



Bio Suisse
Rapport annuel
2035



BIOSUISSE



UNE GRANDE JOIE

«Je suis fier de faire partie du mouvement bio.»

Les grandes occasions incitent à se remémorer les temps révolus. L'année 2035 a été celle où la surface de l'agriculture biologique a dépassé celle de la production conventionnelle en Suisse – un événement à célébrer! C'est pourquoi il m'a été demandé, à moi qui incarne le passé, de rédiger l'avant-propos de ce rapport: retour sur l'année 2015 et sur les vingt ans qui ont suivi.

L'été 2015, chaud et sec, donna des vendanges précoces qui produisirent d'excellents vins Bourgeon. Les pommes de terre, les légumes, les céréales et surtout les prairies furent moins bien lotis. Nous fêtâmes la reconversion de la 6000^e exploitation Bourgeon du pays, alors même que les terres cultivées selon les principes du bio ne représentaient que 12,8% de la surface agricole du pays. Le chiffre pour la Suisse romande était encore plus faible, poussant Bio Suisse à créer son Antenne romande. C'est aussi cette année-là que la quatrième Journée suisse des Grandes Cultures Bio fut organisée dans un canton romand, le Jura.

Les produits bio ne représentaient alors que 7,7% de l'ensemble du marché des denrées alimentaires pour un chiffre d'affaires de 2,323 milliards de francs.

*Ancien directeur de Bio Suisse,
Daniel Bärtschi (68 ans) est aujourd'hui
agriculteur et conseiller indépendant
dans le domaine du développement
durable.*

Je me réjouis profondément que, grâce à l'implication de très nombreuses personnes, le mouvement bio se soit largement répandu ces dernières années. L'introduction on ne peut plus justifiée de la taxe sur les pesticides et autres substances polluantes, il y a dix ans, a évidemment été une étape clé: désormais chacun paye pour ses nuisances, ce qui assure aux agriculteurs bio les mêmes chances qu'aux autres. L'utilisation de ces produits toxiques a diminué et de nombreux paysans ont abandonné les techniques conventionnelles pour passer au bio. La qualité des sols et des eaux s'en trouve nettement améliorée. Les directives pour l'encouragement de la biodiversité instaurées en 2015 par Bio Suisse ont aussi eu des retombées positives en augmentant encore plus la diversité de la faune et de la flore présentes dans les fermes Bourgeon.

De 2015, je retiens encore l'exposition universelle de Milan consacrée au thème «Nourrir la planète». Le pavillon américain, aux façades couvertes de fruits et de légumes, m'avait particulièrement frappé – des bâtiments de ce genre se trouvent désormais dans nos villes. Le bio lui-même a évolué. Il a dernièrement bénéficié de nombreuses découvertes scientifiques. Le concept est depuis toujours associé à l'écologie et à la transparence, mais aujourd'hui il est aussi synonyme de social et d'équitable – le résultat des efforts que nous poursuivons depuis plus de vingt ans.

Nous n'aurions cependant pas pu atteindre nos objectifs sans les transformateurs, les commerçants et les consommateurs. C'est grâce à eux que la moitié des œufs et des carottes vendus aujourd'hui sont bio. Qu'ils soient remerciés de nous avoir rejoints toujours plus nombreux et de nous avoir fait de plus en plus confiance durant toutes ces années!

Quant à moi, je suis fier de faire partie du mouvement bio.



Daniel Bärtschi

UNE MERVEILLE DE POMME DE TERRE BIO

La sélection biologique et la mise au point de nouveaux produits phytosanitaires bio ont enfin rendu l'utilisation du cuivre superflue.

À quoi reconnaît-on une bonne pomme de terre? Elle a du goût, n'est ni trop grosse ni trop petite, se prête à de nombreuses utilisations et se conserve facilement – pour le plus grand bonheur des transformateurs et des commerçants. Autant de qualités que possède Palomba, une nouvelle variété inscrite en 2035 sur la liste des variétés de pommes de terre biologiques de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL).

Mais Palomba a surtout l'avantage de présenter des caractéristiques que les producteurs apprécient beaucoup: tout d'abord elle résiste bien au mildiou, résolvant ainsi un gros problème des variétés traditionnelles. Rien à craindre non plus en ce qui concerne la gale argentée. Et enfin elle a l'avantage d'être librement disponible sur le marché.

Cette merveille est le résultat de longues années de sélection. Bio Suisse finance en effet des projets de développement des grandes cultures biologiques partout dans le pays – notamment pour la culture de la pomme de terre. Cette nouvelle variété biologique est issue d'une longue collaboration entre le FiBL, Sativa, Bioverita, Agroscope, Bio Suisse et des partenaires étrangers. Il s'agit d'une initiative qui tenait depuis longtemps à cœur à Bio Suisse, comme en témoigne d'ailleurs la directive sur la sélection végétale biologique qui est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2016. Peu de temps auparavant, en 2015, l'Assemblée des délégués avait décidé de renoncer progressivement à l'utilisation de la stérilité mâle cytoplasmique (CMS) dans la sélection végétale.

Si Palomba complète de façon très intéressante l'éventail déjà bien fourni des variétés de pommes de terre à disposition, elle ne supplantera pour autant pas les nombreuses variétés traditionnelles. Celles-ci se sont en effet bien implantées au cours des dernières années, enrichissant incontestablement l'offre proposée sur le marché. L'évolution des besoins des consommateurs n'est pas pour rien dans cette situation: le goût et la nouveauté constituent désormais les principaux critères de choix des consommateurs, car ils sont curieux et aiment découvrir des saveurs et des formes inconnues.

Quant au retour en grâce des variétés plus anciennes, il a notamment été rendu possible par la mise au point de nouveaux traitements phytosanitaires naturels à base d'extraits de plantes qui sont capables d'empêcher la propagation des maladies fongiques. Ces produits et d'autres du même genre ont permis de recultiver en grand des variétés anciennes et fragiles alors que, autrefois, on aurait dû répandre de grandes quantités de cuivre pour lutter avec autant d'efficacité contre le mildiou.

De nouvelles variétés résistantes comme Palomba, mais aussi des variétés bien plus anciennes, viennent enrichir l'assortiment des produits bio dans les magasins.





DES ABEILLES AUX MOUCHES

Des larves de mouches soldats noires transforment les déchets végétaux biologiques en protéine fourragère.

Sacha Stäheli a découvert les abeilles il y a vingt ans. Fasciné par le film de Markus Imhoof, «Des Abeilles et des Hommes», et encouragé par des connaissances, il s'est inscrit à un cours d'apiculture. Cette discipline est vite devenue une passion et un moyen de décompression pour ce naturaliste qui travaillait alors dans l'administration. Il installe d'abord trois ruches sur le toit de son immeuble en plein Zurich. Par la suite, le contact avec les insectes et les enjeux d'une alimentation mondiale saine et écologique le mènent à s'intéresser à la mouche soldat noire, dont l'asticot transforme les déchets organiques en précieuses protéines.

Il y a huit ans qu'il a sauté le pas. L'élevage des mouches et de leurs larves est en effet forcément une production de masse puisqu'un asticot ne pèse que 0,25g. Il s'associe à des partenaires pour fonder une entreprise, lever des capitaux et louer un hangar vide dans une ancienne usine de Kaisten AG. Il isole murs et plafonds et installe une petite centrale solaire sur le toit – même si les larves n'ont en fait besoin de chaleur qu'au début de leur développement: l'éclosion nécessite une température d'environ 27°C. Par la suite, elles génèrent tellement de chaleur lorsqu'elles mangent qu'il ne faut pas les élever en masses trop denses si on veut éviter une surchauffe fatale.

Le hangar accueille aujourd'hui 15 000 conteneurs en plastique abritant chacun 20 000 larves qui se nourrissent d'un substrat de déchets végétaux issus de la production biologique. Un éleveur fournit les œufs dont sortent les lar-

ves qui sont prêtes à se métamorphoser au bout de deux semaines. C'est le moment de la «récolte»: elles rampent hors de la masse humide pour accéder à l'air libre, sur une grille. Chaque jour, 1000 conteneurs sont vidés puis nettoyés et garnis de substrat et de nouveaux œufs.

Les larves sont immédiatement congelées pour les tuer. Elles sont ensuite décongelées, pressées et moulues. L'huile ainsi obtenue est vendue comme carburant. Quant à la farine, riche en protéines, elle sert à nourrir des animaux agricoles en Suisse. «Une chance, car sinon les éleveurs seraient obligés d'importer des aliments protéiques de très loin», commente Sacha Stäheli.

Tout cela n'aurait pas été envisageable il y a encore une dizaine d'années, et il a fallu faire de nombreux essais pour connaître les possibilités d'utilisation des mouches soldats et les effets de leur utilisation dans l'alimentation animale. Bio Suisse a toujours mené un travail pionnier en matière d'approvisionnement durable en sources de protéines pour limiter la dépendance aux importations. L'engagement général des paysans bio dans la recherche a aussi joué un grand rôle: en 2015, Bio Suisse a soutenu le FiBL avec un financement de plus de 1,1 million de francs. Toutes ces années ont démontré l'importance primordiale d'avoir une institution de recherche indépendante. Toujours en 2015, Bio Suisse s'est engagée dans le Réseau suisse pour le soja afin d'assurer un approvisionnement en protéines de soja équitable et écologique.

Stäheli admet que les dimensions de son entreprise n'ont plus grand-chose à voir avec les idées romantiques qui l'ont amené à l'apiculture. Il n'en est pas moins fier et heureux de contribuer de cette manière à éliminer les déchets de manière écologique et à fournir à l'humanité une alimentation durable. D'autant qu'il n'a pas abandonné ses chères abeilles – sur le toit de l'élevage, ses ruches continuent de prospérer...

Sacha Stäheli s'est spécialisé dans l'élevage d'insectes. En plus des mouches soldats noires, il possède également des abeilles.

2035: UNE ANNÉE HISTORIQUE

C'est la première fois que le volume des produits bio vendus en supermarché dépasse celui des produits conventionnels.

L'année 2035 est à marquer d'une pierre blanche: pour la toute première fois, plus de la moitié des denrées alimentaires vendues en Suisse sont de qualité bio. Une évolution due à de nombreux facteurs.

À l'origine de cette progression continue, on trouve le désir de la société de consommer des produits sains et savoureux et de préserver l'environnement. Cette tendance s'est confirmée clairement dès 2015 avec un regain de croissance des ventes de denrées biologiques (+5,2%). À l'époque, le chiffre d'affaires de 2,323 milliards de francs généré par le secteur bio était considéré comme excellent, mais l'idée que le bio puisse un jour devenir majoritaire semblait encore très peu probable.

La politique a de plus en plus pris en compte cette évolution. En 2015, à l'issue d'un lobbying intense mené par Bio Suisse, la Confédération a augmenté les subventions destinées à la recherche dans le domaine de l'agriculture biologique. De nos jours, l'agriculture biologique fait partie de l'enseignement de base de la plupart des écoles d'agriculture.

La Suisse romande a fortement contribué à la croissance enregistrée ces dernières années. Il y a encore vingt ans, les cantons francophones comptaient assez peu de fermes bio. La création en 2015 de l'Antenne romande, le bureau de Bio Suisse dans cette région, a dès le départ fourni l'une des principales impulsions pour convaincre les agriculteurs de se reconvertir à l'agriculture biologique: le nombre de domaines romands de grandes cultures qui ont adhéré à Bio Suisse cette année-là était plus élevé que la moyenne.

Les surfaces cultivées en Suisse selon les principes biologiques se sont étendues depuis lors. La surface des domaines agricoles de grandes cultures situés en zone de plaine a augmenté de moitié en vingt ans: en 2015, seuls 47 000 hectares y étaient exploités conformément aux directives de Bio Suisse. Les régions de montagne ont connu une évolution différente puisque 84 000 hectares – essentiellement des pâtures pour le bétail – y étaient déjà mis en valeur selon le Cahier des charges de Bio Suisse en 2015.

Le bio est donc devenu majoritaire en 2035 – dans les champs, bien sûr, mais aussi parmi les grands fabricants de produits de marque, et la plupart des entreprises de transformation et de distribution du secteur bio satisfont maintenant aux normes de Bio Suisse. Dans les boutiques en ligne et les rayons des détaillants, les aliments bio supplantent souvent les produits conventionnels. C'est pour cela que les fruits et les légumes bio vendus en supermarché sont de plus en plus fréquemment proposés en vrac tandis que les marchandises conventionnelles ne sont vendues qu'emballées – un autre signal clair envoyé aux consommatrices et aux consommateurs: le bio est devenu la norme.

En plus de cette évolution globale fort réjouissante de l'agriculture biologique en Suisse, on note également une progression extrêmement positive des activités de Bio Suisse. En 2035, le compte de résultats est une nouvelle fois en hausse et enregistre même un léger bénéfice comme le montre le tableau ci-contre.

Bilan au 31 décembre 2035 par rapport à 2015

Actif	2035	2015
	Total en CHF	Total en CHF
Actifs circulants		
Liquidités	3 381 250.15	1 711 639.85
Créances	2 790 010.45	1 010 640.40
Provisions	28 607.90	1.00
Actifs transitoires	2 000 132.35	894 226.15
Total des actifs circulants	8 200 000.85	3 616 507.40
Actifs immobilisés		
Placements financiers	4 001 300.50	3 406 692.40
Participations	0.00	2.00
Meubles, équipement informatique	498 700.00	2.00
Total des actifs immobilisés	4 500 000.50	3 406 696.40
Total de l'actif	12 700 001.35	7 023 203.80
Passif		
Fonds étrangers		
Engagements à court terme (EC)	2 922 048.01	1 308 812.04
EC à court terme, fonds affectés à un objectif, fonds	1 495 332.32	798 481.19
ProBétail et autres projets	1 250 000.00	200 000.00
Hybridation de plantes	182 652.35	46 294.35
Passifs transitoires	1 504 668.77	1 038 268.90
Provisions à court terme	1 145 300.00	1 062 050.00
Provisions à long terme	1 200 000.00	400 000.00
Réserves	400 000.00	10 000.00
Total des fonds étrangers	10 100 001.45	4 863 906.48
Capital propre	2 504 325.06	2 257 049.15
Total du passif	12 604 326.51	7 120 955.63
Excédent de recettes/dépenses	95 674.84	-97 751.83

Comptes de résultats pour la période du 1^{er} janvier
au 31 décembre 2035 par rapport à 2015

Recettes	2035	2015
	Total en CHF	Total en CHF
Vente de matériel	589 259.40	147 314.85
Cotisations des producteurs, PSL inclus	8 688 638.98	2 963 082.10
Subventions fédérales pour la promotion des ventes	2 211 361.02	1 305 815.45
Taxes d'exploitation de licence et de marques	35 521 809.48	8 880 452.37
Tiers, dons, honoraires, références	292 528.80	73 132.20
Autre produit	2 380 877.88	595 219.47
Produit «Bioactualités»	360 000.00	216 007.95
Produit des intérêts, différences de change	36 115.72	9 028.93
Calcul neutre (rendements sur titres)	9 080.00	2 270.00
Produit extraordinaire	100 000.00	76 994.05
Total des recettes	50 189 671.28	14 269 317.37
Charges		
Marchandises	1 883 913.99	469 897.22
Prestations de tiers	15 100 124.66	2 842 609.80
Frais de personnel	16 100 125.20	5 166 429.71
Frais externes	2 869 561.48	717 390.37
Charges d'exploitation	4 032 362.37	1 008 090.58
Publicité et marketing	8 035 671.03	3 238 875.37
Relations publiques	964 328.97	404 032.74
Frais financiers (frais, différences de change)	17 941.51	6 951.91
Amortissements	147 058.49	132 064.45
Charges extraordinaires	300 000.00	220 000.00
Réduction impôt préalable (TVA)	642 908.74	160 727.05
Total des charges	50 093 996.44	14 367 069.20
Excédent de recettes/dépenses	95 674.84	-97 751.83

À LA FOIS DÉLICIEUX ET RESPONSABLE

Le label Bourgeon Bio Gourmet 2035 a été attribué à un produit longtemps méprisé, fabriqué par une coopérative.

Le jury de consommateurs du Bourgeon Bio Gourmet a attribué cette année une distinction spéciale au pastrami de la boucherie de Tesserete TI. Cette décision montre la popularité dont jouissent les produits bio artisanaux, notamment ceux qui viennent des régions de montagne.

Claudio et Bianca Galli fabriquent leur pastrami, de la poitrine de bœuf salée et fumée, dans la boucherie de leur village, Tesserete, en collaborant étroitement avec les paysans du Val Colla et des consommateurs. «Le mode de préparation valorise une pièce considérée comme un bas morceau. Plutôt que d'être réduite en banale viande hachée, la poitrine est transformée en un délicieux pastrami Bourgeon», écrit le jury. Ce dernier a également été conquis par la collaboration entre les paysans, la boucherie et les consommateurs.

Le Bourgeon Bio Gourmet avait déjà accordé en 2015 une mention particulière à des produits artisanaux à base de viande comme par exemple l'excellent jambon cru séché à l'air de Lukas Meier, de Hägglingen AG, ainsi que son délicieux fromage d'Italie. Cette année-là, 43 produits avaient été récompensés, dont sept couronnés par une distinction spéciale.

Les Galli dirigent la boucherie depuis cinq ans, c.-à-d. depuis qu'elle a été reprise par une coopérative composée de paysans du Val Colla tout proche et de consommateurs de la région de Lugano. Tous participent au processus de production. Les coopérateurs sont invités à soumettre leurs idées et testent les nouveaux produits, prenant ainsi directement part au développement de l'assortiment.

En 2015, la viande bio générait au total 218,1 millions de francs et comptait déjà parmi les principaux moteurs du chiffre d'affaires. Sa consommation est depuis lors devenue plus responsable, d'autant qu'elle est davantage considérée comme un produit de terroir porteur de valeurs. Les coopérateurs de la boucherie Bourgeon tenue par les Galli sont unanimes: tout particulièrement dans les régions montagneuses, les ruminants sont essentiels pour la pratique d'une agriculture écologique – d'une part parce qu'ils transforment en lait et en viande l'herbe de pâturages autrement inexploitable et, d'autre part, parce qu'ils protègent ces mêmes pâtures de l'embuissonnement, un problème bien réel dans un Val Colla de plus en plus embroussaillé.

Assurer aux animaux le plus possible de bien-être est une évidence pour les paysans Bourgeon. C'est pour cette raison qu'ils élèvent les veaux sous la mère et laissent leurs cornes aux bêtes. Une partie d'entre eux pratiquent même l'abattage au pâturage, une méthode introduite en Suisse il y a vingt ans. Bio Suisse avait d'ailleurs soutenu à l'époque un projet dans ce domaine.

La viande primée de la boucherie Galli et les histoires qui y sont rattachées constituent une source d'inspiration et de motivation pour la prochaine attribution du label Bourgeon Bio Gourmet – comme en 2015, lorsque cette distinction incita les 856 preneurs de licences Bourgeon à proposer des produits transformés avec ménagement et exceptionnellement savoureux.

965 demandes de licences pour des produits Bourgeon avaient été déposées en 2015. On en dénombre quatre fois plus aujourd'hui.





DES ROBOTS POUR FAIRE PLUS DE BIO

Des machines légères soulagent les sols et les hommes tout en favorisant la biodiversité.

Claude Favre, Isabelle Dubey et Rémy Bersier se tiennent devant leur hangar avec leurs robots désherbeurs. Ces trois agriculteurs Bourgeon d'Avenches VD se sont associés au début de l'année dernière pour créer une communauté de travail. «2035 a été l'année où les synergies ont vraiment porté leurs fruits», expliquent-ils.

Le trio collabore en se répartissant les tâches. Claude Favre s'occupe des légumes et des grandes cultures, Isabelle Dubey est responsable des bêtes tandis que Rémy Bersier supervise le parc de machines, les prairies et les pâturages ainsi que les arbres haute-tige qui les parsèment et parmi lesquels on trouve même encore de la poire à botzi. Il se charge également de la commercialisation des produits de la ferme. Chaque membre du trio est aussi en mesure d'en remplacer un autre afin que tous puissent prendre des vacances.

Ce sont les progrès techniques, et plus précisément les machines agricoles automatisées, qui les ont convaincus de s'organiser de cette manière. Ces robots permettent d'alléger le travail dans l'agriculture et le maraîchage, et ils sont vite rentabilisés, car l'investissement est supporté par l'ensemble du groupe.

Lorsqu'il le faut, les robots désherbeurs fonctionnent nuit et jour, comme le faisaient naguère les premiers aspirateurs et tondeuses à gazon automatiques. Ces machines sont guidées par GPS et une caméra leur permet de reconnaître les mauvaises herbes à supprimer.

Résultat: moins de travail fastidieux et des sols de meilleure qualité, car les vers de terre peuvent mieux accomplir leur travail et ameublir la terre, ce qui rend le labourage des champs bio le plus souvent inutile. Tout cela contribue à protéger le climat en faisant diminuer les émissions de CO₂ et de protoxyde d'azote.

L'informatisation permet également des améliorations à grande échelle. La culture en bandes, qui consiste à semer diverses variétés de plantes en lignes parallèles dans un même champ, a depuis longtemps fait ses preuves. Très esthétique, cette technique permet aussi de recevoir des contributions pour la qualité du paysage et de densifier la biodiversité agricole sur les grandes parcelles d'Avenches. Les cultures entourées de trèfle ou de soja reçoivent en outre de l'azote tandis que d'autres plantes attirent des auxiliaires.

La Journée suisse des Grandes Cultures Bio organisée en 2015 dans le Jura – déjà bien établie à l'époque puisqu'il s'agissait de sa quatrième édition – avait été l'occasion de présenter un certain nombre de machines dont les précurseurs de ces nouveaux robots désherbeurs.

Les progrès de la technique ont aussi conquis les étables. Il existe en effet aujourd'hui des sortes de bracelets fixés aux pattes des bovins qui fournissent des informations sur leurs mouvements: si un animal ne bouge pas assez, Isabelle Dubey peut par exemple vérifier si ses sabots ne sont pas en train de s'enflammer. Elle peut alors agir plus rapidement et traiter la bête par homéopathie – l'éleveuse peut ainsi se passer presque totalement des antibiotiques. Notamment grâce aux conclusions du projet ProBétaïl lancé en 2015 par Bio Suisse pour améliorer la santé animale et réduire les quantités d'antibiotiques utilisées dans l'agriculture.

Le robot désherbeur, équipé d'une caméra, circule parmi les salades pour détecter les mauvaises herbes et les couper à l'aide d'une sorte d'hélice.

DES MAISONS-JARDINS AU COEUR DE LA VILLE

Bâle a mis en place un modèle biologique intéressant pour alimenter les villes en produits locaux.

Les résidents du Merian sont très fiers de leur nouvelle maison. Cet immeuble au cœur de Bâle compte 20 étages décalés les uns par rapport aux autres pour un ensoleillement maximal des terrasses des appartements. Une couleur domine: le vert.

Car c'est la principale caractéristique de la construction. Pour emménager ici, il faut s'engager à cultiver sur son balcon légumes, plantes aromatiques et petits fruits selon les critères de Bio Suisse. Et, en été au moins, les habitants doivent consommer une partie de ce qu'ils produisent. Salades, radis, concombres, tomates, courgettes, choux-pommes, courges, fraises, framboises, aromates... La plus grande partie de la récolte atterrit dans la cuisine commune installée au dernier étage du bâtiment.

Les plantes qui doivent être cultivées et la manière de le faire sont détaillées dans un guide. Le but est d'exploiter le sol de manière optimale, d'utiliser l'eau avec parcimonie, de profiter judicieusement du soleil et de fonctionner en circuit fermé, notamment en recyclant les déchets: s'occuper du compost situé dans une niche spéciale sur le côté nord de chaque logement, mais aussi enrichir la terre avec l'engrais obtenu au moyen d'un nouveau type de toilettes sèches qui permet de récupérer le phosphore.

L'immeuble n'a pas été simple à concevoir, notamment parce qu'il fallait assurer son autarcie énergétique. La solution: des capteurs solaires sur le toit, une pompe à chaleur et des matériaux isolants. Sur ce point, la verdure a aussi son rôle à jouer: en été elle dispense une ombre bienfaisante et assure un rafraîchissement nocturne tandis que, en hiver, lorsque la chaleur dépend du soleil, les jardinières sont vides – sauf celles qui produisent du rampon.

Le concept s'inspire du modèle classique de l'agriculture verticale qui avait été présenté à Milan lors de l'exposition universelle 2015. Le public avait alors pu admirer des immeubles de verre couverts de plantes utiles. L'objectif: multiplier les sols disponibles tout en exploitant les ressources naturelles comme le soleil. L'idée de ces maisons vertes vient du mouvement d'agriculture urbaine. Une association de paysans urbains fondée il y a plus de vingt ans œuvrait déjà à l'époque pour réintroduire des arbres fruitiers et des cultures de légumes dans les villes. Depuis, avec le soutien de Bio Suisse, elle a obtenu que la majorité des plates-bandes et des nombreux toits plats bâlois soient convertis en potagers et que les jardiniers municipaux plantent des arbres fruitiers bio. On a aujourd'hui de la peine à comprendre que, en 2015, Bio Suisse ait encore refusé le label Bourgeon à des projets d'agriculture urbaine parce qu'ils n'étaient pas implantés dans le sol. Les demandes déposées cette année-là par les pionniers de l'Urban Farming ont néanmoins marqué le début de la collaboration avec Bio Suisse.

Près de 20 % des fruits et légumes consommés à Bâle sont désormais cultivés dans la ville même – le tout biologique selon les principes des nouvelles directives de Bio Suisse pour l'agriculture urbaine, qui ont reçu en 2015 le Prix du développement le plus innovant décerné par la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique IFOAM – comme en 2015 lorsque cette dernière avait officiellement reconnu les directives de Bio Suisse comme Best Practice.

Les maraîchers bio de Bâle sont aussi de fidèles clients du bio. En 2015, à peine 46 % des consommateurs achetaient des produits bio plusieurs fois par semaine. Depuis, la forte demande observée partout en Suisse a permis aux ventes de produits bio de dépasser celles des produits conventionnels.

À Bâle, l'immeuble Merian, flambant neuf: un potager de 20 étages au cœur de la ville.





Chère lectrice, cher lecteur,

Une fois n'est pas coutume, le présent rapport s'intéresse non pas au passé mais à l'avenir. En effet, pouvoir récolter dans vingt ans les fruits de notre travail quotidien fait partie de notre vision. Bien sûr, une telle prospective s'apparente toujours un peu aux prédictions d'une Madame Soleil, mais les idées exposées ici s'appuient toutes sur des scénarios élaborés par des experts qui sont tout à fait susceptibles de se produire ainsi ou d'une manière similaire.

Bio Suisse

Impressum

Idée et conception: Leo Burnett Schweiz AG

Rédaction et réalisation:

Stephan Jaun et Petra Schwinghammer,
Communication d'entreprise de Bio Suisse

Éditeur: Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
En collaboration avec FiBL, Institut de recherche de
l'agriculture biologique, case postale 219, 5070 Frick