



BIO
Fribourg
Freiburg

Procès-verbal
de la
29^{ème} Assemblée générale
de
Bio Fribourg
du
mercredi, 2 mars 2022

à 09h30 à l'Institut agricole de Grangeneuve

Présents: voir la liste des personnes présentes
Excusés: voir la liste des personnes excusées
Direction de la séance: Monsieur le Président Guido Flammer
Rédaction du procès-verbal: Madame la Gérante Yvonne Brunner

Ordre du jour:

1. Salutations / Ordre du jour
2. Élection des scrutateurs
3. Retour sur les résultats de l'Assemblée générale par écrit de 2021
(Peuvent être demandés au préalable au secrétariat et sont disponibles sur le nouveau site internet provisoire <http://bio-fribourg.ch/>)
4. Rapport du président et du chef de projets 2021
5. Comptes 2021, rapport des vérificateurs et décharge du comité
6. Fixation de la cotisation des membres pour 2022
7. Programme d'activités 2022
8. Budget 2022
9. Informations de Bio Suisse
10. Divers

1. Salutations / Ordre du jour

Guido Flammer ouvre la 29ème Assemblée générale à 09h47 et souhaite la bienvenue à tous les participants. Il souhaite tout particulièrement la bienvenue aux invités suivants : Mme Nadine Degen, Directrice adjointe de l'Institut agricole de Grangeneuve, Mme Diana Eggenschwiler de Bio Suisse, M. Maurice Clerc, M. Urs Zaugg du SAgri, et la presse.

Il salue également Mme Anita Berner Krättli de Bio Test Agro et M. Rolf Schweizer de bio.inspecta. Tous les noms des personnes excusées sont conservés sur une liste distincte.

Madame Degen prend la parole et souhaite la bienvenue de la part de la section agriculture du DIAF. Elle explique tout ce qui se fait actuellement au sein du département et notamment le regroupement de Grangeneuve avec le SAgri.

Comme personne ne s'oppose à l'invitation et à l'ordre du jour, le président passe directement à l'élection du scrutateur.

2. Élection des scrutateurs

Guido Flammer propose Daniel Schaller comme scrutateur, il est élu à l'unanimité. La majorité absolue est 14.

3. Résultats du dépouillement de l'AG 2021

Le protocole des résultats de l'Assemblée générale par écrit ne sera pas lu. On pouvait en faire la demande à l'avance auprès du secrétariat et il est disponible sur le site Web de Bio Fribourg.

Il n'y a pas de questions ou de remarques au sujet des résultats. Les résultats du dépouillement de l'AG 2021 sont donc acceptés à l'unanimité.

4. Rapport 2021 du président Guido Flammer et du chef de projets Kurt Zimmermann

Les deux rapports font partie intégrante du présent protocole et se trouvent à la fin de ce document.

Hélène Suss donne un retour sur les deux marchés bio de 2021. Tous les deux ont eu du succès et chacun a reçu entre 2500 et 3000 visiteurs. Le marché de Bulle reçoit maintenant un soutien régulier de Bio Suisse et de Grangeneuve. Merci à eux !

Pour 2022, les dates des marchés sont le dimanche 5 juin à Bulle et le samedi 24 septembre à Fribourg.

5. Comptes 2021, rapport des vérificateurs et décharge du comité

PERTES ET PROFITS

Cédric Guillod présente les comptes de l'exercice 2021:

- Produits	Fr. 79'884.59
- Charges	Fr. 79'173.35
- Bénéfice	<u>Fr. 711.24</u>

Il passe la parole à Sarah Overney qui a fait la révision des comptes avec Pascal Villos. Elle lit le rapport des réviseurs et recommande à l'AG l'approbation des comptes.

BILAN

Caisse et Raiffeisen

Le 31.12.2021 nous avons **CHF 263.50** dans la caisse et **CHF 56'529.57** sur notre compte Raiffeisen. Le capital de l'Association s'élève à **Fr. 24'563.08** au 31.12.2021.

Personne n'a des questions ou des remarques. Cédric donne la parole au président pour la votation.

Les comptes, le bilan et le rapport des vérificateurs sont adoptés à l'unanimité et la décharge est donnée au comité.

6. Fixation de la cotisation des membres

Le comité propose de maintenir la cotisation de Fr. 100.- . Pas de remarques de la part de l'AG.

La proposition du comité est approuvée à l'unanimité.

État des membres au 2 mars 2022:	Producteurs bio*	233
	Producteurs selon ord. bio	3
	<u>Membres de soutien</u>	<u>10</u>
	Total	246
=====		

*dont 5 exploitations en 1^{ère} année de reconversion

7. Programme des activités 2022

Kurt présente les futurs projets -> voir rapport du chef de projets qui fait partie intégrante du PV et se trouve à la fin de ce document.

Adrian von Niederhäusern présente les visites de cultures prévues pour 2022 :

- 24 mai chez Beat Aebischer, Ueberstorf
- 23 juin chez Alexandre Borgognon, Gletterens
- 25/30 août : Journée sol à Grangeneuve
- Septembre (date à définir): Journée lait bio à Sorens

Il présente également les essais qui ont été fait et qui sont encore en cours :

2021

- Lupin à Sorens
- Mais-Haricots avec le FiBL

2022

- Lupin à Grangeneuve

2021 – 2022 ...

- Traitement des semences contre les corneilles
- Plantes pièges pour les ravageurs dans le colza
- Haïes fourragères plantées à Sorens (essai à long terme)
- Améliorateurs de sol (essai à long terme)

8. Budget 2022

Cédric Guillod présente le budget pour 2022:

Comme les réunions du comité durent souvent plus de deux heures, le comité propose à l'AG d'augmenter l'indemnisation du comité de CHF 60 à CHF 100 par réunion et par personne.

Dépenses pour les projets 2022 : CHF 39'500

Participation aux marchés bio 2022 : descend à CHF 2000.- par année comme avant 2021

Pour les cotisations des membres on prend la moyenne des 3 dernières années.

Deux projets sont soutenus par Bio Suisse en 2022 : La refonte du site internet et le projet avec Äss-Bar pour diminuer le gaspillage alimentaire.

- Recettes prévues dans le budget : Fr. 67'178.—
- Dépenses prévues au budget: Fr. 67'150.—
- Bénéfice** Fr. 28.—

Le budget 2022 proposé par le comité est adopté à l'unanimité.

Kurt Zimmermann prend la parole et fait le point sur les activités actuelles de Prokana. Les buts de cette coopérative supra cantonale sont surtout la défense des prix des céréales panifiables et la défense du prix pour le lait bio. Les négociations menées depuis l'automne 2021 n'ont malheureusement pas abouties à la pleine compensation des CHF 0.05

demandés. Progana a déposé un projet auprès de l'Etat de Fribourg afin de vérifier les surcoûts effectifs engendrés par la nouvelle directive d'affouragement de Bio Suisse. Dans un deuxième temps et toujours dans le cadre de ce même projet, Progana vise à chiffrer les surcoûts réels causés aux producteurs bio suite au COVID.

9. Informations de Bio Suisse

Etant vice-président de Bio Suisse, Cédric Guillod donne des nouvelles de Bio Suisse. Probio compte actuellement 49 groupes d'échanges mais cherche toujours des gens pour avoir plus de regroupements et des modérateurs/modératrices. D'autres rencontres sur la gestion des pâturages et l'élevage sont en planification.

Cédric présente une vidéo sur la nouvelle plateforme biomondo.ch qui remplace la bourse bio sur bioactualités. Le but : une seule plateforme pour les consommateurs et les producteurs bio. Bio Suisse veut mettre la priorité sur la suisse romande car il manque encore des annonces comparé à la Suisse allemande.

Guido Flammer dit quelques mots sur biomondo car il fait partie du groupe de projet. Biomondo a l'avantage d'être gratuit pour les producteurs. S'il y a des questions ou des remarques on peut s'adresser à lui. Il participe tous les 15 jours à des séances sur la plateforme.

Informations sur le marché suisse

Dans les produits animaux le bœuf et le miel sont très recherchés actuellement. Dans les produits végétaux ce sont les céréales panifiables comme l'épeautre et le blé qui sont recherchés (pas le seigle) ainsi que les petits fruits précoces et tardifs et également des fruits comme les poires et les fruits de transformation.

Projet restauration collective

Le point faible du bio actuellement est la gastronomie et la restauration. Bio Suisse a engagé une personne pour convaincre ces deux secteurs de travailler avec des produits bio.

Dans la restauration publique le label « fourchette verte » a désormais un partenariat avec Bio Suisse et la collaboration est très bonne.

Politique : Initiative contre l'élevage intensif (IEI)

Le comité de Bio Suisse recommande de voter oui à cette initiative en septembre 2022. Il se base sur les réflexions suivantes :

1. Le bio représente le bien-être animal
2. Les fermes bio vont de l'avant
3. Appliquer ce que le bio fait déjà aujourd'hui

Promotion via les panneaux dans les champs. Bio Suisse propose de mettre des panneaux avec le Bourgeon et des panneaux dans les champs afin d'informer les consommateurs.

Le cahier des charges a été remanié et la révision entrera en vigueur au 01.01.2023.

Transformation et commerce

Depuis le 01.01.2022 Migros a aussi le label Bourgeon de Bio Suisse.

10. Divers

Fritz Glauser, président UPF et vice-président USP annonce une bonne nouvelles : le marché suisse s'appuie d'avantage sur les labels suisses pour les céréales. Le défi étant des exigences croissantes sur notre qualité. Au niveau international : le greening plan de route veut diviser par deux les engrais et phytos. Au niveau suisse : Lors de la votation au Grand Conseil fribourgeois le plan phyto a été accepté avec 93x oui. Pour les légumineuses il manque la protection à la frontière. L'USP soutient toujours le moratoire des OGM.

Des producteurs de lait fribourgeois bio l'ont appelé parce qu'ils n'ont pas de nouvelles de la Vacherin fribourgeois AOP par rapport à l'augmentation du prix pour le lait. Kurt Zimmermann en prend note.

Petit rappel des services de l'UPF : Assurance vieillesse, services compta, estimations, conseil fiscalité etc. Il termine en remerciant tous pour leur soutien.

Jürg Mosimann de Guin veut faire 3 remarques :

Il a eu des dommages causés par les rapaces à son élevage de poulets bio. Par la suite, le prix a été divisé par deux, passant à CHF 6.50. Il considère cela comme un affront à sa production. Bio FR pourrait-elle intervenir auprès de l'Office de la faune et de la flore ou du Conseil d'Etat ?

Trop de contrôles : certains contrôleurs ne sont pas équipés de manière professionnelle et manquent de savoir-faire. Bio FR peut-elle en discuter avec l'Office vétérinaire et les organes de contrôle ?

Les apiculteurs ont perdu beaucoup d'abeilles : Bio FR pourrait-elle demander au canton ce qu'il compte faire pour lutter contre la mortalité des abeilles ?

Guido prend note de ses remarques.

Rolf Schweizer de bio.inspecta prend position : si un contrôleur n'est pas bien équipé cela est une erreur car chez bio.inspecta ils reçoivent tout le matériel nécessaire pour les contrôles.

Daniel Schaller : L'Assemblée des délégués de Bio Suisse aura lieu le 13 avril. Faut-il interdire l'écornage des veaux ? Il aimerait savoir ce qu'en pensent les autres ? Fritz Glauser trouve aussi que c'est bien d'augmenter les exigences mais les prix doivent suivre.

Un des membres trouve que les discussions lors des assemblées des délégués ne tiennent pas toujours la route parce que des vigneron votent dans le domaine de la viande etc. Un autre membre souhaite soutenir cette démarche. ils décornent eux-mêmes et regardent la génétique pour passer à long terme à la stabulation libre, ils soutiennent aussi le fait que l'interdiction serait rejetée.

Un membre dit qu'il faut aussi regarder l'autre côté. Bio Suisse est synonyme de bien-être des animaux, des hommes et des plantes. Le système de production ne correspond pas au bien-être des animaux, car les cornes sont importantes pour équilibrer les gaz du panse.

Le président est d'accord, le bien-être animal est primordial mais il dit : une initiative ne va pas régler le problème, c'est le consommateur qui décide ce qui sera mis en place avec son achat.

Le nouveau magasin des producteurs bio à Fribourg réunit une dizaine de paysans avec une charte de qualité. Bio26 veut vendre que les produits de la région 026. Le local se trouvera dans le quartier du Jura. Une coopérative a été fondée et est inscrite dans le registre du commerce. Elle cherchera des producteurs pour livrer le magasin. Les intéressés peuvent acheter des parts sociales à CHF 500.-. La coopérative a déjà vendu des parts sociales de passé CHF 600'000.- passés.

Conclusion de Kurt Zimmermann : Le contexte globale sur le prix de la nourriture a changé. Il pense qu'à l'avenir il faut s'assurer que le prix puisse être cherché avant de mettre une nouvelle directive en vigueur. Les produits ne sont pas valorisés. Bio Suisse fait du bon travail mais il faut être plus dur dans les négociations.

Le président remercie tous d'être venus et clôt l'Assemblée générale 2022 à 12h02 .

Grangeneuve, 2 mars 2022



Guido Flammer, Président



Yvonne Brunner, Gérante

Rapport du président pour l'assemblée générale du 2 mars 2022

Chers amis, chères paysannes, chers paysans, chers invités,

C'est un grand plaisir pour le comité de pouvoir vous saluer personnellement à cette AG. Immédiatement après l'assemblée de 2020, la rupture des contacts sociaux a commencé. Et ce, immédiatement, de très nombreux comités et échanges de groupes ont été transformés en vidéoconférences. Un outil que nous avons appris à utiliser, mais que nous n'avons pas vraiment appris à apprécier.

L'année 2020 a été marquée par la phase finale pour l'adoption du projet PDR Biogemüse Seeland.

Le projet a été accepté par le canton et la Confédération à la fin de l'année, mais a donné lieu à une opposition de la part de fenaco en janvier 2021. Après plusieurs réunions supplémentaires et quelques mois plus tard, un accord a pu être trouvé pour que le projet soit définitivement mis en pratique.

De nouvelles réflexions de la gestion ont également eu lieu en 2020, au début de l'été. En raison des changements au sein du conseil d'administration de Prokana, il a été décidé de s'engager dans une nouvelle voie, en recourant à l'engagement d'un directeur général en la personne de Kurt Zimmermann. Cette décision a été prise conjointement avec Bio Fribourg. En effet, afin de réduire les charges chez Prokana, Kurt a été embauché à 20 % en tant que chef de projet chez Bio Fribourg. Une décision qui nous aide beaucoup aujourd'hui dans la gestion de projet.

2021 a permis des rencontres sous certaines conditions. Mais votre comité a souhaité une assemblée générale ouverte à tous et a donc décidé de rédiger les points statutaires par écrit. C'est à cette occasion que j'ai été élu président. Aujourd'hui j'ai l'occasion de vous remercier pour cette confiance. Un grand merci pour cela.

Et malheureusement, nous n'avons pas pu dire au revoir à nos deux membres démissionnaires. Sylvie Bonvin, la présidente, et Jean-François Hayoz, qui dirige l'exploitation de Grangeneuve à Sorens. Nous les remercions encore une fois pour leur engagement de longue date en faveur de Bio Fribourg. Sylvie a pu mener à bien son dernier projet, qui lui tenait particulièrement à cœur. Il s'agit de l'ambitieux projet Arbr'acadabra à Fribourg, qui a permis de planter 500 arbres dans les fermes bio du canton.

Comme le comité comptait plus de membres que le minimum prévu par les statuts, nous n'avons pas proposé d'élections de remplacement.

2021 a été une année marquée par plusieurs défis. Il y a eu des votations sur l'huile de palme, les produits phytosanitaires et l'eau potable. Il est dommage que nous ayons compris trop tard que le débat n'aurait pas dû avoir lieu entre les agriculteurs, mais entre l'industrie chimique et les consommateurs.

Nous avons donc lancé l'idée de sentiers bio. Cette idée s'est toutefois révélée plus complexe que prévu et n'a pas encore été mise en œuvre pour diverses raisons.

En revanche, nous avons pu mener à bien le projet de valorisation des légumineuses avec l'aide de l'Atelier Co-Création.

Bio Fribourg a également sponsorisé le concours d'écriture de Mon plan climat. Trois prix individuels et deux sorties scolaires ont été organisés.

Les discussions sur le climat ont commencé plus sérieusement et vont durer encore ces prochaines années.

La défense des prix à la production nous a également occupés et continuera de nous occuper. Je pense que la rémunération du travail agricole n'est pas encore adéquate. Mais pour cela, il faut que nous et la société reconnaissons la valeur des produits locaux. Dans la restauration collective, on discute de plus en plus d'une production régionale et/ou biologique.

Après une année compliquée, pleine de défis et d'une météo capricieuse, les choses ne peuvent que s'améliorer.

Quoi qu'il en soit, le comité se réjouit de relever de nouveaux défis et nous sommes bien entendu à l'écoute de vos remarques.

J'aimerais profiter de l'occasion pour remercier l'ensemble du comité pour son excellent travail et sa bonne collaboration. Ces remerciements vont également à notre secrétaire Yvonne et à Kurt notre chef de projet. Une grande collaboration. Merci beaucoup.

Un grand merci également pour le soutien de Bio Suisse et de l'OFAG, ainsi qu'un remerciement spécial à nos organes cantonaux, le SAgri et Grangeneuve, pour leur soutien à notre agriculture biologique et leurs très bonnes relations.

Je suis d'avis que le bio est la base et que tous les additifs non naturels doivent répondre à certaines exigences et nécessitent des autorisations plus strictes ainsi qu'une formation spécifique pour leur utilisation.

Je vous donnerai encore quelques informations sur le magasin bio de Fribourg dans la rubrique "Divers".

Le président de Bio Fribourg

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Guido Flammer', written in a cursive style.

Guido Flammer

Rapport du Chef de projets pour l'assemblée générale du 2 mars 2022

Monsieur le Président, chers membres du comité, chers membres de Bio Fribourg, chers invités,

Lorsque j'ai pris mes fonctions de chef de projet, j'ai rapidement pu constater que l'entente avec Bio Suisse, mais aussi tout particulièrement avec le SAgri, était très bonne. Je profite de l'occasion pour les remercier très chaleureusement. Leur soutien est essentiel pour nous car, sans leur aide, nous ne pourrions pas réaliser de projets, ce qui aurait un impact très négatif sur la visibilité du secteur bio.

B2B (SAgri et Bio Suisse)

Nous voulons **renforcer la production régionale des produits Bio dans tout le canton de Fribourg**. La mise à disposition d'une plateforme B2B pour les agriculteurs bio, dans le cadre du PDR Bio Gemüse Seeland, sera l'outil de base. Bio Fribourg est partenaire du PDR Bio Gemüse Seeland, un projet de développement régional qui s'est achevé fin novembre 2021 avec la signature des documents financiers entre l'OFAG, le SAgri et le PDR. Ainsi, les agriculteurs et agricultrices bio du canton de Fribourg pourront bénéficier d'une plateforme numérique sur laquelle ils pourront vendre et faire livrer leurs produits de tous les secteurs de production. Grâce à cette plateforme, la restauration collective, les magasins en vrac et les restaurants peuvent être livrés le lendemain avec des produits bio locaux. Cette plateforme vous permettra de **générer de nouvelles sources de revenus**. La plateforme nous permettra de mettre en place **un nouveau canal de distribution**. L'idée est de le faire via un camion électrique. Nous ne partons pas de zéro puisque Terraviva dispose déjà d'une telle plateforme mais à plus petite échelle et uniquement pour les légumes. **Nous avons donc créé une nouvelle SARL**, dont Bio Fribourg est l'un des quatre membres fondateurs. Nous nous sommes engagés avec des parts d'un montant de 4'000 francs, que nous retrouverons à l'avenir à l'actif de notre bilan. Bio Fribourg s'est fortement impliqué tout au long du processus de mise en place de ce PDR. Seule une organisation comme la nôtre peut apporter **une réelle valeur ajoutée à la plateforme de distribution** en fournissant d'autres produits que les légumes. **Ce projet aura un impact positif sur le climat** car nous optimiserons considérablement la distribution des produits bio. Comme ce projet dépasse les frontières cantonales, PROGANA (dont je suis le directeur) a maintenant repris une partie de l'organisation pour rechercher des producteurs/productrices bio FR et VD qui souhaitent livrer leurs produits bio via cette plateforme. Certains hôteliers/restaurateurs du district de la Broye se sont plaints auprès de Progana de ne pas pouvoir offrir à leurs clients des céréales bios locales pour le buffet du petit-déjeuner. Ce produit, joliment emballé, pourrait également être un souvenir de leur séjour pour les touristes. Partant de ces remarques, Progana a proposé au Moulin Bossy de Cousset de produire une gamme de céréales (birchermuesli, cornflakes, flocons, céréales soufflées, etc.) à partir de la production d'agriculteurs bio de la région de la Broye FR et VD. Le choix est vaste : avoine, blé, maïs, graines de lin, millet, épeautre, sorgho, quinoa, etc. Des producteurs de fruits secs (pommes, poires, aronia, etc.) sont également intéressés à participer aux recettes. Des raisins secs pourraient être proposés par les viticulteurs du Vully. Pour toutes ces raisons, PROGANA vient de déposer un projet auprès du SAgri et, puisqu'on franchit les frontières cantonales, également auprès du Service de l'Agriculture du canton de Vaud.

Mon plan Climat (SAgri)

En termes d'image et de relation publique, le logo de Bio Fribourg apparaissait dans toute la communication. Ceci renforce la visibilité de notre secteur. Chaque école du canton avait reçu les documents et les affiches étaient placardées dans toutes les classes de primaire et secondaire. Bio Fribourg est un partenaire privilégié du Plan climat instauré par le canton de Fribourg. Celui-ci a été mis sur pied par la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions (DAEC). Il dispose d'une plate-forme web pour informer et encourager les projets en faveur du climat.

Au niveau politique, le Plan climat présente des mesures concrètes et chiffrées. Bio Fribourg est inclus dans la consultation et la mise en place des mesures 2021 à 2026. Il est très important pour nous de veiller à ce que la nature soit préservée au mieux et avec la production bio, ceci est totalement possible.

Un concours d'écriture avait été lancé sur le thème du climat auprès de la population **et dans les écoles du canton**. Ce concours était bilingue. Bio Fribourg a offert les prix aux vainqueurs désignés par un jury professionnel. Lors de la remise, notre Président a ainsi pu remettre **3 paniers de produits bios** du canton pour une valeur de Fr. 250.- pièce pour les prix individuels (allemand et français). Parallèlement à ceci, nous avons prévu d'offrir **une course d'école** dans une ferme bio du canton pour la classe gagnante. Vu le joli succès, nous avons finalement offert une sortie pour une classe francophone et une alémanique. La classe francophone venait du CO de Jolimont à Fribourg et l'alémanique de Guin. La visite s'est faite à l'Abbaye d'Hauterive. Ce fut un succès et nous nous sommes rendu compte combien il était important de toucher la jeune génération avec la thématique du climat et de l'alimentation saine et responsable dans son ensemble. Bio Fribourg a ainsi également pu présenter quelques mesures du cahier des charges Bio Bourgeon qui vont dans le sens de la protection du climat.

Sentier Bio /Fribourgeon (Bio-Suisse)

Il est important de dire que, ce projet, nous le menons avec la **section Fribourgeoise du WWF et de l'Union Fribourgeoise du Tourisme (UFT)**. Le but est le renforcement de l'Agrotourisme dans le canton de Fribourg et d'ainsi **promouvoir l'agriculture bio fribourgeoise** par le biais d'une ou deux offres touristiques, à l'image des Chemins du bio du Jura. (*Je ne peux que vous inviter à aller visiter leur site*). A la base, Bio Fribourg a été approchée par le WWF Fribourg (5'000 membres) qui souhaitait développer une offre de tourisme doux ayant pour objectif la mise en valeur de l'agriculture bio. Le projet pour 2021 était de préparer une à trois offres, dans un premier temps, de parcours de découverte de ferme bio en ferme bio. Notamment grâce à la collaboration avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme, ce projet permettra de **développer de nouveaux revenus dans les fermes bios. Les mettre en réseaux** et donner une image dynamique et accueillante de l'agriculture bio est un autre point très important que nous cherchions dans ce projet. Le projet est conduit par Bio Fribourg mais le COVID, comme vous pouvez vous l'imaginer, nous a joué des mauvais tours. Pour commencer, nous avons réfléchi sur la région d'Hauterive, Grangeneuve et la Sarine. L'Abbaye ne dispose malheureusement pas des infrastructures leur permettant de recevoir du monde et le projet de « la Grangeneuve » n'est pas encore réalisé, nous avons donc dû laisser tomber ce plan. Nous discutons actuellement avec des agriculteurs/trices de la Broye, mais je vous avoue qu'à ma grande surprise, nous ne rencontrons pas l'intérêt espéré. Parallèlement aux sentiers bios, **nous avons actualisé le Fribourgeon**. Nous espérons, durant ce printemps, vraiment pouvoir repartir pour de bon avec ce projet.

Légumineuses bio en 2 étapes (SAgri)

Melanie Rediger a effectué son travail de Bachelor sur ce sujet sur l'exploitation de Sylvie Bonvin-Sansonens. **En juin 2020, nous avons lancé ce projet pour le renforcement de cette culture**. Sans aller trop dans le détail, on peut relever que, dans le canton de Fribourg, la demande en légumineuses alimentaires biologiques variées – pois chiches, lentilles, pois cassés, soja et toutes sortes de haricots – et leurs produits transformés – tofu, etc., est en augmentation, en lien avec la baisse de consommation de viande d'une partie de la population qui est, de ce fait, à la recherche de substituts protéiniques végétaux. Or, la production locale peine à combler cette demande, notamment par manque de savoir-faire et d'équipement des producteurs et des transformateurs. Pour combler cette lacune et saisir l'opportunité d'une demande en croissance, Bio Fribourg voulait promouvoir le développement de la production locale de différentes légumineuses alimentaires auprès de ses membres.

Dans la première partie du travail, une analyse de marché a été réalisée dans le petit commerce de détail du canton de Fribourg, en menant des entretiens avec des personnes de différents points de vente. Il s'agissait d'étudier l'offre et la demande de légumineuses biologiques et d'identifier une légumineuse pour l'essai de culture en 2020.

Mise en culture 2020

Dans la deuxième partie, les légumineuses identifiées, les pois chiches et les haricots de transformation ont été cultivés sur deux sites différents. Les essais de culture ont permis de déterminer les défis et le potentiel de la culture de ces légumineuses.

Les défis identifiés entraînent des rendements irréguliers, ce qui constitue une difficulté non seulement pour les agriculteurs, mais aussi pour les acheteurs de produits qui souhaitent des livraisons régulières et une bonne qualité des produits.

Les conditions météorologiques de plus en plus sèches représentent une chance pour la culture des légumineuses en Suisse. La demande croissante de légumineuses produites localement, tant du côté des consommateurs que du côté des détaillants, représente un potentiel pour ces cultures. L'analyse de marché ainsi que les essais de culture de pois chiches et de haricots de transformation ont montré que la culture de ces deux légumineuses est largement possible et demandée dans le canton de Fribourg. Les défis tels que la gestion des ravageurs, des maladies et des mauvaises herbes ainsi que les variations météorologiques doivent être étudiés plus en détail à l'avenir.

Sur la base de son travail, il s'est avéré que, dans le petit commerce de détail du canton de Fribourg, la demande de lentilles et de haricots destinés à la transformation est la plus forte, suivie par celle de pois chiches. Les entretiens avec les responsables des points de vente du canton de Fribourg ont montré que la demande en légumineuses est généralement en hausse. Les légumineuses produites en Suisse sont souhaitées aussi bien par les responsables des points de vente que par les consommateurs.

En automne 2020, nous avons entrepris la suite de ce dossier en mettant en place des ateliers. Là encore, le SAgri nous a soutenus financièrement dans nos démarches.

Les avantages d'un atelier Co-Création en mode Design Thinking sont :

- Ceci permet d'explorer des pistes innovantes de développement en mode collaboratif (intelligence collective, pluridisciplinarité)
- Ceci favorise l'innovation par l'utilisateur/le consommateur – feedbacks directs
- Ceci permet d'accélérer le processus d'innovation et de développer un ou plusieurs prototypes
- Ceci permet d'acquérir de nouvelles compétences (Design Thinking)

Lors de l'atelier du 22 avril nous avons reformulé le Challenge.

• Comment pourrions-nous mieux faire connaître les bénéfices des légumineuses et proposer des produits au goût du jour que l'on peut produire en Suisse et qui intéresseraient des consommateurs de tout âge et tout horizon sachant que :

1. C'est un marché de niche en pleine expansion et avec du potentiel
2. Il y a des différences culturelles dans l'utilisation
3. Il y a un manque d'intérêt des transformateurs
4. Il y a un manque d'informations, de sensibilisations, de publicités sur les bienfaits et les recettes possibles
5. Il y a une émergence de produits ultra-transformés mais non locaux
6. Nous manquons d'information sur l'intérêt des consommateurs envers les produits transformés
7. Il y a du potentiel local pour la production et un intérêt de la restauration.

Après la 1ère session, nous avons fait des interviews à plusieurs niveaux dans le terrain afin de leur poser des questions sur notre Challenge. Nous avons ainsi interviewé des nutritionnistes, producteurs, transformateurs, restaurateurs, consommateurs, commerce de détail.

D'autre part, nous avons lancé un sondage via une plateforme internet à laquelle pratiquement 2'300 personnes y ont participé. 72.9% savent ce que sont des légumineuses, 72.7% savent qu'il

existe de nombreuses légumineuses BIO et locales cultivées en Suisse, 54.4% auraient besoin d'être inspirés et conseillés pour cuisiner des légumineuses et 78.6% comptent se mettre aux légumineuses.

La 2ème session s'est déroulée le 25 mai en virtuel.

Là, nous avons notamment échangé sur les interviews que les différents groupes ont menés dans le terrain afin d'en tirer les conclusions.

Durant la 3ème session, nous avons fait la description du concept du Prototype.

Et la conclusion s'est faite le **15 juin par la 4ème session** en présentiel à laquelle ont participé des Design Thinkers et des experts. Dans les experts, il y avait Sylvie Bonvin-Sansonens (Bio Fribourg), Christine Demen Meier (HEG-FR/Les Roches), Alice Dind (FiBL), Jean-Marc Tendon (Grangeneuve), François Diaz (Grangeneuve), Pascale Waelti (BFH-HAFL) et Lionel Avanthay (Laudato Si).

Nous sommes actuellement en train de déposer, au SAgri, une suite à ces ateliers afin de partir maintenant dans la phase de réalisation et donc de la mise en culture et de plus, nous souhaiterions payer des prix rémunérateurs aux producteurs/trices.

Bio Fribourg tient à remercier tout particulièrement le SAgri pour les 2 soutiens financiers. Sans leurs aides, ni le premier ni le 2ème projet n'auraient pu voir le jour.

Luzerne Bio Fribourgeoise (SAgri et Bio Suisse)

Là encore, le SAgri a joué un rôle très important et nous les remercions. Comme cette thématique dépasse les frontières cantonales, nous avons également approché les séchoirs de Laupen et surtout d'Orbe qui a une grosse expérience en la matière. Nous avons également travaillé avec le FiBL.

Nous devrions, à l'avenir, arriver à satisfaire la demande qui va fortement augmenter.

Comme vous le savez tous, depuis le 1er janvier 2022, le cahier des charges de Bio Suisse impose aux détenteurs de ruminants une nouvelle obligation : l'affouragement des bovins, chèvres, moutons et camélidés ne pourra se faire que par des produits Bio Bourgeon suisses. Il est donc totalement interdit d'importer des fourrages de l'étranger. La production locale de protéines à base d'herbe doit donc remplacer les fourrages conditionnés importés.

Nous avons donc commencé par un questionnaire afin de connaître les besoins de nos producteurs.

Nous voulions donc renforcer cette culture dans le canton. Pour le canton de Fribourg, grand producteur laitier, cela représente un grand défi mais aussi une chance incroyable. Nous disposons des capacités pour produire de la luzerne et autres légumineuses, ainsi que des installations de conditionnement avec le Séchoir de Tavel. De plus, dans la rotation bio bourgeon, deux ans d'herbe sont obligatoires. On peut donc remplacer l'herbe par de la luzerne, une culture qui supporte bien les conditions sèches.

Nous cherchions à réunir les producteurs et les acheteurs. Il fallait surtout organiser professionnellement cette évolution afin d'assurer la rentabilité et la durabilité de cette nouvelle filière locale. Avec l'engagement de Guido, Bio Fribourg a également participé très activement au développement et au lancement de la nouvelle plateforme www.biomondo.ch. Celle-ci a été introduite par Bio Suisse et permet aux agriculteurs de proposer ou d'acheter des produits bien au-delà des frontières cantonales. Cela apporte également une certaine valeur ajoutée à nos agriculteurs.

Objectifs concrets :

- Mettre en contact les producteurs de luzerne (et autres protéines) de la plaine avec les producteurs de lait du canton. Faciliter ventes et achats.
- Coordonner les transports du fourrage vers le séchoir. Afin de garantir la meilleure qualité possible, il est très important que la Luzerne soit rapidement acheminée vers le séchoir.
- Discuter des éventuels investissements au séchoir (luzerne en brins longs, par ex.)

Nous avons mis en place une charte de qualité afin de, qualitativement, ne pas comparer des pommes avec des poires

- Organiser les contrats entre les partenaires en définissant les prix et les conditions
La question qui s'est également posée : qui va faire les contrôles de qualité ? Car une fois que la marchandise est au séchoir, il est trop tard de discuter. On s'est rendu compte que le mieux à même d'effectuer ce travail est celui qui fauche la parcelle.
- Disposer d'un produit régional pourrait ouvrir des possibilités si un **nouveau label de la région devait voir le jour.**

Notre projet a suscité un vif intérêt puisqu'il concerne aussi bien les producteurs qui veulent acheter de la luzerne bio que ceux qui veulent en cultiver. C'est ainsi que nous avons pu présenter le projet, l'automne dernier, lors de la "Journée Bio 2021 - Des fourrages 100 % Bourgeon de Suisse - comment mettre en œuvre ? " à la ferme Plantahof dans le canton des Grisons. Cette région est aussi intéressée par l'achat de pellets de luzerne bio issus de notre production. Cela donnera une plus-value à nos agriculteurs qui pourront ainsi cultiver davantage de surfaces.

Posieux le 02.03.2022

Projets futurs

Projet à long terme « Plan climat » (DIAF et SAgri)

Bio Fribourg participe activement avec la DIAF et le SAgri dans le plan climat cantonal, la stratégie et plan de mesures qui a commencé en 2021 et qui va durer jusqu'en 2026.

Le canton de Fribourg, conscient de son impact sur le climat, assume sa part de responsabilités. En novembre 2019, le Conseil d'Etat s'est fixé pour objectifs d'assurer les capacités d'adaptation du territoire aux changements climatiques et de sortir de la dépendance aux énergies fossiles en réduisant les émissions de gaz à effet de serre de 50 % d'ici à 2030 et en visant zéro émission nette à l'horizon 2050, s'alignant ainsi parmi les premiers cantons sur les objectifs de la Confédération. Bio Fribourg souhaite mettre nos compétences à disposition du canton.

Projet 2022 (SAgri)

Cette semaine nous allons déposer un projet visant à payer un prix équitable aux producteurs/trices bio pour les céréales et les légumineuses.

Suite au projet nouvelle filière pour des légumineuses alimentaires fribourgeoises bios et les ateliers de Co-création en mode Design Thinking, réalisés entre 2020 et 2021, nous voulons maintenant aller dans une phase plus concrète respectivement passer à la phase de réalisation tout en cherchant à payer un prix équitable pour les produits de base bio aux producteurs/trices.

Projets 2022-2023 : Régénérer le sol (Bio Suisse)

La décomposition actuelle de l'humus est beaucoup trop importante et deviendra de plus en plus problématique au fil du temps. L'humus est le plus fortement dégradé dans les sols arables qui sont travaillés intensivement sur toute leur surface, car le mélange des matières organiques les rend plus accessibles aux organismes du sol et améliore en même temps l'équilibre de l'air dans le sol ameubli. Une agriculture intensive et unilatérale nuit à la santé des sols, mais pas seulement. L'une

des conséquences de ce mépris est le déclin constant des insectes comme les abeilles, les bourdons, les papillons et les organismes vivant dans le sol comme les vers de terre.

Les méthodes actuelles de travail du sol accélèrent massivement la décomposition de l'humus. Sans humus, le sol ne fonctionne presque pas. Il fournit de l'énergie et des nutriments à la vie du sol, qui rend les nutriments à nouveau disponibles pour les plantes et il structure le sol. Il améliore l'équilibre hydrique et aérien du sol ainsi que sa stabilité. Une teneur adéquate en humus augmente la capacité d'échange cationique des sols et donc leur capacité de stockage des éléments nutritifs pour les plantes, mais aussi des polluants.

Elaborer une stratégie pour favoriser à nouveau la formation d'humus. Par la reconstitution de l'humus, nous voulons améliorer la fertilité du sol. Pour y parvenir, différentes approches sont suivies. Il peut s'agir par exemple du travail du sol sans labour, de la couverture permanente du sol, du compostage aérobie ou de l'utilisation de micro-organismes efficaces ou de thé de compost.

Dans l'agriculture régénérative, le sol fait l'objet d'une attention particulière. Il est en effet la base d'une eau propre, d'aliments sains et donc de la santé des hommes et des animaux. Un sol sain et fertile est un habitat qui, à l'instar de la forêt vierge, regorge de vie. Mais dans nos champs, des décennies d'exploitation ont massivement réduit la diversité d'autrefois, avec des conséquences alarmantes. Le sol est vulnérable. L'amélioration de la fertilité permet également d'obtenir de meilleurs rendements.

Le chef de projets de Bio Fribourg



Kurt Zimmermann