

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

3 | 21
AVR





NeemAzal-T/S

Nouvelle solution contre les doryphores

- 1er traitement: au moment du taux d'éclosion des œufs le plus élevé
- 2ème traitement: 7 à 10 jours (maximum) plus tard



**Andermatt
Biocontrol**
..... Suisse

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



**Otto
Hauenstein
Semences**

reconnue pour les
meilleures semences

Otto Hauenstein Semences
Z.I. Les Ducats 4
CH-1350 Orbe

Tél. 024 441 56 56
www.hauenstein.ch

Impressum

30^{ème} année, 2021

Bioactualités (F), Bioaktuell (D),
Bioattualità (I)

Le magazine paraît dix fois par
année dans chacune des trois
langues.

Abonnement annuel CH: Fr. 53.-
Abonnement autres pays: Fr. 67.-
www.bioactualites.ch > Magazine

Tirage

Allemand: 7081 Exemplaires
Français: 1220 Exemplaires
Italien: 305 Exemplaires
Total exemplaires imprimés: 9433
Total exemplaires envoyés: 8605
(certification notariale 2020)

Éditeurs

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

Concept graphique

Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

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

Rédaction

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

Rédaction en ligne

Ania Biasio (abi), Flore Lebleu (fl)
Nathaniel Schmid (nsc), FiBL
redactionpageinternet@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig, FiBL

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de cm)

Publicité

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

Abonnements et édition

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

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine (PDF):
www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-3
Mot de passe: ba3-2021

Page de couverture: L'engraissement des frères coqs est une bonne alternative bio compatible au massacre des poussins, mais il faut que ça devienne rentable. Des essais avec des poulaillers de 4000 places doivent livrer de nouvelles informations à ce sujet. Photo: René Schulte

Table des matières

À la une

Volailles

- 6 Mettre fin au massacre des poussins
- 8 Des jeunes coqs chez les jeunes poules

Agriculture

Santé animale

- 10 Contagieuses pour l'homme et l'animal

Soie

- 12 Soie naturelle de la ferme

Grandes cultures

- 14 Protéger les patates contre leur ennemi zébré
- 15 Vulgarisation et conseils

Transformation et commerce

Transformation

- 16 Pionniers du chocolat bio

Restauration

- 18 Pour davantage de bio dans la restauration collective
- 20 À l'étranger, les pouvoirs publics achètent des produits bio

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 22 Politique: Le Bio est une bonne solution
- 23 Ordre du jour de l'Assemblée des délégués en ligne
- 24 Nouvelles

FiBL

- 25 Nouvelles

Rubriques

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

L'œuf de Colomb

J'aime les œufs pour différentes raisons. Premièrement, il n'y a que peu de denrées qui soient utilisables de manière aussi diversifiée en cuisine. On peut les manger purs, les utiliser comme ingrédients, les cuire, pocher, poêler, – et même les manger crus. Deuxièmement, les œufs sont riches en vitamines et en minéraux. S'il y a un superaliment, c'est donc bien l'œuf. L'histoire de la méchante cholestérine qui transforme tous les mangeurs d'œufs en patients à risques de maladies cardio-vasculaires a entre-temps été réfutée par les sciences nutritionnelles. Et troisièmement j'aime le goût des œufs. Point.

Le revers de la médaille: Pour tous les œufs que j'ingurgite il y a des poussins mâles qui meurent. Le ratio mâles-femelles des éclosions est d'environ 50 pourcents, et ce qui se passe dans notre pays avec les poussins qui par nature ne pondront jamais d'œufs et ne conviennent que partiellement pour l'engraissement parce qu'ils viennent d'hybrides spécialisés pour la ponte est suffisamment connu. Ils sont mis à part et gazés.

Ce qui a longtemps été accepté doit enfin prendre fin. Surtout en bio, le consommateur veut que les animaux soient traités avec dignité. Mais pendant que nous en sommes encore à discuter, l'Allemagne va de l'avant. L'interdiction de tuer des poussins à partir de 2022 est chose décidée, les fédérations bio misent totalement sur l'engraissement des frères coqs et les conventionnels lorgnent sur les nouveaux procédés de détermination du sexe dans l'œuf. On peut s'attendre à ce que cela aille dans la même direction chez nous, comme le montrent nos articles principaux à partir de la page 6. L'Assemblée des délégués de Bio Suisse doit poser définitivement cet automne les jalons contre le massacre des poussins. Il est toutefois douteux qu'on arrive de suite à trouver l'œuf de Colomb, c.-à-d. une solution simple pour un problème complexe.



René Schulte, Rédacteur



Dit



«Notre but est – comme pour les œufs et les poulettes – un prix de référence qui permette de rentabiliser l'engraissement des frères coqs.»

Roman Clavadetscher, Malans GR

→ Page 8

Compté

90

pourcents – c'est la proportion bio dans la restauration publique de la ville danoise de Copenhague. Le bio doit aussi progresser dans la restauration collective suisse.

→ Page 18

Vu – dans les archives: Le FiBL en chasseur de parasites



Johann et Esther von Allmen (à g.) doivent refuser les nuitées dans la paille dans leur ferme bio de l'Oberland bernois parce qu'un papillon importun s'y est installé. Le spécialiste du FiBL Eric Wyss (à d.) pulvérise de la poudre de quartz et élimine cette vermine. Photo: Bioactualités

Des chenilles venues avec de la paille importée se multiplient et menacent l'offre «Aventures sur la paille» d'un paysan bio. Le FiBL est venu à la rescousse.

Il y a 20 ans, Johann et Esther von Allmen, qui vivent dans le hameau de Gimmelwald à Lauterbrunnen BE, ont une ferme Bourgeon qui propose des nuitées dans la paille. Une association de gym'dames y dort en été 2001. Ces dames vivent alors un cauchemar: Des centaines de chenilles rampent sur les sacs de couchage et perturbent le repos nocturne. Cela fait quelques années que cette espèce inconnue de papillon crèche dans la grange des von Allmen. Les paysans bio annulent toutes les réservations et veulent résoudre le fond

du problème. Car les quelque 500 nuitées par saisons sont finalement un secteur important de la ferme.

Chimie? Non, poudre de quartz!

Une société spécialisée peut expliquer l'origine des chenilles: Il s'agit d'une noctuelle cubiculaire (Caradrina clavipalpis), présente surtout dans les régions où il y a des maisons à toits de chaume. «Elle a probablement été importée avec de la paille d'Allemagne ou de France», écrit le Bioactualités dans l'article publié en janvier 2003.

Les von Allmen achètent en effet régulièrement pour leur ferme bio de la paille importée par la Landi – les chenilles s'étaient vraisemblablement réfugiées dans ces balles de paille pour ensuite se répandre dans leur propre stock de paille dans l'Oberland bernois.

Vu qu'il n'y avait aucun insecticide biocompatible susceptible de combattre ce parasite, il avait été recommandé aux von Allmen d'utiliser des produits chimiques. Cela aurait contrevenu aux directives Bourgeon et rendu la fourragère inutilisable pour longtemps. C'est finalement le FiBL qui est venu à la rescousse. Son spécialiste des insectes applique alors avec un pistolet pneumatique et de la poudre de quartz extrêmement fine trouvée sur le marché sous le nom commercial de Silico-Sec et utilisée par exemple contre les ravageurs des stocks de céréales bio. Cette poudre a alors bel et bien éliminé ce papillon venu d'ailleurs, mais il a fallu tout nettoyer et tout poudrer soigneusement. *bg*

L'article original tiré des archives est ici:

www.bioactualites.ch/30-ans

Pour interdire l'écornage

La Communauté d'intérêt (CI) Vache à cornes tient à sa deuxième initiative pour les vaches à cornes si une contribution spécifique n'est pas accordée prochainement. La CI avait espéré que le Parlement pourrait introduire une telle contribution dans le cadre de la politique agricole 22+, mais elle a été suspendue. Le texte de l'initiative a été déposé à la Chancellerie fédérale pour vérification. *lid*



Une deuxième initiative pour les cornes.

Camping à la ferme

Camper à la ferme est en vogue. Une nouvelle plateforme en ligne, landcamp.ch, signale son existence. Elle cherche des places pour mobilhomes dans des fermes ou des domaines arboricoles ou viticoles pour établir une collaboration partenariale sous forme de franchise. On trouvera davantage d'informations sur son site internet. *schu*

 www.landcamp.ch



Landcamp cherche des places pour mobilhomes.

Journée Fermes ouvertes

L'Union suisse des paysans invite les entreprises agricoles de toute la Suisse à ouvrir leurs portes le 19 septembre 2021 pour permettre à la population de se faire une idée sur la production agricole. Des visites guidées et des présentations doivent apprendre aux visiteuses et aux visiteurs d'où viennent les denrées alimentaires suisses, comment elles sont produites et comment les agricultrices et les agriculteurs s'engagent pour la qualité, l'écologie, le bien-être des animaux et la rentabilité. L'USP, les chambres cantonales d'agriculture et des sponsors apportent – gratuitement – du soutien sous forme de documents de référence, de check-lists et de matériel publicitaire. Les intéressé-e-s peuvent s'annoncer en ligne jusqu'au 30 juin 2021. *lid*

 www.portailpaysanssuisses.ch
→ info@fermes-ouvertes.ch

La Journée des haies 2021 cherche des fermes et des classes d'écoles

Haies, lisières de forêts et rives boisées sont des habitats importants pour des insectes comme les abeilles domestiques et sauvages, mais aussi pour des oiseaux et autres petits animaux. Dans le but d'encourager la surface et la diversité des haies, l'Association Journée des haies Suisse fondée en 2019 organise maintenant chaque année en automne une manifestation nationale. La Journée des haies du 30 octobre 2021 sera la troisième du genre, et on cherche des agricultrices et des agriculteurs qui s'offriraient pour accueillir dans leur ferme une classe

d'école pour planter ou entretenir une haie. Selon l'association, la Journée des haies a pour but de sensibiliser le public et des groupes-cibles importants et de les informer entre autres sur les potentiels des haies situées sur des surfaces agricoles pour améliorer durablement la biodiversité et la valeur des écosystèmes. Les entreprises agricoles et les classes d'écoles intéressées peuvent s'annoncer par courriel auprès de l'association. *schu*

 www.journeedeshaies.ch
→ info@heckentag.ch



Planter ou entretenir une haie avec une classe d'école – la Journée des haies dans les fermes.

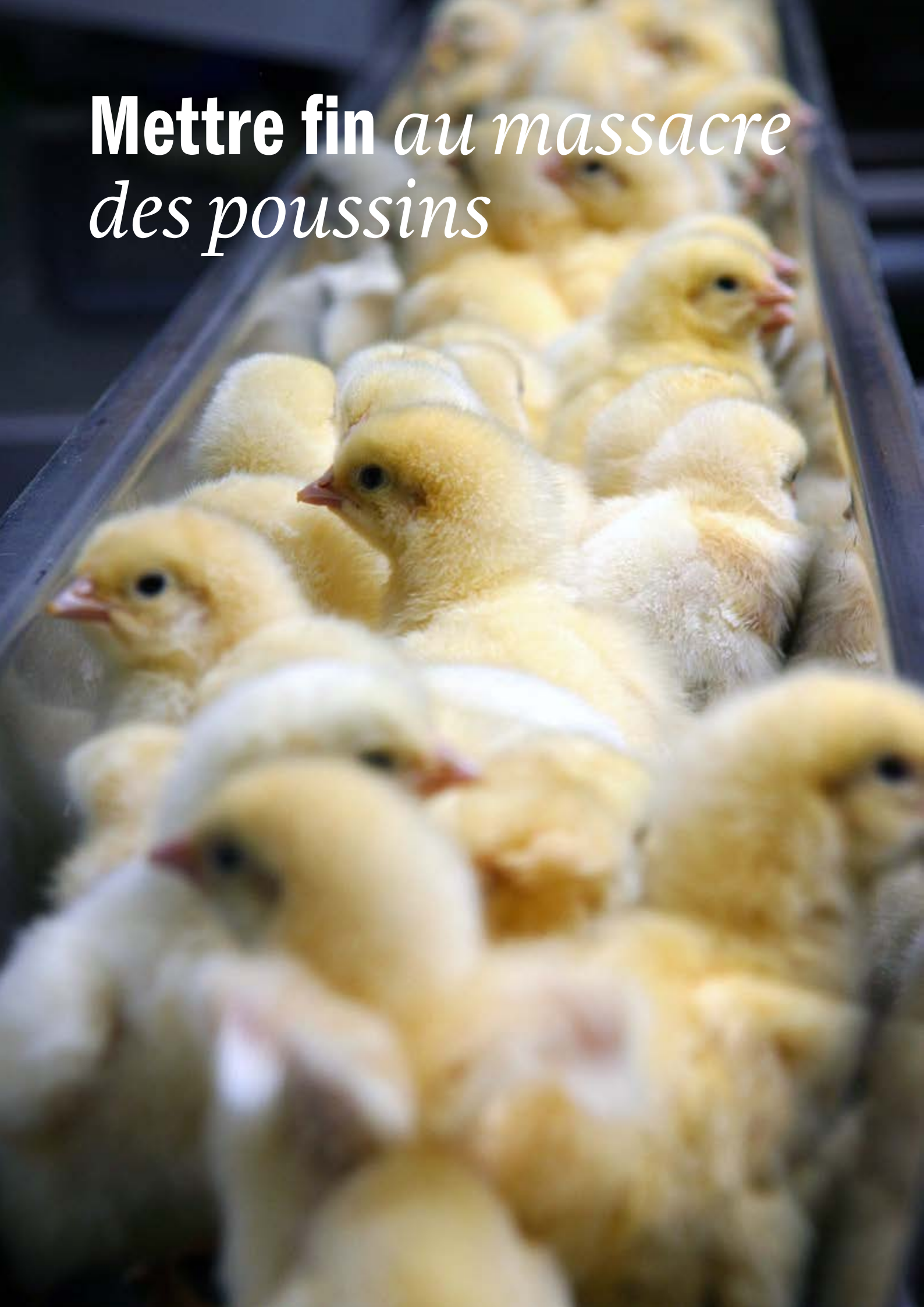
Introduction coordonnée

L'introduction de l'étiquetage alimentaire «nutri-score» en Suisse se déroule en collaboration avec la France, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Belgique, le Luxembourg et l'Espagne. Selon l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), ces sept pays européens veulent mettre en œuvre un mécanisme supranational de coordination dans le but de faciliter l'utilisation de ce système facultatif de déclaration. La collaboration passera par une commission de pilotage et une instance scientifique. En Suisse, le nutri-score est soutenu par l'OSAV depuis 2019. État des lieux: À l'heure actuelle, 34 fabricants et détaillants suisses se sont engagés pour cette introduction, ce qui représente d'après l'OSAV 56 marques et plus de 1300 produits qui sont déjà ou vont bientôt être vendus avec le logo du nutri-score. *schu*



Une invention française:
Le label alimentaire nutri-score.

Mettre fin *au massacre
des poussins*



700 000 poussins mâles bio ont été gazés en 2020. La Suisse a de la peine à abandonner cette pratique. L'Allemagne est plus avancée sur cette voie.

En Suisse, quelque trois millions de poussins mâles de lignées de ponte ne survivent pas à leur premier jour. Vu qu'ils ne pondent pas d'œufs et engraisent moins bien, ils sont tués avec du gaz carbonique peu après leur éclosion. Près d'un quart d'entre eux sont des poussins bio. On estime qu'il y en a eu 700 000 en 2020. Les producteurs Bourgeon et le reste de la branche sont d'accord sur le fait que cela doit prendre fin. La question est seulement: Comment? Il n'y a pas de consensus, et cela depuis des années. Bio Suisse, son Groupe spécialisé (GS) Œufs et le Groupement d'intérêts (GI) Œuf Bio prennent un nouvel élan: Ils veulent présenter à l'Assemblée des délégués de Bio Suisse de l'automne 2021 une stratégie qui offre davantage de sécurité de planification aux agriculteurs-trices et couvoirs concernés – et au reste de la branche.

Markus Schütz, président du GI Œuf Bio et membre du GS Œufs, voit la solution dans une poule à deux fins et dans l'engraissement des frères coqs (voir aussi page 8). «L'engraissement des frères des poules pondeuses va jouer un rôle central à l'avenir», dit-il avec conviction. Même si c'est difficilement rentable à cause des coûts et de la petitesse du marché. Les marchands d'œufs et les détaillants voient une autre alternative: Des technologies d'un nouveau genre pour la détermination du sexe dans l'œuf à couvrir (in ovo) qui doivent permettre d'identifier précocement les œufs avec des embryons mâles et de les mettre à part. Il y a actuellement plusieurs procédés, mais la plupart d'entre eux sont encore en phase de développement. Les possibilités vont de la détermination des hormones ou chromosomes sexuels dans le liquide du sac allantoïque de l'embryon à l'ingénierie génétique en passant par des procédés optiques.

L'embryon du poussin a des pulsations cardiaques dès le troisième jour

Il y a déjà sur le marché la méthode Seleggt codéveloppée par l'université de Leipzig, qui détecte une hormone femelle dans l'œuf. Le liquide nécessaire est prélevé au 9^{ème} jour d'incubation. Le procédé est controversé parce que des études disent que le ressenti de la douleur se développe qu'à partir du 7^{ème} jour, mais d'autres scientifiques pensent qu'un réel sentiment de douleur ne peut être supposé à partir du développement du système nerveux central (10^{ème} jour) ou du cerveau (13^{ème} jour).

Actuellement, deux procédés de mesures optiques évacuent ce souci. Par exemple, la spectroscopie Raman d'Agri Advanced Technologies et de l'université technique de Dresde peut être utilisée dès le 4^{ème} jour d'incubation, et la spectroscopie à fluorescence de la haute école technique d'Ostwestfalen-Lippe dès le 6^{ème}. Cela ne change pas grand-chose pour l'agriculteur bio Markus Schütz: «L'embryon a des pulsations cardiaques dès le troisième jour. Il s'agit toujours en fin de compte d'un avortement. Cette détermination du sexe devrait donc avoir lieu avant le début de l'incubation.» Les spectroscopies mentionnées nécessitent en outre l'ouverture ou le perçage de la coquille avec un laser, ce qui pourrait permettre à des microbes d'entrer et de nuire au développement des embryons femelles ou de faire diminuer le taux d'éclosions.

L'Allemagne pousse en ce moment les techniques in ovo à coups de millions. À bon droit puisqu'elle veut être à partir de 2022 le premier pays du monde à interdire de tuer les poussins (en Suisse, une motion correspondante de la conseillère nationale verte Meret Schneider est encore pendante), et à partir de 2024 de tuer les embryons de poussins après le sixième jour d'incubation. Ce qui rendrait obsolètes quelques-unes des méthodes pratiquées actuellement comme celle de Seleggt. Tout cela fait courir le risque de pénuries de poussins d'un jour et qu'on en importe simplement de pays sans interdiction. Les fédérations allemandes d'agriculture biologique suivent donc d'autres voies – elle misent totalement sur les initiatives pour les frères coqs et sur les poules à deux fins (voir encadré). René Schulte



Les fédérations allemandes d'agriculture biologique se concentrent sur l'engraissement des frères coqs

Gerald Wehde ne laisse planer aucun doute: «Nous refusons d'utiliser les procédés de détermination in ovo du sexe des volailles», dit le porte-parole de la fédération allemande Bioland. Car cela ne stoppera pas la sélection à outrance des volailles pour la production d'œufs ou de viande. «Seule la sélection d'une poule à deux fins peut résoudre ce problème de base.» Bioland vise aussi l'engraissement des frères coqs, c.-à-d. les frères des poules pondeuses, pour les transformer en produits carnés. Ce qui est selon Gerald Wehde une voie juste et éthique. L'Assemblée des délégués de Bioland votera en mars 2021 (après la clôture de rédaction) une directive correspondante. La deuxième plus grande fédération bio, Naturland, l'a déjà fait puisque les délégués ont décidé en novembre 2020 que tous les frères des poules pondeuses devront désormais être engraisés. Ce qui, selon un communiqué, devient «un signal clair contre le massacre des poussins, contre la sélection in ovo et pour une aviculture globalement bio [...]». Il est clair que les frères coqs engraisent moins bien et plus lentement et que les poules à deux fins pondent moins d'œufs que les races à haute productivité. Cela implique que le consommateur doit être prêt à payer davantage. Les fermes avicoles de ponte de Bioland paient depuis 2012 un «sou pour les poussins» de 10 centimes d'euro pour soutenir des projets novateurs et de sélection. «Les méthodes in ovo», dit Gerald Wehde, «vont encore accélérer la concentration des couvoirs et la monopolisation d'un secteur pourtant déjà hautement industrialisé. Nous devons donc développer en bio des contre-modèles pour l'ensemble de la filière – du couvoir au consommateur.»

Tuer les poussins mâles des lignées de ponte juste après leur éclosion parce qu'ils ne pondront jamais d'œufs continue de faire partie du quotidien de l'industrie de l'œuf – aussi en bio. Photo: A / Adobe Stock



Les frères coqs de la ferme de la famille Donat se développent bien. À l'arrière-plan: parcours pour mauvais temps et pâturage. Photos: René Schulte

Des jeunes coqs *chez les jeunes poules*

Pour s'établir comme alternative au massacre des poussins, l'engraissement des frères coqs doit être rentable. Une étude avec des halles de 4000 têtes va montrer si c'est possible et comment.

C'est une première pour Dominik et Ruedi Donat. Et un essai. Dans la halle d'élevage avicole de la ferme Bollhof à Wohlen AG, ce ne sont pour une fois pas des jeunes poules mais des jeunes coqs qui s'ébattent. Au nombre de 4000. Ces volatiles de 46 jours sont les frères de poules de la race Brown Nick, un hybride de ponte très performant. Mais ce n'est pas que le fils, Dominik, et le père, Ruedi, qui gèrent leur ferme Bourgeon en communauté générationnelle, se seraient décidés à passer à l'engraissement des frères coqs: Les poulettes sont très demandées depuis des années et il y a peu de fermes qui en élèvent. Il n'est donc pas prévu d'abandonner cette production. Ces deux maîtres-agriculteurs se sont plutôt décidés à mettre leur halle construite en 2016 à disposition pour une étude pratique.

«On nous a demandé l'année passée si nous étions prêts à faire une série avec 4000 frères coqs – et nous avons dit oui», raconte Dominik Donat qui, à 28 ans, admet que cela n'était pas que pour des motifs idéels. Tous deux trouvent que l'engraissement des frères coqs peut être une bonne alternative au fait de tuer les poussins mâles des races de pontes, mais des considérations économiques ont aussi joué un rôle. «Nous faisons environ deux séries de 18 semaines par année avec des jeunes poules. 2020 a été une année où elles se sont succédées très rapidement et nous avons eu une longue période à vide», explique le fils. La question a donc été: «Est-ce qu'on laisse cette halle vide en ne gagnant rien du tout, ou est-ce que nous participons?»

Le tout a été initié par le marchand suisse d'œufs bio Hosberg avec son couvoir Bibro ainsi que l'entreprise de transformation de volaille bio Gallina qui appartient pour moitié à Hosberg et pour moitié à Roman Clavadetscher. «J'ai commencé avec l'engraissement des frères coqs il y a dix ans en collaboration avec Hosberg», raconte l'agriculteur bio. Il en est résulté le projet «Henne & Hahn» («Poule et Coq»), dont le but central était clair: Il faut arrêter de tuer des poussins juste après leur naissance! «Nous devons être conscients que l'œuf bio est parmi tous les produits bio celui qui a la plus grande part de marché et qu'il est de ce fait porteur d'image pour toute la branche bio.» Or produire beaucoup d'œufs signifie avoir beaucoup de poussins mâles. Les «jeter» quasi d'emblée est contraire à la philosophie bio.

But: Un prix de référence pour les frères coqs

Jusqu'à récemment, les frères coqs étaient élevés uniquement dans des unités d'engraissement de 500 têtes en devant appliquer les directives de Bio Suisse pour les volailles d'engraissement. Le règlement pour l'engraissement des jeunes coqs des lignées de ponte ne date que de l'année passée. Il s'oriente sur l'élevage des poulettes et permet des troupeaux allant jusqu'à 4000 coquelets par unité avicole. «Cela nous permet pour la première fois d'acquérir des expériences et des données sur la rentabilité de l'engraissement des frères coqs à grande échelle», se réjouit Roman Clavadetscher. L'étude pratique en question inclut donc non seulement la ferme Bollhof de la famille Donat, mais aussi trois autres unités de 4000 têtes et sept de 500 têtes. «Notre but est d'élaborer sur la base des données un modèle – comme pour les œufs bio et les poulettes bio – pour déterminer un prix de référence qui permettrait enfin à l'engraissement des frères coqs d'en valoir la peine.» Cet engraissement doit-il se faire avec des hybrides de ponte, des races à

deux fins ou des races anciennes? Roman Clavadetscher veut laisser ce choix aux productrices et aux producteurs. L'essentiel est en effet pour lui d'avancer, car: «Les conventionnels misent sur des procédés in ovo qui seront probablement mis en œuvre ces deux prochaines années.» (Voir page 6.)

Ruedi Donat le voit exactement de la même manière: «La discussion doit maintenant être menée tambour battant, car si les conventionnels trouvent une solution avant nous, nous serons une fois de plus à la traîne», dit l'agriculteur de 63 ans. Il serait à ses yeux pourtant plus judicieux que des fermes d'engraissement de poulets fassent de l'engraissement de frères coqs. L'idéal serait que des conventionnels qui passent en bio et ont déjà une halle d'engraissement de poulets se lancent. Car il est selon lui plus difficile d'engraisser des coquelets en de gagnant de l'argent avec une halle d'élevage de poulettes comme la leur. Son fils Dominik abonde dans son sens. Notamment parce que le règlement pour l'engraissement des jeunes coqs est plus strict que celui pour l'élevage des poulettes.

Parcours pour mauvais temps dès 100 jeunes coqs

L'exigence la plus difficile, dit Dominik Donat, est le parcours non couvert pour mauvais temps. Dans leur ferme c'est une place rectangulaire généreusement pourvue de plaquettes de bois. Son but est que les volailles puissent se mouvoir à l'air libre quand le sol du pâturage est détrempé ou quand la végétation est au repos. «Un tel parcours est obligatoire à partir de 100 jeunes coqs. Et il doit être drainé, c.-à-d. bétonné et muni d'un écoulement vers la fosse à lisier», explique Dominik Donat. Les parcours pour mauvais temps ne sont pas obligatoires pour les élevages de jeunes poules. Ils le sont pour les pondeuses, mais seulement à partir de 500 poules et sans drainage. Bref, ceux qui viennent de la production d'œufs et veulent passer à l'engraissement des frères coqs doivent commencer par investir beaucoup d'argent.

Un autre point est le pâturage. «Nous pouvons lâcher nos poulettes aussi souvent que nous voulons dans notre pâturage de 45 ares. Il n'y a pas de restrictions», dit Dominik Donat. Il en va autrement pour les jeunes coqs, car le règlement prescrit que la même surface de pâturage peut recevoir des volailles au maximum deux fois par année et qu'il faut une pause d'au minimum 12 semaines entre deux passages. Chez les Donat, l'engraissement des frères coqs dure justement 12 semaines, soit 88 jours. Il faut donc maintenant passer aux calculs. «Au moins un mètre carré de pâturage par coquelet, cela fait 40 ares pour 4000 coquelets. Donc nous pourrions faire dans notre ferme au maximum deux séries par année.» Or cela n'est actuellement pas rentable pour un produit de niche comme le frère coq.

La voie la plus éthique pour l'agriculture bio

L'aliment bio développé par la société Alb. Lehmann Biofutter spécialement pour l'engraissement des frères coqs est aussi un facteur de coût important. «Nos 4000 coquelets Brown Nick vont avoir consommé 18 tonnes d'aliment d'ici la fin de l'engraissement», dit Dominik Donat. Son père Ruedi ajoute: «Les poulets d'engraissement en ont besoin de nettement moins tout en mettant plus de viande.» La consommation des ressources est donc plus importante que pour l'engraissement des poulets. Et pourtant leurs jeunes coqs, et c'est très réjouissant, se sont mieux développés que la moyenne et ont eu des accroissements journaliers nettement plus hauts qu'attendu au départ. Ces deux agriculteurs trouvent quand même que le



Droit d'hospitalité: 4000 coquelets dans le poulailler des poulettes.

concept du frère coq est juste. «Pour l'agriculture biologique c'est la meilleure voie sur le plan éthique, et c'est aussi la plus simple à mettre en œuvre par le secteur de l'œuf pour résoudre le problème des poussins mâles», dit Dominik Donat. En ce qui concerne le financement, le programme de frères coqs «Henne & Hahn» rajoute quatre centimes par œuf. Son père Ruedi est quant à lui convaincu qu'il faut repenser encore une fois le règlement pour l'engraissement des jeunes coqs.

En tout cas ils veulent continuer d'observer l'évolution de la situation. Et n'excluent pas de construire un jour un nouveau poulailler seulement pour l'engraissement des frères coqs. «Mais il faudra encore du temps avant de pouvoir prendre une décision à ce sujet», conclut Ruedi Donat. *René Schulte*



Communauté générationnelle Dominik et Ruedi Donat, Ferme «Bollhof», Wohlen AG

Label: Bourgeon

SAU: 23 ha dont 11 ha de terres assolées, 10 ha d'herbages, 2 ha de surfaces de compensation écologique

Cultures: Blé, maïs doux, carottes

Cheptel: 70 bovins, 16 vaches mères, 4000 jeunes poules (actuellement 4000 jeunes coqs)

Commercialisation: Bœuf de Pâturage Bio pour Linus Silvestri / Migros, jeunes poules pour Hosberg, jeunes coqs pour Gallina / Hosberg

Particularités: Travail pour tiers (bois de feu), photovoltaïque (1720 mètres carrés)

Main-d'œuvre: Saisonniers selon les besoins

 www.bollhof.ch



Contagieuses pour l'homme et l'animal

Il y a une foule d'agents infectieux qui peuvent se transmettre des animaux à l'homme – et inversement. Le coronavirus qui nous perturbe tellement n'est que l'un d'entre eux.

Voilà plus d'une année que les gros titres nous poursuivent avec le covid. Le SARS-CoV-2 (coronavirus 2 du syndrome respiratoire aigu sévère), le nom officiel du virus, est responsable d'une pandémie qui influence notre vie à tous. On sait que cet agent pathogène vient à l'origine de chauves-souris et qu'il a été transmis à l'homme par un hôte intermédiaire, vraisemblablement le pangolin. Sur les marchés d'animaux sauvages comme on en trouve tant en Asie du Sud-Est, pangolins, reptiles, oiseaux et animaux agricoles et domestiques sont régulièrement mis en vente dans des cages minuscules et souvent tués sur place. Le contact étroit avec l'homme qui est imposé aux animaux dans des conditions de stress énormes augmente considérablement les risques de transmission de maladies.

Les maladies infectieuses qui peuvent se transmettre naturellement de l'animal à l'homme et inversement sont appelées zoonoses. Depuis un certain temps, environ les trois quarts des nouveaux pathogènes découverts sont zoonotiques. On compte parmi eux des virus mais aussi des bactéries, des champignons, des parasites ou des protéines infectieuses (prions). Quelques zoonoses tombent en Suisse sous le coup de la loi sur les épizooties et doivent être annoncées et combattues. Cela concerne aussi bien les animaux agricoles que domestiques.

En ce qui concerne la transmission du SARS-CoV-2, nos animaux agricoles ne jouent aucun rôle dans l'état actuel des connaissances, mais nous savons, au moins depuis l'automne passé, que, lors d'une pandémie, un virus peut très bien passer sur d'autres espèces animales et donc aussi sur celles que l'homme utilise. Il y a ainsi eu en novembre 2020 au Danemark des élevages de visons qui ont eu des infections qui ont amené le gouvernement à faire abattre l'ensemble des 15 millions de visons du pays.

Tandis que la majorité des coronavirus ne provoquent chez l'homme que des symptômes pathologiques légers, il y en a deux qui sont plus graves: le SARS-CoV-1 et le MERS-CoV (Coronavirus du syndrome respiratoire du Moyen-Orient), dont le réservoir d'origine se trouve aussi dans des chauves-souris. Ils ont été transmis à l'homme il y a respectivement 20 et 10 ans en passant par des hôtes intermédiaires, vraisemblablement un viverridé pour le SARS et le dromadaire pour le MERS. Ces deux pathogènes sont très dangereux: Le taux de mortalité est de 10 pourcents pour les malades du SARS-CoV-1 et même de 30 pourcents pour MERS-CoV. Ils sont par contre moins contagieux que le SARS-CoV-2 qui sévit actuellement.

Les virus des gripes aviaires mutent facilement

Une autre zoonose virale connue est la grippe aviaire (aussi appelée influenza aviaire ou peste aviaire). Le réservoir naturel de ces virus sont des oiseaux aquatiques sauvages qui peuvent contaminer des volailles, surtout les poules et les dindes, mais

aussi les faisans ou les pintades. Chez les poules, l'infection provoque une diminution de la ponte, un amaigrissement des coquilles et de la mortalité. Ces virus peuvent aussi parfois se transmettre aux gens qui ont des contacts étroits avec des volailles infectées. Vu que les antigènes et les protéines des virus grippaux ont la capacité de muter souvent, le système immunitaire de l'hôte doit continuellement s'adapter. Ces mutations peuvent aussi être plus contagieuses pour l'homme, comme ça avait été le cas lors des pandémies de 2004 et de 2017/18.

Si la grippe aviaire a récemment refait parler d'elle, c'est parce que les sous-types Influenza H5N5 et H5N8 ont été trouvés sur des oiseaux sauvages en Europe. Il y a même eu des infections humaines en Russie. En Suisse, on a trouvé le sous-type H5N4 sur une mouette à Schaffhouse. Vu qu'il s'agit d'une épizootie hautement contagieuse, les régions qui entourent le lac de Constance et les rives du Rhin ont été mises sous observation renforcée jusqu'à la mi-mars. Les éleveuses et éleveurs de volailles ont été tenus de respecter des mesures d'hygiène supplémentaires et de bien observer leurs bêtes. Il n'y a pas d'infection humaine par ce sous-type connue à ce jour.

Clarifier la cause des symptômes de grippe

C'est les virus de grippe porcine qui sont les plus proches de ceux de la grippe humaine. Les transmissions mutuelles sont donc faciles, mais elles ne provoquent chez l'homme en général que des symptômes grippaux légers, ce qui fait souvent croire qu'il s'agit d'une grippe normale, mais, en cas d'infection simultanée par des virus grippaux porcins et humains, il y a des risques de recombinaisons qui pourraient produire des variants avec de nouvelles propriétés. Par exemple, le virus de la pandémie de grippe porcine de 2009 contenait des éléments génétiques de virus d'influenza humains, porcins et même aviaires.

Pour prévenir ce risque, les producteurs-trices qui ont des porcs sont tenus de respecter la meilleure hygiène possible dans leurs contacts avec leurs animaux et de toujours faire clarifier immédiatement les symptômes de grippe des cochons et d'eux-mêmes. Afin de tenir à l'œil la situation de la grippe porcine en Suisse, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a lancé le projet «Surveillance de l'influenza porcine chez le porc et chez l'homme» en collaboration avec divers autres offices, instances et services.

Prudence particulière en cas d'avortements

Les pathogènes zoonotiques les plus fréquents ne sont cependant pas des virus mais des bactéries. Par exemple, les brucellas, coxiellas, chlamydies, listérias et salmonelles peuvent provoquer des avortements. Il faut donc être très prudent avec les produits issus des avortements, et les femmes enceintes doivent impérativement éviter tout contact avec eux. Vu que la brucellose (la Suisse en est exempte) et la coxiellose, mais aussi d'autres avortements pathologiques comme la DVB (diarrhée virale bovine), l'IBR (rhinotrachéite bovine infectieuse [la Suisse en est exempte]) et la néosporose (parasite: *Neospora caninum*) sont des épizooties, l'ordonnance suisse sur les épizooties stipule que les avortements (après le troisième mois pour les bovins et tous pour les moutons, les chèvres et les cochons) doivent être annoncés au vétérinaire et le cas échéant analysés.



Attention: Prudence en cas de contacts étroits avec des cochons et des volailles! Photo: jenoche/depositphotos.com

Les pathogènes zoonotiques comprennent encore d'autres formes de parasites, par exemple des organismes unicellulaires comme des algues ou les cryptosporidies et les sarcosporidies, mais aussi des vers comme les trichines ou les cestodes (ténias, comme p. ex. *Taenia solium*, responsable de la cysticercose porcine). Alors que les cryptosporidies (qui causent des diarrhées) sont transmises par les fèces des veaux, agneaux ou porcelets malades, les trois autres se transmettent exclusivement par de la chair musculaire (c.-à-d. de la viande) mal cuite (c.-à-d. trop peu chauffée) dans laquelle les stades infectieux des parasites se sont implantés.

Parmi les zoonoses mycotiques, c.-à-d. causées par des champignons, on connaît surtout les dartres (teigne bovine),

une mycose le plus souvent causée par *Trichophyton verrucosum* qui, à part les bovins et les humains, peut toucher toutes les espèces animales et provoque des plaques rondes dépourvues de poils. Les infections mycotiques touchent surtout les individus qui ont un système immunitaire affaibli.

Les pathogènes zoonotiques comprennent encore d'autres agents comme les prions (protéines infectieuses). Par exemple, le prion responsable de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine), qui peut provoquer chez l'homme la maladie de Kreutzfeld-Jakob qui cause une dégénérescence du cerveau, a pu être éradiqué efficacement en Suisse par l'interdiction de l'affouragement des farines animales décrétée à partir de 2001. Ariane Maeschli, FiBL

i

Prévenir par l'hygiène et les conditions d'élevage

Pour éviter la transmission des zoonoses, il est important de respecter les règles d'hygiène requises pour manipuler les animaux et les denrées alimentaires d'origine animale – et cela surtout dans les cas des animaux malades, de leurs déjections et sécrétions. En cas de doute il faut faire clarifier la cause de la maladie. Quelques maladies non-zoonotiques comme la peste porcine peuvent être transmises aux animaux d'élevage par des animaux sauvages. Les éleveurs doivent donc veiller à réduire au maximum les contacts entre animaux sauvages et d'élevage, à avoir des conditions d'élevage optimales, à nourrir les animaux conformément à leur espèce et à assurer une bonne aération de leurs logements afin de renforcer leur système immunitaire et de les maintenir en aussi

bonne santé que possible et exempts de zoonoses.

→ Ariane Maeschli, Vétérinaire,
Département des sciences animales,
FiBL
ariane.maeschli@fibl.org

Quelques autres zoonoses connues

Zoonoses virales: maladie de Newcastle (volailles), rage (tous les animaux mais surtout les carnivores), fièvre de la vallée du Rift (ruminants), fièvre du Nil Occidental (chevaux, oiseaux), ébola (animaux sauvage africains)

Zoonoses bactériennes: campylobacter (surtout porcins et volailles), clostridies (bovins, ovins, porcins), ECEH (escherichia coli entérohémorragiques) (bovins), infections à leptospires (ruminants, porcins, canidés), listérioses (bovins, ovins, caprins), fièvre charbonneuse (anthrax) (surtout

bovins, ovins), rouget (porcins), morve (chevaux, ânes), tuberculose (cerfs, sangliers, bovins), yersiniose (diverses espèces animales comme les bovins, les porcins et les volailles)

Zoonoses parasitaires: toxoplasmose (hôtes définitifs: chats domestiques et sauvages, lynx; hôtes intermédiaires: homme, herbivores), échinococcose (ténias) (hôtes définitifs: renard, canidés; hôtes intermédiaires: ovins, bovins, porcins; hôte accidentel: homme), giardose (diverses espèces animales)

Informations supplémentaires sur les zoonoses et la santé animale:

www.osav.admin.ch > Animaux > Santé animale > Surveillance > Surveillance des zoonoses
www.osav.admin.ch > Animaux > Épipzooties

Soie naturelle de la ferme

Il y a dix ans, des paysans ont fait revivre une ancienne tradition suisse, la production de la soie. Y participent notamment les Streit Knuchel et l'initiateur de Swiss-Silk, Ueli Ramseier.

Fin septembre 2020. C'est l'époque du grand festin. Les chenilles de la séricaire du mûrier forent sans relâche avec leur appareil buccal à travers une couche de feuilles de mûrier. Quand on y prête l'oreille, on peut percevoir un léger crépitement. «Ce bruit rappelle celui d'une douce pluie d'été», dit Reto Streit. Ce paysan a monté avec son épouse Ursula Knuchel Streit une unité de sériciculture dans le hameau de Bärfschenhaus (près de Laupen dans le canton de Berne). La saison, qui dure de juin à septembre, comprend trois séries de 8000 chenilles. La production annuelle atteint jusqu'à cinq kilos de soie. Cette entreprise agricole et hôtelière de 18,5 ha a maintenant terminé sa reconversion bio: «Nous sommes officiellement une ferme Bourgeon depuis début 2021», dit le sériciculteur de 47 ans.

Les chenilles se trouvent dans une pièce fermée bien tempérée. Le thermomètre affiche 25 degrés pour 65 pourcents d'humidité de l'air. «Ce n'est pas toujours le cas», dit Reto Streit. Les conditions climatiques sont en effet variées en fonction des différents stades de développement. L'élevage commence quand les chenilles sortent des œufs et dure en moyenne 24 jours. Les larves muent quatre fois jusqu'à la formation des cocons. Idéalement elles muent toutes en même temps en l'espace d'un jour. Vient alors le délitage, opération qui permet d'enlever les déjections et les saletés. «C'est une phase délicate car il s'agit de «synchroniser» les chenilles», explique Reto Streit. Elles doivent en effet se développer à la même vitesse afin d'entrer en nymphose en même temps, ce qui est primordial pour l'efficacité de la production.

«Les vers à soie prennent environ trois jours pour s'enconner, ce qu'ils font lors de l'encabanage», explique Ursula Knuchel Streit. Cette opération consiste à disposer des cadres

grillagés en carton formant chacun 120 petits rectangles où les vers vont se métamorphoser. La récolte commence après sept bons jours. Les cocons sont alors mis dans un four spécial où les chrysalides sont tuées à 110 degrés pendant une heure. Attention, car la soie s'endommage à partir de 160 degrés. Suit alors une phase de séchage de plusieurs heures. «En ce moment nous faisons en plus un essai où nous congelons une partie des cocons au lieu de les sécher», dit la séricicultrice de 51 ans. «Le but est de savoir comment cette méthode influence la qualité de la soie et la suite du travail.»

Traitements totalement bannis

Les vers à soie sont monophages et très délicats. Ils mangent seulement des feuilles fraîches de mûrier blanc. Il est donc nécessaire d'en cultiver le plus près possible du local d'élevage. La famille Streit Knuchel cultive donc 360 de ces arbres. Les feuilles doivent être exemptes de rouilles et de champignons, mais avant tout d'insecticides. «Les traitements provoquent des mortalités massives. Même la dérive de traitements est problématique, donc il faut faire attention où on plante ses arbres», explique Reto Streit. Le choix du bon emplacement est aussi important pour d'autres raisons. Cet arbre à feuilles caduques originaire de Chine ne supporte en effet pas le vent, l'humidité stagnante et les poches de froid. Il aime le soleil et la chaleur.

Vu que les mûriers peuvent atteindre 15 mètres de grandeur, l'idéal est de les tailler en basse-tige ou en buisson. «Nous les taillons toujours entre fin février et début mars», raconte Reto Streit. «Et si on laisse les branches bourgeonner dans un endroit chaud, on peut même reproduire les mûriers soi-même par bouturage.» Les jeunes arbres doivent être arrosés pendant les trois à cinq premières années, après quoi ils sont enracinés assez profondément pour se débrouiller. «Nous nous sommes quand même équipés d'une irrigation par goutte-à-goutte parce que cela augmente un peu le rendement des mûriers», explique Reto Streit. Pour la fumure, ce paysan bio utilise surtout du fumier de poule de la ferme en calculant d'épandre 100 unités d'azote à l'hectare. En été il fauche et



Sériciculteurs par passion: Ueli Ramseier (à g.) avec Ursula Knuchel Streit et Reto Streit dans leur culture de mûriers. Photo: René Schulte



La formation des cocons et la nymphose des chenilles se passent dans ces «cabanes». Photo: Swiss Silk



Les chenilles de la séricaire du mûrier ne mangent que des feuilles de mûrier blanc. Photo: René Schulte

mulche toutes les deux à trois semaines. La couche de mulch ne doit toutefois pas être trop épaisse, car sinon elle offre aux souris une protection contre les oiseaux de proie. «Les souris sont un problème parce qu'elles aiment le bois sucré des racines de mûrier», explique Reto Streit.

La famille Streit Knuchel respecte aussi bien pour la production du fourrage que pour l'élevage des vers à soie les directives de Swiss Silk, l'association des producteurs suisses de soie. C'est Bioinspecta qui est chargée des contrôles et de la certification. Bio Suisse n'a pas de directives particulières pour la sériciculture. L'association regroupe actuellement douze sériciculteurs. La ferme de Bärfishenhaus est la seule en bio. La production suisse est actuellement de 25 à 35 kilos de soie grège pour jusqu'à 130 000 cocons.

Ces chiffres représentent une certaine satisfaction pour le président de Swiss Silk, Ueli Ramseier. Lorsque cet ingénieur en textiles et agriculteur a lancé l'association en 2009, il l'a fait dans le but de faire revivre la production de de la soie en Suisse, dont la tradition remonte jusqu'au 13^{ème} siècle mais qui avait disparu il y a une bonne centaine d'années. Dans sa recherche d'acolytes il a rencontré entre autres la famille Streit Knuchel, a organisé les premières rencontres de producteurs, s'est acheté en Inde un bobinoir et y a suivi une formation pour pouvoir s'en servir. À 48 ans, il est aussi celui qui, dans l'association, s'occupe du dévidage et de la torsion de la soie avant que le fil soit livré à l'industrie textile pour la suite des opérations.

Des prix à la production pas conformes au marché

«Nous avons produit nos 100 premiers grammes de soie grège en 2010», raconte Ueli Ramseier. Quelques années plus tard, la première collection, réalisée par l'usine zurichoise de tissage Weisbrod-Zürcher: 600 cravates et 200 foulards avec une proportion de 50 pourcents de soie suisse. Swiss Silk travaille aujourd'hui avec une dizaine de partenaires de la transformation, du commerce et de la recherche. Les productions se font de préférence sur précommande, et c'est Ueli Ramseier qui scelle les contrats d'achat par une poignée de main: «Tout ça est basé sur la confiance», dit-il.

La soie suisse est huit fois plus chère que celle qui se vend sur le marché mondial. Ce n'est donc pas le marché mais les productrices et les producteurs de Swiss Silk qui fixent les prix en comptant 20 francs par heure de travail. «C'est une approche politico-économique que nos clientes et nos clients soutiennent», dit Ueli Ramseier. La vente directe de cocons et de textiles au magasin de la ferme ou sur sa boutique en ligne et des visites payantes apportent des revenus supplémentaires. «Ceux qui ne veulent ou ne peuvent pas le faire auront de la peine à être rentables», dit encore Ueli Ramseier.

Grâce au travail de persuasion mené avec ténacité par Swiss Silk, la production de la soie fait maintenant partie de l'agriculture de base. Pour la sériciculture et les visites, la Confédération accorde un supplément de 0,05 unité de main-d'œuvre standard (UMOS) par tranche de 10 000 francs de prestation brute avec une limite maximale de 0,4 UMOS. Les plantations de mûriers donnent aussi droit à des paiements directs. Cette culture pérenne est considérée comme surface agricole utile depuis 2014. Il ne faut pas oublier une chose: «Si on veut se lancer dans la sériciculture, il faut aimer les insectes, les mûriers... et la soie», dit Ueli Ramseier. Reto Streit et Ursula Knuchel Streit approuvent d'un hochement de tête. Tout est dit. René Schulte •

 www.gastundhof.ch

①

Pour un kilo de soie il faut ...

... 5000 œufs de séricaire du mûrier. Une fois les 5000 chenilles écloses, elles ont besoin de 8 mètres carrés (sur des claies) et mangent quelque 180 kg de feuilles jusqu'à la formation des cocons. Un mûrier fournit environ 7 kilos de feuilles par année. Donc ici il en faut 25 pour les 5000 chenilles. Quand elles se sont rassasiées, encoconnées et nymphosées, leurs cocons pèsent environ 9 kilos. Cela permet de produire 1 kilo de soie grège.

De plus amples informations (en allemand) et une vidéo (en anglais) se trouvent sur:

 www.swiss-silk.ch

Protéger les patates contre leur ennemi zébré

Le doryphore est si vorace qu'il peut menacer toute une récolte. Avec les mutations en vue pour les produits phytosanitaires, les stratégies préventives gagnent en importance.

Les années fraîches permettent aux agricultrices et agriculteurs de respirer un peu. Du moins ceux qui cultivent de la pomme de terre. Les basses températures sont en effet le plus grand ennemi naturel du doryphore. Si les conditions naturelles ne suffisent pas pour le maintenir sous contrôle, l'agriculture biologique utilisait jusqu'à présent du Novodor, mais il y a souvent eu des difficultés d'approvisionnement ces dernières années et le Novodor n'est apparemment plus en vente – malgré une autorisation valable en Suisse. Le produit disparaît donc du marché parce qu'il était utilisé dans peu de pays et qu'une réhomologation dans l'UE n'aurait pas été rentable. C'est un revers pour l'agriculture biologique car le Novodor (à base de *Bacillus thuringiensis*) était naturel, très spécifique et assez efficace.

Le neem, qui est maintenant autorisé par Bio Suisse pour les cultures Bourgeon, est lui aussi d'origine naturelle, mais pas aussi spécifique et efficace. Les produits à base de neem contiennent un mélange de matières actives appelé azadirachtine qui est extrait des graines de margousier, un arbre tropical.

Garder ses champs à l'œil

Les larves de doryphore qui mangent des plantes traitées avec du neem perdent de l'appétit, ne peuvent pas muer et meurent, mais le traitement n'est vraiment efficace que s'il touche les très petites larves. Ce produit ne convient pas du tout pour les interventions d'urgence quand les larves ont grandi et qu'elles mangent déjà trop de feuillage. Les agricultrices et agriculteurs devraient donc faire très attention à intervenir très tôt dès l'éclosion des larves, et pour cela il faut surveiller régulièrement ses champs et avoir le produit à portée de main pour intervenir dès que nécessaire.

Une baisse de fécondité a pu être prouvée pour les doryphores femelles qui ingèrent du neem pendant leur phase de mûrissement. Cela a une influence sur la dynamique de population car, avec jusqu'à 2000 œufs pondus par femelle,

le neem est susceptible de diminuer sensiblement la population de doryphores. Et si on respecte une distance d'au moins 500 mètres avec les surfaces touchées par le doryphore l'année précédente, il y aura moins de coléoptères qui pourront trouver leurs plantes nourricières. Éviter et éliminer systématiquement les repousses de pommes de terre est aussi une mesure préventive importante.

Vu que les produits à base de neem peuvent aussi causer de légers dommages à des auxiliaires comme les acariens prédateurs, il est très important de les utiliser dans les règles de l'art. Pour le protéger des rayons UV et du lessivage pendant qu'il sèche, le neem devrait plutôt être appliqué le soir et au moins six heures avant une pluie ou l'arrosage. Une fois séchés, les produits à base de neem ne sont plus lessivés et ils sont efficaces pendant sept à dix jours, et on peut les mélanger sans problèmes avec les produits cupriques usuels.

Les restes de Novodor peuvent continuer d'être utilisés à condition d'appliquer la pleine dose par rapport à la surface. Il est recommandé d'utiliser le Novodor seulement pour le deuxième ou troisième traitement contre le doryphore parce qu'il agit aussi contre les larves déjà grandes. Deux traitements au neem par saison sont autorisés d'office, mais l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a, sur demande du FiBL, autorisé pour 2021 de manière générale deux traitements de plus qui, en cas d'été chaud et dans les régions fortement touchées, peuvent fournir une sécurité bienvenue.

Le FiBL démarre cette année un projet de recherche sur la présence et l'encouragement des antagonistes naturels du doryphore. Dans le but de développer des méthodes spécifiques permettant de se passer le plus possible des traitements. Tobias Gelencsér, FiBL



Conseils pour la culture des pommes de terre

Les produits phytosanitaires ne peuvent atteindre leur efficacité maximale tout en nuisant le moins possible à l'environnement que s'ils sont appliqués au bon moment, par une météo adéquate et à la bonne dose.

 www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures >

Pommes de terre

→ tobias.gelencser@fibl.org

tél. 062 86 57 251

Les larves fraîchement écloses sont à peine visibles (à gauche) ... et quelques semaines plus tard le neem ne fera plus d'effet. Photo: Tobias Gelencsér, FiBL



Conseiller en temps de pandémie



C'était le bon temps où on se rencontrait p. ex. dans des étables pour échanger et discuter des problèmes de la pratique agricole et de résultats de la recherche. Mais les discussions personnelles avec un verre de jus de pomme étaient tout

aussi importantes. Nous luttons à coups de liaisons internet et de problèmes informatiques au lieu de nous rassembler autour d'une vache et de discuter de sa condition corporelle. C'est clair que les échanges en ligne ont aussi des avantages – cela supprime les longs trajets. Il est alors possible que des paysan-ne-s de Suisse orientale s'entretiennent avec des collègues du Haut-Valais, mais les odeurs et les bruits des étables et des animaux manquent. Et nous, humains, nous sommes aussi séparés les uns des autres et les discussions restent limitées au thème donné. Et même si les réunions virtuelles de vulgarisation agri-

cole feront décidément partie de notre futur, nous nous réjouissons de pouvoir de nouveau nous rencontrer personnellement – mais jusqu'à ce que cela soit de nouveau possible, l'équipe de conseil du FiBL restera à disposition par téléphone et en ligne pour répondre aux demandes issues de la pratique. *Christophe Notz, FiBL*

Conseils Production animale

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



Soja: Bien préparer les cultures



C'est à partir d'environ mi-mai et d'une température du sol de dix degrés et avec temps chaud après le semis que le soja trouve des conditions optimales, lève bien et possède une grande force de concurrence. Travailler le sol superfici-

ciellement accélère son réchauffement, mais il faut renoncer au labour seulement si la pression des mauvaises herbes est faible ou si l'année est sèche afin de conserver l'humidité et la bonne structure du sol. En cas de forte pression de mauvaises herbes pérennes, il est recommandé de labourer et de compter quatre à cinq semaines pour la préparation du lit de semis afin d'avoir le temps de faire un ou deux faux-semis. Si un engrais vert est enfoui lors du labour, il faut attendre deux à quatre semaines avant de semer la culture à cause du risque de repousses. Et, pour prévenir les compactages, le travail du sol et la préparation du lit de

semis doivent être faits avec le moins possible de passages et quand le sol est bien ressuyé. *Matthias Klaiss, FiBL*

Autres informations en ligne

📄 www.bioactualites.ch > Cultures >
Grandes cultures >
Légumineuses à graines

Conseils Grandes cultures

→ marina.wendling@fibl.org
fiBL.org
tél. 062 865 17 28



Favoriser les insectes avec des paysages fleuris



Dans les paysages agricoles ouverts, les bandes fleuries peuvent fortement contribuer au maintien et à l'encouragement des insectes. Il y a différents types de bandes fleuries et chaque ferme peut choisir celui qui lui convient le mieux:

- Jachères: Bandes ou des surfaces

pluriannuelles semées de plantes sauvages indigènes qui vont surtout bien dans les sites ensoleillés, secs et superficiels. Les jachères fleuries sont installées pour au maximum huit ans, les jachères tournantes (dans la rotation des cultures) restent au maximum trois ans au même endroit.

- Ourlets sur terres assolées: Bandes pluriannuelles extensives d'au maximum douze mètres de large sur des sites secs ou humides.
- Bandes fleuries pour les pollinisateurs et autres auxiliaires: Mélanges de fleurs sauvages installés pour une saison, qui ont été composés exprès pour favoriser des auxiliaires ou des

pollinisateurs et qui complètent parfaitement bien les éléments paysagers pluriannuels.

De plus amples informations sur la mise en place et l'entretien de toutes les sortes de bandes fleuries sont disponibles en ligne. *Véronique Chevillat, FiBL*

📄 www.agri-biodiv.ch

Conseils Biodiversité

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



Pionniers *du chocolat bio*

La période de Pâques vient de passer pour nous, mais elle l'est depuis longtemps pour Chocolat Stella Bernrain, qui a moulé ses premiers lapins de Pâques à la fin de l'automne passé.

Derrière les murs de la chocolaterie Chocolat Bernrain, à Kreuzlingen TG, on se prépare à Pâques déjà depuis avant Noël: La production de lapins de Pâques tourne alors à plein régime. Les moules creux sont remplis de chocolat liquide puis secoués jusqu'à ce que la fine masse de chocolat se soit répartie régulièrement dans la forme en négatif puis finalement solidifiée. «Nous produisons beaucoup de lapins de Pâques différents», dit Monika Müller. Par exemple le «Bio Toni» qui ira sur les rayons du détaillant Manor. La production pour Noël continue encore, mais seulement comme en aparté – la même chose étant valable pour la filiale Chocolat Stella de Giubiasco TI.

Monica Müller dirige l'entreprise familiale en troisième génération. La première pierre de la chocolaterie avait été posée par son grand-père Walter Müller, pâtissier de métier, qui a racheté Chocolat Bernrain en 1950. Chocolat Stella, au Tessin, s'est rajoutée en 1980, et l'entreprise occupe aujourd'hui 170 personnes.

Leader en bio et fairtrade

Un jalon important a été posé en 1991, au moment où Adalbert, le père de Monica, a commencé à produire le premier chocolat fairtrade de Suisse pour l'entreprise commerciale helvétique Claro Fair Trade (alors OS3). Et le premier chocolat bio a été fabriqué en même temps pour Pronatec, un grossiste suisse. «Les demandes de ces deux clients nous ont permis de trouver des coopératives certifiées et de développer l'achat des matières premières dans cette direction», explique la directrice.

L'entreprise chocolatière est aujourd'hui le leader suisse de la fabrication de produits chocolatiers biologiques, biodynamiques et fairtrade. «Il y a 30 ans ce n'était pas si simple: La disponibilité des matières premières bio de bonne qualité était un vrai défi.» Cela a bien changé depuis: Les cacaos bio et fairtrade sont maintenant d'excellente qualité et il y a une grande demande. «Je suis particulièrement contente que 90 pourcents des matières premières que nous utilisons pour les chocolats, couvertures et produits semi-finis de nos 300 clients du monde entier soient maintenant certifiées», se réjouit Monica Müller. En font partie des labels comme Bio UE, USDA Organic, Fairtrade Max Havelaar, UTZ Certified et, bien sûr, le Bourgeon de Bio Suisse. Un exemple de produit Bourgeon est la barre de chocolat «La Branche» de Claro Fair Trade, faite de chocolat noir bio fourrée avec de la crème d'amande.

La transparence des filières d'approvisionnement et la traçabilité des matières premières sont écrites en lettres majuscules chez Chocolat Stella Bernrain. L'entreprise choisit donc soigneusement ses partenaires et matières premières comme le cacao bio et le sucre bio pour la fabrication de chocolats et

de couvertures. Des collaborateurs de Stella Bernrain, dont la directrice Monica Müller en personne, visitent des coopératives cacaoyères dans le monde entier, par exemple au Costa Rica, au Panama, en Équateur ou en Inde. Stella Bernrain invite aussi en Suisse des membres de ces coopératives dans le but d'entretenir des contacts étroits, d'avoir des échanges et de connaître les besoins réciproques. «Nous privilégions les partenariats à long terme, stables et durables avec les coopératives», dit Monica Müller. La stabilité est importante, et aussi



Monica Müller, directrice de Stella Bernrain.



Les premiers lapins de Pâques sont prêts depuis avant Noël.

pour les paysannes et les paysans, qui reçoivent un prix garanti pour leur marchandise et profitent de soutiens ciblés comme par exemple pour le développement de pépinières. Cela leur permet de se construire une existence sûre. Stella Bernrain achète par exemple du cacao de la coopérative bolivienne El Ceibo depuis 1991 déjà.

Forte dans des niches comme le halal ou le végétarien

La palette des produits de Stella Bernrain comprend plus de 3000 recettes. «Nous pouvons développer une recette pour pratiquement n'importe quel besoin des clients et répondre de manière très individualisée à leurs désirs», dit Monica Müller: «Cela favorise la force d'innovation et permet de prospecter

de nouveaux segments de marché.» Par exemple, Stella Bernrain fabrique du chocolat halal pour un client d'Égypte. «Nous nous spécialisons dans les marchés de niche, mais on doit nous garantir que nous pouvons fabriquer au moins une tonne d'un produit.» Ce qui correspond à environ 10 000 plaques de chocolat.

Le département de développement de l'entreprise réalise une soixantaine de nouveaux projets par année. Il ne s'agit pas seulement de recettes, mais aussi d'emballages. Dont un «film bio» à base de bois FSC (Forest Stewardship Council). Ce film est biodégradable et certifié selon les normes américaines et européennes pour les emballages compostables. Chocolat Stella Bernrain accorde d'ailleurs en général une grande importance à la durabilité. Par exemple, l'entreprise soutient plusieurs projets climatiques de l'organisation à but non lucratif Myclimate, ce qui lui permet par exemple de produire la ligne bio en étant neutre en CO₂, et elle a aussi une installation photovoltaïque et des pompes à chaleur.

Une stricte séparation des marchandises

Mais revenons dans la halle de production, où ça sent fort le cacao et où les machines vibrent de toute part. La plus grande partie du chocolat fabriqué par Stella Bernrain est bio. «Nous procédons de manière à réserver des plages horaires pour les produits qui ne sont pas bio afin de réduire le travail de nettoyage dû aux transitions», explique Monica Müller. Une plage de temps peut durer plusieurs jours. La fabrication des chocolats blancs, véganes, sans lactose ou halal s'effectue en majorité chez Chocolat Stella à Giubiasco.

Pour la fabrication des chocolats, le cacao est torréfié et moulu, le beurre de cacao, le sucre, la poudre de lait et autres ingrédients sont pétris dans un grand mélangeur qui peut accueillir jusqu'à une tonne d'ingrédients. La masse est ensuite passée au laminoir fin et conchée. La masse peut rester en conchage jusqu'à 72 heures à une température pouvant aller jusqu'à 75 degrés dans ce qu'on appelle les conches, où elle est continuellement brassée. La température et la durée du brassage varient selon les recettes. Par exemple, une forte proportion de cacao nécessitera plus de temps pour que la masse soit bien liée. Le conchage est très important puisqu'il permet aux substances amères et acides de s'évaporer et au goût typique du chocolat de se manifester. «L'étape suivante, le tempérage, ramène la masse de chocolat de 50 à 28 degrés, puis elle est suivie d'un réchauffage jusqu'à 30 ou 32 degrés», explique Monica Müller. Lors de ce processus, le beurre de cacao est précristallisé afin que, plus tard, le chocolat soit bien brillant une fois solidifié et qu'il puisse être facilement sorti des différentes sortes de moules dans lesquels il a été versé.

Les lapins de Pâques se sont apparemment bien démoulés, et ils passent maintenant dans la machine d'emballage entièrement automatisée pour ensuite arriver sur un tapis roulant vers les employées et employés qui les mettent manuellement dans leurs boîtes... mmh, ça fait rudement envie, et c'est clair qu'on préférerait les désemballer et leur manger une oreille tout de suite. *Maya Frommelt, Bio Suisse*

 www.swisschocolate.ch

C'est le conchage qui donne à la masse son goût typique de chocolat. Photos: Chocolat Stella Bernrain



Des recettes pour davantage de bio dans la restauration collective

Les cantines des écoles, les hôpitaux et les restaurants d'entreprises ont des budgets limités pour les achats, mais cuisiner une nourriture saine avec des produits bio est quand même possible.

Le bio fait école. Comme actuellement à l'école de commerce de Delémont JU, où les élèves récoltent des données sur leur repas de midi et leur cantine. Est-ce qu'il est possible de cuisiner avec 100 pourcents de produits bio? Et à quel prix? Ces jeunes posent ainsi les bases pour un projet d'envergure qui doit être mis en pratique après les vacances d'été. Alors, sur la base d'exposés introductifs que Bio Suisse a pu donner dans les classes au sujet de l'alimentation saine et durable, des semaines de projets permettront de cuisiner, de calculer, de communiquer durablement et, rien moins que ça, de poser les jalons pour la future alimentation scolaire dans le canton du Jura.

Le bio progresse, mais pas dans tous les segments: Tandis que les consommatrices et les consommateurs choisissent toujours plus souvent des produits bio lors de leurs achats, cette possibilité est encore très limitée dans les cantines des écoles, les restaurants des entreprises, les jardins d'enfants ou les hôpitaux. Il y a bien dans notre pays quelques initiatives politiques locales pour augmenter la part bio dans la restauration publique, mais la Suisse est encore bien loin des avancées comme il y en a au Danemark ou en Allemagne (voir l'encadré de la page 21). Et pourtant le potentiel est énorme: En 2019, les habitants de notre pays ont dépensé plus de 16 milliards de francs pour de la nourriture hors domicile, dont 9 pourcents ou 1,4 milliard de francs pour la restauration d'entreprise et

collective, ce qui correspond à plus de 650 000 repas par jour de travail.

Pas de romantisme commercial, de l'efficacité!

Dans le but de mieux connaître la restauration collective et de trouver où la chaîne a mal au pied, Bio Suisse a déjà mené avec la Haute école zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) une série d'enquêtes, d'interviews et d'ateliers. Le plus grand obstacle pour la cuisine bio est, on s'y attendait, le prix. Avec un budget marchandises moyen d'à peine plus de trois francs par repas, il y a visiblement peu de place pour les denrées alimentaires de production durable. Néanmoins, 85 pourcents des sondé-e-s et des participant-e-s aux ateliers qui travaillent dans la restauration collective peuvent très bien s'imaginer utiliser davantage de produits Bourgeon.

Vient, tout de suite après le prix, le facteur aggravant des craintes au sujet d'une disponibilité limitée ou d'une production fluctuante ainsi que le fait que, justement, la restauration collective et les chaînes de restauration dépendent en partie de produits prétransformés. Par exemple des carottes épluchées et précoupées. Et il y a encore le fait que, pour ce segment, la souplesse des flux de données et la liaison avec un programme centralisé pour les commandes sont absolument obligatoires – il lui faut de l'efficacité, pas du romantisme commercial.

Bio Suisse déduit de ces constatations plusieurs champs de développement: planification de la production et transformation correspondant aux besoins, raccordement des entreprises agricoles Bourgeon à la logistique des grossistes, formations, communication. Réussir un grand coup de maître nécessite de nombreux petits pas qui incluent de nombreux partenaires et acteurs différents. La direction du projet assume donc à Bio Suisse des fonctions de plaque tournante et de coordi-



Les denrées alimentaires biologiques et régionales progressent toujours plus dans la restauration collective. Photo: Gerhard Seybert / Adobe Stock



100 pourcents bio? L'école de commerce de Delémont tente le coup. Photo: mäd Davantage de bio à l'hôpital cantonal des Grisons. Photo: mäd

nation. Le FiBL assure quant à lui un soutien pour prouver la durabilité des mesures, la ZHAW aide à concevoir les processus, et la Confédération, les cantons, des fondations, les organisations membres de Bio Suisse et d'autres institutions mettent à disposition des moyens pour la mise en œuvre. Tout cela nécessite du pragmatisme. Bio Suisse et ses partenaires testent en ce moment, tout d'abord dans quatre à six entreprises pilotes, différents concepts tout le long de la filière de la restauration collective, c.-à-d. du producteur au client du restaurant.

À grand levier grands effets

L'hôpital cantonal des Grisons est un précurseur – et c'est le plus grand employeur du canton. Ce qu'il faut pour arriver à commander jusqu'à 25 pourcents de denrées alimentaires régionales et de qualité Bourgeon va être planifié pendant le premier semestre 2021 pour passer ensuite en phase de test. Les responsables sont en train de revoir l'architecture des menus. Les plats végétariens auront plus d'importance, et s'il y a de la viande elle viendra de plus en plus d'élevages Bourgeon. La pollution de l'environnement, le bien-être animal et la création de valeur régionale sont analysés. Dans une entreprise comme l'hôpital cantonal des Grisons, 30 pourcents de l'impact environnemental (calculé selon la méthode de la saturation écologique) sont dus à l'alimentation. Le levier pour un changement vers davantage de durabilité est donc à maints égards assez grand dans la restauration, donc son influence l'est aussi.

La situation extraordinaire causée par la crise du covid n'est certainement pas pour rien dans le regain d'intérêt pour le bio, mais cette évolution peut se poursuivre. Au plus tard quand les personnes actives travailleront de nouveau davantage sur leur lieu de travail normal et que les restaurants des entreprises rouvriront, elles voudront avoir le choix et pouvoir consommer des denrées alimentaires plus durables. Plusieurs initiatives et plans d'action cantonaux et régionaux esquissent la voie dans cette direction.

Le bio peut être un ingrédient décisif pour une recette durable. Bio Suisse va renforcer sa communication dans cette direction et essayer de faire en sorte que le Bourgeon soit de plus en plus visible dans la restauration collective. Est-ce qu'une proportion de 50 pourcents serait possible d'ici 10 ans? Voilà en tout cas un but sportif! Le point décisif sera que les

efforts soient en phase avec la production et l'écoulement et permettent d'atteindre une augmentation de la création de valeur stable et durable. Reto Thörig, Bio Suisse



Le bio dans la restauration collective en Suisse et en Europe

Plusieurs initiatives politiques font avancer les choses en Suisse. Par exemple en Suisse romande: Lausanne impose aux 34 cuisines de ses services publics d'atteindre 15 pourcents de bio jusqu'en 2023, et Bienne prévoit à partir de 2023 une nouvelle cuisine centrale qui utilisera 100 pourcents de produits biologiques et/ou régionaux. En Europe aussi il y a des pays et des villes qui passent à l'acte (voir page 20). C'est la capitale danoise, Copenhague, qui caracole en tête: Le but de 90 pourcents de bio pour des coûts inchangés dans toutes les cantines publiques est déjà atteint. Et, toujours au Danemark, 3000 grandes cuisines et restaurants suivent la devise «Chacun a le droit de bien manger» et cuisinent avec plus de 30 pourcents de produits bio. L'Allemagne connaît de son côté des initiatives au niveau de la République fédérale et des Länders pour avoir au minimum 20 pourcents de bio dans l'alimentation publique, et à Berlin les élèves de l'école primaire bénéficient depuis cette année d'une part bio de 50 pourcents dans leur repas de midi. Et enfin l'Autriche vise d'ici 2030 une proportion de bio de 55 pourcents dans les écoles, les hôpitaux et les restaurants des entreprises publiques, le tout devant être 100 pourcents régional et de saison.

Informations supplémentaires sur la restauration collective et recommandations de la Confédération pour des achats publics écologiques en Suisse:

→ Reto Thörig, Chef de projet Restauration collective,
Bio Suisse
reto.thoerig@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 87

www.ofev.admin.ch > Thèmes >
Économie et consommation > Informations pour
spécialistes > Marchés publics écologiques > Guides

À l'étranger, les pouvoirs publics achètent des produits bio

En Suisse les produits bio continuent de vivre misérablement dans la restauration collective, mais un regard autour de nous montre que la politique peut faire changer ça.

En Autriche, la restauration des services publics doit déjà aujourd'hui utiliser au moins 30 pourcents de produits bio, et au Danemark de nombreuses villes ont déjà atteint 60 pourcents de bio dans l'alimentation publique, Copenhague allant même jusqu'à 90 pourcents.

Dans le contexte de la restauration collective, il y a aussi en Suisse des initiatives qui aimeraient sortir les produits bio de la niche où ils stagnent (voir page 18). Les plans d'action bio peuvent jouer ici un rôle central à condition de garder en vue l'ensemble des filières et d'inclure tous leurs acteurs. Cela permet d'encourager l'utilisation des produits bio à l'aide de mesures harmonisées entre elles. Dans le cadre du plan d'action bio argovien par exemple, les acteurs du secteur bio ont aussi reconnu le rôle important de la restauration collective: Bio Aargau démarre au printemps 2021 un projet intitulé «Le bio dans la restauration collective».

Vulgarisation pour les responsables des cuisines

La politique dispose d'une importante vis de réglage. Elle peut en effet imposer aux services publics des proportions de

bio concrètes. L'Allemagne, par exemple, poursuit le but que toutes les entreprises fédérales utilisent au minimum 20 pourcents de bio d'ici 2025. Et la France veut déjà atteindre cette proportion l'année prochaine. Il est alors important d'offrir aux collaborateurs des services d'achats publics une aide concrète pour qu'ils sachent comment faire pour mieux tenir compte des produits bio lors de l'achat de denrées alimentaires pour les diverses prestations alimentaires à disposition.

La restauration collective en mains privées est cependant aussi un groupe-cible intéressant, notamment parce que les processus décisionnels y sont plus courts. Une étude autrichienne datant de 2017 a ainsi pu montrer que beaucoup d'entreprises utilisent des produits bio sans y être obligées par la loi. Le facteur le plus important pour la prise en compte des produits bio sont d'après cette étude la qualité des produits, la conviction des responsables des cuisines et la philosophie des entreprises. Cela étant, les prix plus hauts et la disponibilité limitée des produits bio sont les obstacles principaux pour ces entreprises. C'est pourquoi la stratégie bio danoise préconise d'augmenter l'utilisation des produits bio sans pour autant augmenter beaucoup le budget d'achat des marchandises. Cela est rendu possible par le développement de nouvelles recettes avec une plus grande proportion de denrées végétales et une diminution des étapes de transformation et des déchets alimentaires, un élément central étant ici la formation de tous les acteurs impliqués et en particulier du personnel de cuisine. Il y a eu à Copenhague de 2007 à 2019 la «House of food» (Københavns Madhus) qui a conseillé et formé des entreprises



La restauration danoise rend son engagement bio visible. Le label d'or est octroyé pour 90 - 100 %. Photo: Claus Petersen / Organic Denmark



Ce logo français est aussi utilisé à l'entrée des localités. Ill.: territoirebioengage.fr

de tout le pays pour l'introduction de produits bio. Et les initiatives allemandes pour l'encouragement des produits bio «Bio kann jeder» et «Bio bitte» («Tout le monde peut [être, manger] bio» et «Bio s'il vous plaît») misent elles aussi sur la formation. Elles organisent des ateliers et éditent des fiches d'information compactes par exemple sur l'achat de denrées alimentaires bio ou sur la réduction des coûts superflus.

S'engager pour le bio – et le montrer

Il y a une autre possibilité pour maîtriser les augmentations de coûts: C'est la structure des prix elle-même. Un thème central est donc la déclaration de la proportion de bio et sa communication aux convives. Avec son logo à trois niveaux pour les cuisines bio, le Danemark a créé un outil de communication que même les entreprises avec des proportions de bio (encore) basses peuvent utiliser, et il offre en plus une stimulation pour aller plus loin. Très simple: Selon la proportion bio, c'est un logo de bronze, d'argent ou d'or qui est octroyé. D'autres pays comme la Suède et d'autres labels comme Bioland se sont inspirés de ce système de distinctions. Et en France, la proportion de bio dans la restauration collective est même signalée au niveau des communes et des villes: Celles qui atteignent 20 pourcents reçoivent un panneau supplémentaire «Territoire Bio Engagé» pour les entrées des localités.

Les impulsions politiques de ce genre manquent encore cruellement en Suisse. Certains cantons ont bien développé des plans d'action bio d'une nouvelle génération qui visent maintenant aussi l'augmentation de l'utilisation des produits bio dans l'alimentation hors domicile, mais leur mise en œuvre s'avère jusqu'ici difficile. Les administrations communales et cantonales manquent souvent d'un service de contact central et engagé qui fait avancer les projets. Sans compter que de nombreux politicien-ne-s se reposent sur les mécanismes du marché et évitent toutes prescriptions légales et mesures étatiques. Et les restrictions dues à la pandémie de covid donnent actuellement un coup de frein supplémentaire à ces plans d'action.

Régional et bio

Un autre facteur défavorable est que certaines initiatives dans le domaine de la restauration collective se concentrent sur la provenance géographique des produits et pas sur la manière de les produire, mais, au vu des actuels défis de politique environnementale et sanitaire, il est urgent de se concentrer sur le bio. Le rôle des produits pour la santé et la durabilité ainsi que la délimitation avec d'autres labels doivent donc être communiqués de manière plus claire. Il faut des projets quantitatifs pour des proportions bio

concrètes dans la restauration collective, et ils doivent idéalement être combinés avec une utilisation plus fréquente de denrées alimentaires végétales et saisonnières de production équitable et régionale.

Si on veut informer de manière plus efficace les cuisinières et cuisiniers et les responsables d'achats intéressés, il faut lancer une offensive de formation de base et continue. Et pour cela il faut des signaux et des objectifs clairs de la part de la politique, un engagement fort des personnes concernées dans les entreprises de restauration et un système simple de soutien par des spécialistes.

Il est important pour les mesures mentionnées que l'ensemble du système alimentaire soit pris en compte et que la disponibilité des produits bio soit améliorée pour la restauration collective. Il faut une bonne harmonisation des différentes mesures et une collaboration étroite et efficiente au sein des filières bio – des entreprises agricoles aux fournisseurs et aux grossistes en passant par la transformation. Des plans d'action bio régionaux peuvent soutenir le développement de tels réseaux et donc contribuer fortement à augmenter la proportion de produits bio dans la restauration collective. *Rebekka Frick, Robert Obrist, Otto Schmid, FiBL*



Régions bio modèles en Bavière

Le ministère bavarois de l'agriculture décerne depuis 2014 le titre de «Staatlich anerkannte Öko-Modellregion» (région bio modèle reconnue par l'État) aux groupements de communes qui encouragent l'agriculture biologique avec des projets et concepts novateurs. Il y a maintenant 27 régions qui ont reçu ce titre. Elles représentent le quart du territoire de la Bavière. Communes, agriculteurs-trices, entreprises agroalimentaires et consommateurs-trices œuvrent ensemble pour faire progresser les produits bio tout le long des filières de création de valeur ajoutée – et la restauration joue ici un rôle important.

www.oekomodellregionen.bayern

Littérature

Danemark:

www.oekologisk-spisemaerke.dk/horeca-en (en anglais)

Allemagne:

www.oekolandbau.de/ahv (en allemand)

France:

www.agriculture.gouv.fr >

Rechercher: Bio 2022 > 25/06/2018 >

Ambition Bio 2022 – Plan d'actions

Autriche:

www.bio-austria.at > Suche: Gemeinschaftsverpflegung bewusst > 23. Juni 2017 > Gemeinschaftsverpflegung: Bewusstsein für Qualitätslebensmittel vorhanden, Einsatz ausbaufähig (en allemand)

Contact

Le FiBL conseille et aide pour la conception et la réalisation de plans d'actions bio.

→ Rebekka Frick, Systèmes alimentaires urbains, développement régional, FiBL
rebekka.frick@fibl.org
 tél. 062 865 72 23

Le Bio est une bonne solution, *c'est notre message principal*

La communication au sujet des initiatives agricoles est un défi. Mais: Le Bio est dans tous les cas une bonne solution. Bio Suisse propose de l'aide pour l'argumentation.

Les productrices et producteurs bio se positionnent aussi bien pour que contre les initiatives «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse» et «Pour une eau potable propre». Nos partenaires veulent que nous soyons de leur côté: l'Union suisse des paysans, les consommateurs-trices, la protection de la nature et de l'environnement, les partis, les initiateurs-trices eux-mêmes. Cela nous réjouit car cela montre que notre voix est demandée.

Les délégué-e-s de Bio Suisse ont déjà décidé en novembre dernier de recommander de voter oui à l'initiative «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse». Le 14 avril ils prendront définitivement aussi position au sujet de l'initiative pour l'eau potable. Le Comité continue de proposer le non. Quel que soit le côté où vous vous trouvez: Qu'est-ce que les paysannes et paysans bio peuvent dire dans cette situation de controverse? Jusqu'à la votation, nous pouvons toutes et tous – indépendamment de notre position personnelle – présenter la production biologique telle qu'elle est: bonne pour l'environnement. «Le Bio est une bonne solution», c'est notre message central pour la campagne de votation, et nous le répétons en toute occasion. Nous parlons du travail de l'agriculture biologique et nous disons ce que font les productrices et producteurs Bourgeon pour renoncer aux pesticides de synthèse, qu'ils n'utilisent pas d'engrais chimiques, utilisent les concentrés et les antibiotiques de manière responsable et qu'ils font tout pour travailler avec la nature et pas contre

elle. Cela soulage l'environnement, le climat, les sols et l'eau potable.

Que pouvons-nous faire?

- Nous choisissons nos propres thèmes en pleine connaissance de cause.
- Nous utilisons les controverses pour la discussion et pas pour la dispute.
- Nous argumentons concrètement et sur la base de faits avérés.
- Nous avons de la compréhension pour d'autres points de vue. La diversité des opinions fait partie de la biodiversité.
- Nous montrons comment l'agriculture biologique travaille. Nous ne dissimulons pas où elle peut encore s'améliorer.
- Et tous, nous représentons le message «Le Bio est une bonne solution» – indépendamment de la recommandation de vote d'avril.

Un message principal et deux secondaires

«Le Bio est une bonne solution» est notre message principal. Par exemple quand nous expliquons à quelqu'un ce que l'agriculture biologique fait pour la santé des plantes et des animaux.

«Le monde est-ce qu'il mange»: La liste des commissions agit plus rapidement que le bulletin de vote. Nous ne devons pas attendre la politique. Les consommatrices et les consommateurs peuvent vraiment susciter chaque jour des améliorations en achetant des produits bio.

«La diversité est importante»: Bio Suisse respecte les opinions différentes. Comme un écosystème intact qui vit d'autant mieux que la diversité des êtres vivants y est plus grande, la culture de Bio Suisse vit aussi de la diversité des opinions. Il y a des raisons pour et contre les initiatives. Bio, cela veut donc aussi dire respecter des opinions différentes. *Martin Bossard, Responsable des affaires politiques de Bio Suisse*



Quoi qu'il sorte de la votation de juin prochain sur les initiatives agricoles, Bio Suisse va continuer de brandir le Bourgeon. Photo: Bio Suisse

De l'aide pour les débats de la campagne de vote

Il y aura encore de nombreux débats jusqu'à la votation sur les initiatives «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse» et «Pour une eau potable propre». L'opinion des productrices et producteurs bio est demandée. Bio Suisse a rassemblé des faits et des arguments, et elle fournit volontiers aussi des astuces pour les médias.

Site web spécifique sur ces initiatives

Vous trouverez ici des informations détaillées sur les questions les plus importantes concernant les initiatives ainsi que des liens vers les principaux sites internet pour et contre:

 www.bio-suisse-themen.ch

Argumentaire

Les organisations membres et tous les producteurs-trices dont Bio Suisse a une adresse de courriel reçoivent un argumentaire qui rassemble les principales questions et réponses et qui peut aussi être téléchargé depuis le site web dédié:

 www.bio-suisse-themen.ch

Questions des médias

Les gens des médias peuvent poser des questions difficiles. Vous n'êtes pas obligé d'y répondre toute suite, vous pouvez les rappeler plus tard, et le service médias de Bio Suisse vous aide volontiers.

→ David Herrmann, Responsable du service médias
david.herrmann@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 46

Questions politiques

Qu'est-ce que la politique a fait ou négligé? Qu'est-ce qui est vraiment prévu? Que devrait-elle faire? Bio Suisse a la vue d'ensemble.

→ Martin Bossard, Responsable des affaires politiques
martin.bossard@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 29

→ Pascal Olivier, Responsable de l'Antenne Romande
pascal.olivier@bio-suisse.ch
tél. 021 619 44 26

État-major de crise

Nous devons aussi nous attendre à ce que les débats médiatiques s'enveniment et à ce que le bio soit dénigré. Veuillez contacter rapidement l'état-major de crise commun de Bio Suisse et du FiBL.

→ Martin Bossard, Responsable des affaires politiques
→ David Herrmann, Responsable du service médias

Aide en ligne pour l'argumentation

En cas de besoin, Bio Suisse organisera des sessions en ligne d'entraînement à l'argumentation. Communiquez-nous votre intérêt.

Inscription pour l'entraînement à l'argumentation en ligne en français et en allemand:

 www.tinyurl.com/u5xmp9j8

Ordre du jour de l'Assemblée des délégués en ligne

L'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse du 14 avril 2021 se déroulera en ligne. Les délégués détermineront entre autres la recommandation de vote pour l'initiative pour l'eau potable après que ce point ait été ajourné lors de l'AD de l'automne dernier (voir aussi l'article de la page de gauche). L'Assemblée commencera à 08h30 et se terminera à 14h30. *sf*

1	Points statutaires
1.1	Accueil, ordre du jour, test du vote en ligne
1.2	Procès-verbal de l'AD du 11 novembre 2020
1.3	Rapport annuel et rapport de durabilité 2020
1.4	Adoption des comptes et de la réalisation des objectifs 2020 y. c. rapports de l'organe de révision, de la CG et de l'IRI, élection de l'organe de révision
2	Cahier des charges et autres décisions
2.1	Modification du règlement de la CG
2.2	Recommandation de vote pour l'Initiative pour l'eau potable
2.3	Politique de distribution et des marques y.c. modification des statuts
2.4	Intégration des preneurs de licences y.c. modification des statuts
2.5	Modifications des statuts: AD écrites ou en ligne, modification Commission du Savoir, procédure de vote en cas d'égalité des voix
2.6	Retransmission en direct des futures assemblées des délégués
3	Élections
3.1	Confirmations des élections CS, CM, CQ



Documents pour l'Assemblée des délégués

L'échéancier et tous les documents pour l'AD peuvent être téléchargés:

 www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués

→ Coordination de la Fédération Bio Suisse
verband@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 66

La nouvelle Bourse Bio est en bonne voie

Que ce soit des animaux bio, des fourrages bio ou des denrées alimentaires bio pour la vente directe, les producteurs-trices bio trouvent sur la place de marché boursebio.ch presque tout ce dont ils ont besoin pour travailler. Afin de favoriser plus fortement le commerce des moyens de production bio, la Bourse Bio sera prochainement séparée de la plateforme bioactualites.ch et transférée sur une nouvelle plateforme commerciale indépendante qui inclura aussi les fonctions de fermebourgeon.ch. Le but est que les utilisateurs-trices

aient désormais besoin d'un seul login et d'un seul profil à la fois pour commercer entre eux et pour se présenter à l'extérieur aux consommateurs-trices. Le développement de cette nouvelle plateforme commerciale tourne actuellement à plein régime. Si tout marche sans accroc, elle sera en ligne en mai 2021. Les utilisateurs-trices et les personnes intéressées seront informées sur les prochaines étapes. *Andrea Voegtli, Bio Suisse*

 www.boursebio.ch
 www.fermebourgeon.ch



Après la vendange vient la vinification. Mais qui fait le meilleur vin bio de Suisse? Photo: FiBL

Participer maintenant au Prix du Vin Bio 2021 – Délai d'inscription: 14 mai 2021

Organisé par la revue *Vinum* et l'organisation Bio-Vino sous le patronat de Bio Suisse, ce concours distinguera de nouveau cette année les meilleurs vins bio de Suisse.

Vous pouvez vous inscrire jusqu'au 14 mai 2021. L'organisation technique de la dégustation sera assurée par l'agence GWS conformément aux directives actuellement valables de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

Les vins peuvent être inscrits dans les catégories suivantes:

1. Chasselas
(max. 4 g/l de sucre résiduel.)
2. Cépages blancs traditionnels sans «PIWI» (mono-cépages, max. 4 g/l de sucre résiduel)
3. Cépages blancs «PIWI» (mono-cépages, max. 4 g/l de sucre résiduel)
4. Cépages blancs traditionnels y. c. «PIWI» (assemblages, max. 4 g/l de sucre résiduel)

5. Pinot Noir
(max 4 g/l de sucre résiduel.)
6. Cépages rouges traditionnels sans «PIWI» (mono-cépages, max. 4 g/l de sucre résiduel)
7. Cépages rouges «PIWI» (monocépages, max. 4 g/l de sucre résiduel.)
8. Cépages rouges traditionnels y. c. «PIWI» (assemblages, max. 4 g/l de sucre résiduel)
9. Rosés, Blancs de Noir et Mousseux
10. Liqueureux
(dès 8 g/l de sucre résiduel)

La remise des prix, la proclamation des lauréats et la nomination du Vigneron Bio de l'année 2021 se dérouleront le 17 juin 2021 à Berne dans le cadre d'un événement grand public avec dégustation. Des informations et détails supplémentaires se trouvent sur le site internet du Prix du Vin Bio. *Sabine Haller, Bio Suisse*

 www.bioweinpreis.ch

La Commission de gestion de Bio Suisse

La nouvelle Commission de gestion (CG) de Bio Suisse s'est constituée en janvier 2021. Son nouveau président est Toni von Grünigen de Turbach BE. Cet agriculteur bio a été élu à la CG en 2020 par l'Assemblée des délégués d'automne de Bio Suisse. Il préside aussi la commune de Saanen. Herbert Volken de Visp VS a également été élu l'automne passé. C'est le vice-président de l'association Bauernvereinigung Oberwallis et il dirige le domaine bio du centre agricole du Haut-Valais où l'accent est mis sur les petits ruminants (moutons et chèvres) et les vaches d'Hérens. Et Laurent Godel, de Domdidier FR, qui siège à la CG depuis 2009, assure la continuité. Cet engraisseur de poulets bio est connu entre autres pour avoir développé un nouveau type de poulailler qui lui a valu d'être nommé pour l'Agro-Prix 2015. *schu*

Rétrospective sur l'année de contrôle 2020

Les entreprises agricoles certifiées Bourgeon doivent se faire contrôler et recertifier chaque année. Ces contrôles effectués sur place vérifient si toutes les prescriptions de l'Ordonnance bio et du Cahier des charges de Bio Suisse sont respectées. En Suisse, ces contrôles sont effectués par Bio Inspecta et Bio Test Agro.

Quelque 8400 contrôles ont été effectués l'année passée en bio, ce qui comprend aussi bien les contrôles ordinaires annoncés que les contrôles supplémentaires non annoncés qui doivent faire dix pourcents du total selon l'Ordonnance bio. L'année passée, environ 80 pourcents des contrôles n'ont pas trouvé d'infractions au Cahier des charges de Bio Suisse.

Si quelque 70 pourcents des lacunes constatées sont légères (de 0 à 10 points de sanctionnement), 30 pourcents (de 11 à 109 points) ont valu aux producteurs des lettres de sanctionnement avec suite de frais et le cas échéant l'ordre de prendre les mesures nécessaires pour rétablir la conformité, et la certification Bourgeon a dû être retirée à quatre producteurs. *Dieter Peltzer, Bio Suisse*

Portraits de fermes

Le responsable de cours Martin Ott et le FiBL ont réalisé ensemble deux portraits vidéo (en allemand) de fermes biodynamiques pour le cours en ligne «Biodynamischer Landbau» («Agriculture Biodynamique») du Strickhof. Dans la première vidéo, Nadine et Cédric Besson-Strasser montrent comment ils cultivent en biodynamie leur domaine viticole de Laufen-Uhwiesen, et dans la deuxième c'est la communauté de gérance du domaine de Rheinau qui présente la diversité de cette ferme et les nombreuses facettes de l'agriculture biodynamique. *Thomas Alföldi, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > Filme

→ Rundgang biodynamisches Weingut

→ Hofrundgang auf dem biodynamischen Gut Rheinau
(Les deux films sont en allemand)



Nadine et Cédric Besson-Strasser font visiter leur domaine vigneron à Laufen-Uhwiesen.

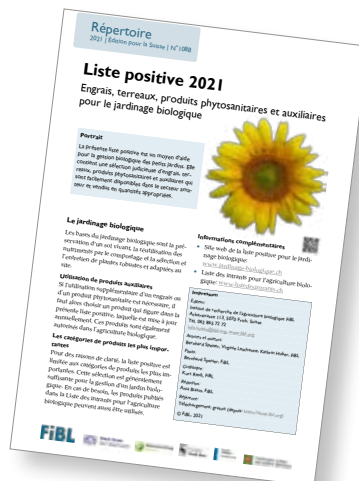


La communauté de gérance de Rheinau cultive quelque 120 hectares de terres.

Certification groupée à l'étranger

Est-ce que des entreprises suisses de transformation et / ou d'importation bio ont des difficultés avec l'application de la nouvelle ordonnance bio de l'UE pour la certification groupée de leurs fournisseurs du Sud? Est-ce qu'il y a besoin d'aide au cours du processus d'adaptation? Le FiBL a étudié au cours des dernières années les nombreux défis qui se posent pour les groupements de producteurs bio dans les pays du Sud, et il dispose donc maintenant d'une expertise précieuse dans ce domaine, et Toralf Richter, du Département de la coopération internationale, se tient à disposition pour vos demandes. *tre*

→ toralf.richter@fibl.org
tél. 062 865 04 32



Nouvelle fiche technique

Le désherbage thermique est un important procédé biocompatible pour éliminer des plantes indésirables qui est utilisé avant tout en maraîchage bio. Son grand avantage est que le sol ne subit aucune intervention. Comme pour la plupart des méthodes de régulation des mauvaises herbes utilisées en bio, le moment de l'intervention est – notamment – décisif pour la réussite d'un désherbage thermique. La fiche technique «Abflammen» (disponible en allemand) du FiBL vient d'être actualisée et peut être téléchargée gratuitement depuis la boutique en ligne du FiBL. *Tobias Gelencsér, FiBL*

 shop.fibl.org > N° comm. 1155

Le bio pour les jardins

Le FiBL édite chaque année avec plusieurs partenaires la liste exhaustive des intrants pour la pratique du bio dans les jardins privés. Cette liste est basée sur la Liste des intrants pour l'agriculture biologique et contient les engrais, terreaux, produits phytosanitaires et auxiliaires qui sont vendus en quantités adéquates pour le jardinage d'agrément. Cette cinquième édition a été relookée et complétée par un site internet. Nous nous réjouissons que vous utilisiez cette liste pour votre jardin ou que vous attiriez sur elle l'attention de vos clients et connaissances. *Bernhard Speiser, FiBL*

 www.jardinage-biologique.ch

Les bases du bio

Le récent dossier «Biologischer Landbau» (all.) ou «Organic farming» (ang.), qui explique les bases de l'agriculture bio, est une source d'information intéressante p. ex. pour les agriculteurs-trices intéressés par une reconversion bio. Il explique les éléments centraux de l'agriculture bio comme l'amélioration de la fertilité des sols, la planification de rotations culturales durables, les stratégies phytosanitaires biocompatibles et la production animale respectueuse des différentes espèces. *Thomas Bernet et Gilles Weidmann, FiBL*

 shop.fibl.org > N° comm. 1144 (all.) / 1141 (ang.)

The Demeter logo, featuring the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font, set against an orange rectangular background with a dark green wavy line at the bottom.

Migros recherche des productrices et producteurs Demeter

Chères productrices et chers producteurs de fruits, de légumes et de pommes de terre,

Biodynamique. Proche de la nature. Durable. Si ces termes suscitent votre curiosité, vous êtes la personne que nous recherchons !

À partir de cette année et pour la première fois, Migros propose un assortiment Demeter dans toute la Suisse. Nous sommes très heureux de pouvoir séduire de plus en plus de clientes et clients avec les produits suisses Demeter et de les voir s'enthousiasmer pour l'agriculture biodynamique. Et bien d'autres projets restent encore à venir...

Migros recherche donc des productrices et des producteurs de fruits, légumes et pommes de terre qui souhaitent effectuer une reconversion à l'agriculture biodynamique Demeter.

Vous avez de l'audace, de la passion et vous êtes un-e pro en agriculture ?
Êtes-vous partant-e pour cette aventure avec Migros ?

Contactez notre partenaire Demeter:
info@biofrischland.ch

A large, stylized heart shape drawn with a thick, dark brown brushstroke. Inside the heart, the text "MIGROS" is written in a bold, black, sans-serif font. Below it, the words "PRODUIT AVEC AMOUR" are written in a smaller, black, sans-serif font, arranged in two lines.

MIGROS
PRODUIT AVEC
AMOUR

MIGROS
Simplement bien vivre

Prix fixes pour les patates à chips



Des prix fixes sont maintenant valables pour les pommes de terre à chips. Photo: piotr_marcinski/depositphotos.com

Pommes de terre

Le système des prix de référence va être modifié pour les pommes de terre bio de la récolte 2021 pour la fabrication de chips. Jusqu'ici on travaillait avec une fourchette de prix, mais maintenant des prix fixes ont été définis. Pour les variétés à chips ce prix est de 81.50 Fr./dt et de 73.50 Fr./dt pour la variété Hermes, et il y a pour Lady Rosetta un prix pour transformation immédiate de 69.50 Fr./dt jusqu'à la fin de la saison. Il n'y a pas de modifications pour les variétés de consommation et à frites. La moyenne de la fourchette des prix est de 91.50 Fr./dt pour les pommes de terre de consommation et de 76.50 Fr./dt pour celles à frites, la fourchette étant de +/- 8.—. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

Volailles (poulets)

Du côté de la consommation, l'année 2020 a été fortement marquée par la pandémie de covid. Tandis que la restauration souffrait des mesures restrictives et que l'importation de viande de volaille conventionnelle reculait de plus de 6 pourcents, la demande pour la viande de volaille bio a fortement augmenté dans le commerce de détail. Avec une petite part de marché à un chiffre (> 3 pourcents), le poulet bio reste une niche en pleine croissance sur le marché de la viande bio. L'annonce de Bell, donc de la Coop, de vouloir introduire de nouveaux produits

très prometteurs à base de cuisses a été très bien reçue. Pour encourager la valorisation et la commercialisation des volailles entières, il est nécessaire de rendre les cuisses et les ailes de poulet attrayantes pour les consommatrices et les consommateurs.

Du côté de la production, le marché du poulet bio a progressé nettement plus lentement en 2020 que les années précédentes. Les abattoirs ont tué 1.69 million de poulets bio, ce qui correspond à une augmentation d'un peu plus de 2 pourcents. Les deux grands transformateurs de poulets bio, Bell et Micarna, ont utilisé l'année 2020 pour la consolidation du marché et n'avaient pas pris de nouvelles unités d'engraissement sous contrat. Il y a depuis cette année de nouveau des possibilités de se lancer: Bell cherche quatre à cinq nouveaux producteurs et productrices bio par année, et Micarna en cherche en fonction de la situation.

Une augmentation des ventes est aussi attendue pour 2021 malgré le prix nettement plus élevé des produits de poulet bio. La statistique des poussins d'Aviforum prévoit elle aussi actuellement une augmentation de 16.2 pourcents des poussins bio de lignées d'engraissement.

Les annonces de cas de grippe aviaire en Suisse orientale sont suivies avec attention par la branche et les mesures de précautions correspondantes sont prises.

Katia Schweizer, Bio Suisse

Porcs

La demande pour la viande de porc bio manifestée par la transformation et le commerce pour le premier trimestre est assez élevée et n'a en partie pas pu être couverte. D'après les annonces des producteurs, le nombre actuel de places d'élevages a été augmenté et la quantité visée pourra probablement être livrée à partir de l'été 2021. Bio Suisse aimerait signaler encore une fois expressément à tous les producteurs et productrices qui livrent des porcs bio au commerce de détail que la tenue d'un journal électronique des traitements est obligatoire à partir du 1^{er} avril 2021 et qu'ils peuvent choisir entre les programmes SuisSano du Service sanitaire porcin et Safety Plus de Qualiporc (seulement pour la Suisse allemande). Le Cahier des charges de Bio Suisse stipule en outre que l'affiliation à une organisation de producteurs est obligatoire à partir du 1^{er} avril 2021 pour tous ceux qui ne commercialisent pas leurs porcs en vente directe. Il n'y a actuellement pour cela que la Communauté d'Intérêts Porc Bio Suisse CI PBS), mais elle accepte aussi ceux qui font de la vente directe. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Toutes les infos marchés

Prix de référence, recommandations de prix pour la vente directe, surveillance prix du lait: www.bioactualites.ch > Marché

Agenda

Prière de vous informer en ligne au sujet des éventuelles modifications à court terme pour les cours.

Nous publions volontiers vos cours dans l'agenda en ligne de www.bioactualites.ch. Veuillez vous renseigner auprès du secrétariat des cours du FiBL: cours@fibl.org. Un extrait de l'agenda en ligne est publié dans l'édition imprimée, et la rédaction s'occupe des choix.

Production animale

Journée du Bétail Bio

La 2^{ème} Journée du Bétail Bio propose de nouveau, mais cette année en ligne, un programme diversifié sur des thèmes actuels de la production animale. Vous trouverez des informations sur l'événement en ligne.

Date et lieu
JE 10 juin 2021, en ligne
(en allemand et en français)

Informations
www.journeebetailbio.ch.

Renseignements
Judith Köller, Bio Suisse
judith.koeller@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 39

Visite d'étable ProBio: Élevage de moutons bio

Avec Felix Heckendorn du FiBL et les responsables de la ferme de Lea Egli et Reto Fivian, les sujets suivants seront abordés lors de la visite d'étable:

- Gestion du pâturage en lien avec le parasitisme
- Signes extérieurs de santé du troupeau
- Analyse coprologique

En outre, les participant-e-s recevront de plus amples informations sur les groupes d'échanges ProBio et le groupe d'échanges intercantonal prévu pour les éleveurs de moutons bio. La participation est gratuite.

Date et lieu
ME 21 avril 2021, 9h30 – 11h30
Ferme Lea Egli et Reto Fivian, Chandossel 9, Villarepos FR

Renseignements
Adrian von Niederhäusern, Grangeneuve
adrian.vonniederhausern@fr.ch
tél. 026 305 58 83

Informations
www.probetail.ch

Inscriptions
tél. 026 305 58 00
www.grangeneuve-conseil.ch >
Formation continue > Liste des cours
Délai d'inscription: 20 avril

Production végétale et sols

Voyage d'étude «Viticulture biologique» en Alsace

Une journée technique d'échange avec des vignerons alsaciens innovants axée sur les thèmes des sols vivants et de la phytothérapie: Couverts végétaux, thé de compost, enrobage de semences, utilisation des plantes pour la protection, rencontre avec les conseillers en viticulture biologique avec présentation des essais en cours.

Date et lieu
MA 13 avril 2021
Alsace

Organisation
FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Agronomie des sols vivants en viticulture

En mettant à l'honneur la vie des sols et les couverts végétaux, Konrad Schreiber présentera les grands concepts de l'agroécologie des sols vivants à travers les concepts d'auto-fertilité, de cycle du carbone, d'érosion et d'oxydoréduction du milieu ainsi que les pratiques innovantes de diminution du travail du sol, de couverture végétale temporaire du sol, de lutte biologique intégrée et de viti-foresterie.

Date et lieu
LU 19 avril 2021
Valais

Organisation
FiBL

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Agroforesterie en grandes cultures

La mise en place d'une nouvelle parcelle d'agroforesterie sur des

terres ouvertes soulève beaucoup de questions: Quel est mon objectif? Comment valoriser mes futurs produits? Comment adapter mon système à ma technique? Quelle parcelle choisir? quelles essences choisir? Une matinée de formation en salle et la visite d'un domaine agroforestier l'après-midi. (Cours éligible à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2021.)

- Comprendre les effets et les enjeux liés à l'agroforesterie en grandes cultures en Suisse
- Apprendre à anticiper les contraintes pour l'établissement d'une nouvelle parcelle
- Visiter un système déjà en place et dialoguer avec un «agri-foresti-culteur»

Date et lieu
MA 20 avril 2021
Lieu à définir

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Les sols vivants en viticulture

Érosion des sols et de la biodiversité, violence du climat et des maladies, perte de fertilité et de rendements: Les maux de la viticulture poussent à interroger nos pratiques et à étudier l'écologie, en particulier celle du sol. Encourager la vie dans le sol grâce aux couverts végétaux, à la diminution du travail du sol ou encore à l'agroforesterie pourrait être une piste concrète pour y remédier. Konrad Schreiber, spécialiste des techniques agro-écologiques, viendra en parler en salle et sur le terrain. (Cours éligible à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2021.)

- Connaître les outils de diagnostic de l'état de son sol
- Apprendre les avantages d'un sol vivant
- Découvrir les techniques pour favoriser la vie dans le sol.

Date et lieu
ME 21 avril 2021
Lieu à définir

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

«Feldtage»: Journées d'information agricoles

Le lieu de rencontre des professionnels de la culture des plantes, innovant et pratique, espace expérimental de 16 ha. Les

thèmes abordés seront les essais pratiques en matière de culture, l'efficacité des ressources, la numérisation et, pour la première fois, les essais biologiques.

Date et lieu
Du ME 2 au VE 4 juin 2021
Kölliken AG

Renseignements
www.feldtage.ch/fr > Menu

Les auxiliaires des cultures de légumes

Les légumes sont souvent attaqués par des ravageurs (pucerons, mouches blanches, altises, ...). Heureusement il y a les auxiliaires de cultures qu'on peut acheter ou attirer par divers moyens.

- Identification des auxiliaires
- Moyens d'attirer les auxiliaires
- Soutenir l'action des auxiliaires

Date et lieu
ME 16 juin 2021
FRI-Courtemelon JU

Organisation
FRI

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Divers

Terranimo «Epert»: Prévenir la compaction des sols

Vous vous préoccupez de la santé de vos sols? Terranimo est un outil complet pour évaluer le risque de compaction du sol selon les machines utilisées et les types de sols. Lors de ce cours, vous apprendrez à utiliser la version «expert» du programme: dans le paramétrage des machines et la compréhension des résultats obtenus pour une utilisation dans la pratique de tous les jours. (Cours à choix, éligible à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2021.)

Date et lieu
MA 13 avril 2021, Vaud

Organisation
Prométerre

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

Apiculture bio: les bases pour se lancer

Pour que vous puissiez démarrer du bon pied en apiculture bio, nous allons reprendre ensemble

toutes les exigences du cahier des charges de Bio Suisse tout au long de la chaîne apicole. Il y aura une partie théorique puis la visite d'un rucher labellisé Bio Suisse. (Cours éligible à la nouvelle exigence pour les reconversions Bio Suisse débutant en 2021.)

- Connaître le cahier des charges de Bio Suisse en lien avec un rucher (mise en place, santé des abeilles, production et transformation)
- Visite d'un rucher labellisé Bio Suisse
- Échanges avec un producteur.

Date et lieu

MA 27 avril 2021 de 9 h à 12h30
Lieu à définir

Organisation

Prométerre

Renseignements et inscriptions

www.bioactualites.ch > Agenda

Déclaration correcte des produits bio faits à la ferme

Comment déclarer correctement des produits alimentaires? Quoi déclarer sur l'emballage? Où trouver les exigences légales? Quelles sont les obligations de déclaration supplémentaires pour les produits bio? Théorie, exemples pratiques et possibilité d'apporter vos propres étiquettes.

Date et lieu

JE 29 avril 2021
en ligne

Organisation

FiBL

Renseignements et inscriptions

www.bioactualites.ch > Agenda

Angebote in Deutsch

Tierhaltung, Tiergesundheit

Kuhgebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung

Wann und wo

DO 29. April 2021
Bioschwand, Münsingen BE

Referentinnen

Claudia Schneider, FiBL
Mechthild Knösel

Auskunft, Anmeldung

Inforama
www.inforama.vol.be.ch

Futterbau Sense dengeln und Handmähen

Sie lernen das traditionelle Wissen und Handwerk: das Mähen von Hand ohne Kraftaufwand, das Dengeln und die Pflege durch Wetzen.

Wann und wo

Mehrere Tageskurse, jeweils SA:
29. Mai / 5. Juni / 26. Juni /
3. Juli / 28. August 2021
Biohof Fruchtwald
Homburg bei Thun

Auskunft und Anmeldung

Marc Schlotterbeck
mschlotterbeck@bluwin.ch
Tel. 033 442 12 22

Natur, Garten, Boden

Permakultur

MEHRJÄHRIGES GEMÜSE NR. 1
Teilnehmende lernen zwanzig verschiedene mehrjährige Gemüse in einem Permakulturgarten kennen.
SA 1. Mai 2021
Strickhof, Wängi TG
Anmeldefrist: 18. April

MEHRJÄHRIGES GEMÜSE NR. 2
Im theoretischen Teil werden die (permakulturellen) Vorteile des Anbaus von mehrjährigem Gemüse erläutert. Im praktischen Teil werden verschiedene mehrjährige Gemüse im Garten gezeigt und Hinweise zu deren Anbau gegeben.
SA 21. August 2021
Strickhof, Wängi TG
Anmeldefrist: 31. Juli

Information, Anmeldung

Kurssekretariat Strickhof
www.strickhof.ch
Tel. 058 105 98 00
kurse@strickhof.ch

Flurbegehung Biodiversität

Wie kann ich auf meinem Betrieb die Biodiversität fördern? Die Flurbegehung liefert Tipps sowohl für die Anlage und die Pflege von Biodiversitätsförderflächen als auch für Massnahmen in den Kulturen.

Wann und wo

MI 26. Mai 2021
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung

Véronique Chevillat, FiBL
veronique.chevillat@fibl.org

Anmeldung

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

Führungen Heil- pflanzenlehrpfad

Im Grünraum der Bioschwand befinden sich rund 340 Heilpflanzen. Sie sind nach ihren Lebensbereichen geordnet und nach ihren ökotypischen Standorten angepflanzt. Aneka Iseli betreut als Gärtnerin den Heilpflanzenlehrpfad und belebt und gestaltet die Grünflächen. Nach gewünschtem Thema können unterschiedlich lange Führungen gebucht werden.

Wann und wo

Ab April bis 30. September
Bioschwand, Münsingen BE

Auskunft, Anmeldung

www.bioschwand.ch
info@bioschwand.ch
Tel. 031 312 59 55

Rebbau

Biorebbaukurs

Der dreitägige Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen Grundlagen zum biologischen Rebbau:
Richtlinien, Sortenwahl, Bodenpflege, Pflanzenernährung, Pflanzenschutz, Laubarbeiten und Betriebswirtschaft.

Wann und wo

25.-27. Aug. 2021
FiBL, Frick AG

Auskunft, Kursleitung

Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org

Anmeldung

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

Neues
Datum

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Biosteinobstanbau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biosteinobstanbau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo

MI 12. Mai 2021
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung

Patrick Stefani und
Andreas Häseli, FiBL
patrick.stefani@fibl.org
andreas.haeseli@fibl.org

Anmeldung

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

Erfahrungsaustausch Biobeerenanbau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo

DO 24. Juni 2021
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung

Patrick Stefani, FiBL
patrick.stefani@fibl.org

Anmeldung

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

Diverses

DV Bio Suisse

Wann und wo

MI 14. April 2021
Onlineveranstaltung

Informationen

www.bio-suisse.ch >
Über uns > Verbandsintern >
Delegiertenversammlung

Saatgut-Ausstellung

Wann und wo

Bis 23. April 2021
Volthalle am Ampereplatz,
Basel

Veranstalter

Biorespect, Public Eye

Information

www.saatgutausstellung-basel.ch

Den Bauernhof weitergegeben – Was nun?

Den neuen Platz finden:
Gemeinsam unterwegs sein, Zeit haben für sich, Fragen nachgehen, das Eigene finden. Mit Input für den täglichen Einstieg.
Für Paare oder Einzelpersonen.

Wann und wo

2.-6. Mai 2021
Casa Convento,
Terra Vecchia TI

Information, Anmeldung

Franz Helfenstein und
Maya Probst Helfenstein
Tel. 079 392 55 49
Tel. 079 775 61 35
helfensteinbio@bluewin.ch



La nouvelle ligne d'engrais bio spéciaux de Calcium Fert pour la Suisse

Les fertilisants cf bio StyriaFert sont de puissants engrais bio spécialisés pour la culture arable, maraîchère, fruitière et vinicole

Nos produits cf bio StyriaFert convainquent par:

- › leur excellente phytodisponibilité
- › les matières premières végétales et animales (catégorie 3) de grande qualité
- › la sécurité de lixiviation élevée des éléments nutritifs
- › l'approvisionnement optimal en éléments nutritifs grâce à des formules intelligentes

Vous trouvez ici tout l'assortiment d'engrais organiques de Calcium Fert:

www.calciumfert.ch/fr/cf-bio

Calcium Fert AG

Alfons-Aebystrasse 10
3186 Düringen/Guin
Tél. +41 (0)31 380 00 40
info@calciumfert.ch



Nos nouveautés cf bio StyriaFert

cf bio StyriaFert N+

13% N, 2% CaO, 1,5% S,
86,3% matière organique

cf bio StyriaFert NPK

8% N, 6% P₂O₅, 7% K₂O, 9% CaO, 2% S,
0,2% Mg, 0,106% Fe, 62% matière organique

cf bio StyriaFert NK Pellets

10% N, 8% K₂O, 5% S, 0,05% Mg, 1% Na,
64% matière organique

cf bio StyriaFert Veggie Plus P+S

4% N, 5% P₂O₅, 2% K₂O, 7% CaO,
4,5% S, 0,45% Mg, 0,527% Fe,
0,0218% Zn, 69% matière organique



calcium fert

BIO

Actualités

- ☐ Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros, 53.- francs / étranger 67.- francs
- ☐ J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit du Bioactualités
- ☐ J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- ☐ Je suis en formation et reçois le Bioactualités au tarif réduit de 43.- francs par année (seulement en Suisse, au max. 3 ans). Prière de joindre un justificatif.

Prénom / nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:

Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle

Tél. 061 204 66 66, edition@bioactualites.ch, www.bioactualites.ch

Lettre de lecteur

«La parole est d'argent, le silence est d'or.
Ou pas?»

À propos de la politique des marges des grands distributeurs.

Après que la Protection Suisse des Animaux (PSA) ait publié l'automne passé les énormes marges brutes réalisées dans les magasins sur la viande labellisée (presque 200 pourcents pour le jambon bio), elle a fait ce printemps la même chose pour les produits laitiers. Les grands distributeurs rajoutent p. ex. 124 pourcents à leur prix coûtant pour la mozzarella bio et 80 pourcents pour le yogourt bio nature. En conventionnel c'est à peine 40 pourcents. Les discounters s'en sortent la plupart du temps avec des marges brutes beaucoup plus basses. Un grand distributeur a juste remarqué que les calculs de la PSA pour la viande labellisée n'ont pas tenu compte des actions. Bio Suisse n'a pas vu de motif de critique en automne, et en février (état au 28. 2. 2021) elle continuait de se taire à ce propos.

Diminuer les prix de vente ferait augmenter l'écoulement des produits bio. La PSA a fait calculer par Agroscope l'influence des prix en magasin sur les quantités de viande labellisée vendues. Si le prix de vente de la viande de bœuf bio était diminué de 20 pourcents (par une baisse des marges brutes), il s'en écoulait 50 pourcents de plus. Les mauvaises possibilités d'écoulement de la viande et des produits laitiers ont jusqu'ici empêché beaucoup de producteurs intéressés de se reconverter au bio. Car l'agriculture suisse a beaucoup de production animale et d'exploitations diversifiées. Je me pose donc les questions suivantes:

1. Pourquoi Bio Suisse ne s'élève-t-elle pas contre ces marges brutes qui limitent les ventes? Par peur de perdre les recettes des droits de licence de la Coop? Si c'est le cas, quelle crédibilité l'indépendance de Bio Suisse peut-elle encore avoir dans les négociations des prix aux producteurs? Je rappellerai le cas Aldi / Lidl. L'utilisation du Bourgeon a été liée pour eux à de telles conditions qu'ils ne pourraient jamais vendre leurs propres produits avec le Bourgeon. Pour l'avantage de qui?
2. Comment le silence et l'inaction de Bio Suisse à propos des marges brutes est-il compatible avec sa propre stratégie «Avanti 2025» (25 pourcents de fermes bio d'ici 2025)? Une baisse des prix en magasin stimulerait très fortement l'écoulement des produits animaux biologiques.
3. Est-ce que Bio Suisse va augmenter sa force de levier lors des négociations de prix, p. ex. en créant un pool national du lait bio pour la vente aux grands acheteurs de lait?
4. Est-ce que Bio Suisse va suivre activement les options proposées par la PSA?

Je suis sûr que les réponses de Bio Suisse à ces questions intéressent aussi beaucoup de collègues récemment passés en bio et dont le lait a été par moments déclassé en conventionnel, mais aussi les éleveurs de porcs qui ont subi l'année passée de sévères baisses de prix.

Thomas McAlavey, Oeschgen AG

Remarque de la rédaction: Bio Suisse a publié fin 2020 son opinion au sujet des marges sur la viande bio sur son site internet. Et la politique de distribution est au menu de la prochaine AD (cf. p. 23).

 www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Notre opinion sur ...

Nécrologie

«Nous pouvions compter sur toi
quand ça devenait difficile.»

À propos du décès de Jakob Bärtschi le 8 février 2021.



Jakob Bärtschi a été une personnalité importante pour le développement du mouvement bio. Il est décédé à l'âge de 87 ans.

En 1962, la classe de maîtrise de la vénérable Rüti rassemble des jeunes paysans curieux et avides d'apprendre. Dont Jakob Bärtschi de Lützelflüh et Fritz Baumgartner de Zollbrück. Ils sont inspirés par le légendaire agriculteur biodynamique Robert Siegenthaler, grand connaisseur de la nature et lui aussi du fond de l'Emmental. Tous deux remettent fondamentalement en question l'agriculture dite «moderne» avec ses pesticides et ses engrais chimiques. Et deviennent des agriculteurs bio convaincus.

Ils ont leur vie durant rencontré cette classe de maîtrise au moins une fois par année. Car ces paysans de l'Emmental se comprenaient malgré toutes leurs différences. Jakob Bärtschi et Fritz Baumgartner ont pris part de manière décisive au développement du mouvement bio.

Jakob Bärtschi nous a maintenant quitté lui aussi. Sa compréhension, son calme et son ouverture pour l'agriculture biologique ont marqué sa personnalité durant toute sa vie. Il avait un tempérament égal, mais aussi beaucoup d'humour qu'il savait utiliser à bon escient. Il a bientôt été appelé de toute part pour arbitrer, servir d'intermédiaire et aider, p. ex. en cas de remise de ferme ou dans la commune. Il a fondé entre autres la Raiffeisen régionale et s'est aussi engagé loin au-delà de l'agriculture biologique.

Jakob a été un parrain protecteur et intégratif pour de nombreuses initiatives bio bernoises comme p. ex. la création de Biomilk et des Berner Biobauern. Il a siégé longtemps au conseil de fondation du FiBL et il a accompagné le déménagement d'Oberwil à Frick.

Jakob était quelqu'un qui savait exactement que l'herbe ne pousse pas mieux quand on tire dessus mais quand le sol est en bonne santé. Et il savait transposer cette terre salubre sur le plan social et relationnel. On se sentait bien avec lui et les choses prospéraient. Il a été député UDC au Grand conseil bernois, où il a vite eu la réputation d'un conciliateur suprapartisan qui a souffert de la polarisation toujours forte de la politique.

Cher Jakob, c'est au nom de tout le mouvement bio et particulièrement du FiBL que nous nous inclinons devant ta personnalité. Tes capacités et tes talents t'auraient aussi permis de devenir un diplomate et un faiseur de paix en vue, mais tu es resté enraciné dans ta famille, ta région, ta ferme et avec nous dans le mouvement bio. Trois de tes cinq enfants ont aussi trouvé et fourni par ici un travail important.

Cela a été une chance de rencontrer un allié aussi aimable et à l'écoute que toi. Nous pouvions compter sur toi quand ça devenait difficile.

Martin Ott, Président du conseil de fondation du FiBL



MINEX – Le meilleur pour mon troupeau

Choyez vos préférées au quotidien: **MINEX** pour des vaches en pleine forme et productives

Gratuit 1 sac UFA 989 NATUR EXTRA

à l'achat de 300 kg de composés minéraux MINEX/UFA

ou **gratuit 50 kg de sel bétail** à l'achat de 150 kg de composés minéraux MINEX/UFA

Rabais Fr. 60.-

par lot de 600 kg de MINEX 980

Actions valables jusqu'au 30.04.21

Retrouvez MINEX sur ufa.ch



Dans votre **LANDI**




Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Nouveaux producteurs de soja recherchés !

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







- ✓ Paille et paille hachée
- ✓ Pellets de paille et miettes de paille
- ✓ Foin et regain
- ✓ Foin de luzerne
- ✓ Granulés de luzerne
- ✓ Granulés d'herbe
- ✓ Granulés de maïs
- ✓ Ensilage de maïs plante entière
- ✓ Pulpe de betterave
- ✓ Mélasse
- ✓ Flocons de céréales (ANIfloc)
- ✓ Son de blé

Disponible dans différentes sortes d'emballages.

D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel

Maïs

Le fourrage énergétique traditionnel

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



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

Commercialisation et conseil:

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

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

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

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

Silvestri veau de lait

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

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