

Cinq ans de progrès pour l'agriculture

en pays de Vaud

BIOVAUD

canton de vaud

Les partenaires

Impressum

Publication éditée par BioVaud, parution 30 octobre 2026
Tirage 3000 exemplaires
Éditeur BioVaud, Association des producteur·trices bio, Jordils 5, CP 1080, 1001 Lausanne
Responsable éditoriale Alicia Meuli-Egger
Gestion de projet Horace Perret
Réalisation Terre&Nature Publications SA, chemin des Tuilières 3, 1028 Préverenges, terrenature.ch
Photographies Sigfredo Haro, BioVaud, Olivier Bohrn, Clément Grandjean, DR, Adobe Stock
Impression Vogt-Schild Druck AG



Sommaire

Introduction	**4**
Interview de Valérie Dittli	**6**
Localisation des projets	**10**
Arboriculture/horticulture	**11**
Maraîchage	**16**
Viticulture	**21**
Production végétale et animale	**29**
Filière et société	**37**
Promotion	**41**
Contacts	**47**

Partager pour avancer

Expérimenter, c'est s'offrir la promesse d'ouvrir de nouvelles perspectives, mais pas seulement. Expérimenter, c'est aussi prendre le risque d'échouer et de découvrir que l'on peut mieux faire. Une technique qui se heurte à la réalité du terrain, un projet que l'on abandonne faute de résultats concluants. Justement, les échecs sont aussi précieux que les découvertes, pour peu que l'on ait le courage de les partager. C'est là une faiblesse de notre société, qui valorise tant la réussite et met les difficultés sous le tapis.

Dans les métiers de la terre, comme dans les autres d'ailleurs, partager n'est pas seulement enrichissant: c'est profondément utile. Pour que les autres ne perdent pas de temps, pour alimenter les réflexions d'un collègue, pour avancer en poursuivant une démarche ancrée dans le terrain.

J'en suis convaincu, pour que l'agriculture de conservation fonctionne et se déploie, elle doit avant tout être une agriculture de conversation. Rien ne sert d'innover si on le fait dans son coin. Échanger entre professionnels, c'est permettre à chacun d'avancer, décupler les chances de construire ensemble une agriculture rémunératrice et nourricière.

C'est précisément dans ce but que nous avons souhaité réunir dans une publication une cinquantaine de projets menés par BioVaud et ses partenaires durant les cinq dernières années: ceux qui ont abouti – et ils sont nombreux – comme ceux qui ont échoué ont, tous, généré du progrès. Or ce dernier n'aura de valeur que s'il est partagé et déployé. Et pas seulement au sein du monde de l'agriculture bio: nos efforts peuvent profiter à l'ensemble de la profession, au-delà des approches, des philosophies et des labels.

Parce qu'il y a le temps de la recherche, des succès, des échecs, et il y a le temps du partage. J'espère que ce magazine sera une source d'inspiration et de discussion. C'est à ce prix que nous pourrons inventer l'agriculture et l'alimentation que nous voulons pour demain.

Gérald Huber
Président de BioVaud

Introduction

Un esprit pionnier au service de l'agriculture biologique vaudoise



Depuis sa création en 1994, BioVaud accompagne, structure et défend une scène agricole bio vaudoise d'abord marginale, aujourd'hui pleinement reconnue et en croissance constante. Cette histoire, qui dure depuis plus de trois décennies, n'est pas un simple exercice de mémoire: elle est le socle de la légitimité de BioVaud comme voix des productrices et producteurs bio du canton.

«Tous avaient le même but: produire sainement, rester indépendants.»

François-Philippe Devenoge, membre fondateur de BioVaud

L'histoire commence bien avant la création de BioVaud. Au début des années 1970, l'usage croissant des engrais, pesticides et fongicides de synthèse inquiète une poignée de paysans, vignerons, fromagers, meuniers et épiciers romands, qui partagent la même préoccupation: produire sainement, sans polluer sols, eau et denrées, tout en restant libres et indépendants des filières conventionnelles. Ils se regroupent au sein d'une coopérative: ProGana (pour «Produits garantis naturels»), l'une des cinq organisations fondatrices de Bio Suisse.

Le terme «bio» n'est d'ailleurs pas celui qu'utilisent ces précurseurs: jusqu'au début des années 1990, on parle de production «naturelle». Ce n'est qu'avec la fondation de Bio Suisse en 1981, puis la reconnaissance officielle de l'agriculture biologique par la Confédération et les cantons en 1992, que le secteur acquiert un cadre légal et une identité commune.

1994: la naissance de BioVaud

C'est dans ce contexte que naît BioVaud, en 1994. Jusqu'alors, la Suisse romande n'était représentée au sein de l'Association suisse des organisations d'agriculture biologique (ASOAB) que par l'AJAB jurassienne et ProGana, soit six délégués sur l'ensemble du pays, une représentation devenue insuffisante face au développement du secteur.

Le mouvement bio romand se structure en associations cantonales, à l'image du Jura, bientôt rejoint par Fribourg, le Valais et Neuchâtel. En passant d'une faîtière unique à des groupements cantonaux, la Romandie gagne en poids à l'assemblée générale de l'ASOAB, un aspect décisif au moment de définir les règles du label Bourgeon.

Mais la démarche a aussi, dès l'origine, une ambition locale: faciliter le dialogue avec les autorités du canton de Vaud. Cette double vocation, représenter les producteurs bio vaudois au niveau national et dialoguer directement avec le Canton, définit BioVaud depuis sa fondation et continue de structurer son action aujourd'hui.

Ancrage de terrain

Depuis 1994, BioVaud ne cesse d'élargir son champ d'action, en phase avec la croissance du secteur. En 2010, l'association lance avec Bio Suisse l'«Offensive bio» pour encourager les conversions. En 2016, elle crée BioAgri et BioVino, rendez-vous devenus incontournables de la filière romande, maintenus sous forme virtuelle pendant la pandémie du Covid. En 2023, une convention avec la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV) et les partenaires – le FiBL, le GIREB, ProGana, rejoints en 2024 par Vigne&Avenir – formalise des décennies de dialogue institutionnel.

Des pionniers des années 1970 jusqu'aux projets menés aujourd'hui, c'est ce lien fort au terrain qui fait la force de BioVaud, artisan historique de la construction de la scène bio en Suisse romande… et acteur incontournable de son avenir.



Cinq dates-clés

1981
Fondation de Bio Suisse par cinq organisations, dont ProGana

1992
Reconnaissance officielle de l'agriculture biologique par la Confédération

1994
Création de BioVaud, pour une meilleure représentation romande et un dialogue direct avec le canton

2016
Première édition de BioAgri et BioVino, la foire agricole et le concours des vins bio romands

2023
Signature d'une convention avec la DGAV

Les missions de BioVaud

Fidèle à l'esprit de ses fondateurs, BioVaud remplit plusieurs missions complémentaires:

- **Promouvoir** l'agriculture biologique dans le canton de Vaud et en Suisse
- **Regrouper, représenter et faire valoir** les intérêts des productrices et producteurs bio
- **Favoriser les échanges** entre producteurs et s'engager pour la formation et la vulgarisation
- **Développer la recherche** et les solutions biologiques pour l'avenir
- **Soutenir la commercialisation** des produits bio, en particulier la vente directe
- **Informer** les consommatrices et consommateurs et créer du lien avec eux.

Concrètement, BioVaud accompagne les projets de ses membres et gère leur financement grâce aux aides cantonales et fédérales. Elle joue également un rôle de lobbyiste auprès des autorités et au sein de nombreux réseaux du monde agricole (Bio Suisse, FiBL, GIREB, Demeter, Prométerre, Proconseil, Agridea, Bio-Inspecta, Agroscope) pour peser dans les décisions qui concernent ses membres.
Membre de Bio Suisse, BioVaud est représentée par 5 délégués au sein de l'assemblée des délégués. Un rôle loin d'être symbolique, puisque le canton de Vaud rassemble certaines des plus grandes surfaces agricoles bio du pays.

L'histoire comme garantie de pertinence

Revenir sur l'histoire de BioVaud, ce n'est pas qu'un exercice de mémoire. Née de la volonté de paysannes et paysans de produire sainement et de rester indépendants, structurée pour mieux représenter la Romandie et consolidée par des décennies de dialogue institutionnel, BioVaud aborde les défis actuels, des enjeux climatiques aux questions économiques et alimentaires, avec la légitimité que lui confère son ancrage historique. Alors qu'elle s'interroge déjà sur ce que seront l'agriculture vaudoise et notre alimentation demain, c'est cette mémoire vivante qui lui permet d'aborder l'avenir avec crédibilité et ambition.

Valérie Dittli

«Le bio constitue un formidable terrain d'expérimentation face aux défis qui attendent l'agriculture.»

Proche d'un monde agricole qu'elle côtoie depuis l'enfance, la Conseillère d'État Valérie Dittli est l'une des actrices centrales de la convention signée entre le Canton de Vaud et BioVaud pour soutenir l'agriculture biologique vaudoise. La cheffe du Département de l'agriculture, de la durabilité et du climat et du numérique revient sur les enjeux de cette démarche.



«Grâce à une démarche transparente, les projets moins fructueux permettent également de tirer des leçons.»

La signature de la Convention BioVaud-DGAV 2022-2027 a été un moment fort de votre début de législature. Qu'est-ce qui a poussé la DGAV à entamer ce projet ambitieux?

La transmission du savoir! La DGAV a voulu structurer, sur la durée, un soutien à un secteur dont le savoir-faire de terrain était déjà là mais qui manquait de moyens pour la recherche appliquée. Avec 430 agriculteurs et agricultrices fédérés, BioVaud est un interlocuteur capable de porter cette ambition à l'échelle du canton. Le bio est un terrain d'expérimentation fertile pour des solutions qui, aujourd'hui, profitent à l'ensemble de l'agriculture vaudoise. Et c'est important pour moi en tant que ministre de l'Agriculture. C'est cette logique de laboratoire grandeur nature qui a convaincu la DGAV de s'engager sur cinq ans plutôt que projet par projet.

En quoi BioVaud est-il un acteur privilégié pour le mener à bien?

BioVaud fédère les acteurs de l'agriculture biologique vaudoise et constitue un interlocuteur à la fois fiable et transversal pour le Canton. Autour de cette convention, plusieurs partenaires apportent ensuite leurs compétences spécifiques en fonction des projets. On peut citer le FiBL, référence internationale en matière de recherche biologique depuis 1973, ProGana, une coopérative de 167 membres active dans la commercialisation des produits bio, le GIREB, qui réunit sept producteurs et quatre exploitations engagées dans l'expérimentation de pratiques d'agriculture régénérative, et Vigne&Avenir, qui rassemble sept viticulteurs et encaveurs bio autour de projets d'innovation en viticulture.



© Gabriel Monnet



«Le bon sens paysan, c'est aussi apprendre les uns des autres.»

© Gabriel Monnet

Quels étaient les principaux objectifs de cette convention?
Il s'agit de soutenir des pratiques permettant de concilier productivité agricole et préservation des ressources naturelles, mais aussi de mettre en valeur toute la diversité de l'agriculture. Je suis persuadée que cette convention peut servir plus largement à l'agriculture vaudoise, notamment en lui permettant de s'ouvrir à de nouvelles thématiques ou à de nouveaux publics. C'est d'ailleurs cette dimension de diffusion, au-delà du cercle de l'agriculture biologique, qui structure vraiment la convention.

Son enjeu porte sur un soutien financier significatif. Est-ce que cela signifie que l'agriculture suisse n'a aujourd'hui pas les moyens de mener des recherches sans aide fédérale ou cantonale?
Non, pas du tout! Ce n'est pas une question de capacité, mais de répartition du risque. Sur la cinquantaine de projets menés depuis 2022, plusieurs montrent qu'une expérimentation peut échouer une année pour des raisons climatiques ou logistiques indépendantes de la qualité du travail fourni. C'est un risque qu'une exploitation agricole individuelle ne peut pas porter seule. Le soutien de l'État permet de mutualiser ce risque au bénéfice de toute une filière. Les résultats des recherches profitent à l'ensemble de la société, qu'il s'agisse de sécurité alimentaire, de biodiversité, de santé des sols ou de qualité de l'eau. Le soutien cantonal n'est donc pas une béquille, c'est un investissement public dans un bien commun.

À l'heure du bilan, quel est votre sentiment face aux résultats que vous avez déjà pu constater?
Je suis satisfaite. Sur les 63 projets inscrits dans la convention depuis 2022, la

quasi-totalité a atteint ses objectifs. Grâce à une démarche transparente, les projets moins fructueux permettent également de tirer des leçons.

Quels projets vous semblent les plus prometteurs?
L'association blé-féverole me semble porteuse d'un point de vue commercial et nutritionnel, puisque la teneur en protéines du blé est améliorée de 1 à 2%. Les consommatrices et consommateurs recherchent ces protéines végétales, produites localement. La plante enrichit aussi le sol en azote pour la culture suivante. Les surfaces cultivées sont ainsi passées de 325 hectares en 2023 à 413 hectares en 2025. Du côté de la vigne, le projet Vaud Couverts Viti teste des mélanges de couverts hivernants pour rendre le système sol-vigne plus robuste face au dérèglement climatique tout en réduisant les apports en eau ou en fertilisants. Poma Nova, enfin, vise à évaluer des variétés de pommes plus tolérantes aux maladies: plutôt que d'agir sur les traitements, on travaille sur la capacité de la plante à résister.

La convention porte sur la mise en œuvre de méthodes et de solutions concrètes, applicables sur le terrain. Pourquoi insister sur cet aspect concret?
Tout l'intérêt de la convention réside dans la possibilité de réaliser de multiples projets à petite échelle plutôt qu'un seul grand programme. Cela permet aux agricultrices et agriculteurs de s'encourager mutuellement dans des pratiques nouvelles. Mais il faut aussi une vue d'ensemble. C'est le rôle de BioVaud, qui peut collecter des retours très concrets. Les différentes missions sont ainsi bien réparties. Le GIREB et le FiBL travaillent en collaboration étroite avec les agricultrices et les agriculteurs. Le centre de recherche d'Agroscope se concentre davantage sur la recherche fondamentale en agronomie, mais reste aussi en contact avec le terrain. Cette méthode et tous ces échanges garantissent la pertinence des solutions et surtout l'accessibilité, ensuite, des informations au public agricole. Selon les termes de la convention, chaque piste est testée en conditions réelles sur des exploitations avec leurs propres équipements et contraintes.

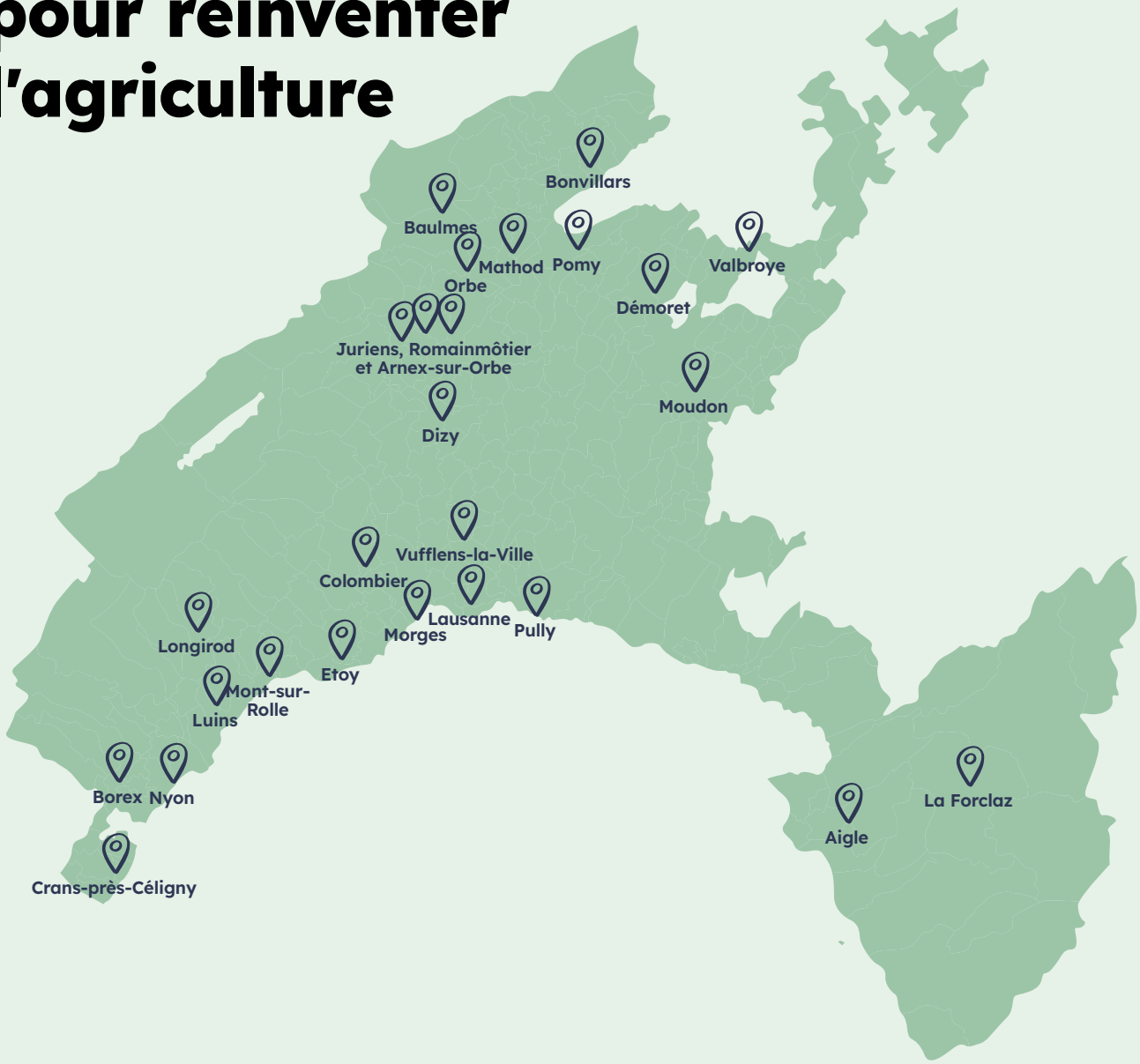
La démarche concerne tous les secteurs, des grandes cultures à l'élevage en passant par la viticulture, le maraîchage et l'arboriculture. Y en a-t-il un dans lequel la marge de progression vous semble particulièrement importante?
Difficile de comparer ces marges de progression tant ces domaines sont différents. Cette diversité est précisément l'une des richesses de la convention. En grandes cultures, nous travaillons notamment sur l'autonomie en fertilisation et la santé des sols. En viticulture, sur la réduction des intrants et la robustesse climatique. En arboriculture et en maraîchage, sur les variétés, la biodiversité ou la gestion de l'eau.

Les surfaces cultivées en bio dans le canton de Vaud ne cessent d'augmenter. Quel regard portez-vous sur cette tendance?
Nos productrices et producteurs sont attentifs à l'évolution des modes de consommation. Je veux encourager ce lien direct entre la terre et l'assiette. La surface bio dans le canton de Vaud a augmenté de 7% depuis 2022, alors que la tendance suisse est moins nette à 2,7%. Nous avons aujourd'hui 448 agricultrices et agriculteurs bio qui représentent 17% des producteurs du canton. C'est aussi le rôle d'un dispositif comme la convention Bio-Vaud-DGAV que d'accompagner cette dynamique.

L'été caniculaire que nous avons vécu aura donné un aperçu concret des effets du changement climatique sur la Suisse. En quoi le bio est-il une réponse intéressante dans ce contexte?
Le bio n'est évidemment pas l'unique réponse face à ces défis, mais il faut admettre qu'il constitue un formidable terrain d'expérimentation. Je ne vous cache pas mon inquiétude: sur le terrain, la situation est grave. Aussi bien au niveau fédéral que cantonal, nous travaillons à des solutions pour répondre à l'urgence et aider, à moyen et long terme, le monde agricole à faire face à ces épisodes de canicule et de sécheresse. Le changement climatique impose une transformation jusque dans les exploitations et leurs infrastructures. Avec mon département, nous voulons notamment mobiliser le crédit-cadre des améliorations foncières pour augmenter les taux d'aide en faveur des capacités de stockage du fourrage, de l'eau et des engrais de ferme.

L'agriculture bio a souvent été pionnière dans le développement de nouvelles pratiques agricoles. Comment le Canton peut-il s'appuyer sur cette force d'innovation pour faire progresser, plus largement, l'ensemble de l'agriculture vaudoise?
Vous savez, on parle souvent du bon sens paysan! Et je crois que cela commence par apprendre les bonnes pratiques les uns des autres. Par exemple, Proconseil se charge de diffuser les résultats des expérimentations scientifiques auprès d'un large public grâce à la formation continue. Cette transmission du savoir, nous ne l'avons pas inventée mais nous devons la favoriser.

57 projets pour réinventer l'agriculture



Arboriculture/horticulture

Poma Nova	12
OptiC fruits	14
BioDiVerger	15
ArbOptiRang	15
Olivier bio	15
Biostimulation horticole	15

Maraîchage

La Motte	17
Développement des cultures plantées	18
Lutte contre les pucerons	19
Réduction de la tourbe	19
Vergers-maraichers	20
Légumes en intercultures	20
Chauffage alternatif	20
Culture du gingembre	20

Viticulture

InNoVaudCuivre	22
Boisson innovante	24
Vaud couverts viti	25
Vigne&Avenir	26
PiWinemaking	26
Vitibasalte	27
KukuVine	27
Vittino	27
DynaNat	27
Vigne en polyculture	28
Bottle Back	28

Production animale et végétale

OptiFerti	30
ChardRum	32
Double culture	32
Plantation de betteraves	33
Semis direct	33
Remorque d'abattage mobile	34
Parvet	34
LegToast	35
Culture associée blé-féverole	35
Opti-ABC	35
Vitrine Grange-Verney	35
RéAgir	36
Sorgho sucrier	36
Abri mobile à cochons	36

Filière et société

Carefarming	38
Plan d'action 2030	38
Accès à la terre	39
Moutarde	39
Valorisation du petit-lait	39
Monitoring du lait	39
Marché des céréales	40
Monitoring des prix	40
Graines et pains	40
Valorisation de la laine	40

Promotion

BioAgri	42
BioSaveurs	44
Animation scolaire	45
BioConsommActeurs	45
SlowUp Morat	45
Paléo Festival	45
Marché de Morges	46
Foire aux Sonnailles	46

Arboriculture et horticulture





Poma Nova

À la recherche de nouvelles variétés de pommes plus adaptées aux circuits courts

À Morges, le FiBL et la Ferme des Sapins testent sept variétés de pommes afin d'identifier celles qui répondront le mieux aux exigences de l'agriculture biologique et des circuits courts.

C'est sur le site de Marcelin, à Morges, que le FiBL et la Ferme des Sapins se sont associés pour tester les pommes bio du futur. Baptisé Poma Nova, le projet vise à identifier les variétés les mieux adaptées à la culture biologique et aux circuits courts, en tenant compte des spécificités et des contraintes propres à ce mode de production.

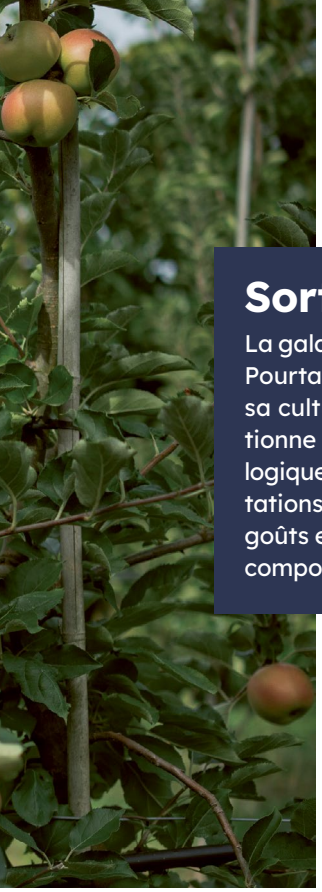
L'équipe de projet a choisi dans ce but de travailler avec un sélectionneur, Niklaus Bolliger et son entreprise Poma Culta, qui développe depuis de nombreuses années des variétés bio sur son site de Hessigkofen, près de Soleure. «Il fait une sélection drastique au niveau des arbres qu'il produit, c'est-à-dire qu'il élimine la variété dès qu'il repère la moindre trace de tavelure», explique Flore Araldi, la chercheuse responsable du projet au FiBL.

Dispositif expérimental

Les essais se font dans un verger variétal, un espace expérimental où sont cultivées de nombreuses variétés d'arbres fruitiers, souvent locales, dans le but de préserver la biodiversité et de soutenir une arboriculture durable et biologique. Sept variétés au total sont testées: des variétés de Poma Culta, une variété de la sélection Agroscope et une variété italienne.

«L'essai intègre aussi une variété de référence déjà cultivée en circuit court qui permet de calibrer les résultats et de juger si le site de Marcelin est standard ou particulièrement favorable à tel ou tel ravageur», précise la scientifique. Le dispositif consiste en trois répétitions de dix arbres (soit trente arbres) par variété répartis sur quatre rangs. Ce qui donne «un joli pool» sur lequel l'équipe évalue toutes les composantes agronomiques des arbres au fil de la saison.

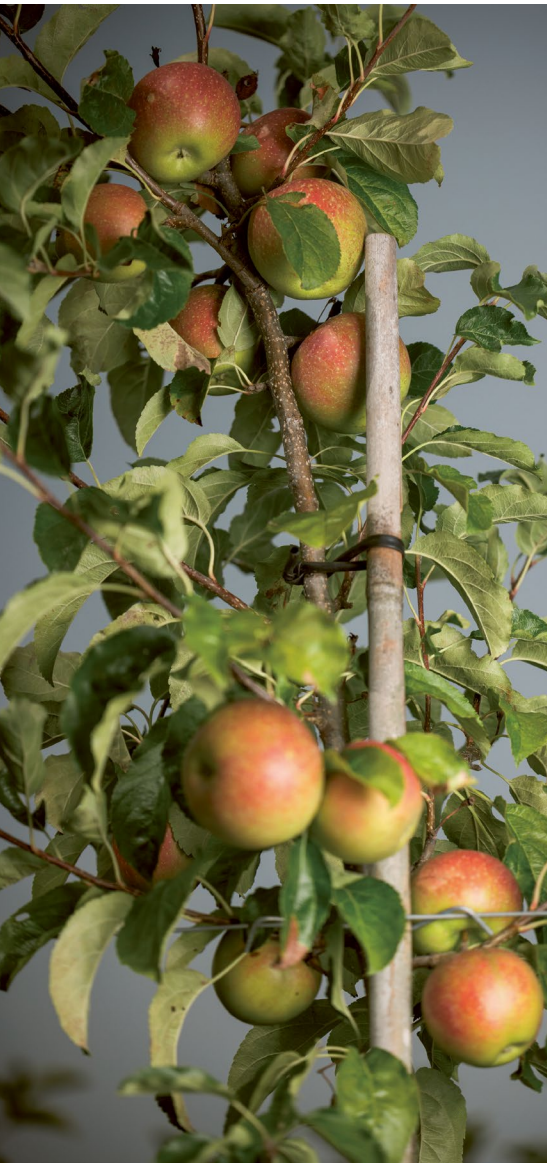
Le suivi se fait au moins une fois par mois. L'équipe se rend sur place pour évaluer plusieurs critères: la vigueur des arbres (croissance du tronc), la floribondité (intensité de la floraison), la pression des principales maladies et ravageurs (pucerons, anthonome, hoplocampe, tavelure, marssonina, oïdium, gloeosporium, taches amères, roussissure). En fin de saison, les variétés sont séparées et entreposées chez le producteur, puis évaluées à nouveau en février



Flore Araldi et son collègue du FiBL, Robin Sonnard.

Sortir du règne de la pomme gala

La gala domine les rayons, en production conventionnelle comme biologique. Pourtant, cette pomme est très sensible à la tavelure, une maladie fongique: sa culture en bio peut donc exiger davantage d'interventions, ce qui questionne la cohérence écologique de ce choix. Le projet entend bousculer cette logique en valorisant des variétés plus adaptées et plus diversifiées. Les dégustations ont un rôle central à jouer: elles permettent de faire découvrir d'autres goûts et de donner aux consommateurs des clés pour qu'ils puissent, par leur comportement d'achat, orienter eux-mêmes l'offre.



pour noter leur taux de sucre, d'acidité, leur calibre, et juger aussi de leurs aptitudes de stockage en conditions de froid normal, avant la mise sur les étals.

Vigueur et qualité des fruits

Après deux saisons, les observations montrent déjà des tendances intéressantes: certaines variétés semblent mieux résister à plusieurs ravageurs ou maladies, tandis que d'autres se distinguent par leur vigueur et la qualité de leurs fruits. Selon Flore Araldi, les six variétés suisses présentent de bons profils. À noter que certaines variétés montrent une bonne résistance aux pucerons, une caractéristique importante pour l'agriculture biologique qui dispose de moins d'outils que l'agriculture conventionnelle pour gérer les ravageurs.

Cependant, il est encore trop tôt pour tirer des conclusions définitives. Un suivi sur plusieurs saisons reste nécessaire pour confirmer ces premières tendances. Les arbres n'ont en effet été plantés qu'en 2023. Un fruitier se gardant en général une vingtaine d'années, plus de recul sera nécessaire. La variabilité climatique doit également être davantage prise en compte. «Il faut idéalement attendre une dizaine d'années pour avoir un panel de saisons reflétant bien les variations climatiques annuelles», relève la chercheuse.

Pommes aux couleurs et formes variées

Au niveau morphologique, les arbres testés produisent des pommes aux couleurs et formes variées: des bicolores, des rouges et des jaunes. Les calibres ne sont ni trop petits ni trop grands, ce qui correspond aux attentes du marché. Une première série de dégustations a été menée auprès des producteurs du réseau, à l'occasion du Forum Arbo Bio Romand qui a eu lieu en février 2025. À partir de 2026, des tests destinés aux consommateurs seront organisés sur le marché à la ferme du producteur qui gère la parcelle. «C'est essentiel, car une variété peut se comporter parfaitement au verger et ne pas bien résister à l'épreuve de la dégustation», note Flore Araldi. La scientifique relève toutefois qu'il est difficile de produire un profil gustatif en seulement trois ans, la saveur finale d'un fruit ne s'exprimant pleinement qu'au bout de quelques années.

La parcelle sur laquelle ont lieu les essais bénéficie d'un système d'irrigation au goutte-à-goutte, ce qui permet de bien hydrater les jeunes arbres. La conduite de la parcelle se fait en extensif: les traitements sont réduits au minimum, même selon les standards bios, afin de tester les variétés dans des conditions exigeantes et de révéler leur véritable potentiel, se réjouit la scientifique.

Au fil des résultats, l'équipe de projet informe régulièrement les producteurs. Ces derniers se réjouissent de pouvoir intégrer dans leur assortiment des variétés adaptées aux contraintes dont ils sont tributaires.

+ D'INFOS fibl.org



OptiC fruits

Le couvert végétal, nouvel allié des vergers bio

Le projet OptiC fruits explore de nouvelles façons de couvrir les sols en arboriculture biologique. Trèfle blanc, achillée, engrais verts ou bandes fleuries sont testés pour limiter les adventices, réduire le travail mécanique, protéger les sols et favoriser la biodiversité. Des résultats encourageants, mais encore à confirmer.

La couverture du sol en arboriculture est un défi qui touche particulièrement les producteurs biologiques. Ils doivent entretenir les interrangs, ce qui requiert de nombreux passages de machines, tout en favorisant la fertilité et la vie du sol ainsi que la biodiversité. La pratique consiste le plus souvent à laisser les interrangs en enherbement spontané ou à semer un mélange à base de graminées gazonnantes, qui nécessitent des fauches répétées et sont peu propices à la biodiversité fonctionnelle. Sous les arbres, le désherbage mécanique vise à préserver leur vitalité, leur état sanitaire et à limiter la pression des ravageurs souterrains.

L'idée du projet OptiC fruits est simple: remplacer autant que possible l'enherbement spontané par des couverts végétaux choisis. Ces mélanges de trèfles, achillées, lotiers et autres plantes basses peuvent limiter les adventices, nourrir le sol, réduire l'érosion et offrir un habitat aux insectes utiles. Le défi consiste à obtenir une couverture dense, durable et peu exigeante en entretien.

Semis de couverts végétaux temporaires

Les essais réalisés dans les fraiseraies confirment le potentiel du trèfle blanc et de l'achillée millefeuille. Ces espèces s'installent progressivement entre les lignes et prennent le relais de plantes annuelles comme le trèfle incarnat. À Pomy, un mélange dominé par le trèfle blanc a limité à environ 20% la présence d'adventices durant une grande partie du suivi. Le résultat n'est toutefois pas automatique: rotation des cultures, état initial de la parcelle et fertilisation influencent fortement la levée des semis.

Les chercheurs du FiBL ont testé des engrais verts entre de jeunes pommiers à Valeyres-sous-Ursins. Ces végétaux poussent quelques mois avant d'être roulés ou fauchés sur place. Leur décomposition restitue une partie des éléments nutritifs au sol, tout en produisant de la matière organique et du paillage, utiles lorsque les étés deviennent secs ou caniculaires. Après deux ans, les analyses ne montrent pas encore de différences nettes dans la structure et la fertilité des sols. Les observations restent toutefois encourageantes, avec des racines présentes dans les différents horizons et une forte population de vers de terre.

Le projet a aussi testé des semis très bas au pied de jeunes arbres, afin d'occuper l'espace, de contenir les mauvaises herbes et d'éviter un désherbage mécanique trop proche de racines et d'écorces encore fragiles.

Des bandes fleuries ont enfin été implantées dans un verger agroforestier à Marcelin pour favoriser la biodiversité fonctionnelle. Leur installation reste toutefois délicate: durant l'essai, seule une bande sur trois s'est suffisamment développée, notamment en raison d'une forte concurrence du chiendent.

En conclusion, le projet montre qu'une gestion innovante des sols en vergers peut réduire le travail mécanique, protéger les sols et soutenir la biodiversité. Les résultats sont encourageants, même si plusieurs saisons d'expérimentation seront encore nécessaires pour définir les meilleures combinaisons de plantes selon les contextes de production.

+ D'INFOS fibl.org



BioDiVerger

Déjà dix ans d'expérience en agroforesterie

Depuis 2013, le projet BioDiVerger teste sur le site de Marcelin la viabilité de vergers diversifiés à faibles intrants, en agroforesterie maraîchère et en permaculture. Après dix ans de suivi, le bilan est particulièrement positif pour l'agroforesterie: rentable et résiliente face aux aléas climatiques, elle permet de réduire les insecticides tout en maintenant des rendements compétitifs. La permaculture montre davantage de limites. Le projet constitue désormais une référence romande pour développer des systèmes arboricoles riches en biodiversité. Les suivis se poursuivent afin de consolider les données et documenter le comportement du verger sur toute sa durée de vie.

+ **fibl.org**



ArbOptiRang

Comment rendre les vergers plus résilients

Le projet ArbOptiRang vise à optimiser l'inter-rang des vergers afin de rendre les arbres fruitiers plus résilients face aux aléas climatiques et aux ravageurs. Mené en collaboration avec les fermes bio de Plantalennaz, à Pomy, et des Sapins, à Colombier, il teste des couverts végétaux temporaires et permanents sélectionnés pour améliorer la structure et la fertilité des sols, réduire les intrants et favoriser la biodiversité. Lancé en 2026, le projet s'inscrit dans la continuité d'OptiC fruits et se poursuivra jusqu'en 2028. Les suivis sont en cours et les premiers résultats sont attendus fin 2026.

+ **fibl.org**



Oliviers

L'olivier prend racine dans le canton

L'idée ne manque pas d'audace: développer une filière oléicole dans le canton de Vaud en identifiant les variétés d'oliviers les mieux adaptées au climat local et en fédérant les producteurs. Les premiers résultats confirment le potentiel de cette culture bio, résistante au froid et peu sensible aux maladies. Plus de 20 000 oliviers ont été plantés dans le canton depuis le début du projet, alors qu'une association de producteurs – l'association suisse des producteurs d'olives (ASPO) – a vu le jour en septembre 2025. L'étude de faisabilité, achevée, ouvre la voie au développement d'une production locale d'olives et d'huile, ainsi qu'à des perspectives économiques et touristiques prometteuses.

+ **asposuisse.ch**



Biostimulation horticole

Vers des pépinières moins gourmandes en eau

Ce projet explore des techniques de biostimulation et une technologie innovante de traitement de l'eau pour réduire les besoins en arrosage des plantes de pépinière. Plus de 600 plantes sont suivies dans un dispositif expérimental mené avec la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève (HEPIA). L'objectif: aider les plantes à mieux résister au stress hydrique tout en maintenant leur croissance. Malheureusement, les agents biostimulants n'ont pas montré d'effet significatif. Le traitement de l'eau, quant à lui, nécessite des investigations plus étendues.

+ **biovaud.ch**

Maraîchage









La Motte

Une pépinière locale et engagée au service des maraîchers bio

Née en réaction à la faillite d'un fournisseur de plantons bio, l'association La Motte s'est donné pour mission de renforcer l'autonomie maraîchère vaudoise. Installée dans une serre municipale à Pully, elle produit aujourd'hui près de 200 000 plantons et plus de 200 variétés, tout en valorisant les semences locales et paysannes.

Quand l'entreprise Bioplants SA à Lonay, alors principal fournisseur de plantons maraîchers bio de la région, fait faillite en janvier 2021, les producteurs vaudois se retrouvent brutalement sans solution d'approvisionnement. Une poignée de maraîchers se mobilise alors pour créer une structure locale capable de répondre à leurs besoins.

Cette mobilisation aboutit à la création de l'association La Motte en juillet 2022. Elle poursuit deux objectifs: produire des plantons maraîchers bios, de qualité, provenant de semences locales et paysannes, mais aussi préserver les variétés en les popularisant et en les faisant redécouvrir au public. Lauréate d'une mise au concours de la Ville de Pully, l'association s'installe dans une ancienne serre horticole municipale et lance sa première saison de production en 2023. Elle est affiliée à BioVaud, qui contribue notamment à la formation de l'équipe et à l'amélioration des équipements.

«Il arrive que des maraîchers nous apportent des graines et nous demandent de les semer à nouveau pour eux.»

Le projet est porté par Anne-Sophie Zuber, maraîchère de formation. Un stage auprès des Artichauts, structure genevoise pionnière en matière de plantons, lui permet d'acquérir les compétences nécessaires. Aujourd'hui, deux personnes sont employées à 40% à l'année, épaulées durant le pic printanier par des renforts.

Dans quelque 300 mètres carrés de serre, La Motte produit près de 200 000 plantons par an, représentant plus de 200 variétés de légumes. Une vingtaine de structures maraîchères sont approvisionnées au fil des saisons. Une partie de la production est également proposée au grand public, directement à la serre ou sur les marchés de la région lausannoise.

Semences biologiques

La Motte privilégie les semences biologiques, reproductibles et souvent issues de petits semenciers régionaux. «Il arrive que des structures maraîchères nous apportent des graines qu'elles ont patiemment adaptées à leur terroir et nous demandent de les semer à nouveau pour elles», précise Arthur Turin, qui a été engagé en 2024 pour compléter l'équipe. Au-delà de la production, le projet entend transmettre son savoir-faire. Cette année, La Motte a accueilli au sein de ses installations une partie de la formation microferme, sous forme de visites et de cours.

Les résultats du projet dépassent les objectifs initiaux. L'association participe à maintenir l'activité agricole au cœur de la ville de Pully, à préserver les variétés en les popularisant tout en donnant un accès aux jeunes qui désirent se former à la production de plantons.

+ D'INFOS la-motte.ch



Cultures plantées

Élargir le repiquage robotisé à de nouvelles cultures

À Pomy, une machine de repiquage robotisée, d'abord conçue pour la betterave sucrière bio, est testée sur une vingtaine de cultures. Son ambition: réduire les besoins de main-d'œuvre, faciliter le désherbage et offrir à terme une prestation de plantation automatisée.

Et si les producteurs bio pouvaient diversifier leurs cultures sans devoir recourir à une main-d'œuvre importante pour les planter? C'est l'idée développée autour d'une machine de repiquage robotisée. Acquise il y a trois ans par Planta-Bio, elle permet de remplacer une partie importante du travail manuel: six robots prélèvent les plantons dans leurs plaques et les mettent directement en terre. «Avant, il fallait quinze personnes sur la machine. Aujourd'hui, il n'y a plus qu'un chauffeur et deux manutentionnaires», explique Yann Berney, président de Planta-Bio.

L'intérêt du repiquage est particulièrement marqué en agriculture biologique. Un plant déjà développé prend en effet de l'avance sur les adventices, ce qui facilite ensuite le désherbage mécanique. Il est également moins vulnérable aux insectes et autres ravageurs qu'une jeune plantule. Initialement acquise pour la betterave sucrière, la machine n'était utilisée que quelques semaines par année. C'est ce qui a conduit au lancement d'une plateforme d'essai à Pomy.

«Au lieu de quinze personnes sur la machine, il n'y a plus qu'un chauffeur et deux manutentionnaires.»

Utilisation élargie à une vingtaine de cultures

Le projet vise désormais à élargir son utilisation à une vingtaine de cultures et à proposer, à terme, une prestation de plantation automatisée. Entre 15 et 20 espèces ont été plantées à l'aide de ce procédé durant la saison 2026, parmi lesquelles de la tomate, du chou, de la sauge, de la betterave rouge, de la patate douce, de l'oignon ou encore du maïs. L'objectif est de déterminer quelles cultures peuvent être repiquées efficacement et, surtout, de répondre à des besoins du marché que les producteurs ne peuvent actuellement pas satisfaire faute de solutions de mécanisation adaptées.

Chaque culture impose ses propres réglages, notamment en matière de densité de plantation. La machine a donc dû être adaptée et testée avec l'aide de son fabricant belge. Toutes les cultures n'ont pas donné les résultats escomptés, mais la majorité d'entre elles a pu être mise en place. Certaines ont déjà été partiellement récoltées, avec des résultats jugés encourageants. Le projet a aussi permis de tester le repiquage de plantes destinées à produire des substituts au café, comme le pissenlit et la chicorée.

À terme, Planta-Bio souhaite proposer la machine en prestation aux producteurs. La société pourrait gérer la logistique, de la commande des plantons jusqu'à leur mise en terre.

+ D'INFOS biovaud.ch



Lutte contre les pucerons

Le sureau, un allié prometteur sous les tunnels

Dans les tunnels de tomates, le sureau pourrait devenir un allié inattendu de la lutte biologique. Cet arbuste, volontiers colonisé très tôt en saison par les pucerons, attire aussi leurs ennemis naturels: coccinelles, syrphes et autres insectes auxiliaires. Ses composés volatils et son nectar extra-floral offrent nourriture et repères à ces précieux auxiliaires.

En 2026, le FiBL Suisse romande a testé cette piste – l'idée émane en fait d'un agriculteur de la région – dans un essai producteur. Dans un tunnel, trois tas de branches de sureau ont été installés. Un second tunnel reposait sur une solution commerciale de lutte biologique, VerdaProtect. L'objectif: vérifier si le sureau augmente la densité des auxiliaires et, par ricochet, freine les populations de pucerons sur les tomates. Les observations confirment une présence plus importante d'insectes dans le tunnel équipé de sureau. Des pucerons momifiés y ont également été relevés, signe de l'activité de parasitoïdes: leurs larves se développent à l'intérieur des pucerons et les détruisent. En revanche, la pression globale des pucerons est restée comparable, voire plus élevée, dans le tunnel avec sureau.

L'essai sur une année ne permet donc pas encore de conclure à une réduction effective des dégâts. Il souligne toutefois l'intérêt du sureau pour enrichir l'écosystème sous abri et renforcer l'autonomie biologique des cultures. À condition, sans doute, d'affiner la méthode et de poursuivre les observations.

+ **fibl.org**



Réduction de la tourbe

Le chanvre au secours des tourbières

Face à l'impact environnemental de la tourbe, dont l'exploitation détruit des milieux naturels, libère du CO_2 et du protoxyde d'azote, son extraction est interdite en Suisse depuis 1987. Si la Confédération a décidé de réduire drastiquement son utilisation d'ici à 2030, plus de 150 000 tonnes de tourbe sont encore importées chaque année. L'idée de ce projet est de remplacer la tourbe par une alternative locale et durable: un substrat intégrant du compost de fibres de chanvre. Les chercheurs ont testé sa faisabilité et son efficacité. Plusieurs mélanges contenant des proportions variables de compost sont testés sur la mâche, le chou chinois et le persil, par ailleurs difficile à faire germer.

Les résultats montrent que les performances varient selon les espèces. Le chou et la mâche obtiennent de meilleurs résultats avec peu ou pas de compost, tandis que le persil semble mieux se développer dans les mélanges les plus riches en compost. Des essais complémentaires en maraîchage extensif sous tunnel ont toutefois révélé des différences très limitées entre les substrats.

L'étude conclut que le compost de fibres de chanvre peut constituer une alternative crédible à la tourbe pour la production de jeunes plants à petite échelle. Les résultats dépendent plus des espèces cultivées et des conditions de culture que du substrat lui-même. Le défi consiste à mélanger le compost de chanvre au substrat, ce qui nécessite une machine capable de broyer la fibre de chanvre, une opération compliquée à réaliser car cette fibre est très dure.

+ **fibl.org**



Vergers maraîchers

Les clés d'un verger maraîcher agroforestier

Comment réussir son verger maraîcher agroforestier? Ce projet s'appuie sur l'expérience de producteurs vaudois pour apporter des réponses concrètes à celles et ceux qui souhaitent se lancer. Plusieurs systèmes ont été analysés afin d'identifier les pratiques qui fonctionnent, les points de vigilance et les questions qui méritent encore d'être approfondies. Ces enseignements ont donné naissance à une fiche technique d'aide à la conception, complétée par dix portraits de systèmes agroforestiers à découvrir sur le site ci-dessous.

+ **fibl.org**



Légumes en interculture

L'interculture maraîchère à l'épreuve du terrain

Ce projet explore la culture de légumes en interculture après des céréales afin de renforcer la résilience de l'approvisionnement alimentaire face au changement climatique. Des semis directs, simples et peu coûteux, ont été testés sur trois exploitations. Les essais n'ont pas abouti. Une forte concurrence avec les adventices, un sol trop sec après la récolte et des techniques inadaptées semblent avoir compromis la levée. Ces premiers résultats soulignent toutefois la nécessité de poursuivre les recherches pour développer des méthodes adaptées et sécuriser la production locale de légumes.

+ **biovaud.ch**



Chauffage alternatif

Du compost pour chauffer les serres

Cette étude vise à évaluer le potentiel du compost comme source de chaleur renouvelable pour chauffer des serres et réduire le recours au mazout. Elle porte sur la période de mars à avril et estime les besoins nécessaires au maintien d'une température supérieure de 10 °C à celle de l'extérieur dans une serre de 500 m². Si la piste est prometteuse, le compost reste coûteux sur le plan logistique et ne permettrait de couvrir que 10 à 15% des besoins énergétiques d'une telle serre. Une deuxième étude montre toutefois qu'un chauffage efficace peut être assuré par des aérothermes alimentés avec de l'eau à basse température, entre 30 et 35 °C.

+ **biovaud.ch**



Gingembre

La production du gingembre sous la loupe

Peut-on faire pousser du gingembre bio en Suisse? Le projet a testé différentes techniques de culture sur quatre sites vaudois pour voir s'il était possible de réduire la dépendance aux importations. Verdict: sous le climat suisse, le plein champ ne convient pas à cette plante. Le gingembre jeune, récolté avec des rhizomes immatures et destiné à une consommation rapide, peut toutefois être produit sous tunnel. Pour obtenir des rhizomes matures, qui se conservent jusqu'à un an, il faut recourir à des serres, plus ou moins chauffées selon les conditions.

+ **biovaud.ch**

Viticulture





InNoVaudCuivre

Des pistes pour réduire la dépendance au cuivre dans les vignes bio

Indispensable contre le mildiou en viticulture bio, le cuivre s'accumule pourtant dans les sols et pose des questions environnementales. InNoVaudCuivre a testé plusieurs pistes pour s'en passer. Les essais montrent qu'il est possible de réduire fortement les doses et qu'une alternative à base d'argile sulfurée, Myco-Sin, est possible, même si elle est un peu moins efficace que le cuivre.

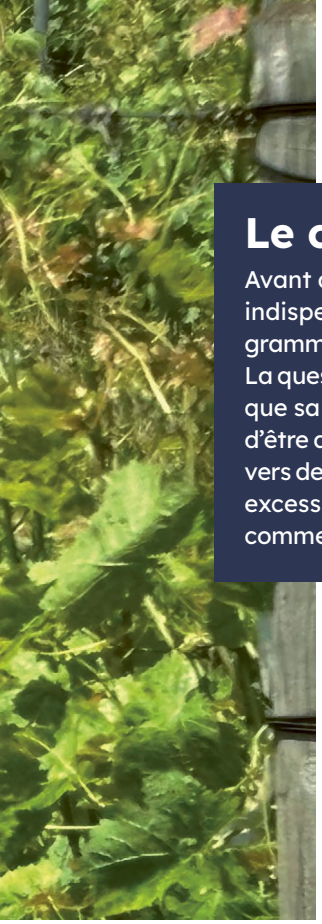
Le cuivre est actuellement la seule matière active autorisée en bio qui présente une efficacité suffisante pour la protection contre des pressions fortes de mildiou, ce champignon qui peut provoquer de grosses pertes de récolte. L'utilisation du cuivre en viticulture, et plus particulièrement en production biologique, fait pourtant débat car cette substance d'origine minérale fait partie des produits présentant un potentiel de risque particulier.

En effet, le métal ne se dégrade pas et s'accumule dans les premiers centimètres du sol. À la différence de nombreuses molécules organiques, le cuivre est un élément chimique: il ne peut pas être dégradé par les micro-organismes. Une partie reste fixée aux argiles et à la matière organique du sol, tandis qu'une autre peut devenir mobile selon le pH, la texture et la teneur en matière organique.

Réduire la dépendance au cuivre

Il y a donc un intérêt certain à développer des produits pouvant se substituer au cuivre. C'est précisément l'objectif du projet InNoVaudCuivre. Son but est d'évaluer les produits actuellement en développement au sein des différents organismes de recherche suisses (Agroscope, Changins, le FiBL, HEPIA), en mettant en commun les essais des instituts. Le projet s'est déroulé de 2021 à 2025 sur le domaine Agrologie à Marcelin et sur celui de la Ville de Morges.

Dans les années 1890, au début de la protection contre le mildiou, certaines recommandations en Valais préconisaient jusqu'à 150 kilos de cuivre par hectare et par an, quantité astronomique qui a contribué aux fortes concentrations actuelles dans les sols viticoles. Les pratiques ont radicalement évolué: les enquêtes récentes évoquent plutôt une moyenne annuelle proche de 2 kilos par hectare. «L'enjeu reste néanmoins de réduire encore cette dépendance», relève David Marchand, chercheur au FiBL.



Application des produits alternatifs au cuivre sur des microparcelles de 15 ceps.

Le cuivre, un élément essentiel à la vie

Avant d'être un produit phytosanitaire, le cuivre est surtout un oligoélément indispensable aux humains, aux plantes et aux sols. «On a besoin d'un milligramme de cuivre par jour dans notre alimentation», rappelle David Marchand. La question n'est donc pas tant la quantité totale de cuivre présente dans le sol que sa biodisponibilité, c'est-à-dire la part susceptible de se libérer du sol et d'être absorbée par certains organismes du sol, notamment les bactéries et les vers de terre qui peuvent en être affectés. L'enjeu est donc de limiter les apports excessifs et la biodisponibilité du cuivre plutôt que de considérer le cuivre comme intrinsèquement toxique.



Sur le terrain, les essais sont conduits selon les méthodes de conduite internationale GEP (Good Experimental Practice), qui imposent un protocole rigoureux et contrôlé. À Morges, neuf modalités sont comparées sur 36 microparcelles. «On avait des références: le cuivre-soufre à des doses normales, le cuivre-soufre à des doses très faibles, le myco-sin, un témoin non traité, et les cinq produits en développement qui ont changé d'une année à l'autre (huile essentielle d'origan, extrait de mélèze, extrait de sarments, bactéries, autres formes de cuivre sous-dosés, argiles sulfurés, silice, extraits végétaux divers)», détaille le scientifique.
Cette recherche exige une présence soutenue dans les vignes. Les traitements sont réalisés par les chercheurs avec un atomiseur électrique en pulvérisant les deux faces du feuillage pendant toute la saison. En agriculture bio, les traitements doivent être appliqués après chaque pluie. L'équipe réalise ainsi entre huit et neuf passages lors des années sèches et jusqu'à 17 passages dans les millésimes plus humides, ce qui demande une grande flexibilité et de la réactivité.

Conditions extrêmes

Durant ces cinq ans, le projet pâtit d'une météo très contrastée. «Les conditions très sèches qui ont prévalu en 2022, 2023 et 2025 se sont traduites par une faible pression du mildiou, même dans les témoins non traités et, ce qui est très rare, par une absence de symptôme dans les témoins non traités, relève David Marchand. Au contraire, la grande humidité présente en 2021 et 2024 a généré une pression extrême sur les parcelles. En juillet déjà, les témoins non traités étaient complètement détruits et tous les produits en développement alors en test avaient aussi complètement lâché.» Il n'y a que le cuivre qui permet de préserver la récolte, ainsi qu'une alternative homologuée à base d'argile sulfurée et d'extrait de prêle, le myco-sin. «Ce dernier est une alternative vraiment intéressante qui fonctionne sur des millésimes de faible, moyenne, voire forte pression, sachant qu'on peut démarrer avec le myco-sin et passer ensuite à un traitement au cuivre, poursuit le chercheur. C'est un outil qui est beaucoup utilisé en Valais, et que l'on conseille de plus en plus, en début de saison, dans le reste de la Suisse romande aussi.»

Des pistes concrètes pour diminuer le cuivre

Si InNoVaudCuivre ne met pas en lumière de produit miracle pour remplacer le cuivre, il dégage en revanche des pistes concrètes pour en diminuer fortement l'emploi, sans mettre en péril la récolte. «Au lieu d'en utiliser 4 kilos, on peut descendre à 1,5 kilo, explique le scientifique. Il y a également une marge de progression sur la qualité d'application des produits et les mesures préventives.» Ceci passe par une prophylaxie optimale de la vigne (aération du feuillage) pour limiter la pression de la maladie.
Le projet produit également de précieux enseignements sur le black-rot, une autre maladie fongique de la vigne réputée ingérable en bio. Après des dégâts observés en 2021, y compris sur des cépages résistants (divico), des stratégies cuivre-soufre sont testées dès 2022 et montrent qu'il est possible de maîtriser, voire de faire disparaître un foyer sur une parcelle.

+ D'INFOS fibl.org



Boisson innovante

Une alternative pétillante au vin qui vise de nouveaux consommateurs

Née d'une collaboration entre des étudiants en œnologie de Changins et l'association Vigne&Avenir, Tipsy est une boisson faiblement alcoolisée et légèrement pétillante, qui se profile comme une alternative au vin classique. Retour sur le développement de cette boisson festive qui a tout pour séduire la nouvelle génération.

C'est une boisson dans l'air du temps, à base de vin, d'eau et de sirops de fruits que l'on déguste à l'apéritif ou en soirée. Faiblement alcoolisée, légèrement pétillante, elle vise un public jeune. Elle s'appelle Tipsy et a vu le jour grâce à la rencontre entre Vigne & Avenir, collectif romand de vignerons bio qui souhaite créer de nouveaux débouchés en période de crise viticole, et des étudiants de la Haute école de viticulture et œnologie de Changins qui cherchaient un projet à développer dans le cadre de leur cursus.

La formule de la boisson est simple: 50% de vin, de l'eau et un assemblage de sirops. Les raisins bio sont mis à disposition par des vignerons de la région, tous membres de Vigne & Avenir. La vinification se fait avec le matériel de laboratoire de l'école de Changins. «On a voulu obtenir un vin ayant plus d'acidité et moins de sucre qu'un vin traditionnel, car on recherche quelque chose de frais et pas trop alcoolisé, précise Timo Hartmann, l'un des étudiants impliqués dans le projet. L'autre difficulté, c'est que le vin doit avoir, autant que possible, le même goût chaque année pour assurer une stabilité à la boisson, à l'inverse d'un vin classique qui se distingue à chaque millésime. On obtient cela en travaillant sur les niveaux de sucre et d'acidité.»

«Pour rester local et bio, on a travaillé avec l'entreprise de sirops Morand.»

Des tests microbiologiques sont réalisés pour garantir que la boisson, une fois mise en canette, reste stable et puisse être vendue sans risques. Mais avant de produire les premières canettes, les étudiants élaborent leurs recettes, en choisissant les arômes et leur dosage. Après avoir testé des jus de fruits, le choix se porte finalement sur des sirops, plus stables et faciles à stocker. Au final, ce n'est pas un mais deux arômes qui sont retenus, l'abricot et la canneberge, pour créer deux versions de Tipsy. «Pour rester local, on a travaillé avec l'entreprise de sirops Morand, basée à Martigny», ajoute l'étudiant. Des dégustations sont ensuite organisées lors d'événements pour collecter des retours et procéder à des ajustements.

Dans le cadre de ce projet, l'école de Changins peut s'appuyer sur une initiative cohérente, réaliste et grandeur nature, tandis que Vigne & Avenir bénéficie de la créativité des étudiants et des études qu'ils ont menées. Une collaboration qui s'avère gagnante: les 6000 canettes produites en test sont toutes écoulées et les étudiants reçoivent début 2026 un Prix de l'innovation au salon Agrovina de Martigny. La prochaine étape, soit la commercialisation du produit, est prévue au printemps 2027.

+ D'INFOS tipsydrinks.ch, vigneavenir.ch



Vaud couverts viti

Dans les vignes, les couverts végétaux se font leur place

Semés entre les rangs, les couverts végétaux s'installent peu à peu dans les vignobles suisses. Des essais montrent leur potentiel pour nourrir et protéger les sols, limiter les intrants et mieux faire face au dérèglement climatique, à condition d'adapter finement les mélanges, le semis et leur gestion à chaque parcelle.

Longtemps réservés aux grandes cultures, les couverts végétaux gagnent progressivement les vignobles depuis une décennie. Leur principe est simple: semer entre les rangs, à la fin de l'été ou en automne, un mélange de plantes annuelles destiné à se développer avant l'hiver puis à produire une importante biomasse au printemps. Cette végétation capte notamment l'azote disponible dans le sol après la période de besoins de la vigne. Elle évite ainsi qu'une partie de ces éléments nutritifs soit perdue, tout en constituant une réserve restituée au sol par la suite. Une fois le couvert couché, il forme un tapis végétal qui protège la surface, apporte matière organique et carbone, et maintient des racines vivantes dans le sol. Grâce à ces couverts, on arrive en théorie à créer un système plus résilient au dérèglement climatique, bas en intrant et qui assure une vigne équilibrée et productive.

En 2015, des mélanges spécifiques sont développés pour la viticulture à partir d'expériences réalisées en grandes cultures, dont deux sont commercialisés. Mais les retours de terrain rappellent vite qu'il n'existe pas de formule universelle. Une espèce peut convenir dans une parcelle mécanisable et poser problème dans les terrasses. Des essais menés dans le canton de Vaud, mais aussi en Valais, à Neuchâtel et à Genève, permettent de tester neuf nouveaux mélanges. Ils portent sur des contextes contrastés: terrasses, vignes mécanisables, espèces hautes ou plus discrètes. Des mesures de biomasse évaluent également les restitutions apportées par les différents couverts.

Le projet permet de mettre en avant une série de critères pour optimiser la réussite des couverts aux niveaux de la préparation du sol, des dates de semis et de leur gestion. «Par exemple, semer avant une pluie ou privilégier le roulage du couvert à son broyage car la végétation couchée forme un paillage limitant le retour des adventices et des graminées concurrentes», explique David Marchand, chercheur en charge du projet au sein du FiBL. Ces couverts ont toutefois leurs limites, notamment car ils peuvent favoriser le gel de printemps. Dans les zones concernées par le gel, les vignerons détruisent les couverts quelques jours avant.

«La réussite du semis est le facteur clé de maîtrise des couverts végétaux, avant même l'optimisation des mélanges.»

Autre innovation testée, l'ajout de plantes «relais» dans les engrais verts. Ces derniers sont en effet composés de plantes annuelles que l'on sème un rang sur deux. Il y a donc un moment où le sol n'est plus couvert. L'intégration dans ces mélanges de plantes pérennes (brome, luzerne, lupin, lotier) permet de combler ces trous, à condition que les vignerons ne fauchent pas les couverts à ras.

+ D'INFOS fibl.org



Vigne&Avenir

Des vignerons qui expérimentent tous azimuts

Vigne&Avenir mène plusieurs essais expérimentaux visant à développer une viticulture plus écologique, résiliente et économiquement viable. Le collectif teste notamment un traitement à base d'eau «informée» par des fréquences associées à des minéraux, une technique directement inspirée par la physique quantique. Ces essais, encore exploratoires, sont observés grâce à des capteurs de suivi électrophysiologique mis au point par l'entreprise Vivent Biosignals. Ces outils ont la capacité de mesurer en continu les réactions de la plante et d'objectiver ainsi les effets observés. L'application de manganèse, par exemple, se traduit par un signal immédiat indiquant son absorption par la vigne.

Sur des garanoirs, des macérations d'ail permettent de se passer de soufre dans un essai conduit avec Yves Chablot, expert en santé des sols et des végétaux. L'idée est de développer des préparations réalisables à la ferme, pour renforcer l'autonomie des producteurs face au cuivre et aux pesticides. Vigne&Avenir a également démarré une analyse microbiologique avec Mycophyto, une entreprise qui travaille sur les mycorhizes. Ces champignons du sol sont en effet capables d'augmenter la capacité d'absorption des plantes en eau et nutriments. Mycophyto prélève des échantillons de sols qu'elle utilise pour produire les mycorhizes, qui sont ensuite inoculées dans les plants. En 2026, dans le Sud de la France, ces techniques ont permis d'éviter des pertes de rendement sans arrosage, grâce aux mycorhizes. Avantage non négligeable, cette technique ne nécessite qu'une seule intervention en tout.

+ **vigneavenir.ch**



PiWinemaking

Des méthodes de vinification adaptées aux cépages résistants

Le développement de cépages résistants aux maladies fongiques (PIWI) s'est accéléré grâce à la création d'une large gamme de variétés, mais aussi par leur prise en main par les vignerons. Ils permettent de réduire l'emploi de pesticides pour protéger la vigne face aux principales maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium et potentiellement le black-rot).

Peu de travaux mettent en avant les caractéristiques œnologiques et les techniques de transformation de ces nouvelles variétés, ce qui s'explique notamment par leur arrivée récente sur le marché. Le projet réunit un réseau de vignerons engagés dans la production de vins PIWI.

Quatre variétés sont retenues en raison de leur importance dans le vignoble suisse et de leur disponibilité au sein du réseau: les blancs Sauvignac et Souvignier gris, les rouges Divico et Cabernet Jura. Des microvinifications sont réalisées avec des raisins de plusieurs domaines. Les producteurs et vignerons participent à des dégustations collectives afin de confronter leurs impressions et attentes en comparaison avec un panel expert. Les profils sensoriels des différents vins sont analysés et comparés. Les premières analyses physico-chimiques et sensorielles montrent des différences importantes entre les variétés. Les paramètres analytiques peuvent aussi varier selon les pratiques de vinification. Le projet cherche ainsi à mettre en évidence les caractéristiques spécifiques des cépages et à identifier les techniques permettant de mieux exprimer leur potentiel.

+ **fibl.org**



VitiBasalte

Le basalte, un allié prometteur pour la vigne

Le projet explore les effets de l'apport de basalte sur les sols et la vigne, ainsi que son potentiel de séquestration du carbone. Les premiers résultats sont encourageants: le basalte semble contribuer à réduire la sensibilité de la vigne aux maladies et à améliorer certains paramètres du sol, notamment sa respiration et la présence de vers de terre. Côté raisins, les effets sont neutres, voire ponctuellement positifs, sur leur qualité. Le stockage de carbone est également confirmé, mais reste inférieur aux simulations en laboratoire et nécessite des doses importantes de basalte, ce qui limite son application à grande échelle. Le projet s'achève par la publication, dans la Revue des Œnologues, des premiers enseignements de cette approche.

+ **fibl.org**



KukuVine

Des tondeuses écologiques dans les vignes

Ce projet d'écopâturage, inédit en Suisse, vise à explorer une solution innovante pour l'entretien des sols dans les vignes: le recours à des cochons kunekune, une race de petits porcs herbivores originaire de Nouvelle-Zélande. L'idée est de rendre l'entretien des sols dans les vignes peu ou pas mécanisables moins pénible et plus écologique. Les premiers essais menés dans six domaines vaudois montrent que ces animaux sont dociles et bien appréciés, aussi bien des vignerons que des clients, mais qu'ils nécessitent un suivi quotidien et restent malheureusement peu efficaces pour l'entretien de l'enherbement.

+ **fibl.org**



Vittino

Un répertoire des bonnes et fausses bonnes idées

Le projet Vittino traque et partage les innovations, astuces et pratiques éprouvées par les vignerons, en évaluant leur intérêt et leur potentiel de transfert. Les pratiques sont recensées dans un recueil et classées en différentes catégories, de la plantation à la bouteille: matériel végétal, sols, vigne, mécanisation, climat, vinification, commercialisation et économie. Le projet met aussi en lumière les fausses bonnes idées et les échecs, pour éviter de reproduire encore et toujours les mêmes erreurs…

+ **fibl.org**



DynaNat

Vins nature: les sulfites cachés des levures

Même sans ajout de soufre, les vins nature peuvent en contenir. Certains dépassent même les 10 mg/l. Pour comprendre l'origine de ces sulfites, le projet DynaNat, mené par BioVaud avec la Haute école de viticulture et œnologie de Changins et l'Association Suisse Vin Nature, a suivi 20 fermentations chez des producteurs vaudois. Résultat: certaines levures semblent produire progressivement des sulfites au début de la fermentation. Une dizaine de levures potentiellement responsables ont été isolées et font désormais l'objet d'analyses pour mieux comprendre leur rôle.

+ **biovaud.ch**



Vigne en polyculture

Cultiver la vigne autrement

Le projet explore une autre manière de produire du raisin de table bio, en valorisant une parcelle escarpée et difficilement mécanisable. Pour limiter le recours au pétrole, le cheval est privilégié pour la plupart des travaux du sol, particulièrement adaptés à ce type de terrain. Plusieurs couverts et plantes compagnes – thym, prairie ou encore laine de mouton – sont testés pour freiner le chiendent tout en favorisant la biodiversité. Le thym et la laine montrent des effets positifs, mais sans venir totalement à bout de la forte pression du chiendent. L'objectif du projet est de partager les savoirs et expériences liés à ce type de productions.

+ **biovaud.ch**



Bottle Back

Le grand retour de la bouteille lavable

Et si les bouteilles de vin pouvaient avoir plusieurs vies? C'est l'ambition de Bottle Back, qui veut relancer la filière des bouteilles lavables en développant un système de récupération adapté aux habitudes des consommateurs. L'expérience pilote dans le canton porte sur la mise en circulation de 80 000 bouteilles bourguignonnes de 75 cl pendant deux ans. Un prototype de dispositif mécanique pour les déchèteries est mis au point afin de récupérer les bouteilles sans les endommager, condition indispensable à leur réemploi. Le projet travaille également sur la logistique pour assurer la faisabilité du système. En quelques mois, le réseau Bottle Back dépasse les frontières vaudoises pour devenir national.

+ **bottleback.ch**



Production végétale et animale





OptiFerti

Produire autant avec plus d'autonomie

Comment réduire la dépendance aux engrais tout en maintenant les rendements et la viabilité économique d'une ferme? Le projet OptiFerti explore cette question avec six exploitants vaudois, en repensant la fertilisation à l'échelle de l'ensemble du système agricole. Rotations, légumineuses, associations de cultures et valorisation de l'azote disponible sur la ferme sont au cœur de cette démarche vers davantage d'autonomie.

Gagner en autonomie tout en préservant les rendements, les sols, l'eau et la viabilité économique des exploitations, c'est l'équation que tente de résoudre OptiFerti, un projet mené par un groupe de six exploitants membres du GIREB (Groupe Indépendant Recherche Expertise Bio) en collaboration avec le FiBL. Au cœur de la démarche: considérer la fertilisation non comme une simple affaire d'engrais, qui ont un coût et un impact écologique considérable, mais comme le résultat de choix concernant l'ensemble du système agricole.

«On peut même aller plus loin et se demander à quel point notre souveraineté alimentaire dépend de l'azote importé», relève Gérald Huber, président de BioVaud. On n'a pas la réponse à cette question, mais on sait que l'on doit prendre en compte le degré de dépendance de nos exploitations aux engrais du commerce, souvent importés, et tenter de réduire cette dépendance: «C'est le meilleur moyen de gagner en autonomie.» OptiFerti cherche à documenter cette démarche dans le cadre de la ferme vaudoise, qu'elle soit bio ou conventionnelle.

«L'idée de départ, c'est de regarder comment chacun conduit sa ferme», relève Marina Wendling, qui coordonne le projet pour le FiBL. Longtemps, parler de fertilisation revenait surtout à compter les unités d'azote épandues, le fumier disponible ou les engrais achetés. Or, plus l'exploitation parvient à produire, recycler et valoriser l'azote présent dans son propre système – légumineuses, fumier, lisier, prairies, couverts… – moins elle doit acheter des engrais ou des fertilisants organiques à l'extérieur. Et plus elle gagne en liberté économique.

Plusieurs associations de cultures testées

Le GIREB expérimente plusieurs associations de végétaux: blé et féverole, maïs et soja, colza et trèfle, ainsi que diverses formes de couverts et de semis directs. Ces essais permettent de mesurer les effets directs sur les cultures et leur rendement, mais également les effets différés dans la rotation. Car l'intérêt d'une culture associée ne se lit pas nécessairement au moment de sa récolte. Dans le cas du blé associé à la féverole, les essais montrent en moyenne une augmentation d'environ 1 point de la teneur en protéines du blé.

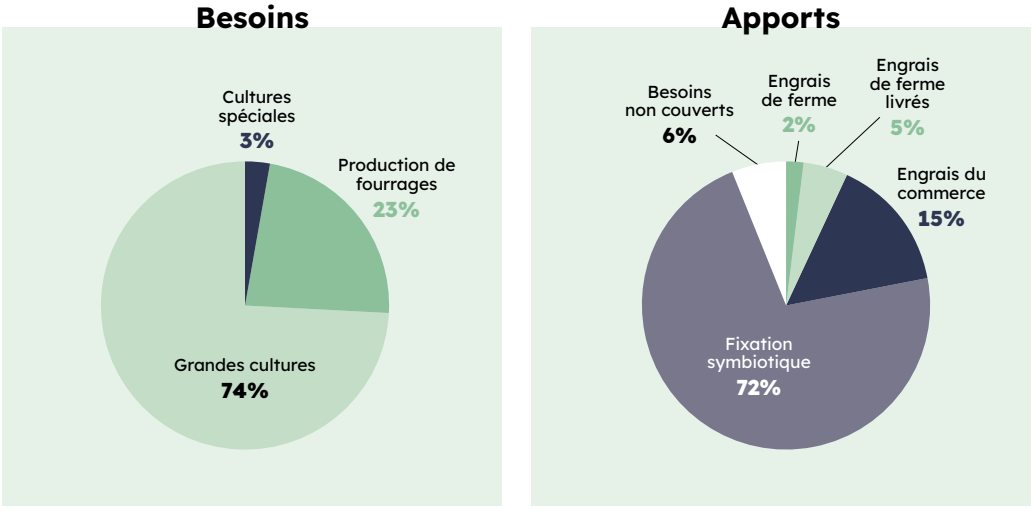
Le maïs associé à une légumineuse est un autre bon exemple. Les rangs de maïs sont espacés afin d'implanter entre eux du soja. Si le maïs accuse une perte de rendement d'environ 30%, ce résultat doit être considéré à l'échelle de la rotation. Le soja peut en effet fixer environ 80 unités d'azote par hectare, dont une partie sera disponible pour les cultures suivantes après dégradation des résidus. «Car il y a peu de transfert d'azote entre la légumineuse et le maïs pendant leur croissance», précise Marina Wendling. L'association permet même de maintenir les parcelles suffisamment



Réunion de travail entre les exploitants agricoles (membres du GIREB) et la chercheuse du FiBL Marina Wendling.

Des outils pour visualiser les flux d'azote

Estimer les besoins de chaque exploitation et observer comment ils sont couverts: c'est le principe d'OptiFerti. Une ferme du GIREB sert ici d'exemple. Les quantités peuvent être rapportées à différentes surfaces pour permettre la comparaison entre fermes et mettre en avant les choix stratégiques.



propres pour se passer de travail de sol et implanter la culture suivante en semis direct. Après maïs-soja par exemple, un mélange pois-orge a été implanté directement, sans travail de sol et sans fertilisation azotée, et a atteint un rendement de 56 dt/ha. Les bénéfices de l'association se mesurent donc au-delà de la seule récolte du maïs, en tenant compte de la fertilité laissée à la culture suivante et des interventions évitées. Une approche qui se révèle économiquement intéressante pour les exploitants.

Pour l'essai blé-féverole, on observe des effets bénéfiques de l'association: taux de protéines du blé amélioré de 1%, meilleure stabilité des rendements, meilleur contrôle des adventices et effet bénéfique sur les maladies.

Tableau de bord pour lire sa ferme

L'un des aboutissements d'OptiFerti est la création d'indicateurs destinés à dresser une sorte de portrait agronomique de chaque exploitation. L'outil est simple à lire: un tableau avec 18 indicateurs qui prennent en compte la surface fertilisable, la part des cultures exigeantes, celle des légumineuses, le cheptel, la disponibilité en fumure ou encore la diversité de l'assolement. L'objectif est de permettre à chaque agriculteur de situer son système et d'échanger avec ses collègues. En visualisant les tableaux, les producteurs peuvent tout de suite identifier les points forts et les éventuels déséquilibres. L'outil est en voie de finalisation pour être mis à disposition des agriculteurs intéressés.

Dix-huit clés pour décrire une ferme

La description de la ferme s'appuie sur plusieurs indicateurs. Au nombre de 18, ils visent notamment à caractériser l'ensemble des surfaces, visualiser leur répartition, indiquer la charge en animaux, estimer la répartition des besoins en azote ou encore montrer l'origine des apports nécessaires. Une analyse complète qui sert de base de travail.

Vendre une rotation plutôt que du blé

Les résultats d'OptiFerti rappellent cependant que la réussite d'une rotation ne dépend pas uniquement du savoir-faire paysan. Les marchés jouent un rôle déterminant. Produire du millet, du sarrasin, des légumineuses ou d'autres cultures utiles à la diversification reste difficile si les acheteurs ne proposent pas de débouchés réguliers. Les agriculteurs du GIREB défendent donc une idée originale: les filières ne devraient pas seulement acheter les cultures les plus faciles à commercialiser mais «une rotation de cultures».

L'enjeu, à terme, est de concevoir des rotations adaptées au potentiel de chaque ferme. Sur des terres à faible niveau d'apports, les prairies temporaires, les légumineuses et les cultures peu exigeantes peuvent jouer un rôle central. Sur des sols plus productifs, betteraves, blé ou maïs peuvent trouver leur place à condition que l'azote soit valorisé au mieux dans la succession des cultures.

De nombreuses connaissances et compétences ont été acquises grâce aux essais mis en place dans le cadre de ce projet. Il ressort en particulier qu'il est difficile de décrire une rotation type de 8 à 10 ans. En effet, le choix cultural dépend avant tout des besoins du marché; s'ajoutent à cela les contraintes du changement climatique qui rendent difficile la culture de certaines espèces. Il est essentiel que la politique agricole et les filières soutiennent des stratégies à long terme pour pouvoir engager des pratiques et maintenir des sols et productions de qualité.

+ D'INFOS gireb.ch, fibl.org



ChardRum

Pas de répit pour les adventices

Chardon et rumex ne se laissent pas facilement déloger. En agriculture biologique, la lutte contre ces adventices vivaces reste un défi majeur. ChardRum est un projet qui mise sur une approche globale, combinant connaissances techniques, outils de terrain et expérience des producteurs.

L'objectif: mieux diagnostiquer les parcelles, tester des stratégies adaptées aux différents contextes et mettre à disposition des fiches techniques et outils pratiques. Sur le terrain, plusieurs pistes sont expérimentées: cartographie des zones infestées par GPS, désherbage électrique, rotations, couverture des sols et différentes techniques de travail du sol.

Le projet débouche sur une nouvelle fiche technique listant les bonnes pratiques. Deux approches y sont décrites: la limitation de la propagation via le contrôle des inflorescences, la multiplication des racines et des rhizomes, ainsi que le désherbage des plantules. Et la réduction des peuplements existants par l'arrachage des racines et la pression en sous-sol. Les stratégies de lutte reposent sur la gestion du travail du sol en augmentant progressivement la profondeur, le maintien d'une couverture végétale continue et l'organisation de rotations intégrant ces différentes méthodes. Contre le chardon, une rotation avec de la luzerne et des interventions répétées permettent d'épuiser les plants. Face au rumex, il s'avère préférable de couper les hampes florales, extraire les racines et sarcler. Mais les essais le confirment: aucune méthode ne suffit à elle seule pour venir à bout de ces plantes coriaces.

+ **biovaud.ch, fibl.org**



Doubles cultures

Produire davantage sur une même parcelle

Et si une seule parcelle pouvait produire plusieurs récoltes dans l'année? Encore peu développée en Suisse, la double culture consiste à implanter deux cultures de rente la même année et sur la même parcelle. Une piste prometteuse pour gagner en productivité, mais qui impose de jongler avec le choix des espèces, le calendrier des semis et surtout la chaleur et l'eau disponibles.

Les essais menés dans différents contextes pédoclimatiques montrent que ces deux derniers facteurs sont déterminants. Les variétés précoces de maïs et de tournesol offrent les meilleures perspectives, notamment lorsque la première récolte peut être avancée. Dans les situations plus contraignantes, le millet et le sarrasin apparaissent comme des alternatives intéressantes. Ces résultats, obtenus en station, restent toutefois théoriques: au champ, la disponibilité en eau peut rapidement devenir le principal facteur limitant, surtout sans possibilité d'irriguer. Autre piste prometteuse: semées à l'automne, certaines céréales de printemps permettent de libérer la parcelle plus tôt sans perte de rendement, ouvrant ainsi une fenêtre idéale pour une seconde culture. Les essais au champ réservent par ailleurs une surprise: peu adapté à ce système, le soja laisse la vedette au tournesol, qui offre le meilleur compromis entre rendement, coût d'implantation et facilité de récolte. Bien conduite, la double culture peut ainsi booster la productivité d'une parcelle, même si des analyses complémentaires sur la disponibilité en eau et la rentabilité économique restent nécessaires.

+ **gireb.ch**



Plantation de betteraves

De nouvelles perspectives pour la betterave bio

Planter la betterave sucrière plutôt que la semer, c'est le pari relevé par ce projet, qui évalue la plantation comme alternative au semis en agriculture biologique. L'objectif est de s'attaquer au principal frein de cette culture, le désherbage, tout en améliorant les performances agronomiques. Parcelles semées et plantées sont ainsi suivies et comparées, tant sur les plans techniques qu'économiques.

Les résultats sont réjouissants. La plantation permet une croissance plus rapide, une meilleure concurrence face aux adventices et un désherbage mécanique plus précoce. Elle réduit aussi le recours au travail manuel et rend les jeunes plants moins sensibles aux limaces et aux altises. Revers de la médaille: la technique demande davantage d'investissements, une logistique plus complexe et une préparation du sol particulièrement soignée.

La rentabilité reste toutefois étroitement liée au rendement, avec un seuil estimé à 50 tonnes par hectare. Malgré ces contraintes, le projet permet d'affiner les pratiques et de sécuriser les investissements des producteurs. Dans le canton de Vaud, les surfaces plantées ont plus que doublé depuis la fin du projet, en 2024. Un développement qui confirme l'intérêt de cette technique pour faire pousser la betterave bio.

+ **biovaud.ch**



Semis direct

Une technique prometteuse, mais encore à ajuster

Ce projet s'intéresse au semis direct en agriculture biologique, une pratique encore peu répandue. L'approche bio cherche en effet à protéger le sol en évitant de le retourner et en le gardant toujours couvert de végétation. Cette couverture protège la terre du soleil, de l'érosion, la nourrit naturellement et empêche les mauvaises herbes de pousser. La méthode du semis direct consiste quant à elle à semer des graines sans labourer la terre. Allier ces deux pratiques représente un défi, car il est difficile de semer de nouvelles graines, qui ont besoin de lumière, d'espace et de nutriments, dans un sol déjà recouvert de plantes.

Les essais portent sur l'implantation de céréales panifiables dans des couverts vivants de légumineuses afin d'identifier les techniques les plus adaptées. Les résultats montrent que le semis direct du blé dans une luzerne partiellement détruite est réalisable, mais entraîne une baisse de rendement de 30 à 50% et une présence de graines de luzerne dans la récolte. Le semis direct du seigle donne de meilleurs résultats, même si sa valorisation en grain reste incertaine. En revanche, cette technique améliore la production de fourrage lors de la première coupe de luzerne.

L'étude confirme que le semis direct est techniquement possible mais qu'il nécessite des adaptations selon les espèces et conditions de culture. Elle souligne également l'intérêt d'associer une légumineuse à une céréale dès l'automne afin d'assurer une couverture rapide du sol, de mieux valoriser l'azote et de produire un fourrage complémentaire, tout en préservant la fertilité des parcelles.

+ **gireb.ch**



Abattage mobile

Une remorque pour un abattage plus respectueux

L'abattage à la ferme et au pâturage pour la production de viande a été autorisé le 27 mai 2020 par le Conseil fédéral. C'est dans ce contexte que ce projet pilote a été développé avec le soutien du Canton de Vaud et de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).
L'abattage à la ferme présente de grands avantages: il permet de limiter le stress lié au transport des bêtes et d'améliorer la qualité de la viande. Il contribue aussi à renforcer les liens entre éleveurs bio et bouchers de campagne, avec la mise en service d'une première remorque d'abattage dans le canton de Vaud.
Le projet vise à mesurer le potentiel de cette pratique, à clarifier son cadre réglementaire, à évaluer ses coûts et à définir un mode de financement ainsi qu'un modèle économique. Si la réglementation, le recensement des besoins et l'acquisition de la remorque peuvent être menés à bien, établir des coûts de référence se révèle plus délicat, les tarifs variant fortement d'un boucher ou d'un abattoir à l'autre.
Les premiers retours sont néanmoins encourageants. La remorque est déjà utilisée par deux éleveurs et plusieurs autres exploitants et bouchers ont manifesté leur intérêt. En 2027, deux nouveaux éleveurs pourront à leur tour se lancer dans l'abattage aux champs. Les résultats montrent ainsi que la solution est réalisable et qu'elle répond à une attente du terrain comme du grand public. De quoi ouvrir la voie à un développement plus large de la pratique de l'abattage à la ferme.

+ **biovaud.ch**



Parvet

Prévenir plutôt que traiter: une nouvelle approche

Ce projet encourage une utilisation plus raisonnée des vermifuges chez les jeunes bovins, afin de limiter les traitements inutiles et de préserver leur efficacité. Mené avec quatre cabinets vétérinaires vaudois, il croise analyses de laboratoire, suivi sanitaire et gestion des pâturages, en tenant compte de l'immunité des animaux, de la présence des parasites et des pratiques agricoles.
«L'enjeu est de proposer une gestion agronomique non médicamenteuse pour garder l'efficacité de la molécule comme traitement en cas de maladie et de montrer qu'il est possible d'atteindre les mêmes objectifs d'élevage grâce à une bonne gestion de pâture», explique Pamela Staehli, qui coordonne le projet auprès du FiBL.
Dix exploitations sont accompagnées dans la mise en place de cette stratégie sur toute l'année à partir du printemps 2023. Pour mesurer la présence de strongles gastro-intestinaux (SGI), les chercheurs réalisent des analyses coprologiques et mesurent le pepsinogène dans le sang, un indicateur de la charge parasitaire.
Le constat est plutôt rassurant: la pression parasitaire se révèle faible dans l'ensemble des élevages suivis. Un résultat qui témoigne à la fois d'une bonne gestion des pâturages et d'une sensibilisation déjà forte des éleveurs.
L'étude montre ainsi que les vermifuges n'ont généralement pas besoin d'être administrés systématiquement. Mieux vaut réserver les traitements aux situations où la santé des animaux le nécessite et privilégier une approche préventive, basée sur l'observation et le suivi des troupeaux.

+ **fibl.org**



LegToast

Nourrir les animaux avec des protéines locales

Les normes d'affouragement de Bio Suisse encouragent le développement de sources de protéines indigènes pour l'alimentation animale. Le toastage, un traitement thermique éprouvé, permet d'améliorer la valeur nutritionnelle et la conservation des graines destinées au bétail. En facilitant la valorisation de protéagineux produits localement, cette technique contribue ainsi à renforcer la place des légumineuses dans les rotations et à réduire le recours aux protéines importées, et les transports qui y sont liés. Les essais montrent que le toastage améliore la conservation des graines de soja entières. En revanche, l'effet n'est pas observé sur les graines concassées.

+ **fibl.org**



Cultures associées

Le pari du duo blé-féverole

Les cultures associées céréales-légumineuses présentent de nombreux atouts agronomiques: meilleure maîtrise des adventices, réduction des maladies, optimisation de l'azote et amélioration de la qualité des récoltes (teneur en protéines). Ce projet s'intéresse à l'association blé-féverole destinée à l'alimentation humaine. Sur deux ans, les essais permettent de tester différents mélanges, en jouant sur les densités, les variétés et les techniques de semis. Leur rentabilité est également analysée, avec l'objectif de lever les principaux freins techniques, économiques et structurels à leur adoption. La prochaine étape consiste à valoriser cette récolte mixte, en transformant le blé et la féverole en produits de meunerie, par exemple pour fabriquer du pain à base de farine de blé et de féverole. C'est dans cette perspective qu'est créée l'association Valoceprot.

+ **gireb.ch**



Opti-ABC

Une approche pour semer en préservant les sols

L'Agriculture Biologique de Conservation (ABC) cherche à produire en bio tout en préservant les sols. Le principe est «simple»: réduire au maximum le travail mécanique, maintenir le sol couvert autant que possible pour préserver sa fertilité et limiter l'érosion. Sur cette base, différentes techniques sont testées: semis direct, travail simplifié et labour superficiel. Les essais explorent aussi le sous-semis en culture associée, qui permet de maintenir une couverture végétale importante tout en limitant les interventions sur le sol. Les premiers résultats sont prometteurs pour les parcelles en semis direct. Mais les essais révèlent aussi la forte capacité de résilience du ray-grass, y compris après le labour.

+ **gireb.ch**



Grange-Verney

Vitrine grandeur nature pour l'agriculture bio

La ferme de Grange-Verney met à disposition des terrains cultivés en agriculture biologique afin d'offrir une plateforme de démonstration des cultures et des techniques biologiques aux élèves et agriculteurs qui fréquentent le site d'Agrilogie Grange-Verney à Moudon. Cultivées en agriculture biologique depuis 2018, les parcelles sont l'objet d'une rotation définie et ajustée chaque année en concertation avec les différents acteurs. Les actualités et innovations sont intégrées directement dans ces cultures, faisant du site de Grange-Verney une vitrine des techniques agricoles les plus récentes.

+ **biovaud.ch**



RéAgir

Une stratégie opportuniste pour améliorer ses rotations

Face aux incertitudes croissantes (climat, levées irrégulières, pression des adventices et ravageurs), ce projet vise à développer une stratégie opportuniste dans des rotations dynamiques, permettant d'adapter les décisions culturales en cours de saison. L'objectif est de fournir aux agriculteurs des outils pratiques et adaptés pour identifier rapidement des alternatives et valoriser les opportunités. Il entend renforcer la capacité d'adaptation des exploitations vaudoises face aux aléas, tout en facilitant la transition vers une agriculture plus dynamique et stratégique.

+ **fibl.org**



Sorgho sucrier

Une culture d'avenir face à la sécheresse

Le sorgho sucrier, culture peu exigeante en intrants et résistante à la sécheresse, constitue une culture prometteuse pour les régions sous tension hydrique pendant la période estivale. Riche en sucres dans ses tiges, il permet la production d'un sirop naturel et nutritif. Ce projet explore son potentiel de valorisation dans l'alimentation et l'agriculture. Des essais sont menés pour tester le coproduit issu de la production de sirop de sorgho comme amendement organique afin de renforcer la fertilité des sols tout en s'inscrivant dans une démarche d'économie circulaire.

+ **fibl.org**



Abri mobile

L'élevage de porcs en plein air gagne en mobilité

Lancé en 2022, ce projet vise à développer un abri mobile pour l'élevage de porcs en plein air, conciliant bien-être animal et attentes des consommateurs. Le prototype conçu à Baulmes répond aux normes de circulation routière ainsi qu'aux exigences de protection animale, mais son coût reste un frein à sa diffusion. Des améliorations sont à l'étude pour le rendre plus abordable et plus robuste. Des essais menés en 2024 permettent d'identifier des pistes d'optimisation.

+ **biovaud.ch**



Filière et société





Carefarming

Une association pour structurer l'agriculture sociale

L'association Carefarming entend faire grandir l'agriculture sociale en Suisse, en s'inspirant de pays pionniers comme les Pays-Bas et l'Angleterre, où cette approche est pleinement intégrée au système de santé. Le principe: permettre à des personnes confrontées à des difficultés de santé physique ou psychique, ou en réinsertion, de profiter des bienfaits de la nature, des animaux et du travail de la terre.
«La ferme est un outil extraordinaire, on peut y expérimenter toutes sortes de métiers et d'activités, de l'horticulture au bâtiment, en passant par la mécanique, l'élevage, la vente directe, etc.», explique Jean-Marc Bovay, l'un des pionniers de l'accueil social à la ferme, à l'origine du projet.
Depuis l'arrivée des cantons romands en 2021, le projet prend une dimension nationale. Plus de 1000 exploitations agricoles proposent aujourd'hui des prestations sociales rémunérées en Suisse, dont une centaine est affiliée à Carefarming. L'association participe également au développement de la plateforme «green care», qui recense les exploitations actives dans ce domaine, ainsi qu'à la création d'un système de certification avec l'organisme q.inspecta et d'une offre de formation.
En 2026, Carefarming reçoit le Prix Agrisano, qui distingue des particuliers et des organisations engagés en faveur des personnes accidentées, malades ou défavorisées. Le projet renforce par ailleurs les collaborations avec les hautes écoles et participe à accroître la visibilité de l'agriculture sociale auprès du public et des autorités. Autant d'avancées qui témoignent de l'essor du «green care».

+ **greencareschweiz.ch/fr**



Plan d'action 2030

Préparer l'avenir de l'agriculture bio vaudoise

Face au ralentissement des conversions à l'agriculture biologique après la forte croissance observée jusqu'à la période du Covid-19, BioVaud lance une réflexion sur l'avenir du secteur dans le canton. Le projet consiste à dresser un état des lieux en recueillant l'avis des agriculteurs bio et conventionnels, des organisations agroalimentaires et des consommateurs afin d'identifier les leviers d'une agriculture plus durable et résiliente.
L'enquête révèle des préoccupations communes, notamment le vieillissement des chefs d'exploitations, les difficultés liées à la transmission des fermes, la hausse des coûts de production et les effets du changement climatique. Les exploitations biologiques se distinguent toutefois par une plus grande diversification des productions et un recours plus fréquent aux circuits courts, tandis que les fermes conventionnelles privilégient l'agrandissement et la recherche de productivité.
Les résultats montrent que moins de 10% des agriculteurs envisagent aujourd'hui une conversion au bio, confirmant un net ralentissement de cette dynamique.
En revanche, les consommateurs expriment une forte attente pour des produits locaux et respectueux de l'environnement. Ces enseignements serviront de base à un plan d'action destiné à accompagner l'évolution de l'agriculture vaudoise.

+ **biovaud.ch**



Accès à la terre

Faciliter l'accès à la terre agricole

Accéder à la terre reste un défi majeur pour celles et ceux qui souhaitent se lancer dans l'agriculture, en particulier lorsqu'ils n'ont pas d'exploitation familiale à reprendre. Ce projet réunit différents acteurs du secteur pour identifier les principaux obstacles à l'installation et réfléchir à des solutions concrètes. Il souhaite contribuer au maintien de petites fermes diversifiées, essentielles à une agriculture plus résiliente. BioVaud soutient notamment les initiatives qui facilitent la transmission des fermes et sensibilisent le public aux enjeux du foncier agricole.

+ **biovaud.ch**



Moutarde

Vers une filière de moutarde bio

Développer une filière vaudoise de moutarde biologique, de la culture des graines à leur commercialisation, c'est le pari relevé par Hugo Reitzel et Dicifood, initiateurs de ce projet. Dicifood assure la production des semences, leur triage optique et leur mise sur le marché. Le projet permet d'identifier des agriculteurs bio intéressés, d'assurer le suivi des cultures et des résultats. Une «assurance récolte» doit également sécuriser les producteurs face aux aléas. Malgré un potentiel intéressant, les deux années d'essais sont marquées par des rendements faibles et variables, notamment en raison des conditions climatiques. L'expérience ne se poursuit pas, Hugo Reitzel ayant interrompu sa collaboration pour 2026.

+ **biovaud.ch**



Valorisation

Une seconde vie pour le petit-lait bio

Chaque année, la Suisse produit près de 1,6 million de tonnes de petit-lait, dont seule une faible part est destinée à l'alimentation humaine. Le projet WHEY – Upcycling Swiss Whey s'achève avec succès en démontrant le fort potentiel du petit-lait biologique comme matière première durable et innovante. Sept cas tests permettent de développer de nouvelles pistes de valorisation, parmi lesquelles une boisson protéinée pour seniors, un cappuccino enrichi en protéines et la production de biohydrogène à partir du lactosérum. Ces résultats ouvrent la voie à une nouvelle phase de développement consacrée au petit-lait AOP et à la production de protéines suisses.

+ **progana-bioromandie.ch**



Monitoring du lait

Consolider la filière laitière

Produire du lait bio dans de bonnes conditions économiques: c'est l'objectif de ce projet porté par ProGana, coopérative de producteurs et transformateurs bio romands. Pour y parvenir, l'organisation passe la filière au crible: coûts de production, transport, besoins en fourrages bio, valorisation des sous-produits comme le petit-lait. Les travaux menés permettent déjà d'obtenir des adaptations du prix afin de compenser certains surcoûts. Mais le chantier est loin d'être terminé. D'autres pistes sont explorées pour réduire les dépenses, optimiser la filière et sa durabilité. Parmi elles figure notamment une réflexion sur la logistique, pour optimiser les coûts dans toute la Suisse romande et dans le canton de Berne.

+ **progana-bioromandie.ch**



Marché des céréales

Des pistes pour devenir acteur du marché

Le projet met en lumière un enjeu central pour la filière des céréales bio: mieux connaître, valoriser et rémunérer la production locale. Les résultats montrent que les contrats entre producteurs et acteurs contribuent à stabiliser les débouchés et à garantir une rémunération plus équitable. Pour aller plus loin, une hausse de 15% du prix de référence des céréales bio est demandée. L'objectif est d'atteindre un prix permettant aux producteurs de dégager une rémunération d'environ 40 francs de l'heure. Le développement des céréales indigènes et la réduction de la dépendance aux importations sont aussi des leviers importants pour renforcer une filière régionale et durable.

+ **progana-bioromandie.ch**



Analyse des prix

Peser dans les négociations

Le projet entend lever le voile sur les coûts de production et les prix dans les filières bio, notamment le lait et les céréales. Deux ateliers avec Agridea sont prévus pour récolter des données directement auprès des producteurs, mais leur participation reste encore limitée. En parallèle, un suivi des prix en magasin permet de mieux cerner la répartition de la valeur. Un argumentaire est aussi en préparation face aux exigences accrues des transformateurs sur la teneur en protéines des céréales panifiables. Les prochaines étapes seront décisives pour renforcer la position des producteurs dans les futures négociations.

+ **progana-bioromandie.ch**



Graines et Pains

Structurer un réseau, du grain au pain

Depuis sa création en 2021, l'association Graines et Pains réunit paysans, meuniers et boulangers autour des céréales bio de Suisse romande. Leur credo: préserver la diversité des variétés, privilégier la mouture sur meule de pierre et le levain naturel. Pour défendre cette approche sans uniformiser les produits ni gommer les spécificités des terroirs, le réseau se structure. Une charte de qualité commune est en préparation et une formation professionnelle reconnue de paysan-meunier-boulanger est à l'étude. À la croisée de la transition agricole et de l'artisanat local, Graines et Pains entend ainsi renforcer les liens entre celles et ceux qui cultivent, transforment et font vivre les céréales romandes.

+ **grainesetpains.clubdesk.com**



Valorisation de la laine

La laine se recycle aux champs

Et si la laine devenait une ressource pour les cultures? C'est le pari de ce projet, qui explore la transformation de laine brute bio de basse qualité en matelas horticoles. Biodégradables, ces matelas présentent de précieux avantages: limiter les adventices, retenir l'eau et restituer naturellement des nutriments au sol. Mais l'ambition va plus loin: structurer une filière locale réunissant éleveurs, maraîchers, viticulteurs et pépiniéristes. Une démarche d'économie circulaire qui transforme une ressource aujourd'hui peu valorisée en solution agricole durable, tout en offrant un revenu complémentaire aux éleveurs.

+ **biovaud.ch**

Promotion





BioAgri

La référence du bio qui a su rester conviviale et à taille humaine

Depuis 2016, BioAgri réunit chaque printemps à Moudon producteurs, artisans et associations autour de l'agriculture biologique. À l'approche de sa dixième édition, la manifestation entend rester fidèle à ce qui fait son succès: convivialité, proximité et simplicité.

BioAgri est une foire agricole pas comme les autres. Ici, pas de course à la démesure, ni de volonté de devenir un mastodonte. La manifestation, installée sur un terrain communal voisin de la gare de Moudon, défend une recette fondée sur la proximité: des producteurs, des artisans, des associations, des familles et des bénévoles réunis par un point commun, leur attachement à l'agriculture biologique.

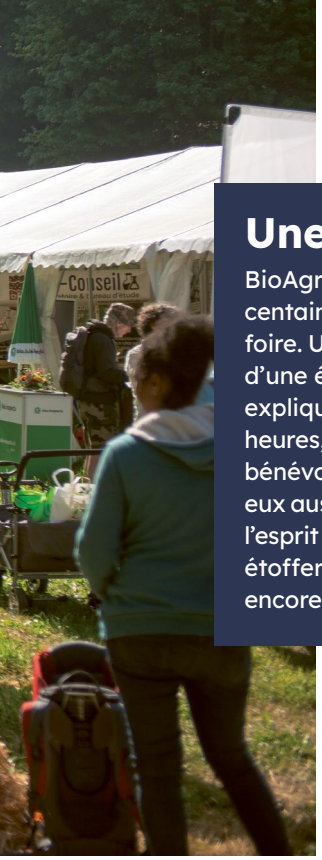
Évolution dans la continuité

L'idée de départ revient à Frank Siffert, agriculteur et véritable tête chercheuse du bio en Suisse romande. En retrait progressif de l'organisation, il a aujourd'hui confié les rênes à une nouvelle équipe, prête à relever le défi.

En 2027, l'événement célébrera sa dixième édition. À l'exception d'une touche festive pour marquer cet événement sous la forme d'un concert, souper-spectacle ou d'une autre animation à inventer, pas de bouleversements à l'horizon. La foire a pour ambition de conserver la qualité de son accueil et son caractère convivial. «Même si ce serait possible de nous agrandir, parce que le terrain à notre disposition est vaste, on ne le fera pas», résume Fabien Vallélian, l'un des co-organisateurs de la manifestation. Une foire trop étendue risquerait de perdre ce qui fait justement son charme: la facilité de circuler, de rencontrer les exposants et de prendre le temps de découvrir les produits.

Le marché des producteurs, cœur de BioAgri

La fréquentation confirme l'intérêt du public. En 2025, un dispositif de comptage mis sur pied par Vaud Promotion enregistre environ 12 000 entrées – le chiffre inclut toutefois les visiteurs qui repartent vers leur voiture puis reviennent sur le site. Les organisateurs préfèrent donc parler d'une affluence comprise entre 10 000 et 12 000 personnes. Une fréquentation stable, idéale pour maintenir le confort et l'esprit de la manifestation. Deux tiers environ des exposants reviennent d'une année à l'autre,



Une équipe de fidèles bénévoles

BioAgri ne pourrait pas fonctionner sans l'aide de ses bénévoles. Près d'une centaine d'entre eux contribuent année après année au bon déroulement de la foire. Une équipe largement composée de fidèles, dont beaucoup reviennent d'une édition à l'autre. «Pas question de les faire travailler tout le week-end, explique Fabien Vallélian: chacun donne au minimum une tranche de quatre heures, certains choisissant toutefois de s'investir davantage.» En échange, les bénévoles reçoivent des bons à dépenser sur la foire. Ils peuvent ainsi profiter eux aussi du marché et goûter les produits. Un fonctionnement qui participe à l'esprit convivial de la manifestation. «Si BioAgri devait grandir, il faudrait aussi étoffer cette équipe et prévoir davantage d'espace pour l'accueillir», relève encore Fabien Vallélian.

À BioAgri, il y en a pour tous les publics, grands et petits. La manifestation ne poursuit pas une croissance à tout prix, pour favoriser la qualité du moment et des échanges.



des fidèles convaincus par l'ambiance et la visibilité offerte.

Le marché des producteurs constitue le cœur de BioAgri, avec ses artisans et ses stands de plantons. Ces derniers rencontrent chaque année un succès spectaculaire, au point d'être parfois dévalisés avant la fin du week-end. Le rendez-vous tombe en effet à une période propice aux plantations de saison et attire un public désireux de cultiver son potager ou son balcon.

La foire entend aussi rendre les enjeux agricoles accessibles, particulièrement aux enfants. L'espace Bio Kids propose des animations où l'on apprend à fabriquer ses chips grâce à une machine à manivelle, moudre du grain pour obtenir de la farine ou presser de l'huile à vélo.

Un thème pour chaque édition

Chaque année, un thème offre un fil rouge aux animations. En 2026, c'est «Tout le monde sème» pour mettre l'accent sur les graines, la sélection des variétés et leur rôle dans la qualité du pain, l'autonomie agricole et la réduction de la dépendance aux intrants issus de la pétrochimie. Pour 2027, la célébration de la dixième édition devrait naturellement inspirer le thème.

En plus du marché, le public bénéficie d'une offre de restauration, d'un bar central, d'un brunch du dimanche qui est rapidement devenu un rendez-vous apprécié du public, ainsi que d'un espace réunissant les organisations et institutions actives dans le domaine du bio. Écoles, associations et acteurs de la filière y présentent leurs activités. Les animaux ont également leur place à BioAgri, tandis que des démonstrations agricoles sont organisées sur les terrains disponibles. En 2025, une machine permet notamment de montrer la plantation de betteraves sur une parcelle voisine.

Cultiver sa force

Gratuite pour les visiteurs, la manifestation doit néanmoins couvrir des coûts importants: logistique, infrastructures, dédommagement des bénévoles et animations. Les locations de stands, les recettes du bar, le soutien de sponsors et des aides publiques contribuent à son financement mais rien ne serait possible sans les forces vives de BioVaud.

BioAgri repose sur une organisation atypique. Il ne s'agit pas d'une structure rigide dotée d'un président, d'un caissier et d'un organigramme très formalisé, mais d'un groupe de travail de cinq ou six personnes, qui est épaulé par une centaine de bénévoles, relève Fabien Vallélian.

L'accessibilité figure aussi parmi les priorités. Les personnes à mobilité réduite peuvent accéder au site, et une calèche assure la liaison entre les différentes parties de la foire pour celles et ceux qui préfèrent éviter le pont suspendu qui traverse la Broye.

Dix ans après ses débuts, BioAgri cultive ce qui constitue sa force: offrir une vitrine du bio en Suisse romande, sans renoncer à une dimension chaleureuse, festive et humaine.

+ D'INFOS bio-agri.ch



BioSaveurs

Un salon qui propose l'accord parfait entre vins et terroir

BioVino change de formule et donne naissance à BioSaveurs, un nouveau salon dédié aux vins bio et aux produits gourmands. Les 20 et 21 novembre à Lausanne, celui-ci réunira une soixantaine de vignerons et d'artisans autour de dégustations, d'accords mets-vins et d'animations culinaires.

BioVino se réinvente. Créé en 2016 par BioVaud pour valoriser les vins biologiques suisses, l'événement se scinde désormais en deux rendez-vous clairement distincts: d'un côté le concours BioVino, consacré aux vins bio et nature; de l'autre BioSaveurs, un nouveau salon ouvert aux plaisirs de la table. La première édition de cette formule se tiendra les 20 et 21 novembre 2026 à l'Espace Amaretto, à Lausanne.

Ce changement répond d'abord à un besoin de lisibilité. Jusqu'ici, concours et salon portaient le même nom, au risque de semer la confusion auprès du public et des professionnels. Désormais, BioVino continuera de distinguer et de promouvoir les meilleurs vins bios et nature produits dans le pays. BioSaveurs prendra, lui, le relais à l'automne pour mettre ces vins en bouche, au sens propre comme au figuré.

Élargir l'expérience de dégustation

Le nouveau salon ne renie pas ses origines viticoles. Le vin y occupera une place centrale: environ 40 vignerons sont attendus, soit deux tiers des quelque 60 stands prévus. L'ambition consiste toutefois à élargir l'expérience de dégustation en invitant une vingtaine d'artisans alimentaires. Fromagers, charcutiers, chocolatiers, producteurs de tapenades, crackers, pickles ou aliments lactofermentés seront sélectionnés en fonction de leur capacité à dialoguer avec les vins proposés. «L'idée est de proposer au public de déguster des vins bio, biodynamiques et nature accompagnés d'une sélection de produits qui s'accordent bien», explique Fabien Vallélian, co-organisateur du salon.

«La grande tavolata vigneronne comptera parmi les temps forts.»

Les organisateurs souhaitent donner au salon une dimension nationale. Si les domaines romands constituent le noyau des inscriptions, un appel a été lancé auprès de viticulteurs alémaniques et tessinois. L'enjeu est de présenter une diversité de terroirs et de pratiques, plutôt qu'une vitrine seulement régionale. Positionné juste avant la saison des marchés de Noël, BioSaveurs entend devenir un lieu où l'on prépare ses cadeaux gourmands: bouteilles, terrines, spécialités artisanales et assortiments d'apéritif. Des ateliers culinaires et des animations viendront compléter le programme.

La grande tavolata vigneronne comptera parmi les temps forts, promet Fabien Vallélian. Sur réservation, elle réunira les convives autour d'un menu gourmand imaginé en accord avec une sélection élargie de vins. Plusieurs cuvées issues du concours BioVino, dont un vin lauréat, seront servies à cette occasion. Déjà capitale olympique, Lausanne pourrait bien devenir aussi la capitale des épicuriens…

+ D'INFOS biosaveurs.ch



Animation scolaire

Le sol s'invite dans les classes vaudoises

Ce projet fait entrer le sol et les plantes dans les écoles vaudoises pour sensibiliser les jeunes à la fertilité des sols, à la biodiversité et aux enjeux agricoles. Au cœur de cette animation pédagogique: un profil de sol mobile conçu par Christian Bovigny, maraîcher et agronome spécialisé, qui permet aux élèves de découvrir concrètement ce qui se cache sous leurs pieds et le rôle essentiel des sols dans notre alimentation. Très appréciée des enseignants comme des élèves, notamment en 10e et 11e années, l'animation connaît un succès croissant et touche un public toujours plus large.

+ **biovaud.ch**



BioConsommActeurs

Comment faire rayonner le bio local?

Porté par l'association BioConsommActeurs et BioVaud, ce projet œuvre à mieux faire connaître les produits biologiques locaux et à encourager leur consommation. L'association rapproche producteurs et consommateurs à travers des dégustations, des stands, des actions de promotion et une newsletter. Ses membres bénéficient d'avantages exclusifs auprès de magasins bio partenaires, sous forme de rabais et d'offres spéciales.

+ **bioconsommacteurs.ch**



SlowUp de Morat

Au rythme du sport et du bio

Chaque année, le slowUp de Morat invite à parcourir à vélo, en rollers, à trottinette ou à pied une trentaine de kilomètres entre Avenches et la région des Trois-Lacs. Une manière sportive et conviviale de découvrir les vignobles du Vully, la terre noire du Seeland, Morat ou les arènes romaines. BioVaud y pilote un stand avec le soutien des organisations membres de Fribourg, Berne et Neuchâtel. Le message est simple: activité physique et alimentation saine vont de pair. Pour joindre le geste à la parole, le public peut tenter de gagner des produits bio issus de domaines de la région. En 2026, le stand est dévalisé, confirmant l'engouement pour ce rendez-vous entre sport, terroir et agriculture biologique.



Paléo Festival

BioVaud au Paléo

En 2024, BioVaud fait ses premiers pas au Paléo Festival de Nyon avec une idée simple: parler d'agriculture biologique et d'alimentation durable là où l'on ne l'attend pas forcément. Sur son stand, l'association mêle information, découverte et gourmandise, en faisant connaître aux festivaliers les produits locaux et de saison. Le concours et la distribution de fruits bio rencontrent un vif succès, témoignant de l'intérêt du public pour une consommation plus responsable, même en plein festival. Une première expérience convaincante, qui a été renouvelée les deux années suivantes, et le sera encore en 2027.



Marché de Morges

Chaque automne, le bio fait son marché à Morges

Chaque année, BioVaud installe un espace convivial consacré à l'agriculture biologique au Grand Marché d'Automne de Morges. Producteurs vaudois, stand d'information, animations familiales et restauration s'y côtoient pour offrir au public un concentré de savoir-faire et de saveurs locales. L'occasion aussi de créer du lien: faire découvrir les produits bios, expliquer les enjeux de l'agriculture biologique et rapprocher producteurs et consommateurs. La fréquentation reste toutefois tributaire de deux facteurs: la météo et l'emplacement attribué au marché au sein de la manifestation.



Foire aux Sonnailles

Découvrir le bio au son des cloches

C'est un rendez-vous incontournable: BioVaud prend ses quartiers à la Foire aux Sonnailles de Romainmôtier, qui attire plus de 15 000 visiteurs. Au cœur de l'événement, l'espace bio met les producteurs régionaux à l'honneur: stands gourmands, espace d'information et restauration bio invitent à découvrir toute la richesse du terroir. Plus qu'une vitrine, l'espace se veut un lieu de rencontre. Les visiteurs peuvent échanger directement avec celles et ceux qui produisent, transforment et font vivre le bio dans la région. Une manière de sensibiliser le public aux enjeux de l'agriculture biologique tout en renforçant sa visibilité. D'année en année, l'aménagement évolue pour rendre l'espace plus convivial et favoriser les rencontres entre producteurs et visiteurs.



La convention entre BioVaud et la DGAV se poursuit: une dizaine de projets seront menés courant 2027. À l'heure de mettre sous presse, la liste exacte des projets concernés est encore à confirmer.

BioVaud
Association vaudoise des producteur·trices bio
Jordils 5, CP 1080 – 1001 Lausanne
info@biovaud.ch

DGAV
Direction générale de l'agriculture, de la viticulture
et des affaires vétérinaires
Avenue de Marcelin 29 – 1110 Morges
021 316 62 00 · info.dgav@vd.ch

FiBL
Institut de recherche de l'agriculture biologique
Avenue des Jordils 5, CP 1080 – 1001 Lausanne
062 865 72 72 · info.suisse@fibl.org

GIREB
Groupe indépendant recherche expertise bio
c/o Christian Hofer
Chemin de Pré Sermet 1 – 1185 Mont-sur-Rolle
079 258 38 20 · info@gireb.ch

ProGana
c/o Institut Agricole Grangeneuve
Route de Grangeneuve 21 – 1725 Posieux
info@progana-bioromandie.ch

Vigne&Avenir
Recherche et développement en viticulture biologique
c/o Gilles Pilloud
Château de Crans
Rue Antoine Saladin 8 – 1299 Crans-près-Céligny
contact@vigneavenir.ch


BIO VAUD