poser la première pierre de son projet.

C'est en allant enquêter auprès d'une dizaine de structures romandes et alémaniques de taille et d'ancienneté diverses, situées des deux côtés de la Sarine, qu'Alice Dind, alors collaboratrice auprès de Bio Suisse, a élaboré ce guide complet de 38 pages. «Certaines organisations membres ont 40 ans de pratique. Leur expérience est une précieuse source d'informations qui ne demande qu'à être valorisée et partagée.»

Une étape clé dans l'histoire des ACP

Sans se revendiquer mode d'emploi – «Il n'y a pas de recette miracle dans l'élaboration d'un tel projet», dit Alice Dind – le guide se veut avant tout un manuel d'aide à la réflexion. «Pour quelle structure juridique faut-il opter: association, coopérative ou société anonyme? Quel modèle de gouvernance adopter, horizontal, en départements? À quelle fréquence livrer des paniers?», énumère la jeune agroécologiste neuchâteloise, qui a œuvré en collaboration avec Claire Asfeld et Delphine Picot d'Agridea ainsi qu'Hélène Bougouin du FiBL, notamment pour les questions relatives à la pérennité économique des projets.

La parution de ce guide marque une étape importante dans l'histoire des ACP. «Il participe à professionnaliser et à crédibiliser le mouvement, mais aussi à appuyer notre volonté d'une reconnaissance officielle et d'un soutien politique clair, qui dépasse l'échelle locale», assène Gaëlle Bigler. Quarante



Alice Dind a enquêté auprès d'ACP romandes et alémaniques pour élaborer ce guide d'accompagnement. Photo: Claire Berbain

ans après la création des premières ACP romandes (Les Jardins de Cocagne à Genève et la Clef des Champs au Jura) et dix ans après une explosion du nombre de structures, le mouvement de l'ACP est désormais confronté aux mêmes soubresauts que l'entier de la filière agricole: «Le Covid a passablement rebattu les cartes et bouleversé les modes de consommation», poursuit la Fribourgeoise. «L'alimentation reste malheureusement la variable d'ajustement dans les budgets des ménages.»

S'il séduit de nombreux jeunes en quête d'un modèle de production solidaire et écologique, l'ACP demeure particulièrement exigeante envers les consommateurs, et cela de par son côté jusqu'au-boutiste: «L'engagement sur le long terme peut être rebutant, or il est porteur de sens et gage de durabilité», glisse encore Gaëlle Bigler, pour qui la recherche d'un public plus large est une nécessité. «Ce mouvement se doit d'être davantage soutenu, car il fait face aux mêmes problématiques que le monde agricole, auxquelles se rajoutent par exemple et entre autres les questions d'accès à la terre ou d'obtention de paiements directs.» Claire Berbain

www.bioactualites.ch > Marché > Vente directe > Agriculture contractuelle

Une microbiologie épicée

De l'artisanat japonais dans une manufacture bâloise? Oui, à la brasserie Ferment. Sa sauce de soja bio à base de matières premières suisses et d'un champignon d'outre-mer est unique.

Caroline Kulangara n'a encore jamais été au Japon, mais elle y ferait volontiers un voyage. Ce pays d'Extrême-Orient l'a en effet conquise tant culturellement que culinairement. Les sauces de soja ont une place particulière dans son cœur. Ou mieux: sur ses papilles. Et même tellement qu'elle a commencé il y a une bonne dizaine d'années à fabriquer elle-même ce condiment liquide. D'abord à titre d'essai dans sa cuisine, puis commercialement à partir de 2018 dans les locaux d'une ancienne usine électrique de Bâle. Caroline Kulangara est aujourd'hui la seule à produire dans le pays une sauce de soja qui porte le Bourgeon de Bio Suisse. Elle est aidée par son mari et copropriétaire Valentin Pflüger.

Il y a actuellement dans la manufacture de sauce de soja 10 fûts de 400 litres, des constructions sur mesure en bois de mélèze. «Le Japon utilise traditionnellement du bois de cèdre, mais nous voulions quelque chose de chez nous», dit Caroline Kulangara, qui est justement en train de mettre en route une nouvelle sauce de soja dans un fût. On le voit très vite: La fabrication de cette spécialité asiatique n'est pas seulement un artisanat traditionnel qui exige de la force musculaire, mais aussi une science. Une occasion d'autant plus motivante pour cette microbiologiste post-doc: «Les sauces de soja s'élaborent au cours d'un processus de fermentation en trois étapes que je trouve très fascinant et qui est une des raisons pour lesquelles je fais tout ça.» La même chose vaut pour son mari, qui est aussi microbiologiste et dont la profession principale est la direction d'un laboratoire d'analyses qui lui appartient.

Du soja riche en protéines et pauvre en graisse

Le cœur de la fabrication d'une sauce de soja est quasi la première des trois étapes de fermentation et s'appelle koji. Il s'agit d'un substrat de grains de soja et de blé colonisé par une moisissure noble. Le champignon nécessaire, *Aspergillus oryzae*, est importé du Japon par Caroline Kulangara, mais la légumineuse à graines et la céréale proviennent en majorité du canton de Vaud. Leur qualité joue ici un grand rôle. «Par exemple, le soja devrait contenir beaucoup de protéines et le moins possible de graisse. Si la teneur en graisse est trop élevée, le produit peut rancir.» Certains fabricants travaillent donc avec de la farine de soja dégraissée, mais Caroline Kulangara le fait avec des grains de soja entiers. Elle utilise actuellement pour cela un mélange des variétés Proteix, Aveline et Gallec qu'elle achète au Moulin Rytz à Biberen BE.

Pour que le koji réussisse, la brassreuse fait d'abord tremper les grains de soja dans de l'eau pendant une nuit, puis elle les cuit le jour suivant pendant une demi-heure à la marmite à pression. Les grains de blé sont quant à eux torréfiés puis refroidis et écrasés pour qu'ils se brisent en quatre morceaux. «La torréfaction fait ressortir des arômes supplémentaires tout

en stérilisant la surface des grains», explique-t-elle. À l'étape suivante, Caroline Kulangara mélange le soja et le blé dans un rapport de 50 : 50 qu'elle inocule avec des spores de la moisissure *Aspergillus*. La fermentation elle-même se déroule sur plusieurs plaques dans une grande armoire en acier inoxydable nommée chambre de fermentation. Le champignon s'y développe en conditions contrôlées (température, humidité), se nourrit du substrat et décompose l'amidon en sucres et les protéines en acides aminés. Après deux à trois jours, le koji, colonisé par un duvet blanc et devenu aigre-doux, est prêt.

Caroline Kulangara a entre-deux rempli un des grands fûts avec 150 litres d'eau de source des Alpes lucernoises. «Je



Le shoyu existe en bouteilles de 330 et 1100 millilitres.

préférerais utiliser de l'eau d'ici, de Bâle, mais elle contient trop de calcaire», dit-elle. Par contre, le sel comestible non stabilisé, qui se dissout lentement dans l'eau, vient des salines toutes proches de Pratteln BL. C'est dans cette solution saline qu'elle verse maintenant, plaque après plaque, au total 100 kilos de koji de soja et de blé. Ensuite elle remue pendant quelques minutes la masse, qui s'appelle moromi dans le jargon spécialisé, puis elle ferme le fût. C'est alors que commence la deuxième phase de fermentation: «Les bactéries lactiques qui tolèrent le sel commencent maintenant à transformer le sucre en acide lactique», explique Caroline Kulangara. Ce qui fait encore baisser le pH déjà bas du moromi de manière à ce que la troisième et dernière phase démarre après un mois. C'est en fin maintenant que les levures, activées par ce milieu de plus en plus acide, prennent place à cette table richement dressée.

Comme avant elles le champignon et les bactéries lactiques, les levures, qui se nourrissent de sucre et d'acides aminés, libèrent d'autres nouveaux arômes en décomposant ces substances. Il y a aussi de l'alcool qui se forme pendant le processus de fermentation. Avec la haute teneur en sel et le pH bas, il confère à la sauce de soja ses capacités d'autoconservation. Bref, elle ne va pas se gâter très vite. «Au début je devais encore ajouter des cultures de levures. Maintenant ce n'est plus nécessaire parce qu'elles se sont depuis lors installées dans le bois des fûts», dit Caroline Kulangara. Cela est rendu possible



C'est selon Caroline Kulangara l'essence de toute sauce de soja: le koji à base de grains de soja et de blé fermentés. Photos: René Schulte

par le nettoyage en douceur des fûts, purement mécanique avec de l'eau savonneuse et de la soude. «Ils ne sont pas stériles, ce qui permet aux levures et à d'autres microorganismes de survivre dans le bois.»


Ce qui fermente longtemps est finalement bon

Quand une sauce de soja est mise en route dans un fût, elle doit être bien remuée chaque jour. C'est alors que la masse présente, en fonction du degré de fermentation et de l'activité microbiologique, des bulles plus ou moins abondantes. L'odeur est alors entre doucement levurée et intensivement épicée. La microbiologiste brasse actuellement deux sortes de sauces. Il y a déjà sur le marché le «usukuchi shoyu», ce qu'on pourrait traduire par «sauce de soja claire». Il s'agit là d'une sauce doucement aromatique d'une année. Il y a aussi maintenant en fermentation dans des fûts du koikuchi, c.-à-d. un shoyu foncé qui doit se maturer pendant au moins deux ans et qui a donc un goût plus intense.

Une fois qu'il est prêt à être récolté, le moromi est retiré des grands fûts et pressé. Caroline Kulangara met alors cette sauce de soja dans des récipients coniques pour qu'elle sédimente et se clarifie. Il faut une bonne semaine pour que toutes les particules colloïdales soient sédimentées et qu'on puisse soutirer la sauce encore brute et claire. «Je la chauffe ensuite pendant une demi-heure à 50 degrés, une sorte d'affinage thermique qui modifie encore une fois l'arôme.» Après

une dernière étape de sédimentation, la sauce de soja est doucement pasteurisée à 75 degrés pendant 15 secondes et ensuite mise dans des bouteilles de 330 et 1100 millilitres. Le volume annuel atteint 1400 litres. Le tourteau de pressage du moromi finit par ailleurs comme nourriture pour les cochons d'une ferme bio de la région bâloise.

La brasserie Ferment fournit actuellement 40 restaurants et magasins de quartier, bio et de vrac dans toute la Suisse allemande jusqu'à la frontière linguistique après Bienne. «Nous aimerions que les prochaines étiquettes soient aussi imprimées en français afin de pouvoir gagner des clients de Suisse romande», dit Caroline Kulangara. Elle et son mari aimeraient continuer d'élargir l'actuelle palette de produits, qui comprend aussi du riz bio fermenté du Tessin, une fois pur (reis koji) et une fois dans de l'eau salée (shio koji). Mais l'accent principal doit continuer d'être mis sur les sauces de soja. «Nous voulons arriver un jour à produire toutes les sortes japonaises.» Donc non seulement l'usukuchi et le koikuchi, mais aussi le saishikomi shoyu, brassé deux fois car on rajoute encore du koji à la sauce brute, puis le tamari, uniquement à base de soja et donc sans gluten, et enfin le shiro shoyu, qui contient un peu plus de blé. On peut alors se demander: Pourquoi aller au Japon si on arrive à maîtriser en Suisse cet artisanat japonais? René Schulte

 www.brauerei-ferment.ch (D)

Nouvelle au Comité

L'Assemblée des délégués de Bio Suisse a élu en avril 2022 Dora Fuhrer au Comité. Elle y succède à Monika Rytz qui s'est retirée. Cette agronome EPF de 33 ans dirige à Burgistein BE avec son frère Sepp la ferme bio Fuhrer qui est certifiée Bourgeon depuis 35 ans. Elle travaille aussi comme contrôleuse bio. Le frère et la sœur ont dix vaches laitières, trois chevaux, quelques poules et cultivent du blé et des pommes de terre. *schu*



Dora Fuhrer

Nouveau au GS Vin

Le vigneron de 38 ans Benoît de Montmollin est membre du Groupe spécialisé (GS) Vin depuis mai 2022. Il gère à Auvornier NE avec sa sœur Rachel Billeter l'entreprise familiale de 48 hectares du Domaine de Montmollin – certifié Bourgeon mais cultivé en biodynamie. Il a étudié l'œnologie et la viticulture à Changins/Nyon VD. Il a auparavant travaillé sur plusieurs domaines viticoles (Valais, Grisons, Zurich, Allemagne). *schu*



Benoît de Montmollin

Nouvelle au GS PAM

Jasmin Reymond-Grünenfelder, 36 ans, est membre du Groupe spécialisé (GS) Plantes aromatiques (PAM) depuis mai 2022. Assistante en pharmacie, elle s'est spécialisée dans les plantes médicinales. Cinq ans après avoir commencé à cultiver des plantes aromatiques, elle a repris en 2021 à Vaulion VD le domaine de 2,5 hectares de son père Erwin Grünenfelder. L'entreprise commercialise actuellement plus 100 sortes de plantes. *schu*



Jasmin Reymond-Grünenfelder

Du bio à la crèche, à l'école, à la cantine

Bio Suisse et Fourchette verte, le label suisse de qualité et de santé pour les entreprises de restauration, vont désormais travailler ensemble. Leur but: augmenter de manière significative la quantité de produits bio dans la restauration collective. D'ici 2024, les 1700 établissements Fourchette verte devraient servir en moyenne 15 pourcents d'aliments Bourgeon dans leurs assiettes. Le coup d'envoi sera donné par 200 établissements pilotes.



D'où vient la nourriture? Semer des radis en s'amusant permet aux enfants de l'apprendre.

Pour qu'il puisse y avoir plus de bio dans les crèches, les écoles, les cantines et les institutions, Fourchette verte a élaboré un guide pratique permettant aux chefs de cuisine et aux acheteurs de planifier des menus durables en mettant l'accent sur la saisonnalité ainsi que sur les légumes et les sources de protéines végétales. Éviter le gaspillage alimentaire est aussi une grande préoccupation.

Fourchette verte soutient en outre une cuisine de fraîcheur. Il est recommandé aux crèches d'impliquer activement les enfants dans le processus culinaire et de les informer de l'origine des aliments et comment pousser les légumes. Bio Suisse et ses organisations membres romandes diffusent à cet effet un kit de jardinage bio. De manière ludique, les enfants peuvent ainsi planter de la salade à tondre ou des radis qu'ils pourront ensuite récolter et déguster. Pour soutenir les cuisiniers, les acheteurs et les planificateurs de menus, Bio Suisse lance une initiative nationale de formation à la gastronomie durable, en collaboration avec Foodward et la Haute École en Sciences appliquées de Zurich ZHAW. Les premiers cours seront organisés à partir d'octobre 2022 tant en Suisse alémanique que romande.

Lukas Inderfurth, Bio Suisse

Grand Prix, partez, feu!

Les entreprises, institutions et personnes ont encore jusqu'au 31 août pour s'inscrire au Grand Prix Bio Suisse 2022. On cherche des projets ou des idées commerciales novateurs et durables. Ce prix doté de 10 000 francs est attribué à des prestations extraordinaires dans des domaines comme la sélection, la transformation, la commercialisation ou la recherche. L'année passée, c'est l'IG Bio Zugerland qui a gagné le Grand Prix pour avoir créé une plateforme de production et de distribution respectueuse du climat. Les candidatures sont évaluées par un jury indépendant. *schu*

www.bio-suisse.ch > Vivre Bio Suisse > Événements > Grand Prix



Lauréate l'année passée: l'IG Bio Zugerland.

Modifications prévues pour 2023 dans le contrat de production Bourgeon

Bio Suisse prévoit de modifier pour 2023 le contrat de production et ses conditions. Les buts premiers des modifications sont une meilleure définition de la protection des données et un échange direct d'informations.

La protection des données est importante pour Bio Suisse. La Fédération a aujourd'hui le droit de publier le nom, l'adresse, et le numéro d'exploitation et le statut Bourgeon des fermes et des unités de production qui leur sont rattachées. Les adresses sont communiquées seulement pour des buts non commerciaux, par exemple aux organisations membres. Toutes les autres données restent confidentielles, et cela qu'elles proviennent directement de l'exploitation ou d'un des organismes de contrôle et de certification mandatés.

Tous les membres devront pouvoir savoir à tout moment et immédiatement de qui Bio Suisse reçoit quelles sortes de données et quels instituts de recherche ou fédérations partenaires reçoivent des

adresses ou des numéros d'exploitations de Bio Suisse.

La numérisation qui va avec tout ça exige de Bio Suisse une version actualisable de la déclaration des données convenue dans le contrat. Le passage «C. Protection des données» de la Partie I du Cahier des charges actuel doit dès 2023 faire partie intégrante du contrat sous forme d'un document indépendant intitulé «Règlement de la protection des données». Sortir ce passage du Cahier des charges permettra à la Fédération d'être à jour tout en servant le mieux possible les intérêts de ses membres. Cela apportera diminution de la bureaucratie, efficacité, protection et transparence. L'administration et les échanges d'informations entre Bio Suisse et ses membres seront aussi de plus en plus numérisées. Bio Suisse aimerait entre autres pouvoir envoyer les communications importantes par voie électronique. Il ne s'agit pas de newsletters mais de communications individuelles. Il faudra

donc que tous les partenaires contractuels fournissent une adresse de courriel. *Michèle Hürner, Bio Suisse*



Les éléments du contrat

Un contrat de production Bourgeon est conclu avec chaque membre de Bio Suisse. Son but est défini dans le Cahier des charges (CDC). Ce contrat donne le droit d'utiliser la marque protégée Bourgeon. Ses éléments sont les conditions pour le contrat de production Bourgeon (aussi dans la Partie I), le CDC y.c. les règlements des sanctions, les statuts de Bio Suisse, le règlement des contributions des membres, les communications contraignantes et autres conditions promulguées par l'Assemblée des délégués. Un règlement de protection des données va s'y rajouter. Les communications contraignantes ne seront plus seulement annoncées dans le Bioactualités mais aussi envoyées individuellement à tous les membres par voie électronique ou si nécessaire par la poste.

Êtes-vous le/la nouveau/elle président/e du Groupe spécialisé viande?

Bio Suisse dépend du savoir-faire de praticiens/nes motivés/ées. Nous recherchons à partir de 2023 un nouveau collaborateur/une nouvelle collaboratrice disposant de connaissances approfondies du marché de la viande bio, qui assurera la présidence au sein du Groupe spécialisé viande. Le Groupe spécialisé est un organe consultatif qui soutient la cheffe de produits dans les questions techniques et de marché. Il se compose de producteurs et productrices Bourgeon qui disposent d'un grand savoir et d'une grande expérience dans la production bio.

Exigences

Vous exploitez une ferme Bourgeon et/ou disposez d'une expérience dans la production de viande bio (en particulier de viande de porc bio) ainsi que d'un bon réseau dans la filière viande. Vous exprimez une motivation correspondante et êtes innovant/e, capable de travailler en équipe et doté/e d'excellentes facultés de négociation. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand (la langue durant les réunions est l'allemand). Vous êtes habitué/e à utiliser des moyens de communication électroniques.

Charge et rémunération

Chaque année, 4 à 5 réunions du Groupe de travail d'une journée sont organisées. Vous êtes prêt/e à participer à des réunions avec des représentants externes du secteur (p. ex. avec des acheteurs, des Tables rondes) et à soutenir le product management si nécessaire (par téléphone ou par e-mail). Vous représentez les intérêts des producteurs et productrices bio lors des tables rondes hebdomadaires des prix indicatifs. En tant que président/e du Groupe spécialisé, vous représentez les thèmes du Groupe spécialisé au sein de la commission du marché (3 réunions d'une journée par an). L'activité est rémunérée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.


Vous êtes intéressé/e?

Envoyez votre candidature, composée d'une lettre de motivation et d'un bref CV, jusqu'au 30 août 2022 par e-mail à Jasmin Huser, Cheffe de produits viande, jasmin.huser@bio-suisse.ch. Jasmin Huser répondra également volontiers à vos questions par e-mail ou par téléphone (+41 61 204 66 88).



Cahier des charges 2023 – ces modifications de règlements sont prévues

Au début du mois de juin, la Commission de la Qualité de Bio Suisse a adopté diverses modifications de règlements. Celles-ci seront consultables en ligne dès le 15 juillet 2022 et seront envoyées aux organisations membres (OM). Si moins de trois OM s'y opposent d'ici le 12 septembre 2022 au plus tard, les nouveaux règlements entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2023. Une session d'information aura lieu en ligne pour les personnes intéressées le 9 août 2022. Les organisations membres ont reçu les détails à ce sujet.

 partner.bio-suisse.ch > À notre sujet >
Fédération interne > Promulgations

Directives générales (Partie I)

- 2.1.4: Redéfinition de l'obligation de contrôle pour les entreprises de restauration suite au remaniement complet du chapitre consacré à la restauration dans la partie III.
- 2.2.1: Adaptation du règlement suite aux modifications apportées au contrat de production, notamment l'ajout d'un point sur la protection des données et la mention de la communication individuelle comme élément du contrat.
- 2.3: Les entreprises de restauration concluent désormais un contrat d'utilisation de la marque; l'obligation de conclure un contrat de licence est supprimée.
- 3.4: Ajout des OGM (organismes génétiquement modifiés) et des produits OGM concernant la prévention de la contamination des OGM dans le cadre du devoir général de précaution.

Production végétale et animale (Partie II)

- 1.3.3: Le module «Introduction à l'agriculture biodynamique» peut désormais être pris en compte en tant qu'offre de cours et de perfectionnement; de plus, la dispense des cinq jours de cours d'introduction doit s'appliquer à tous les CFC du champ professionnel de l'agriculture avec domaine spécialisé en agriculture biologique.
- 2.1.1.1-2.1.1.3/2.1.2.1-2.1.2.3/3.1.1/3.1.2/3.2.3/3.2.9/3.6.2: Des exigences spécifiques sont définies pour l'agriculture liée au sol et non liée au sol.
- 2.1.1.4/2.2.12.3/3.1.4/3.1.5: Intégration des exigences relatives aux matériaux de couverture et de paillage. Les matériaux de couverture en plastique devraient être utilisés avec retenue et éliminés correctement; à partir du 1^{er} janvier 2025, seuls les

matériaux de paillage biodégradables selon la liste des intrants seront encore autorisés.

- 2.2.3.3/2.5.1: Une déclaration d'accord de l'absence d'OGM est requise pour les marchands de semences pour les semences non bio de cultures à risque. De plus, le matériel reproductif non biologique /les semences de base pour la multiplication des semences de cultures à risque doit/doivent être soumis-es à un test de détection des OGM par analyse PCR.
- 2.4.3: Interdiction explicite de l'utilisation d'engrais azotés facilement solubles issus du stripage de l'ammoniac.
- 2.4.4.2: Suppression du cuivre interdit comme engrais à base d'oligoéléments.
- 2.4.4.5: Autorisation de la chaux de convertisseur comme engrais minéral, car elle est tout aussi biocompatible que les autres scories issues de l'industrie sidérurgique.
- 2.6.3.1: Intégration de la réglementation en vigueur concernant l'admission des produits phytosanitaires dans la liste des intrants.
- 2.6.3.2: Intégration de la réglementation en vigueur concernant le cuivre et l'huile de paraffine.
- 4.2.2: Autorisation du vinaigre et du jus provenant des fruits Bourgeon pour l'acidification du lait destiné à la consommation des ruminants.
- 4.2.4.1: Les fermes Bourgeon suisses dont le centre d'exploitation se trouve dans la zone frontalière suisse (10 km) peuvent utiliser les fourrages de base des ruminants provenant de toutes les surfaces étrangères qui leur appartiennent et/ou qu'elles louent, et se trouvant au sein de la zone frontalière étrangère (10 km), sur leur propre exploitation. Elles peuvent vendre les fourrages de base issus de surfaces exploitées par tradition et de surfaces entrées en production avant 2014 comme fourrages Bourgeon suisses.
- 5.3: Remaniement complet du chapitre sur les chèvres à la demande d'une organisation membre. Les modifications portent notamment sur les stabulations. L'ensemble de la branche a été impliquée dans son remaniement.
- 5.4: Les porcs à l'engraissement, les truies taries et les verrats doivent désormais avoir la possibilité de se frotter. De plus, différents articles ont été rectifiés en raison de délais de transition échus.
- 5.5: Conformément à la décision prise par l'assemblée des délégués à l'automne

2021, à partir de 2026, chaque poussin doit être élevé (interdiction de tuer les poussins); l'accent est mis sur les poules à deux fins. Tout le chapitre sur les volailles a été remanié en conséquence. Il comprend désormais des exigences spécifiques pour l'élevage des coqs, le sous-chapitre sur l'engraissement des jeunes coqs a été supprimé, les dispositions relatives aux jeunes poules et poules pondeuses et aux volailles d'engraissement ont été adaptées et précisées (aire à climat extérieur, accès non couvert en cas de mauvais temps, poulaillers mobiles, pâturage, étable et effectifs). L'ensemble de la branche a été impliquée dans son remaniement.

Transformation et commerce (Partie III)

- 1.5: Précision des prescriptions relatives aux échantillons de contrôle lors de la réception des marchandises et du contrôle des flux des marchandises.
- 1.7.1: Intégration de la réglementation en vigueur portant sur la reconstitution des aliments et la détection par rayons X.
- 1.9.2: Complément apporté aux décisions prises par la Commission de labellisation de la transformation et du commerce concernant la gestion des petits emballages (mémo «Autorisation limitée des emballages coûteux [overpackaging] – petits emballages»).
- 2: Nouvelle révision du chapitre consacré au lait en raison des recours de l'année dernière.
- 4.1.2: Suppression des vignettes d'accompagnement des animaux pour les marchands de bétail de boucherie titulaires d'une licence. Elles ne sont pertinentes ni pour la traçabilité des animaux Bourgeon ni pour l'imputation des fonds affectés. L'introduction du document d'accompagnement électronique par la Confédération ne permet plus d'intégrer la vignette de marchand Bio Suisse dans le document d'accompagnement.
- 4.2.1: Admission de la séparation à basse pression pour les frères coqs et les poules pondeuses. Cette admission soutient le projet de ne plus tuer les poussins mâles des poules pondeuses et empêche le gazage des poules et leur utilisation dans le canal du biogaz.
- 4.2.6: Introduction d'une obligation d'étiquetage de la viande issue de la séparation à basse pression afin d'exclure toute tromperie du consommateur.

- 6.2.5 (Produits à base de fruits et légumes, conserves incluses): Admission de l'argon comme gaz technique.
- 6.5.5 (Masses de base aux fruits et autres masses de base pour les yogourts et autres produits laitiers sur masse de base ou brassés ainsi que pour les glaces et les sorbets): Admission du sel pour affiner les entremets.
- 7.3 (Articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi): Ajout de «pâtes» dans le titre.
- 7.3.2: Admission de l'éthanol comme moyen de conservation des pâtes destinées à la vente.
- 7.3.5: Admission de l'argon comme gaz technique.
- 7.3.6: Les pains et produits de boulangerie peuvent désormais être étiquetés au laser.
- 7.6 (Boissons à base de soja et de céréales): Nouveau titre «Boissons à base de légumineuses et de céréales» pour reconnaître qu'il s'agit de toutes les boissons à base de légumineuses.
- 7.7.1 (Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales): Précision que les paramètres d'extrusion plus stricts sont admis uniquement pour les substituts de viande.
- 7.7.6: Obligation d'étiquetage explicite des produits décongelés avant la vente.
- 9.1.4.1 (Plantes aromatiques séchées et mélanges de plantes aromatiques): Max. 20 % de parties fines de plantes aromatiques dans les sachets de thé pour éviter le gaspillage alimentaire. Certaines nouvelles technologies de transformation des plantes pour thés produisent plus de poussière fine, qui est de haute qualité.
- 11.2.5 (Vins et vins mousseux): Suppression de la restriction sur les éléments nutritifs de levure non réalisable dans la pratique (la branche se l'était elle-même imposée); la déclaration du règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique y relative est ajoutée afin de mieux comprendre la restriction de l'argon.
- 11.4 (Spiritueux et eaux-de-vie): Admission des levures sauvages en plus des levures sélectionnées.
- 11.4.1: Suppression de la disposition relative à la suppression du duvet des coings. La qualité des spiritueux et eaux-de-vie est garantie selon la bonne pratique de fabrication.
- 11.5.1 (Vinaigre): Ajout du mélange en tant que procédé de transformation admis. Pour

la standardisation, il est désormais fait référence à la teneur minimale légale de l'acidité totale, la mention détaillée de l'acidité totale disparaît.

- 11.5.5: Interdiction d'utiliser la colle de poisson comme clarifiant.
- 14.2.5 (Gelées et bonbons gélifiés): Alignement sur l'ordonnance suisse sur l'agriculture biologique. Les graisses et huiles végétales et la cire de carnauba doivent être de qualité biologique.
- 15.2.1 (Cacao, chocolat et autres produits au cacao): Ajout de la filtration comme étape de la procédure courante dans la fabrication du beurre de cacao.
- 15.2.4: Admission du sel pour affiner les entremets et admission des auxiliaires de filtration pour la fabrication du beurre de cacao.
- 16: Remaniement du chapitre consacré à la restauration. Dans le cadre du projet «Offensive Restauration collective», de nouvelles possibilités de mention bio ont été développées pour les trois modèles existants de la restauration privée.
- 17.1: Le commerce des aliments fourragers nécessite une licence.
- 19.2.4: Le contrôle des sous-traitants sans propre contrat de contrôle dans la vinification est réalisé selon les prescriptions depuis des années et est désormais précisé dans les directives.

International (Partie V)

- 2.1.2: Même réglementation pour les produits semi-finis que pour les produits entièrement transformés: La transformation suisse est privilégiée.
- 3.6.2.7: Les zones désertiques sont désormais définies/réparties selon la classification des climats de Köppen-Geiger et plus selon l'Aqueduc (trop imprécis).
- 3.8/3.8.1: Ajout des OGM (organismes génétiquement modifiés) et des produits OGM concernant la prévention de la contamination des OGM dans le cadre du devoir général de précaution.
- 4.2.1: Complément apporté aux exigences de protection et de fertilité du sol de la Partie II: définition de la culture principale, 30 % de la surface assolée est enherbée toute l'année, exception faite des très petits producteurs.
- 4.2.2.3: L'utilisation de semences bio est une obligation de principe. Les critères de délivrance par les organismes de contrôle bio de l'UE d'une autorisation d'utilisation de semences non bio sont équivalents aux critères de la Suisse.

Une autorisation exceptionnelle supplémentaire de la part de Bio Suisse n'est pas nécessaire.

- 4.2.4: Remaniement des prescriptions relatives aux engrais. Interdiction explicite de l'utilisation d'engrais azotés facilement solubles issus du stripage de l'ammoniac; obligation de présenter une preuve du besoin pour tous les oligoéléments utilisés (exceptions définies); énumération de tous les chélates (toujours interdits).
- 4.2.6: Extension des délais d'attente obligatoires à d'autres cultures sur d'anciennes surfaces OGM. Les anciens semis effectués avec des plantes OGM et la longue faculté germinative de certaines semences peuvent entraîner des repousses et donc une contamination des cultures bio.
- 4.2.7: L'utilisation de produits phytosanitaires et de protection des plantes doit être limitée à un minimum, également dans la culture de la betterave sucrière. Tous les herbicides sont interdits. Cuivre: pas d'utilisation sur les céréales, les légumineuses, les oléagineux et les betteraves sucrières. Pour le reste, une quantité maximale de 4 kg par hectare et par an est applicable, les dérogations spécifiques sont mentionnées individuellement (p. ex. lutte contre le feu bactérien, vignes). Spinosad: interdiction de l'utiliser dans les cultures en floraison, car très toxique pour les abeilles; d'autres restrictions suivront. Huile de paraffine: à remplacer si possible par des huiles végétales ayant un mécanisme d'action similaire.
- 4.3.1: Suppression du règlement sur les vergers extensifs, car obsolète.
- 4.4.3: La production du miel et la teneur maximale en eau sont réglementées conformément à la Partie III. Désormais, aucune surface OGM ne doit se trouver dans un rayon de dix kilomètres. Cette distance de sécurité – le rayon de déplacement moyen des abeilles va de trois à quatre kilomètres – doit éviter les contaminations.

Contacts

- Agriculture (Parties I + II)
sara.gomez@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 38
- Transformation et commerce (Parties I + III)
desiree.isele@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 16
- International (Partie V)
anna.lochmann@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 12

Horconex propose des solutions complètes de haute technologie pour l'horticulture biologique en serres

Horconex réalise des projets horticoles complets depuis plus de 35 ans. Notre équipe d'experts s'occupe de l'ensemble du projet en proposant les solutions les plus innovantes, aussi pour la culture biologique. Nous concevons en interne le meilleur type de serres, de systèmes de chauffage et d'installations d'écrans en fonction de vos souhaits et de vos objectifs. Forts d'une longue expérience, nous vous accompagnons tout au long du processus, de la planification à la réalisation de votre projet.

Retrouvez plus d'informations et nos coordonnées sur notre site web: www.horconex.com

Horconex B.V.
Poeldijk, Pays Bas



Êtes-vous le nouveau membre du Groupe spécialisé viande?

Bio Suisse dépend du savoir-faire de praticiens/nes motivés/ées. Nous recherchons à partir de 2023, au sein du Groupe spécialisé viande, un nouveau collaborateur/une nouvelle collaboratrice disposant de connaissances approfondies du marché de la viande de porc bio. Le Groupe spécialisé est un organe consultatif qui soutient la cheffe de produits dans les questions techniques et de marché. Il se compose de producteurs et productrices Bourgeon qui disposent d'un grand savoir et d'une grande expérience dans la production bio, ainsi que d'un bon réseau dans le secteur.

Exigences

Vous exploitez une ferme Bourgeon et/ou disposez d'une expérience dans la production de viande bio (en particulier de viande de porc bio) et exprimez une motivation personnelle correspondante. En outre, vous êtes innovant/e, capable de travailler en équipe, communicatif/ve et êtes doté/e d'excellentes facultés de négociation. Vous parlez et écrivez couramment le français ou l'allemand (la langue durant les réunions est l'allemand). Vous êtes habitué/e à utiliser des moyens de communication électroniques.

Charge et rémunération

Chaque année, 4 à 5 réunions du Groupe de travail d'une journée sont organisées. En outre, vous êtes prêt/e à participer à des réunions avec des représentants externes du secteur (p. ex. avec des acheteurs, des Tables rondes). Vous représentez les intérêts des producteurs et productrices bio lors des tables rondes hebdomadaires des prix indicatifs. L'activité est rémunérée selon le règlement de rémunération de Bio Suisse.

Vous êtes intéressé/e?

Envoyez votre candidature, composée d'une lettre de motivation et d'un bref CV, jusqu'au 30 août 2022 par e-mail à Jasmin Huser, Cheffe de produits viande, jasmin.huser@bio-suisse.ch. Jasmin Huser répondra également volontiers à vos questions par e-mail ou par téléphone (+41 61 204 66 88).




Menus respectueux de l'environnement

La restauration collective nourrit chaque jour un grand nombre de gens avec des repas. Le potentiel d'amélioration de l'empreinte environnementale y est par conséquent très grand. Des matières premières de production écologique, des menus en majorité vé-

gétariens et la diminution du gaspillage alimentaire sont des leviers importants. La nouvelle fiche technique «Schritte zu einer umweltfreundlichen Gemeinschaftsgastronomie» a été élaborée conjointement par le FiBL et Bio Suisse. Elle est disponible gratuitement

dans la boutique du FiBL. *lua*

 shop.fibl.org
N° art. 1392 (D)



En ces temps mouvementés

La diversité de leurs fermes relie Julia Huber et Andreas Welle de la communauté partenariale «Gut Rheinau» ainsi que Stefan Schreiber avec son entreprise familiale «Stone Ranch». Ils discutent dans une nouvelle série de podcasts d'événements décisifs comme la sécheresse persistante, la grêle dévastatrice et le déclenchement d'une pan-

démie. Qu'est-ce qu'ils entreprennent pour améliorer la capacité d'adaptation de leur entreprise? Toutes les séries du «FiBL Focus» sont disponibles chez les fournisseurs usuels de podcasts. *lua*

 www.fibl.org > Podcast >
«Stabil oder wandlungsfähig - was macht einen Betrieb belastbar?» (D)



Le FiBL se met au goût du jour

La nouvelle brochure numérique du FiBL est plus qu'un ouvrage à feuilleter: Des vidéos de projets intégrées, une galerie de photos mouvantes et la vue à 360 degrés dans le nouveau restaurant du site de Frick AG permettent de voir l'Institut de recherche de plusieurs manières différentes.

Depuis les questions scientifiques avec des analyses de laboratoire jusqu'à la recherche on farm dans la stabulation pour vaches laitières, la brochure montre la diversité des projets de recherche en agriculture biologique, présente des thèmes traités par le FiBL qui sont étudiés en Suisse comme aussi dans de nombreux pays répartis dans le monde entier. Des codes QR emmènent


les lectrices et les lecteurs vers des connaissances pratiques, les possibilités de conseils et les offres de cours. Un clic sur le symbole du microphone en dessous des textes choisis conduit en outre par lien direct vers les séries podcasts adéquates du canal «FiBL Focus» (D).

La brochure présente aussi brièvement les six emplacements du Groupe FiBL en Europe. En plus du siège principal et Suisse, le FiBL est présent en Allemagne, en Autriche, en France, en Hongrie et à Bruxelles avec une équipe de collaboratrices et collaborateurs engagés pour faire avancer l'innovation en agriculture biologique. *Seraina Siragna, FiBL*

 www.fibl.org > Standorte > Schweiz (D)

Pucerons et cerises


Des feuilles fortement déformées et enroulées ainsi que des fruits souillés par de la fumagine sont les conséquences des attaques de puceron noir du cerisier. Les cerises sont alors invendables. Les deux experts du FiBL dans le domaine de l'arboriculture Clémence Boutry et Fabian Baumgartner explique dans une nouvelle vidéo quelles application phytosanitaires sont utiles en automne et au printemps dans les vergers de cerisiers basse-tige. *lua*

 www.bioaktuell.ch > Filme >
«Regulation directe du puceron noir»



La vision des abeilles

Les plantes cultivées et sauvages ont de nombreuses stratégies pour attirer les abeilles. Dans cette vidéo, la collaboratrice du FiBL Sabrina Gurten montre comment les abeilles perçoivent le monde qui les entoure. Des photos prises en lumière noire révèlent comment les abeilles voient leur environnement. Cette experte des abeilles aborde en outre le sujet de l'importance de la biodiversité florale pour les abeilles. *lua*

 www.bioaktuell.ch > Filme >
«Wie Bienen die Welt sehen» (D)



Prix plus élevés pour les céréales



Les prix des céréales fourragères, ici de l'orge Cassia, ont été augmentés. Photo: René Schulte

Céréales fourragères

Lors des tables rondes des prix de référence des céréales fourragères du 17 mai et du 27 juin 2022, les représentants de la production, de la transformation et de l'importation ont modifié les prix de référence pour les céréales fourragères et les protéagineux bio. Les prix de référence augmentent de 2.- Fr./dt pour l'orge et le triticale, de 3.- Fr./dt pour le maïs grain et le seigle fourrager, et de 4.- Fr./dt pour l'avoine. L'augmentation est de 23.- Fr./dt pour le soja, de 15.- Fr./dt pour le lupin, de 16.- Fr./dt pour la féverole et 6.- Fr./dt pour le pois protéagineux. La contribution d'encouragement pour le lupin et le soja a été diminuée de 32.- à 27.- Fr./dt, mais le montant compensatoire pour la féverole et le pois protéagineux a été augmenté de 3.- à 5.- Fr./dt. Les augmentations permettent d'un côté de couvrir les augmentations des coûts de production (carburants, machines) des fermes de grandes cultures, et de l'autre de tenir compte de la forte demande pour les protéagineux – on cherche 15 000 ha de terres ouvertes bio supplémentaires. Sur la base de l'augmentation des prix pour la part indigène (de 60 à 80 %) et des importations, il faut s'attendre pour cet

automne à une très forte augmentation des prix des aliments fourragers. Ce sont les conditions de prise en charge de swiss granum qui font foi. Malgré l'augmentation des surfaces de grandes cultures grâce à l'arrivée de nouveaux producteurs, il n'a pas été possible d'augmenter l'offre indigène de céréales fourragères en 2021 à cause des mauvaises conditions météorologiques. Les 28 617 t de céréales fourragères de la récolte 2021 ont pu être prises en charge (- 19 % par rapport à l'année précédente). La diminution a touché presque toutes les cultures, la plus forte à été celle du maïs grain (- 49 %). Seule la quantité de soja a augmenté (+ 20 %). La part indigène est de 59 % (- 20 % par rapport à l'année précédente). Les besoins en aliments fourragers ont augmenté de 6,7 %. Sur la base de la situation actuelle, un plein autoapprovisionnement est possible pour l'orge, l'avoine, le triticale et le seigle fourrager, et on s'attend à une forte proportion indigène pour le maïs grain. Il a donc été décidé un embargo de commercialisation pour les importations Bourgeon des sortes de céréales concernées à partir du 15 juillet 2022 et pour le maïs grain à partir du

30 septembre 2022, mais aussi des restrictions de commercialisation pour la marchandise de reconversion indigène à partir de la récolte 2022 avec une retenue sur le prix de référence. Ce montant est utilisé pour financer des déclassements en cas de surapprovisionnement, ce qui n'a jamais été le cas ces dernières années.

Prix de référence pour les céréales fourragères et les légumineuses à graines Fr./dt, franco centre collecteur

Blé fourrager		87.-
Orge		78.-
Avoine		66.-
Triticale		79.-
Maïs grain		85.-
Seigle fourrager		77.-
Pois protéagineux	montant comp.	+ 5.-
	Total	98.-
Féverole	montant comp.	+ 5.-
	Total	98.-
Lupin	contr. d'encour.	+ 27.-
	Total	141.-
Soja	contr. d'encour.	+ 27.-
	Total	160.-

Une retenue de 1.- Fr./dt sera de nouveau prélevée sur toutes les céréales fourragères indigènes pour financer l'encouragement de la production de légumineuses à graines.
Fatos Brunner, Bio Suisse

Céréales panifiables

La production, la transformation et l'importation ont négocié le 21 juin 2022 les prix de référence pour les céréales panifiables. Le prix de référence de l'épeautre augmente de 4.- et atteint 116.- Fr./dt, celui du seigle de 5.- et atteint 94.- Fr./dt. Après le manque d'accord de l'année passée, le nouveau prix de référence du blé est 107.50 Fr./dt (il était de 101.- Fr./dt en 2020). Ces prix sont


montés à cause de l'augmentation des coûts de production et de la forte croissance de la demande. Un prix de référence a pour la première fois été fixé pour l'avoine alimentaire. Il est de 87.- Fr./hl (à 54 kg). Les surfaces et les quantités récoltées de céréales panifiables doivent continuer d'augmenter en Suisse grâce à la reconversion de nouveaux producteurs. Selon les premiers pronostics, la production indigène couvrira les besoins 2022 des entreprises de transformation de la manière suivante: blé 68 %, seigle 90 %, épeautre 85 %.

Fatos Brunner, Bio Suisse

Pommes de terre

La moyenne de la fourchette des prix est augmentée de 3.- Fr. à 94.50 Fr./dt pour toutes les variétés de pomme de terre bio à chair ferme et farineuse de la récolte 2022. Les variétés à frites ont obtenu – comme les pommes de terre à chips déjà l'année passée – un prix de référence fixe. Toutes les informations, y compris les prix de référence pour les pommes de terre précoces, sont disponibles en ligne.

Ilona Stoffel, Bio Suisse


 www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Grandes cultures > Pommes de terre bio

Fruits à noyau

La production et le commerce ont convenu début juin de laisser les prix de référence 2022 pour les fruits à noyau au niveau de l'année passée, et cela malgré des temps difficiles. Les coûts des carburants, des non-tissés, des engrais, des plants et du matériel d'emballage ont en effet fortement augmenté, et la situation devrait se durcir encore à cause de la guerre en Ukraine. La production et le commerce de gros ont discuté ces derniers mois d'instruments potentiels pour mieux gérer les éventuelles augmentations des quantités.

Les estimations prévoient pour les cerises une récolte de 214 t, une quantité supérieure à toutes celles des dernières années. Les calibres ont donc été légèrement adaptés: Ils sont de 22 mm+ pour les variétés précoces et mi-précoces et de 24 mm+ pour les variétés tardives. Et: Bio Suisse table pour 2022 sur une augmentation des surfaces bio

(à cause des reconversion) de 4 ha pour les cerises, de 2,5 ha pour les prunes et de 7 ha pour les abricots. Sabine Haller, Bio Suisse


 www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Fruits > Fruits à noyau

Petits fruits

La production et le commerce ont convenu début juin une augmentation des prix de référence pour les petits fruits 2022. L'augmentation par rapport à 2021 est de 90 ct./kg pour les framboises et les myrtilles, de 1.- Fr./kg pour les mûres, de 60 ct./kg pour les groseilles à maquereau et de 50 ct./kg pour les raisinets. Il n'y a pas de changement pour les cassis. Ces augmentations sont dues à celles des coûts de production et au fait que les prix de référence n'avaient pas été modifiés depuis des années.

Il n'avait pas été possible d'obtenir l'année passée une augmentation des prix de référence des petits fruits bio car le commerce exigeait que leurs coûts de production soient recalculés pour avoir une meilleure transparence et une base fiable pour déterminer les prix de référence. Bio Suisse avait donc mandaté le FiBL pour effectuer une enquête auprès des producteurs de petits fruits bio afin de récolter des données économiques pour recalculer les coûts de production. Les résultats de l'enquête sont connus et des données représentatives ont pu en être tirées pour les myrtilles (culture sur buttes). Les coûts de production totaux effectifs nouvellement calculés sont nettement supérieurs au prix de référence actuel pour les producteurs – c'est une des raisons pour l'augmentation des prix de référence des myrtilles bio.

Sabine Haller, Bio Suisse

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

Œufs

En 2021, la demande pour les œufs bio a diminué de 3,6 % dans le commerce de détail. Cette régression suit la croissance (+ 13,2 %) qu'il y a eu en 2020 à cause du covid. L'offre a en même temps augmenté de 11 % en 2021, entre autres car l'évolution de la situation était difficile à estimer et

Petites annonces

Publiez ici vos petites annonces gratuites!

Les petites annonces publiées dans cette rubrique sont limitées à 400 signes y.c. espaces et ne vous coûtent rien. Envoyez le texte de votre annonce à:

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



biomondo

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

que la production réagit toujours avec retard aux évolutions du marché. Des mesures contre le déséquilibre actuel sont prises tout le long de la filière de création de valeur. Certaines d'entre elles peuvent se situer en dehors des dispositions contractuelles convenues entre les producteurs et le commerce – par exemple une prolongation des périodes entre les séries ou l'installation de moins de poules. Des solutions individuelles pour chaque producteur peuvent s'avérer judicieuses. Par exemple, la prolongation des périodes d'attente peut permettre de planifier autrement les ressources de l'exploitation ou d'utiliser les bâtiments vides pour engraisser des coquelets. L'important est que tous tirent à la même corde pour rétablir l'équilibre et maintenir la stabilité des prix de référence. Les marchands d'œufs bio et le product management de Bio Suisse sont à disposition pour répondre aux questions. Hanna Marti, Bio Suisse

→ Hanna Marti, Product manager Œufs
hanna.marti@bio.suisse.ch
tél. 061 204 66 96

Agenda

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

Manifestations

Biofach

La foire Biofach est le lieu où les gens partagent leur passion pour les produits et le marché bio. Avec des outils en ligne de communication et de prise de rendez-vous.

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

Informations
www.biofach.de

Congrès Nature

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

Organisation
eco.ch

Date et lieu
MA 23 août 2022
Eventfabrik de Berne

Informations et inscription
www.bioactualites.ch > Agenda

Cultures spéciales

Journée plantes aromatiques 2022

Programme varié: nouveaux résultats de la recherche, machines récentes pour le désherbage des cultures. Comme d'habitude, cette journée permettra

également aux participants d'échanger avec les autres acteurs de la branche.

Date et lieu
VE 26 août 2022
Mäder Kräuter AG, Boppelsen

Organisation
Bio Suisse, FiBL et Agroscope

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Plantes ornementales

Cours de reconversion pour les plantes ornementales: Défis de la culture biologique de plantes ornementales, vivaces et ligneuses. Thème principal: la biodiversité. Cours pour pépiniéristes bio et en reconversion.

Date et lieu
ME 31 août 2022
Cormérod FR

Organisation
Regine Kern Fässler, FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Permaculture

Journée ProBio

Permaculture – gestion d'exploitation. Aperçu d'une entreprise maraîchère avec forêt-jardin. Urs dirigé depuis 1986 son entreprise maraîchère de 14 hectares. Depuis 2016, son équipe et lui ont mis en place une forêt-jardin afin de diversifier les productions, augmenter la résilience climatique de la parcelle et promouvoir la biodiversité.

À l'issue de la journée, les participants auront la possibilité de mettre en place un groupe d'échanges ProBio.

Date et lieu
MA 30 août 2022
Gfellerbio, Route de Romont 8, 1554 Sédeilles VD

Organisation
Bio Suisse, FiBL, Bio Vaud

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Divers

Micro-fermes

Visite de cultures et d'herbages: Micro-ferme, vente directe,

maraîchage, buissons fourragers et chèvres laitières, quelles opportunités en bio?

Date et lieu
JE 1^{er} septembre 2022
Chez L. Traber, Palézieux-village

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Micro-fermes

Microfermes: modèle d'affaires et design. Ce cours proposera la visite d'une microferme, l'exploration des modèles d'affaires, des stratégies de vente et de leurs implications sur le design d'une microferme. Ce cours fait partie d'un cycle de formation continue «microfermes et permaculture» réalisé en partenariat par le FiBL et Agridea.

Date et lieu
JE 22 septembre 2022
Ferme de Lilan, Bavois VD

Organisation
FiBL et Agridea

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Biodiversité et alimentation

Comment concilier biodiversité et alimentation? SAUVEZ MAYA!

- Impact de l'alimentation sur la biodiversité au niveau mondial
- Biodiversité et agriculture: État de la situation en Suisse
- Favoriser la biodiversité au travers de son alimentation: solutions à une échelle locale

Date et lieu
VE 2 septembre 2022, de 19h30 à 22 h (avec apéro)
Château d'Aubonne VD

Intervenants

- Lindsay Lessard, consultante en environnement chez l'association mellifera et Quantis
- Raphaël Charles, agronome, FiBL Lausanne
- Sébastien Humbert, consultant en environnement chez Quantis et Municipal à Le Vaud

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Projet Progrès-Sol

Événement Projet Progrès-Sol: journée de clôture, thématique couverts végétaux.

Date et lieu
VE 16 septembre 2022
Chavannes-le-Veyron VD

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Plantes bioindocatrices

Les plantes sont de précieux bio-indicateurs

Date et lieu
ME 14 septembre 2022
Lieu à définir

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Offres en allemand

Ackerbau, Futterbau

Ansaat von Zwischenkulturen

Die Ansaat von Zwischenkulturen ist in Bezug auf die kommenden Bodenschutzverordnungen ein aktuelles Thema. Mit spannenden Maschinen.

Wann und wo
FR 12. August 2022, 13 Uhr
Bildungszentrum Wallierhof Riedholz SO
Treffpunkt: Maschinenhalle

Information
Wallierhof, Samuel Tschumi
Tel. 032 627 99 78
samuel.tschumi@vd.so.ch

Gemüsebau

ERFA Biogemüsebau

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

Wann und wo
MI 3. August 2022
FiBL, Frick AG, Nachmittag in Villigen AG

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

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

Lettre de lecteur

«Les responsables se sont trop simplifié la vie»

À propos de l'article «Pourquoi les queues des agneaux échauffent les esprits», Bioactualités 4 | 22



Chère Bio Suisse et tous ceux qui approuvent l'interdiction de raccourcir les queues des agneaux: Si selon les dires de Monsieur Thomas Wiedmer dans cet article, qu'un animal ne devrait pas être adapté aux conditions d'élevage mais

l'inverse, alors il faudrait immédiatement mettre en œuvre une interdiction d'écorner les bovins. Qu'est-ce que ça provoquerait comme vague de révolte?

Pour moi, le but reste un bien-être animal le plus grand possible. C'est aussi le but des agriculteurs qui raccourcissent les queues. Le but du bien-être animal occupe la toute première place. À mon avis cependant, cette interdiction est simplement quelque chose qui concerne un petit groupe d'agriculteurs qui n'ont pas du tout été consultés à ce sujet auparavant. Si l'interdiction de raccourcir les queues des moutons avait été abordée concrètement et démocratiquement, je pourrais vivre avec. J'aurais en effet souhaité par exemple qu'une enquête soit menée parmi les

éleveurs de moutons pour savoir qui raccourcit les queues et pour quelles raisons ils le font, mais aussi les motifs qui s'opposent au raccourcissement.

Je trouve que les responsables se sont trop simplifié la vie et ont simplement décrété une interdiction qui ne concerne finalement qu'un petit nombre d'agriculteurs – et pas ceux qui ont des positions à responsabilités. Moi aussi j'ai réfléchi à donner ma démission de Bio Suisse, et cela exactement pour cette raison.

Marco Pfanner, Éleveur de moutons bio
Grüsch GR

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs à redaction@bioactualites.ch.

La Rédaction se réserve le droit – autant que faire se peut après discussion – de raccourcir des lettres de lecteurs. Leur publication n'est pas garantie.

Natur, Boden, Garten

Alpvisite

Themen

Umgang mit Problempflanzen auf Alpbetrieb mit vier Stafeln; Sömmerung von Milchkuhen mit Käserei und Jungvieh auf abgelegenen Weiden.

Wann und wo

DO 18. August 2022
Alp Wasserberg, Muotathal SZ

Auskunft, Kursleitung

Franz Josef Steiner, FiBL
franz.steiner@fibl.org

Anmeldung

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

Lehrgang Biogarten

Lehrgang der Gartenbauschule Hünibach und von Bioterra für Berufsleute aus dem Garten-, Landschafts-, Natur-, Umweltbereich sowie für Private und nebenberuflich Interessierte. Mehrere Module. Gesamtdauer: 66 Lerntage. Alle Module können auch einzeln besucht werden.

Wann und wo

15 Monate ab Mitte August 2022
Gartenbauschule Hünibach, Hünibach BE

Auskunft

Regine Kern Fässler, FiBL
regine.kern@fibl.org

Anmeldung
gartenbauschule-huenibach.ch >
Weiterbildung
weiterbildung@gsh.ch

Neue Spatenprobe-Methode testen

Projekt «Spatenprobe schweizweit!» von FiBL, HAFL, Agroscope und Agridea. – Praxisanleitung zum Stechen der Probe auf dem Feld, mit Schemas zur visuellen Erfassung des Bodenzustandes.

Wann und wo

MO 5. September 2022
Cadenazzo TI oder
DO 15. September 2022
Strickhof, Lindau ZH

Auskunft und Anmeldung

www.agridea.ch

Diverses, Feste, Märkte

Projektmanagement Natur und Umwelt

Der Lehrgang «Projektmanagement Natur und Umwelt», Vermittlung von Kompetenzen in Umwelt, Kommunikation und Projektmanagement, bereitet Sie auf den eidgenössischen Fachausweis Natur- und Umweltfachperson vor.

Wann und wo

19. August 2022 bis

16. Dezember 2023
Sanu AG, Biel BE

Information, Anmeldung

www.sanu.ch/lehrgang

Organics Europe Youth Event

Unter dem Motto «Organic and You(th) – Gemeinsam für nachhaltige Lebensmittelsysteme» bietet der erste Organics Europe Youth Event ein breites Programm an, darunter Podiumsdiskussionen, Vorträge und Workshops, um junge Akteure der Biobewegung wie Landwirtinnen, Unternehmer oder Forschende zu inspirieren. Thema: Wie kann unser Lebensmittelsystem, unter anderem aus Perspektiven von sozioökonomischem Wandel, Klimawandel und EU-Politik, umgestaltet werden?

Wann und wo

31. August / 1. September 2022
FiBL, Frick AG
Optionale Exkursion mit Einblick in innovative biologische Produktionssysteme am 2. Sept. 2022

Veranstalter

FiBL, IFOAM Organics Europe und Bio Suisse

Gesucht: Sponsorinnen!

Möchten Sie den Event und die nächste Generation von jungen Menschen im Biolandbau unterstützen? Wir sind noch auf der Suche nach Sponsoren. Bitte melden Sie sich bei:

Anne Merz, FiBL
a.merz@fibl.org
Tel. 062 865 72 04

Information, Anmeldung

www.organicseurope.bio >
Get involved > Organics Europe Youth Event 2022

Fotokurs

Starke Bilder von meinem Betrieb: Lerne Bilder mit starken Bildaussagen gestalten, durch das Spiel z. B. mit Perspektive, Farbe und dem Blick aufs Wesentliche. Praxisnah auf einem Bauernbetrieb mit praktischen Übungen, Bildbesprechungen und Beispielen. Ausrüstung: Handykamera oder Fotoapparat.

Wann und wo

Di 20. September 2022
Hofgut Schloss Gündelhart, Hörhausen TG

Referentin

Anja Fonseka
www.anjafonseka.ch

Information, Anmeldung

www.bbz-arenenberg.ch
kurse.landwirtschaft@tg.ch
Anmeldefrist: 6. September 2022

Genusswoche

Der grösste Gourmet-Anlass der Schweiz soll dazu anregen, die gesamte Ernährungsgemeinschaft zu vernetzen.

Wann und wo

15.-25. September 2022
Verschiedene Orte in der ganzen Schweiz

Information

www.gout.ch



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

Commercialisation et conseil:

Remo Ackermann, Bissegg TG 079 424 39 08
Linus Silvestri, Lüchingen SG 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn ZH 079 406 80 27

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

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

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

Silvestri veau de lait

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

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



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Les poules achèteraient des aliments Rytz.

Nous vous conseillons volontiers.

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



Bien reconnaître les chaleurs

UFA 989 Natur EXTRA

Pour vaches laitières et truies bio

- Composé minéral pour vaches tarées
- Améliore la visibilité de l'œstrus chez les truies
- Concentré de vitamines et d'oligo-éléments

Aliment bio du mois
Rabais Fr. 20.-/100 kg

jusqu'au 12.08.22

ufa.ch

Dans votre
LANDI



Votre
spécialiste
pour les
semences
BIO

OHS Otto
Hauenstein
Semences

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

www.hauenstein.ch

Livraison à domicile: rapide et fiable