

Magazine Biovision



*Retrouver
confiance
en l'avenir*

Aux quatre coins du monde, des familles
paysannes relèvent les défis du
monde agricole grâce à l'agroécologie.



Chère lectrice, cher lecteur,

Peu de secteurs sont confrontés à autant d'incertitudes que l'agriculture : les prix du marché fluctuent, les conditions météorologiques sont de plus en plus imprévisibles, le cadre politique est plus exigeant que jamais. Travailler avec la nature requiert non seulement des connaissances et de l'expérience, mais aussi beaucoup de persévérance. Ces métiers m'inspirent respect et humilité.

Je me souviens bien de l'époque où j'étais vigneron : un gel tardif inattendu pouvait réduire à néant le travail de toute une année. Il fallait alors tenir jusqu'à la prochaine récolte. Cette imprévisibilité est le quotidien de millions de personnes, en Suisse, mais aussi et à plus forte raison en Afrique. C'est là que l'agroécologie déploie toute sa force : elle améliore la qualité des sols, favorise la biodiversité et rend les familles et leurs exploitations plus résistantes. Diversifier les cultures, c'est diversifier les opportunités. Moins de dépendance, c'est moins de risques.

Cependant, changer de paradigme demande du courage. Les propriétaires du Grüthof, une ferme du Weinland zurichois, n'en manquent pas. En plus des haricots, lentilles et pommes de terre, ils cultivent du lupin, un véritable superaliment. Oser la nouveauté requiert aussi des partenariats solides : en Tanzanie, nous soutenons à cet effet des communautés massaïs dont le lait est transformé localement. Les familles bénéficient ainsi de prix équitables et la valeur ajoutée reste dans la région. Dernier impératif : le cadre politique doit tenir compte de l'ensemble des conséquences environnementales et sanitaires des modes de production conventionnels.

Dans ce numéro, nous nous penchons sur les défis que doit relever l'agriculture d'aujourd'hui. Et nous mettons à l'honneur des personnes qui misent sur des solutions agroécologiques, en Suisse comme en Afrique subsaharienne.

Je vous souhaite une lecture inspirante.



Anders Gautschi
Directeur de Biovision



Un pot à lait porteur d'avenir

En Tanzanie, des familles massaïs se forgent un nouvel avenir dans l'agriculture grâce à des troupeaux robustes, à une coopérative engagée et à des techniques d'élevage et de culture durables. De quoi mieux résister à la sécheresse, aux prix trop bas et aux maladies.

Reportage de Lothar J. Lechner Bazzanella (texte) et Yusuf Msafiri (photos)

Ce matin-là, le troupeau avance plus lentement qu'à l'accoutumée. Les vaches soufflent, comme si chaque pas leur coûtait un effort considérable. Le soleil dessine des ombres verticales sur leurs côtes. Leurs sabots soulèvent une poussière rouge et font craquer des branches sèches sur leur passage. Nous sommes fin novembre dans le village de Mingo, près de la ville tanzanienne de Morogoro. La pluie se fait attendre depuis des semaines. La terre est sèche. Les familles massaïs doivent aller toujours plus loin pour trouver de quoi nourrir leur bétail. Un récipient en plastique à la main, Pendo Ndemo Simangio s'incline contre le

ventre chaud d'une de ses vaches pour la traire. Le lait forme une écume blanche dans le pot. « Il y a quelques années, lors de telles périodes de sécheresse, nous aurions probablement déjà dû vendre les premières vaches à l'abattoir, celles qui n'auraient plus donné de lait. Nous n'en aurions pas retiré grand-chose. Aujourd'hui, tout a changé », explique l'éleveuse en se redressant.

Et pour cause : en 2017, notre organisation partenaire Sustainable Agriculture Tanzania (SAT) est allée rencontrer les communautés massaïs pour leur proposer des formations en élevage durable. Avec le soutien de



« Il y a quelques années, lors de telles périodes de sécheresse, nos vaches ne donnaient presque plus de lait », se souvient Pendo Ndemo Simangio.

Biovision, les meilleurs taureaux et boucs reproducteurs ont été sélectionnés pour réaliser des croisements plus robustes. Un tournant pour de nombreuses familles de la région : dès lors, le lait n'a plus jamais manqué, même pendant la saison sèche. « Nous avons reçu des veaux. Aujourd'hui, chaque groupe possède au moins une bonne vache. En période de sécheresse, elles produisent encore jusqu'à deux litres de lait. Pendant la saison des pluies, c'est même près du double. Assez pour notre propre consommation et pour la vente. »

Ventes fixes à meilleur prix

Depuis quelques années, le lait a aussi gagné en valeur : il rapporte aujourd'hui trois fois plus que les 400 à 500 shillings tanzaniens (15 centimes) par litre qu'on pouvait alors en retirer. La vente se fait désormais sans intermédiaire, par le biais d'une coopérative créée par SAT et soutenue par Biovision, et dont les Massaïs sont partie prenante. La coopérative garantit des achats quotidiens et des prix équitables. « Cette visibilité change la donne. Savoir que nous pouvons vendre notre lait tous les jours, ne serait-ce que quelques litres, fait une énorme différence », souligne Pendo Ndemo Simangio.

Les membres de la coopérative participent également aux décisions concernant les éventuels excédents et investissements.

« Tout le monde doit être d'accord. La coopérative propose aussi des fonds de crédit ou d'urgence », ajoute-t-elle. Les membres accordent de petits prêts à un taux d'intérêt minimal et se soutiennent mutuellement, par exemple en cas de maladie ou de décès.

Mozzarella en terre massaï

Une fois vendu, le lait est acheminé vers une laiterie accessible en moins de 30 minutes. Celle-ci est gérée par SAT, mais elle appartient à la coopérative. Ces deux dernières années, plus de 140 000 litres de lait y ont été transformés en yogourts et en fromages bio. On y fabrique notamment de la mozzarella, du gouda et du cheddar. Grâce à cette valeur ajoutée, les produits finis peuvent être vendus à un bon prix aux hôtels et restaurants de Morogoro et de la région.

« Aujourd'hui, nos enfants peuvent boire du lait toute l'année. Et les revenus tirés de la vente nous permettent de les envoyer dans de meilleures écoles, ainsi que de les emmener chez le médecin. Notre vie a complètement changé avec ce projet », conclut fièrement l'éleveuse, par ailleurs mère de trois enfants. « Nous avons maintenant les moyens d'acheter nous-mêmes des animaux plus productifs. Cela nous rend plus indépendants », confirme son mari, Kimorwai Sekemi,



Le projet en bref

Tanzanie : coopérer au lieu de s'affronter

Dans beaucoup de régions de Tanzanie, paysan·nes et éleveur·euses souffrent de la raréfaction des terres, de l'imprévisibilité des récoltes et du manque de débouchés. Il est fréquent que des conflits éclatent autour de ressources revendiquées par les deux groupes.

Notre organisation partenaire Sustainable Agriculture Tanzania (SAT) mise sur la formation : paysan·nes et éleveur·euses apprennent à mettre en œuvre des méthodes agroécologiques, à améliorer les rendements et la qualité du fourrage et à mieux utiliser les ressources. Le troc (p. ex. fourrage contre fumier) et la gestion commune réduisent les tensions.

La création de valeur est mise en avant. Les coopératives et les installations de transformation, en particulier dans la production laitière, offrent aux communautés massaïs des débouchés fiables et de meilleurs prix. Une laiterie locale fabrique notamment des yogourts et du fromage, qui se stockent et se vendent facilement. Il en résulte des revenus plus sûrs et de précieuses réserves d'épargne. Le projet endigue les conflits, renforce la stabilité économique et crée de meilleures perspectives à long terme pour les communautés rurales de Tanzanie.

Lien : biovision.ch/lait

Budget du projet 2024-2027

1 674 393 francs

Faites un don avec TWINT !

Votre don n'est pas affecté à un usage précis. Biovision l'utilise de manière à ce qu'il ait le plus grand impact possible. Merci de tout cœur.



Le projet contribue notamment aux objectifs de développement durable suivants :



Des croisements plus robustes offrent plus de stabilité :
« Aujourd'hui, chaque famille possède au moins
une bonne vache. »



« Autrefois, nous n'avions que très
peu d'animaux. » Kimorwai Sekemi rejoint
son troupeau.



La nourriture se fait rare pour
le bétail amaigri. « On attend la pluie
depuis trop longtemps. »



Le lait est toujours au rendez-vous,
même en période de forte sécheresse.



La vie de la communauté évolue : les premières
cultures maraîchères fournissent aliments
et revenus.



La diversification réduit les risques.
Les surplus de lait et de légumes peuvent
être vendus.



en tapotant le pelage d'une de leurs vaches. De la poussière tourbillonne dans l'air chaud, un veau beugle au loin.

Les structures changent

En réalité, c'est la vie de la communauté tout entière qui est en train de changer. Car en plus des formations en élevage, toutes les familles massaïs qui ont participé au projet ont aussi appris à cultiver des fruits et des légumes de façon durable. Une nouveauté de taille pour les Massaïs, qui pratiquent traditionnellement le pastoralisme, se déplaçant d'une zone de pâturage à l'autre. « Avant, je possédais seulement quelques têtes de bétail. Aujourd'hui, j'ai un grand troupeau et des revenus stables » se réjouit Kimorwai Sekemi. « Nous avons même commencé à cultiver des légumes et des fruits. Je vous montrerai nos tomates. C'est un grand pas en avant pour nous. » Kimorwai Sekemi désigne une zone clôturée à la périphérie du village. Là, au cœur d'une steppe tanzanienne brûlée par le soleil et sur un sol très pauvre, les tomates jouxtent des salades, des choux et des haricots. Les cultures mixtes réduisent le risque de perte complète des récoltes. Le fumier de vache apporte des nutriments essentiels, les arbres fruitiers prodiguent de l'ombre.

Comme l'explique l'éleveur massaï, traverser de telles sécheresses avec aussi peu d'eau est tout sauf facile pour les bêtes et les cultures. « Mais les formations nous donnent des clés pour apprendre à mieux faire face. Si elles n'étaient pas gratuites, beaucoup d'entre nous ne pourraient pas se les permettre. Le simple fait d'avoir appris à lire et à écrire à mon âge est déjà une grande avancée. »

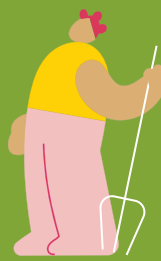
Unir ses forces contre les maladies

Malgré tous ces progrès, la vie quotidienne des Massaïs reste difficile. « Nos vaches sont touchées par une grave maladie pulmonaire », appelée ndigana en maa, la langue des Massaïs. Des bêtes en meurent régulièrement. Les médicaments ont un coût, que les nouveaux revenus contribuent à couvrir. « Mais nous travaillons aussi avec ce que la nature nous donne. Dans les formations, nous avons appris à broyer les feuilles de margousier en une fine poudre. Nous en saupoudrons ensuite sur nos animaux pour les protéger des tiques. Cela aide, mais nous devons rester très vigilants », conclut Kimorwai Sekemi.

Piste d'action

Soutenir les circuits courts

En Suisse aussi, la transformation locale est essentielle pour que les paysan·nes puissent bénéficier de prix équitables. En achetant du lait, des yogourts et du fromage à la ferme, dans des fromageries ou des coopératives, vous soutenez les producteur·trices qui, comme les familles de Morogoro, misent sur les circuits courts et les structures locales.



Une confiance bien méritée

Fortes des nouvelles connaissances acquises, les familles, mais aussi leurs animaux et leurs premières cultures, souffrent moins durant les mois critiques. Le quotidien s'en trouve allégé. « Nous apprécions toutes les formations, nous en retirons beaucoup », reprend Pendo Ndemo Simangio. Pour elle, les initiatives de SAT et Biovision sont précieuses. « Elles nous apportent des compétences durables. Même après la fin du projet, nous continuons à appliquer ce que nous avons appris pour faire face aux moments difficiles. »

L'éleveuse caresse le dos de la vache qu'elle vient de traire. Son pot contient plus d'un litre et demi de lait. « Avant, nous vivions dans de simples huttes en terre. Aujourd'hui, grâce au lait, nous avons une petite maison pour nous et notre famille. » Un sentiment de confiance, voilà ce qui ressort nettement de son témoignage. La communauté peut désormais s'appuyer sur des structures solides, une coopérative garantissant des prix équitables, des animaux robustes, de nouvelles méthodes de culture. Et en cas d'urgence, le filet de sécurité tient. « Quand je vois tout le chemin parcouru », déclare-t-elle en regardant son troupeau, « je me dis qu'il n'y a pas de doute : nous allons continuer à nous en sortir. »

Retrouvez sur notre site web d'autres photos du projet et une vidéo réalisée par l'auteur de l'article dans le village de Pendo Ndemo Simangio.
biovision.ch/cooperative



3 questions à Salma Yassin

Cheffe de projet chez Sustainable Agriculture Tanzania (SAT)

Qu'est-ce qui pose le plus problème aux familles de la région ?

La sécheresse et les maladies sont deux problèmes majeurs pour toutes les familles ici. Les centres de collecte sont souvent trop loin pour les éleveur·euses : beaucoup de lait se gâte en route. Et la plupart des intermédiaires offrent des prix très bas. Cela rend les revenus incertains et fait peser une pression énorme sur les familles.

Quelles solutions le projet apporte-t-il ?

Le fait que les coopératives collectent le lait tous les jours auprès des familles et le transforment dans la laiterie permet de réduire considérablement les pertes. Les formations en hygiène améliorent la qualité du lait, des tests simples aident à la contrôler et les chaînes du froid sont mieux respectées. Les familles disposent ainsi d'un débouché fiable et de prix plus stables et équitables.

Quel rôle jouent les coopératives dans ce contexte ?

Les nouvelles coopératives réunissent les familles, les communautés font face ensemble. Il en résulte des procédures claires qui favorisent la confiance mutuelle. Les décisions sont prises en commun et assumées collectivement par les membres. À long terme, cela augmente leur pouvoir de négociation vis-à-vis de tiers. Ainsi, le risque d'exploitation par des intermédiaires diminue.



De la collecte du lait à la fromagerie

Dans une petite laiterie située près de la ville tanzanienne de Morogoro, une coopérative transforme le lait des familles massais en produits de qualité. Pour une création de valeur locale garante de prix stables.

Photos de Yusuf Msafiri



01



02



03



04

01 **La collecte quotidienne du lait**

Chaque matin, un collaborateur de la coopérative fait la tournée des villages massais pour collecter le lait fraîchement traité. Ce qui compte avant tout : la propreté des récipients, la rapidité du transport et le respect strict des horaires de collecte. La coopérative assure aux familles massais une garantie d'achat et des prix stables.

02 **Le contrôle qualité**

Avant d'être transformé, le lait fait l'objet d'un bref contrôle. Revocatus Fumbuka réalise ce qu'on appelle un test à la résazurine. Il lui suffit de quelques minutes pour déterminer la fraîcheur du lait cru en mesurant sa charge bactérienne. La coopérative applique des normes de qualité et d'hygiène élevées. Des formations régulières permettent au personnel de la laiterie comme aux familles d'éleveur-euses de se familiariser avec celles-ci.

03 **Le refroidissement et la conservation**

Une fois contrôlé, le lait est filtré et immédiatement refroidi. Il est ensuite maintenu à basse température pendant plusieurs jours dans de grandes cuves en inox, ce qui offre une véritable sécurité de planification et limite les pertes – une avancée considérable par rapport aux anciens procédés sans réfrigération.

04 **Une transformation soignée**

Benedict Makota règle les températures dans les cuves et contrôle chaque étape de transformation. Une qualité constante est importante pour satisfaire les acheteur-euses.

05 **Des produits à valeur ajoutée**

À partir du lait cru, la laiterie fabrique non seulement du lait frais, mais aussi des yogourts, de la mozzarella, du gouda et du cheddar. Des produits qui se gardent plus longtemps et qui se vendent à de meilleurs prix que le lait non transformé. La valeur ajoutée reste ainsi dans la région et profite directement aux familles concernées.

Retrouvez sur notre site web d'autres photos de la laiterie et une courte vidéo réalisée dans la fromagerie par l'auteur de l'article.

biovision.ch/fromage



05

Un terroir, un superaliment

Au Grüthof, dans le Weinland zurichois, le lupin est à nouveau à l'honneur cette année. Au fil du temps, Beatrice Peter et Jorge Vásquez ont acquis l'expérience nécessaire pour en maîtriser le semis.

Article de fond, par Patricio Frei (texte) et Laura Angelstorf (photos)

Quand la terre s'effrite et coule entre ses doigts, Jorge Vásquez est satisfait. « Tant que le sol est trop humide, je ne peux pas le travailler, sinon je le compacte. Et le lupin n'aime pas ça. »

Avec sa femme Beatrice Peter, Jorge Vásquez exploite le Grüthof, une ferme située à Wildensbuch, dans le Weinland zurichois. Il a commencé à travailler la terre début mars après avoir attendu que le sol soit suffisamment sec pour pouvoir labourer. Quatre jours plus tard, il l'a ameubli avec les dents de sa herse. Il est désormais temps de semer avant la prochaine pluie. Bientôt, environ un hectare de champs prendra la teinte bleutée du lupin à feuilles étroites.

Deux méthodes pour un même champ

Pour stimuler la germination, le paysan mélange dans un grand bac des graines de lupin de l'année précédente avec des bactéries, des granules de soufre et des graines de cameline : « J'ai l'impression de préparer une soupe », lance-t-il en riant. Il sème ce mélange avec un semoir, et complète le semis en projetant des graines

de cameline à l'aide d'une machine à air comprimé. Pourquoi cumuler ces deux méthodes ? Parfois, la cameline semée en rangs pousse plus vite, parfois, c'est celle qui a été dispersée en surface qui l'emporte. Grâce à son pouvoir couvrant supérieur à celui du lupin, elle permet à Jorge Vásquez de limiter la prolifération des mauvaises herbes en les privant de lumière. « Elles finissent par apparaître tôt ou tard, mais la cameline parvient à les contenir. »

Beatrice Peter et Jorge Vásquez ont repris le Grüthof il y a 20 ans. Tous deux sont venus à l'agriculture par des chemins détournés : originaire du Pérou, Jorge a étudié l'économie en Allemagne, avec une spécialisation en économie de l'environnement, Beatrice, la biologie. Leur savoir-faire avec le lupin, ils l'ont acquis en grande partie en autodidactes au fil des ans.

Le lupin, essentiel dans la rotation des cultures

Le Grüthof fait partie de ce que Biovision a baptisé les « projets phares en matière d'agroécologie ». La ferme mise sur

l'agriculture bio et une rotation des cultures sur plus de huit ans. Celle-ci commence par deux années de prairie, qui donnent au sol le temps de se régénérer. Viennent ensuite le blé, les carottes, le lupin, les betteraves, le maïs à polenta et l'épeautre, l'ordre pouvant varier. C'est là que les légumineuses telles que le lupin jouent un rôle clé : elles fixent l'azote présent dans l'air, stimulent la vie du sol et améliorent sa structure. C'est aussi pour cela que Biovision a élu le lupin superaliment de l'année 2026.

Beatrice Peter et Jorge Vásquez louent 10 hectares de terres en plus des 11 hectares qu'ils possèdent. Tous deux accordent une grande importance à la nature. La ferme dispose de deux fois plus de surfaces de promotion de la biodiversité que requis, et compte de nombreuses haies, des tas de branches ou de pierres, ainsi que d'autres petites structures offrant habitat et nourriture aux petits animaux. Dans les champs exposés, des sillons transversaux sont aménagés pour lutter contre l'érosion. Et de nombreux travaux doivent être effectués à la main.



Jorge Vásquez utilise son tracteur pour le semis : le travail manuel est pour plus tard.

Risques et opportunités

« L'herbe ne pousse pas plus vite quand on tire dessus. » Ce vieil adage en dit long sur l'agriculture et sur son rôle complexe à une époque de grandes accélérations. La tentation de suivre le mouvement est énorme. Toujours plus, toujours plus grand. On « tire » partout pour que le sol, les plantes et les animaux produisent un peu plus et un peu plus vite.

À leurs dépens, mais aussi à ceux des paysannes et des paysans. Car la production de masse fait baisser les prix et cette tendance au « toujours plus » engloutit de l'argent que les animaux et les végétaux ne parviennent pas à rembourser. C'est ainsi que l'endettement agricole a pris l'ascenseur au cours des dernières décennies. Avec la Suisse en tête de classement.

La tentation est forte de se laisser aller à des investissements surdimensionnés : un nouveau tracteur, une nouvelle étable, de nouvelles terres. Beaucoup d'exploitations mettent ainsi trop souvent le doigt dans un engrenage dont elles peinent à sortir. Des dettes, un travail harassant, des revenus en baisse – autant de charges que l'on transmet ensuite à la génération suivante.

La communauté d'intérêts pour une construction agricole durable (IG NLB) aide les paysan·nes à résister à cette tentation et à trouver d'autres voies. L'objectif est d'élaborer des solutions avantageuses à la fois pour le sol, les animaux et les humains. Mais aussi pour la production : des études montrent que les exploitations qui renoncent à la croissance à tout prix sont, en fin de compte, souvent beaucoup plus productives et lucratives. Il s'agit de prendre les bonnes décisions au bon moment – de préférence avant que la nouvelle étable ne soit construite ou le nouveau tracteur, acheté.



Le café de lupin est cultivé, fabriqué et consommé à la ferme : la boucle est bouclée.

Il n'est donc pas surprenant de trouver des espèces rares au Grüthof : scabieuses et centaurées, bruants jaunes et pies-grièches écorcheurs, mais aussi belettes et hérissons. Et la cameline qui pousse dans le champ de lupin nourrit la très rare abeille des sables bleu-noir.

La diversité, une assurance tous risques

Bien que la biodiversité occupe une place centrale, la production reste prioritaire. Beatrice Peter et Jorge Vásquez ont largement diversifié leur activité pour se protéger des aléas de l'agriculture : ils cultivent des légumes, des patates douces et des légumineuses, possèdent 75 arbres à haute tige, de nombreuses poules et 20 moutons d'Engadine. Intégrés au système, les animaux complètent la production végétale et contribuent à fermer les cycles des nutriments.

Cette diversification ne vient pas répondre à un idéal romantique ; elle constitue le fondement agroécologique de leur activité. Elle favorise la biodiversité, stabilise les rendements et rend la ferme globalement plus résiliente.

Beatrice Peter et Jorge Vásquez s'efforcent de réaliser eux-mêmes le plus d'étapes

possible dans la chaîne de valeur et de pratiquer la vente directe. Dans leur boutique en ligne, on peut commander des légumes mais aussi des poules à bouillir, du café de lupin ou encore du cidre. Ils sont également fiers de leur « Randy », un jus élaboré à partir de betteraves trop grosses pour être vendues. Ils valorisent ainsi ce que d'autres considèrent comme du rebut. Au Grüthof, l'efficacité des ressources est une priorité.

Dans cinq jours, Jorge Vásquez retournera à son lupin. Car le superaliment de l'année a besoin de soins. Vous découvrirez toutes les étapes de la culture, de la récolte et de la transformation du lupin dans les prochains épisodes de notre série sur ce superaliment.

Visionnez notre vidéo sur le semis de lupin par Jorge Vásquez :

biovision.ch/gruethof-fr



Hansueli Gujer
IG NLB

Actualités Biovision



Région à table : pour des systèmes alimentaires durables

Comment voulons-nous produire, commercer et nous nourrir demain ? Comment les régions peuvent-elles favoriser la transition vers des systèmes alimentaires plus durables ? Le projet « Région à table » crée des espaces concrets pour y répondre : dans les cantons de Bâle-Campagne, Zurich (district d'Affoltern) et Vaud (Nord vaudois), des acteur-trices des secteurs de l'agriculture, de la transformation, du commerce, de la restauration, de la politique, de l'administration et de la société civile se réunissent dans le cadre d'ateliers régionaux. Ensemble, ils et elles analysent le système alimentaire

actuel, définissent des objectifs communs et identifient des priorités d'action.

Il en résulte des projets à impact systémique : renforcement des filières bio régionales, promotion d'une restauration collective durable, etc. Biovision fait partie du consortium de projet et accompagne le processus dans le Nord vaudois, tant sur le plan technique que stratégique.

Habitez-vous dans l'une des régions du projet ? Alors venez nous faire part de votre expérience et de vos idées ! En savoir plus : regionatable.ch

Lancement de l'Année de l'action pour les sols

Dans le cadre de l'Année de l'action pour les sols 2026, Biovision met en lumière l'importance de la qualité des sols. Les premiers événements organisés début mai ont montré l'intérêt marqué du public pour la santé des sols, leurs organismes et les circuits régionaux. D'autres journées d'action suivront, tant en Suisse alémanique qu'en Suisse romande. Le long d'un parcours jalonné de stations interactives, les visiteur-euses pourront découvrir la diversité du vivant sous leurs pieds et des gestes simples du quotidien pour préserver la fertilité des sols.

L'Année de l'action pour les sols invite à porter un nouveau regard sur le monde souterrain et à sensibiliser au rôle clé qu'il joue pour l'alimentation, le climat et la biodiversité.

Rendez-vous sur :
biovision.ch/annee-des-sols

Signature d'un manifeste pour la coopération internationale

Aux côtés de plus de 40 organisations suisses, Biovision a signé le manifeste « Appropriation locale. Soutien global. ». Ce manifeste plaide pour une coopération internationale fondée sur des partenariats équitables et intégrant les acteur-trices locaux-ales dans les processus décisionnels. Il demande un renforcement du soutien accordé aux organisations locales et une remise en question des structures de pouvoir, des priorités stratégiques et des conditions de financement. Pour Biovision, c'est l'occasion de réaffirmer son engagement en faveur d'une coopération d'égal à égal et d'une plus grande autodétermination locale.

Plus d'informations sur :
biovision.ch/fr/evenements

Impressum

Magazine Biovision n° 88, mai 2026, 26^e année. Le magazine Biovision paraît 4 fois par an. L'abonnement au magazine est automatique à partir d'un don de 5 francs.

Tirage

30 000 exemplaires (français et allemand)
© Fondation Biovision, ch. de Balxert 7
1219 Châtelaine

Rédaction et production

Lothar J. Lechner Bazzanella

Traduction

Vanja Guérin

Contribution au contenu

Laura Angelstorf, Patricio Frei, Anders Gautschi, Thomas Kuyper, Laura Schmid.

Crédits photos

Couverture : Pendo Ndemo Simangio avec son troupeau. Pages 1 à 7 Yusuf Msafiri, pages 8 et 9 Laura Angelstorf, p. 11 en haut à gauche Brett Jordan Pexels, Autres photos : mises à disposition ou Biovision

Concept

Binkert Partnerinnen, Zurich

Mise en oeuvre

Crème Fraîche, Lucerne

Impression

Brain'print AG

Papier

Nautilus Classic (100 % recyclé)

Biovision est une organisation partenaire officielle de la Direction du développement et de la coopération (DDC), rattachée au Département fédéral des affaires étrangères (DFAE). Les projets internationaux de Biovision sont soutenus financièrement par la DDC.



L'œuf avant la poule

Les œufs étant un produit animal, la question des poules pondeuses se pose inévitablement. La solution pour les valoriser pleinement et réduire le gaspillage alimentaire consiste à les consommer en tant que poules à bouillir.

Conseil conso, par Laura Schmid

En Suisse, la vie de la plupart des poules pondeuses s'achève vers l'âge de 18 mois, lorsqu'elles entrent en période de mue. Celle-ci dure environ deux mois, durant lesquels elles ne pondent plus et cessent donc d'être considérées comme rentables. Plutôt que d'être consommées, nombre de ces poules finissent dans des installations de biogaz, notamment parce que les abattoirs traditionnels, conçus pour les poulets de chair, refusent les poules pondeuses pour des raisons de coûts.

Sur les 3,5 millions de poules pondeuses abattues chaque année, on estime que 20 % n'entrent pas dans le circuit alimentaire, malgré de récentes évolutions prometteuses. On se prive ainsi d'une source de protéines non négligeable, qui pourrait être pleinement valorisée sans

ressources ni souffrance animale supplémentaires. La traditionnelle poule à bouillir permettrait de réduire à la fois le gaspillage alimentaire et l'empreinte climatique. D'après les expert·es, si chaque personne consommant des œufs mangeait une poule au pot par an, l'ensemble des poules pondeuses de Suisse pourrait être valorisé.

Depuis 2020, l'abattage à la ferme est à nouveau autorisé. En collaboration avec KAGfreiland, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique accompagne un projet d'abattage des poules à la ferme, visant à réduire le stress animal. Cette approche permettrait aussi de renforcer la vente directe et de mieux valoriser les poules pondeuses — contribuant ainsi à une plus grande cohérence de notre culture alimentaire.



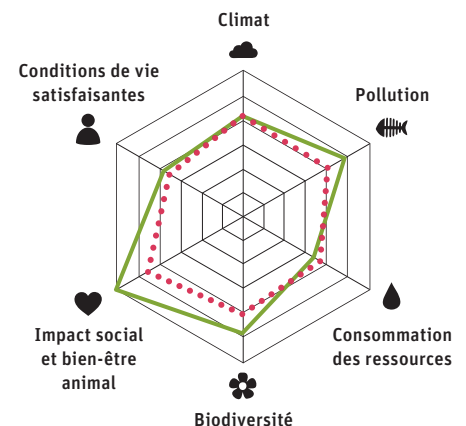
Laura Schmid, Biovision

Chargée de programme Consommation durable

« La vente directe offre aux professionnel·les une alternative sensée et lucrative aux installations de biogaz. L'abonnement «Huhn im Glück» de la ferme bio Glauser, qui fait partie de nos projets phares, propose une formule inspirante : des œufs pendant près de deux ans et, pour finir, une poule à bouillir. Une approche globale, respectueuse des animaux et des ressources. »

Œufs bio suisses ou œufs d'élevages en plein air suisses

Les deux types d'élevage offrent un accès à la pâture. En élevage bio, les poules disposent toutefois de plus d'espace et sont moins nombreuses, ce qui favorise leur bien-être. Elles bénéficient en outre d'une aire à climat extérieur. Leur alimentation est entièrement bio, ce qui préserve les sols, l'eau et la biodiversité. Depuis 2026, les élevages bio incluent également les poussins mâles. Choisir le bio, c'est donc soutenir un mode d'élevage qui accorde plus d'importance au bien-être animal et aux cycles écologiques.



● Œufs bio de race à deux fins

⋯ Œufs plein air

Plus la surface sur le graphique est grande, plus le produit est durable.



Avec 30 % de part de marché, l'œuf est le produit bio le plus demandé.



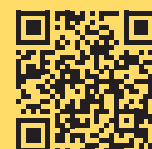
En 2024, la population suisse a consommé 198 œufs par personne (ovoproduits inclus).



De nos jours, une poule pond en moyenne 320 œufs avant d'être abattue à l'âge de 18 mois.

Retrouvez toutes nos recommandations :

biovision.ch/consommation





« Nous misons sur des partenariats à long terme » :
Martin Schiller, directeur de Terra Verde,
dans un champ de tomates en Italie du Sud.

Saisissez le code **BiovisionLupinen** et recevez un bocal de lupin gratuit lors de votre prochaine commande chez Terra Verde.

Des risques partagés

L'importateur bio Terra Verde fête cette année ses 30 ans. L'ambition de son directeur actuel, Martin Schiller : allier responsabilité écologique et responsabilité sociale. Il marche ainsi dans les pas d'une personnalité qui a également marqué l'histoire de Biovision.

Par Lothar J. Lechner Bazzanella

En plein confinement, informé qu'une jardinerie zurichoise s'apprêtait à jeter des milliers de plants, Martin Schiller a décidé d'intervenir. Avec l'aide du magasin bio d'Altstetten et de 15 bénévoles, il a sauvé les plants en les distribuant dans toute la ville par vélo-cargo. « Nous avons été submergés de demandes », se souvient-il. « C'est ainsi que j'ai fait la connaissance du fondateur et directeur de Terra Verde, Jürg Weber, qui a aussi été l'un des fondateurs de Biovision. Il avait trouvé notre action sympathique. »

Leurs chemins se sont croisés après que Martin Schiller eut visité, en Italie, une coopérative dont Terra Verde était membre. « C'est à ce moment-là qu'il m'a demandé si je voulais lui succéder », explique-t-il. « J'ai accepté avec enthousiasme. En tant

qu'Italo-Suisse, je cultive le goût des bonnes choses depuis le berceau », lance-t-il en riant. « Viva la Nonna ! »

Le job de ses rêves tombé du ciel

Martin Schiller a grandi à Zurich et étudié les sciences économiques et l'ingénierie environnementale, avec une spécialisation en agriculture biologique. Il s'est intéressé très tôt aux questions sociales et au développement durable, puisqu'il a travaillé pour des ONG et des fondations pendant ses études et cofondé l'association Grassrooted contre le gaspillage alimentaire : « C'est une immense chance d'avoir atterri un peu par hasard chez Terra Verde en 2021 et de pouvoir y réunir ce qui me tient à cœur : l'agriculture bio, les chaînes d'approvisionnement sociales et l'Italie. »

Pour autant, Martin Schiller ne se voile pas la face. Il est conscient des défis auxquels l'agriculture bio est confrontée. « Nos partenaires sont inquiets face à la sécheresse, aux fortes pluies, aux tempêtes et aux inondations. » À cela s'ajoute la concurrence des grands distributeurs, qui promettent monts et merveilles mais pensent avant tout à leurs marges.

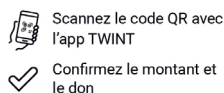
« C'est précisément pour cette raison que nous tenons tant à allier responsabilité écologique et responsabilité sociale », insiste-t-il. Terra Verde collabore depuis près de 30 ans avec nombre de paysan·nes, qu'elle soutient aussi dans les années difficiles. « Il·elles ont besoin de se sentir compris·es. Notre huile d'olive, nous l'achetons par exemple toujours pour l'année entière et préfinançons la récolte, qui coûte cher. Nous partageons donc une partie des risques. »

Que les récoltes soient bonnes ou mauvaises, Terra Verde est toujours au rendez-vous. « Les incertitudes sont trop importantes pour les paysan·nes si l'acheteur s'approvisionne chaque année auprès d'un producteur différent. Nous misons donc sur des partenariats à long terme. C'est ce qui nous caractérise et nous ne voulons pas en déroger. »

Mieux valoriser l'alimentation

Pour ce père de famille de 39 ans, c'est une question de principe. « Je veux que mes enfants voient que je fais ma part, à mon niveau. Et je veux pouvoir me regarder dans le miroir dans 50 ans. » Martin Schiller considère que les paysan·nes devraient être mieux valorisés·es. « L'abondance alimentaire ne va pas de soi. J'invite tout le monde à aller travailler une journée dans les champs. Ce n'est pas une sinécure, contrairement à ce que la publicité voudrait nous faire croire en montrant des images d'Épinal. »

Faites un don avec
TWINT !



Votre don en
bonnes mains.

www.biovision.ch/fr/

Pour vos dons : IBAN : CH22 0900 0000 1605 1971 5

