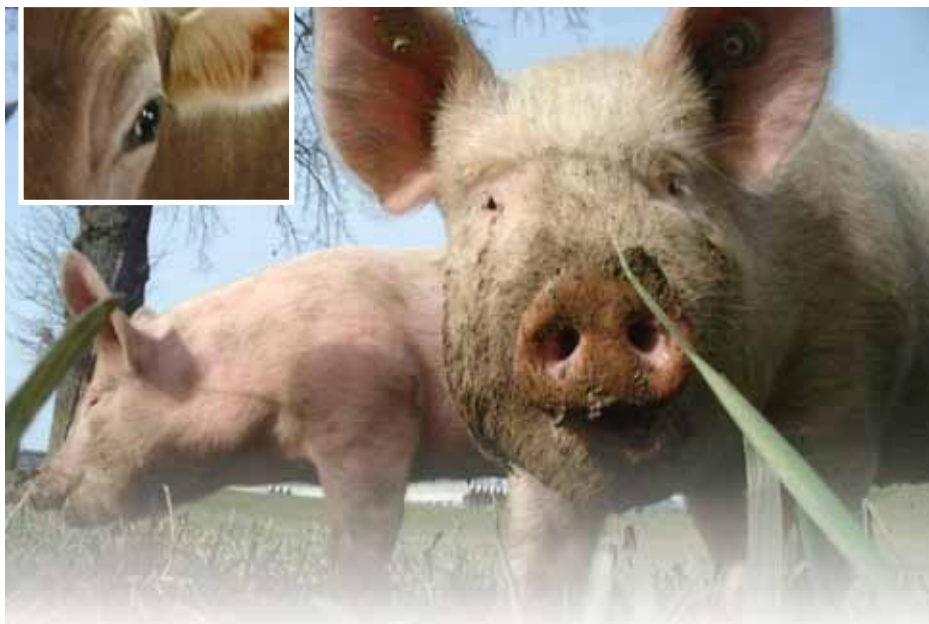


# Recherches en agriculture biologique

à la station de recherche  
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

- Production de lait et de viande
- Transformation du lait et de la viande
- Sécurité et qualité



## Renseignements complémentaires:

Service communication: Donatella Del Vecchio (donatella.delvecchio@alp.admin.ch)  
Renseignements techniques: Fredy Schori (fredy.schori@alp.admin.ch)  
ou Ueli Bütikofer (ueli.buetikofer@alp.admin.ch)  
Traduction: Yves Arrigo et Isabelle Morel  
Tioleyre 4, Case postale 64, CH-1725 Posieux,  
Tél. +41 (0)26 407 71 11, Fax +41 (0)26 407 73 00, [www.alp.admin.ch](http://www.alp.admin.ch)



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral  
de l'économie DFE  
**Station de recherche**  
**Agroscope Liebefeld-Posieux ALP**



### **Type de vache approprié à la pâture**

L'aptitude laitière de vaches Holstein néo-zélandaises au pâturage en exploitation biologique est étudiée.

*Fredy Schori*



### **Besoin énergétique de la vache au pâturage**

Le besoin énergétique supplémentaire requis par les vaches au pâturage pour l'ingestion et les déplacements en comparaison à la garde à l'étable sera précisé.

*Frigga Dohme, Andreas Mürger*



### **Effet des tanins chez le ruminant**

Les tanins condensés sont des substances naturelles des plantes. Ils peuvent exercer des effets avantageux sur le métabolisme azoté et avoir un effet vermifuge sur les parasites gastro-intestinaux chez le ruminant. Les valeurs nutritives des plantes riches en tanins et les effets sur le métabolisme protéique sont étudiés.

*Frigga Dohme, Yves Arrigo*



### **Constituants favorables dans le lait de vache**

Par le biais de l'alimentation, les possibilités d'augmentation des teneurs en constituants favorables du lait, comme les acides linoléiques conjugués (CLA), les acides gras oméga 3, les vitamines et les oligo-éléments sont évaluées.

*Ueli Wyss, Isabelle Morel*



### **Critères de qualité pour le lait de brebis et de chèvre**

Les valeurs limites reconnues pour les critères déterminants pour la transformation du lait, comme le nombre de germes et de cellules, l'aptitude à la coagulation ainsi que les constituants favorables du lait seront reconsidérées.

*Jürg Maurer*



### **Santé de la mamelle**

Des enquêtes sont menées en Suisse pour évaluer la fréquence des mammites, l'étendue de diffusion et la virulence de *Streptococcus uberis*, un des agents infectieux responsables des mammites.

*Walter Schaeren*



### **Production de viande bovine extensive**

L'optimisation et le développement de systèmes de production de viande bovine extensifs basés sur la production herbagère en régions marginales, comme par ex. en région de montagne, sont planifiés.

*André Chassot*



### **Diminuer les maladies respiratoires**

Développer de nouvelles stratégies de prévention afin de réduire l'utilisation d'antibiotiques dans la production de viande de veau.

*Michel Rérat*



### **Santé des porcelets**

L'étude de l'efficacité de différentes mesures de gestion et d'alimentation pour réduire les pertes de porcelets nouveaux et pour maintenir en bonne santé les porcelets sevrés sans recours à des antibiotiques sera poursuivie.

*Andreas Gutzwiller*



### **Alimentation et qualité de la graisse chez les jeunes verrats**

Les relations entre l'alimentation et la qualité de la graisse chez les jeunes verrats sont à l'étude.

*Giuseppe Bee, Peter Stoll*



### **Détection des viandes avec odeur de verrat**

La détection au moyen du nez électronique de viande à odeur de verrat issue de porcs mâles non castrés sera adaptée à un instrument industriel, s'il existe un intérêt de la part de l'industrie.

*Giuseppe Bee, Silvia Ampuero Kragten*



### **Commission de labellisation de la transformation et du commerce**

La collaboration dans la commission de labellisation de la transformation et du commerce de bio suisse, qui interprète et développe les directives, est poursuivie.

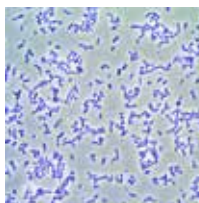
*Daniel Wechsler*



### **Fromage Premium en qualité bio**

La fabrication de fromages Premium sains par des procédés traditionnels et innovants est encouragée.

*Daniel Wechsler*



### **Cultures en qualité bourgeon**

Des cultures (micro-organismes) conformes au label de qualité bourgeon sont développées et produites pour les produits laitiers fermentés (yogourt, fromage). Comme nouveauté, des produits lyophilisés seront également offerts.

*Elisabeth Eugster-Meier*



## Transformation ménageant le lait

Le savoir-faire en matière de transformation ménageant le lait et les produits laitiers sera approfondi.

*Magali Chollet*



## Saucisses crues ou cuites sans codes-E

Les denrées alimentaires contenant des additifs synthétiques pour améliorer la conservation, l'aspect, le goût, la consistance et la manipulation sont reconnaissables par la déclaration des codes-E. L'objectif consiste à produire des saucisses crues et cuites avec des additifs qui se trouvent sous forme naturelle et ainsi pouvoir renoncer à déclarer les produits avec des codes-E.

*Ruedi Hadorn*



## Sécurité alimentaire

Dans le projet, des questions relatives à la sécurité des denrées alimentaires d'origine animale sont traitées. Les risques pour la santé peuvent être détectés et quantifiés grâce à l'analyse des risques et être réduits par des mesures adéquates.

*Thomas Berger*



## Apiculture économique et écologique

Les abeilles assurent la pollinisation d'environ 80% des plantes cultivées et sauvages. Les thèmes tels que la prévention et la lutte contre les prédateurs et les maladies, les méthodes de production ainsi que la qualité des produits seront étudiés dans le contexte d'une production durable. Les abeilles de notre exploitation expérimentale sont élevées dans les conditions requises par l'agriculture biologique.

*Peter Gallmann*



## Rentabilité et biens publics

La compétitivité de systèmes de production choisis, comme par ex. le bio, sera évaluée économiquement ainsi que sur leurs impacts positifs ou négatifs sur les biens publics tels que l'air, l'eau, le paysage etc.

*Evelyn Meyer*



## Traitement des questions émanant de la pratique

Les questions sur la production et la transformation des aliments pour animaux ainsi que sur les denrées alimentaires sont traitées. De nombreuses analyses sont réalisées à ALP.

*Walter Glauser, René Imhof, Ernst Jakob*



## Tâches légales

Les contrôles d'application de la législation, qui concernent aussi les exploitations biologiques, comme le contrôle officiel des aliments pour animaux, l'homologation des agents conservateurs d'ensilage, etc. sont effectués.

*Michel Geinoz*