

BIO INFOS

De la reconversion à la transition

La reconversion à l'agriculture bio suit une démarche claire et exigeante, ordonnée par le cahier des charges. Bien entendu, l'adoption de principes agroécologiques ne saurait se limiter à cette seule étape. La transition est un cheminement où chacun peut trouver sa dynamique.

Il s'agit non seulement de s'inscrire dans un projet agroécologique, mais aussi de franchir des étapes plus ou moins ambitieuses selon ses objectifs. Passer d'un système conventionnel à un système résolument durable nécessite une transition plus ou moins radicale. Il y a un certain temps déjà (2008), Hill et MacRae ont décrit différentes étapes de développement que l'on retrouve aujourd'hui dans les débats autour des besoins de transformation des systèmes agroalimentaires.

Étapes de transition

L'étape de l'efficacité concerne les techniques et l'efficacité des ressources, principalement en agriculture conventionnelle. Il s'agit de réduire la consommation et le gaspillage des ressources coûteuses et limitées: réduction des doses d'engrais et de pesticides, adoption de seuils d'intervention phytosanitaire, choix de cultures adaptées au site, calendrier préétabli pour les interventions culturales.

Suit une démarche de substitution qui vise à remplacer les produits et les techniques qui consomment trop de ressources ou qui portent atteinte à l'environnement par des équivalents renouvelables ou plus inoffensifs: substitution des engrais de minéraux par des amendements organiques, des pesticides de synthèse par des produits bios, du travail du sol profond aux façons superficielles.

Enfin, l'étape de reconception adopte une approche globale et considère la ferme comme un écosystème. Elle débute dès lors que les causes des problèmes sont acceptées, dans une perspective d'entrer en action. Dès lors les



Remarquable ver de terre, marqueur de la biodiversité, qui ramène de la substance et de la couleur là où tout paraît inconsistant et terne. Architecte de la fertilité du sol, un ambassadeur du renouveau.

RAPHAËL CHARLES, FIBL

mesures de prévention et les solutions innovantes priment. Les approches deviennent systémiques. La primauté de l'utilisation d'intrants perd en importance, au profit de ressources locales. Les connaissances approfondies des processus sont essentielles pour en tirer le meilleur, afin de faire évoluer le système vers un fonctionnement naturel.

Acceptation des enjeux

Si l'acceptation des causes des problèmes est un facteur déclencheur, il reste difficile d'en définir les fondements, à l'instar des motivations multiples mais diffusées invoquées lors d'une reconversion à l'agriculture biologique. Les remises en question de notre façon de nous alimenter et donc de mener à bien notre agriculture sont aujourd'hui particulièrement aiguës: menaces existentielles rappelées par les récentes COP27 sur la crise climatique et COP15 sur l'effondrement de la biodiversité, crises sani-

taires, énergétiques ou financières, dépassement des limites de la Terre au-delà de sa capacité à se régénérer. Six des neuf limites planétaires concernent de près le système agroalimentaire, et cinq de ces six les dépassent: changement climatique, érosion de la biodiversité, modifications des usages des sols, perturbation des cycles biochimiques de l'azote et du phosphore, pollution chimique. Autant de chantiers qui appellent à arrêter de se référer à l'efficacité des ressources pour se concentrer sur le fait que celles-ci sont limitées. Pour simplifier, il s'agit d'appréhender nos impacts non plus par unité produite (kg de blé ou de viande, de protéines ou de joules), mais bien par unité de surface (l'hectare). La Suisse en est particulièrement gourmande avec ses 2,8 planètes.

Innovations au cœur de l'action

Certains prétexteront que notre striatum (partie du cer-

veau régulant la motivation et les impulsions) stimule à outrance nos appétits les plus divers et donc nous précipite inexorablement droit dans le mur. D'autres sauront reconnaître les multiples innovations et révolutions en cours, esquissant autant de cheminement utiles et nécessaires pour transformer favorablement nos systèmes agricoles et notre alimentation.

De l'adoption de techniques innovantes à l'émergence de nouveaux systèmes, l'observation du terrain se réjouit d'une dynamique prometteuse. Les passages du travail réduit du sol à une agriculture de conservation des sols, puis à l'agriculture biologique de conservation ou régénérative, montrent que toute progression nécessite des étapes et du temps, pour aboutir à un progrès indubitable. Derrière les apports empiriques de thés de compost ou d'organismes efficaces, se cache une véritable ingénierie de l'écologie. Celle-ci explore

et tire profit des interactions favorables entre microbiotes de l'agroécosystème, aujourd'hui au sein du système sol-plante, bientôt en y intégrant le bétail et l'humain. De statut de fourrage, les légumineuses à graines retrouvent leur statut originel dans l'alimentation humaine: les soja, lupin, pois et féverole rejoignent les lentilles, haricots et pois chiches sur les marchés à la ferme et dans les rayons des grandes enseignes. Les cultures associées et l'agroforesterie transforment nos paysages et apportent une mixité des peuplements végétaux indispensables pour rendre les systèmes plus résilients, tout en y intégrant l'élevage: y aurait-on seulement pensé il y a quelques années, désormais il faut laisser pousser les arbres. Des systèmes d'élevage intègrent activement les comportements naturels caractéristiques des espèces: vie en troupeau et maintien de structures familiales, parcours libres sur de longues distances, occupation différenciée de l'espace, alimentation libre, diverse et variée. Les microfermes et la permaculture, les vergers à hautes biodiversités et les futurs jardins-forêts esquissent de nouveaux systèmes qu'il s'agira de transposer à de plus larges échelles.

Reconnaissance

Le statut et la progression de ces systèmes innovants restent fragiles, car intrinsèquement en rupture avec l'ordre établi. Initiées par des pionniers, ces innovations nécessitent d'être reconnues pour les solutions qu'elles apportent et leurs contributions multifonctionnelles, et soutenues par ceux qui en ont le pouvoir ou les moyens: des institutions aux particuliers.

La transition écologique est intensive en connaissances. Sous la devise «One Step Ahead – une longueur d'avance!», le FiBL et son équipe romande œuvrent à l'accompagnement des différents chemins de transition, à travers des activités par essence on-farm et participatives. L'an prochain nous fêterons les 50 ans de l'institut: nous nous réjouissons d'ores et déjà de vous retrouver pour travailler ensemble aux agricultures du futur.

RAPHAËL CHARLES, FIBL SUISSE ROMANDE

Brèves

Bonne qualité des eaux

La qualité des eaux souterraines et de surface dans le canton de Neuchâtel est bonne, selon un rapport. Deux légers dépassements de la limite des exigences fédérales en matière de chlorothalonil ont été observés. «Le canton de Neuchâtel est relativement épargné par les métabolites du chlorothalonil en comparaison du Plateau suisse», a déclaré lundi 19 décembre le chimiste cantonal neuchâtelois Yann Berger. **ATS**

Flavescence dorée repérée

Le canton du Valais a enregistré en 2022 une augmentation des cas de flavescence dorée, une maladie de quarantaine de la vigne. Près de 500 hectares de vignes ont été prospectés en 2022 en Valais dans le cadre de la surveillance de la flavescence dorée. Ce travail méticuleux a permis de détecter 863 ceps malades répartis dans huit communes, dont cinq nouvellement impactées: Martigny, Fully, Saillon, Leytron et Riddes, nous apprend un communiqué de l'Etat du Valais. **(COMM.)**

Biologiste récompensé

Un biologiste de l'Université de Neuchâtel (UniNE), Patrick Fallet, a reçu la semaine dernière le PhD Award 2022 du Forum suisse pour la recherche agricole internationale. Ses travaux sur une méthode de protection du maïs contre la chenille légionnaire d'automne, un insecte particulièrement ravageur en Afrique, ont convaincu le jury. Le doctorant a misé sur la lutte biologique pour contrôler *Spodoptera frugiperda*. Son arme: «de minuscules vers ronds naturellement présents dans le sol» et baptisés «nématodes entomopathogènes (EPN)», a expliqué l'UniNE vendredi dernier dans un communiqué. **(COMM.)**

PUBLICITÉ

DIPLÔME CANTONAL EN CONDUITE D'ALPAGE

PUBLIC CIBLE

- Personnes désirant reprendre un alpage, gérer un train de montagne (amodiataire), travailler sur un alpage
- Apprentis agriculteurs CFC qui veulent obtenir cette spécialisation en 3^e année d'apprentissage

DÉROULEMENT

2 semaines de cours et 3 mois de stages pratiques sur différents alpages (chèvres laitières et vaches laitières)

COÛT

CHF 800.- (gratuit pour les apprentis de 3^e année)

CONTENU

- Gestion administrative des estivages
- Flore des estivages, production fourragère en zone d'estivage, gestion de la pâture, gestion de la fumure, biodiversité
- Gestion d'un troupeau de ruminants, travaux sur les animaux, détection des maladies et blessures, traite, fécondité, hygiène
- Transformation du lait en divers produits
- Commercialisation des produits et prestations de l'alpage
- Gestion et entretien des infrastructures

SÉANCE D'INFORMATION

Lundi 6 février 2023 à 20h à Agrilogie Grange-Verney, Moudon

021 557 98 98 – thierry.gallandat@vd.ch

VAUD

Fromage et vin d'honneur

Le Conseil d'Etat vaudois a choisi l'AOC La Côte premier grand cru du Domaine de Autecour à Mont-sur-Rolle comme vin d'honneur et primé le Gruyère AOP de la Fromagerie de Moudon.

L'issue de sa séance hebdomadaire du 9 novembre dernier, le Conseil d'Etat a dégusté trois premiers grands crus vaudois et cinq Gruyère AOP présélectionnés parmi une quinzaine d'échantillons de chaque, précise un communiqué de la Chancellerie de l'Etat de Vaud publié le 20 décembre.

Son choix s'est porté sur le millésime 2021 du Domaine

de Autecour à Mont-sur-Rolle, AOC La Côte, propriété depuis 1938 de la famille Schenk. Produit par le vigneron Michaël Monnier et son équipe, vinifié par l'œnologue Thierry Ciampi et commercialisé par Obrist SA à Vevey, ce chasselas d'exception sera pour la quatrième fois en onze éditions le vin d'honneur du Conseil d'Etat pour l'année 2023. Pour accompagner ce premier grand cru sur la même période lors de certains événements officiels du Canton, le fromage d'excellence du gouvernement vaudois sera le Gruyère AOP de la Fromagerie de Moudon, élaboré sous la conduite du fromager Jérôme Rossmann. Comme tous ses concurrents, ce gruyère a obtenu une moyenne supérieure

à 19 points sur 20 lors des taxations de mai 2021 à avril 2022.

Au vu du nombre de premiers grands crus agréés à ce jour, soit vingt-deux, le Conseil d'Etat a confié à une commission de dégustation ad hoc, conduite par l'œnologue cantonal Philippe Meyer, le soin d'opérer une présélection des vins.

Réalisée de manière comparative à l'aveugle, la dégustation finale a permis aux conseillers d'Etat de choisir personnellement les produits vainqueurs. L'œnologue cantonal s'est assuré que cette phase décisive se déroule dans les règles de l'art, tandis qu'un contrôleur-qualité de l'Interprofession du Gruyère AOP en a fait de même. **(COMM.)**