

MANIFESTATION

Moudon assorti aux couleurs du bio

Martine Romanens

Cette année, BioAgri et BioVino célèbrent un jalon important: Bio Vaud est trentenaire.

C'est reparti pour l'aventure BioAgri BioVino, respectivement la Foire agricole suisse bio et le Salon du vin suisse bio et nature. L'événement, annoncé pour les 11 et 12 mai prochain, à Moudon (VD), se tiendra dans un cadre convivial et éducatif, offrant une plateforme d'échange et de découverte à tous les acteurs et amateurs de l'agriculture bio. «La rencontre est essentielle pour prendre conscience de l'implication de tous pour offrir une alimentation saine», partage Frank Siffert, membre du comité d'organisation.

Cette année, BioAgri célèbre par ailleurs un jalon important: les trente ans de Bio Vaud, l'association de l'agriculture biologique vaudoise. Les visiteurs seront donc encouragés à réfléchir sur le passé, le présent et surtout l'avenir de l'agriculture biologique dans la région. Sur le stand dédié, les professionnels auront aussi l'occasion d'échanger avec leurs collègues. En outre, du matériel d'exposition pour animaux sera vendu au meilleur prix et il sera possible d'amener



BioAgri réinvestira, en mai, l'ancienne place d'armes de Moudon.

ROGER STETTLER

ses sécheurs Felco pour un aiguisage à l'œil.

Large public concerné

Au cœur de BioAgri se trouve le grand marché bio, vitrine des producteurs locaux. Le public aura l'opportunité de parcourir des stands proposant une variété de produits allant des plantons de variétés anciennes aux produits transformés à base de plantes mé-

dicinales. Poules, vaches, moutons et chevaux seront aussi de la partie. L'événement fournira encore l'occasion de rencontrer artisans, techniciens (solaires, construction écologique, traction animale ou remorque d'abattage) et chercheurs, tous unis par leur passion.

Pour agrémenter la visite, des espaces de restauration et des bars seront à disposition. Tris de déchets, vaisselle réu-

tilisable et solution de toilettes sèches participeront à inscrire la manifestation dans une certaine durabilité. «Cette année, la signalétique a été améliorée ainsi que l'accès pour les personnes à mobilité réduite, avec l'aide de la Croix-Rouge», précise encore Frank Siffert.

Heureux les enfants

L'édition 2024 de BioAgri ne se limitera pas à la présenta-

tion de produits bios. Un programme riche en activités est prévu pour divertir et informer les visiteurs de tous âges. Des conférences et démonstrations (débardage, fabrication de fromage, cours de dégustation, etc.) permettront d'approfondir ses connaissances tandis que de nombreuses activités ludiques animeront les journées et soirées. Les plus jeunes ne seront pas en reste avec des vélos à huile et farine, une grande roue en bois, des tyroliennes et des ponts suspendus, une chasse aux trésors et d'autres surprises. Du côté de BioVino, des stands dédiés inviteront à explorer les trésors viticoles du pays promouvant une approche différente de la vinification.

Le samedi, les activités débuteront dès 9 h avec l'ouverture du marché, qui restera accessible jusqu'à 20 h. Pour ceux qui souhaitent prolonger l'expérience, la restauration et les concerts continueront d'animer le site jusqu'à 22 h. «Les exposants ont été choisis afin d'assurer la plus grande diversité. Nous avons été contraints de refuser du monde par manque de place», poursuit Frank Siffert. Parallèlement, le salon BioVino accueillera les amateurs de vins bios et nature de 10 h à 19 h pour découvrir et déguster.

Le dimanche, le marché reprendra à 9 h pour se clôturer à 17 h. Cet horaire est le

même pour la restauration, les concerts et le salon BioVino ce qui permettra aux visiteurs de profiter de leur journée. Au total près de 150 stands seront présentés au public.

L'entrée à BioAgri est gratuite pour tous et pour les visiteurs désirant explorer le salon BioVino, un tarif d'entrée de 10 francs est appliqué. Concernant l'accès, la fête se tiendra à l'ancienne place d'armes, située à la route de Siviriez 2. Les organisateurs encouragent vivement l'utilisation des transports publics, le site étant situé à proximité de la gare.

Pour les personnes se déplaçant en voiture, des parkings sont disponibles autour du marché et de la gare, facilitant ainsi l'accès au site. Trois à quatre mille personnes par jour sont attendues. La manifestation est soutenue par l'Office fédéral de l'agriculture, le Canton de Vaud, Bio Suisse et d'autres sponsors.

En marge de la manifestation, le traditionnel concours BioVino se tiendra, lui, un peu plus tard: une dégustation par des experts aura lieu les 16 et 17 mai 2024. Les résultats seront publiés le 1^{er} juillet prochain.

 SUR LE WEB

<https://www.bio-agri.ch>

FRIBOURG

Innovation soutenue avec neuf projets novateurs

Le Canton de Fribourg a affirmé son engagement en faveur de l'innovation agroalimentaire et du développement durable à travers le soutien financier de neuf projets novateurs.

Fribourg Agri&Food propose deux mécanismes de soutien pour encourager l'innovation et la collaboration dans le secteur agroalimentaire, nous apprend un communiqué de l'État de Fribourg en date du 4 avril. Les chèques à l'innovation offrent un soutien financier pour des initiatives en phase de démarrage, tandis que les appels à projets systémiques promeuvent des projets collaboratifs novateurs. Ces mécanismes visent à stimuler l'émergence de nouveaux produits, concepts et technologies, tout en favorisant une approche systémique et inclusive. Neuf projets bénéficieront du soutien du canton durant l'année 2024 pour leur concrétisation et leur développement.

Valorisation de la biomasse

Cet axe thématique vise à promouvoir le développement de nouvelles opportunités de valorisation des biomasses et coproduits agricoles et alimentaires du canton. Il encourage la création de nouvelles chaînes de valeur, de voies de valorisation à forte valeur ajoutée, ainsi que de nouveaux savoir-faire, compétences et ac-

tivités économiques, dans une approche circulaire et durable.

Cinq projets seront soutenus cette année dans le cadre de cette thématique.

- Valorisation des constituants du lactosérum (petit-lait) sous forme de films d'emballage à base de protéines et de biogaz issu du lactose.

- Transformation du perméat de lactosérum (sous-produit du petit-lait après extraction des protéines) en hydrogène et en engrais durables.

- Valorisation des invendus et coproduits de boulangerie en divers produits innovants, dans le but de favoriser la réduction du gaspillage alimentaire.

- Exploration de la transformation du perméat de lactosérum en vinaigre grâce à un processus biotechnologique novateur.

- Développement du premier dessert lacté acidifié à base de lactosérum en Suisse.

Agriculture & Industrie 4.0

Cet axe thématique porte sur la digitalisation de l'agriculture et de l'industrie alimentaire pour optimiser la productivité, réduire les coûts et améliorer la durabilité grâce au développement et à l'implémentation des technologies numériques et à l'utilisation des données.

Quatre projets seront soutenus cette année dans le cadre de cette thématique.

- Développement d'un système automatisé basé sur l'in-

telligence artificielle pour traiter les adventices sans produits phytosanitaires.

- Optimisation de la valeur nutritionnelle de la microalgue *Haematococcus Lacustris* afin de créer un ingrédient aux propriétés nutritionnelles confirmées qui soit local et respectueux de l'environnement.

- Traitement durable des semences grâce à la technologie plasma, offrant une alternative écologique pour l'élimination des nuisibles.

- Production locale d'algues, combinant la culture de *Haematococcus Lacustris* avec la production d'électricité à partir de panneaux solaires.

Fribourg Agri&Food incarne l'engagement du Canton de Fribourg pour l'innovation et la durabilité dans le secteur agroalimentaire. Approuvée en janvier 2021, cette stratégie vise à positionner Fribourg en tant que leader dans le domaine, en offrant un cadre propice au développement d'idées novatrices.

Grâce à une approche collaborative et centrée sur l'utilisateur, Fribourg Agri&Food soutient des projets répondant aux enjeux sociétaux, de santé et environnementaux par le biais d'appels à projet ainsi qu'au moyen d'une palette d'outils et services dédiés (Food & Farm Living Lab). La stratégie agroalimentaire du Canton ouvre ainsi les portes de l'innovation collaborative, offrant aux acteurs du domaine un terrain fertile pour le développement de solutions durables et innovantes. (COMM.)

PUBLICITÉ

50 ANS DANS LA VIE D'UNE FERME

LA FERME DES BERTRAND

UN FILM DE
GILLES PERRET

Séances spéciales

suivies d'une rencontre avec le réalisateur Gilles Perret

Morges, Odéon	Dimanche 14 avril	14h15
La Sarraz, Casino	Dimanche 14 avril	15h45
Yverdon-les-Bains, Bel Air	Dimanche 14 avril	17h15
Payerne, Cinemotion Apollo	Dimanche 14 avril	19h45
Fribourg, Cinemotion Rex	Lundi 15 avril	18h15
Bulle, Cinemotion Prado	Lundi 15 avril	19h40
La Chaux-de-Fonds, Cinepel Scala	Mardi 16 avril	18h30
Neuchâtel, Cinepel Rex	Mardi 16 avril	20h15
Genève, Les Scala	Mercredi 17 avril	20h
Delémont, Cinemont	Vendredi 19 avril	20h

Billets auprès des cinémas



La ferme des Bertrand est une exploitation laitière d'une centaine de bêtes en Haute-Savoie. À travers la parole et les gestes des personnes qui se sont succédé depuis 50 ans, le film dévoile des parcours de vie bouleversants où travail et transmission occupent une place centrale: une histoire à la fois intime, sociale et économique de notre monde paysan.

SORTIE OFFICIELLE AU CINÉMA LE 17 AVRIL