

Landi contact



12 Délicieuses pâtisseries de la ferme

Depuis 25 ans, Jolanda Egli prépare de délicieux pains, tresses et biscuits dans sa boulangerie à la ferme.

Volg et LANDI: de bons chiffres d'affaires en 2021 02

Livraison à domicile pour la clientèle LANDI 07

Est-il indispensable de proposer des fraises en mars? 18

CHERS MEMBRES



Au sein d'une entreprise, des collaboratrices et collaborateurs engagés qui ont le sentiment d'être les bonnes personnes pour relever les défis confiés sont la clé de la réussite. Être la bonne personne à la bonne place signifie être capable d'agir dans son environnement de travail pour atteindre ses objectifs. Cela requiert un mélange de savoir, de savoir-être et de savoir-faire

encore renforcé par deux éléments indispensables : la formation continue et les retours sur expérience des responsables, collègues, partenaires et clients.

Se former est avant tout un état d'esprit, une volonté d'acquiescer et de soigner les outils et les ressources nécessaires au quotidien « pour faire œuvre d'Homme » (Marc Aurèle). La formation continue se conjugue de différentes manières : prendre du temps pour soi, lire, visiter une exposition, écouter un podcast, suivre un exposé, participer à un cours ou à un séminaire ou encore s'investir dans une formation certifiante de longue haleine. La liste n'est pas exhaustive. Est formation continue toute action qui élargit sa zone d'agissement afin d'accomplir sereinement ses tâches selon les compétences et les responsabilités attribuées. Le retour sur expérience permet non seulement d'améliorer les performances mais veille également à l'épanouissement professionnel et à la montée en compétences des collaboratrices et collaborateurs. Les retours positifs et correctifs – s'ils sont donnés avec bienveillance – facilitent le dialogue et la coopération. Ils créent un cadre de travail sain et sûr dans lequel chacun se sent apprécié et reconnu.

Alors que le secteur agro-alimentaire tient un rôle essentiel dans la nécessaire transition vers une société plus durable, je vous invite à explorer ces différents thèmes afin de « [cultiver] l'intelligence de l'agriculture pour nourrir les humains sur une planète fragile » (Joël de Rosnay).

Geneviève Gassmann
Cheffe de la Région Suisse romande

Excellents résultats annuels pour Volg et LANDI

WINTERTHOUR/ZH, DOTZIGEN/BE Le groupe Volg a réalisé un chiffre d'affaires de 1,76 milliard de francs, avec 927 points de vente. Dans les 586 magasins de village Volg, le principal canal de distribution du groupe, le chiffre d'affaires a enregistré un léger recul de 2,4%, pour s'établir à 1,33 milliard de francs. Les shops de station-service poursuivent leur croissance : le chiffre d'affaires des 111 TopShops des stations-service AGROLA a augmenté de 4,6%, passant à 343 millions de francs. Le groupe Volg a particulièrement investi en 2021 dans des infrastructures encore plus durables ainsi que dans la modernisation des points de vente.

Le chiffre d'affaires des 270 magasins LANDI a augmenté de 5,1% et s'élève à 1,55 milliard de francs. Les chiffres d'affaires du commerce de détail en ligne ont nettement progressé par rapport à la période d'avant pandémie. Grâce au développement de l'assortiment en ligne, ce canal de vente gagne encore en importance. En 2021, LANDI a été distingué pour la qualité de ses produits : le commerce de détail LANDI est arrivé en troisième position dans le classement effectué par le magazine de consommateurs K-Tipp, dans le cadre d'une analyse de l'ensemble des essais comparatifs des 15 dernières années. ■

Impressum LANDI Contact

Information pour les membres du groupe fenaco-LANDI. Paraît pour les agriculteurs-trices en tant que supplément compris dans l'abonnement à la Revue UFA.

Editeur : fenaco société coopérative, Erlachstr. 5, 3012 Berne

Rédaction : Samuel Eckstein, rédacteur en chef (se), Manuela Eberhard, éditrice en chef (me), Céline Monay (cm), Martina Peyer (mp)

Maison d'édition : LANDI-Médias, Theaterstrasse 15 a, 8401 Winterthour, Téléphone + 41 58 433 65 20, Fax +41 58 433 65 35, info@landicontact.ch

Maquette : Communication d'entreprise de fenaco

Impression : Print Media Corporation, CH-8618 Oetwil am See

Papier : Refutura Offset blanc, 80 gm², recyclé

Photo de la page de couverture : Manuela Eberhard

Contrat-cadre pour la gestion des matières valorisables : Les « déchets » ne sont pas toujours des « ordures »

SURSEE/LU Au printemps 2019, le Service des immeubles fenaco a lancé un projet pilote avec l'entreprise de services d'élimination wsba GmbH afin d'optimiser la gestion des déchets au sein du groupe fenaco-LANDI. Dans un premier temps, wsba a réalisé une analyse de la situation auprès d'entreprises pilotes participant à ce projet. Sur cette base, des propositions d'amélioration sur mesure ont été élaborées et étudiées avec les entreprises. Les résultats montrent l'utilité écologique, mais aussi économique, d'une gestion professionnelle des matières valorisables. En recourant à des moyens simples, il a par exemple été possible de trier jusqu'à 27 tonnes de déchets verts issus des pertes d'exploitation.

Le compactage des films d'emballage, des paloxes en bois ou des palettes et du carton a également permis d'optimiser les processus d'exploitation et de réduire fortement les transports de déchets. Le coût de l'élimination a pu être réduit de 15% en moyenne, tout en tenant compte des investissements supplémentaires en presses et nouveaux contenants. Un contrat-cadre permet aux LANDI ainsi qu'aux unités d'activité et de prestations de fenaco d'optimiser leur gestion des déchets et des matières valorisables à des conditions particulièrement intéressantes. Les données relatives à la gestion des déchets peuvent également être utilisées dans le domaine de la neutralité en matière d'émissions de CO₂. ■

LE CHIFFRE

CHF 10 mio

Telle est la somme mise à disposition par fenaco société coopérative pour soutenir les projets destinés à renforcer la compréhension entre les populations urbaines et rurales. Dans le cadre de ce soutien, l'accent est mis sur les mesures favorisant les contacts directs entre les familles paysannes et les consommateurs-trices.

fenaco Produits du sol lance le Clearing-Tool, un nouvel outil pour les palettes

BERNE/BE fenaco Produits du sol a développé un outil digital pour le suivi des paloxes de 1000 kg. Grâce à cette nouvelle application disponible depuis le 1^{er} janvier 2022, les agriculteurs·trices peuvent visualiser en tout temps les mouvements des grands paloxes. Désormais, les flux ne seront plus facturés ou crédités à chaque fois. Dès réception ou livraison, une notification est envoyée par e-mail. Il est alors possible de vérifier le nombre de grands paloxes et de le valider. Une seule facture ou note de crédit regroupant la totalité des mouvements de l'année est envoyée en fin d'année. Cette application est facilement consultable sur un smartphone ou un ordinateur. Elle est mise gratuitement à la disposition des agricultrices et

agriculteurs qui utilisent de grands emballages de récolte pour des pommes de terre et des légumes de garde (carottes et oignons, par exemple) desti-

nés à fenaco Produits du sol. Cette unité d'activité de fenaco souhaite étendre ce nouvel outil digital à d'autres types d'emballage de récolte. ■



Les agricultrices et les agriculteurs peuvent utiliser gratuitement l'outil de gestion des paloxes.
Photo : Esther Michel

UNE BONNE HYGIÈNE EN FAVEUR DE LA SANTÉ ANIMALE

*Un meilleur bien-être animal se traduit par une diminution des médicaments utilisés.
Il s'agit aussi d'un gage de performance et de qualité plus élevées en production animale.
Ces objectifs impliquent une excellente hygiène au poulailler.*

Texte : Samuel Eckstein

Seuls des animaux en bonne santé et élevés dans des conditions conformes à l'espèce permettent de produire des denrées alimentaires de qualité. « La qualité des denrées alimentaires révèle très vite si le mode d'élevage pratiqué est correct ou non », affirme Erich Thoma, responsable du service technique de Halag Chemie. « Avoir des animaux en bonne santé permet d'utiliser moins de médicaments et d'obtenir de meilleures performances animales, ce dont bénéficient les éleveurs et les éleveuses », explique-t-il. Plusieurs facteurs, allant de la qualité du fourrage et de l'eau à une température de bâtiment adéquate en passant par la sortie en plein air conforme aux besoins de l'espèce, ainsi qu'un bon éclairage,

jouent un rôle décisif pour le bien-être des animaux. L'hygiène et la propreté du poulailler sont d'autres facteurs-clés.

Du nettoyage à la désinfection

Les déjections, la litière, les plumes perdues ou les restes d'aliment constituent la majeure partie des souillures au poulailler. A cela s'ajoutent les importants dégagements de poussière. Les salissures peuvent être éliminées au moyen de produits de nettoyage usuels. Utilisée seule, l'eau n'élimine par contre que partiellement les agents pathogènes invisibles. L'hygiène du système d'abreuvoir est par ailleurs souvent sous-estimée. L'eau est un pilier important de l'alimenta-

tion animale. Il faut donc veiller à ce qu'elle soit propre. La situation se complique en cas d'attaque par des virus, des bactéries ou des parasites, qui sont impossibles à éliminer en utilisant uniquement un nettoyeur à haute pression. Le poulailler n'affichera une « faible présence de germes » que s'il est désinfecté, après un lavage à haute pression, à l'aide de produits spécialement dédiés à la désinfection de bâtiments de ce type.

Une hygiène insuffisante et une maintenance inappropriée des denrées alimentaires sont souvent à l'origine de scandales alimentaires. « Les campylobacters sont la principale source d'infection des denrées alimentaires. Ce type d'infection peut par exemple survenir lorsque l'on ne cuit pas correctement de la viande de poulet contaminée », explique Erich Thoma. Contrairement aux salmonelles, une faible présence de campylobacters suffit à engendrer des maladies chez l'être humain. L'origine d'une telle infection remonte souvent au poulailler. « Non sans raisons, les standards d'hygiène augmentent dans les poulaillers », constate Erich Thoma.

Les directives sont plus strictes, les contrôles plus nombreux et les méthodes utilisées plus précises. Les animaux, qui sont directement touchés en cas de problèmes d'hygiène insuffisante, bénéficient de cette meilleure

Impuretés au poulailler

Le gros des salissures est éliminé avec des produits de nettoyage spécifiques pour ce type de bâtiment. En cas de problème d'hygiène de l'eau, une hygiénisation s'impose. L'élimination des virus, bactéries et parasites requiert une désinfection supplémentaire.



Fèces, litière, plumes, restes alimentaires



Poussière



Eau souillée



Virus, bactéries, parasites



L'hygiène du système d'abreuvoir est souvent sous-estimée. Photo: Manuela Eberhard

gestion. « Les pertes d'animaux découlant d'une hygiène insuffisante sont un sujet sensible et émotionnel », souligne Erich Thoma. Il se remémore un cas en particulier : celui d'une exploitation porcine comptant 160 animaux et ayant été affectée par onze décès brusques et inexplicables. « Le chef d'exploitation était anéanti et ignorait la cause du problème. Nous avons analysé la situation et constaté que les abreuvoirs étaient à l'origine de ces pertes animales. L'installation d'un système d'hygiénisation nous a permis d'amé-

liorer nettement la qualité de l'eau. » Par la suite, les pertes d'animaux ont été réduites à un ou deux animaux, qui sont d'ailleurs décédés pour d'autres raisons.

Un seul prestataire global

S'agissant du nettoyage et de la désinfection dans l'agriculture et l'industrie alimentaire, fenaco est en mesure de proposer une solution pour chaque maillon de la chaîne de valeur ajoutée. Depuis 2021, trois entreprises spécialisées sont réunies au sein de l'unité



Erich Thoma consacre du temps aux conseils dans le domaine de l'hygiène. Photo: Manuela Eberhard

structurelle « Sécurité alimentaire » : Halag Chemie, dont le siège est à Aadorf, met l'accent sur l'hygiène d'exploitation. Cette entreprise développe des solutions de nettoyage et de désinfection spécifiques pour l'agriculture et l'industrie alimentaire. La société-fille Laboratoires UFAG reçoit de nombreux mandats d'analyse et se concentre sur cette activité. Chaque année, ses collaborateurs·trices basés à Sursee analysent plus de 100 000 échantillons allant des denrées alimentaires aux aliments fourragers en passant par des substances actives pharmaceutiques. Ufamed, l'entité spécialisée dans la distribution de médicaments vétérinaires et de spécialités pour la santé animale, est également implantée à Sursee. « Le fait de réunir un tel niveau d'expertise au sein de notre groupe nous permet d'être un prestataire global dans les domaines de l'hygiène, de l'analyse et de la santé animale », relève Martin Schenk, directeur de cette unité structurelle.

Les produits de nettoyage et de désinfection sont fabriqués dans les installations modernes de Halag Chemie à

Aadorf. C'est ici que sont mélangées les matières premières, selon des recettes spécifiques. Les produits qui en résultent sont ensuite conditionnés, stockés et livrés. Halag Chemie se charge aussi du processus d'homologation en Suisse des nouvelles matières actives entrant dans la composition des produits de nettoyage et de désinfection. Ses principaux débouchés sont l'industrie alimentaire et les exploitations agricoles en Suisse. Alors que les gros clients du secteur alimentaire sont généralement approvisionnés directement par Halag Chemie, les agricultrices et les agriculteurs suisses achètent leurs produits Halag auprès des LANDI ou d'autres canaux de distribution. « Le conseil proposé avec nos produits est absolument primordial », précise Erich Thoma. « Nos conseillers·ères techniques disposent d'une longue expérience dans l'hygiène des bâtiments pour animaux. Ainsi, ils sont tout à fait à même de fournir des conseils personnalisés. » Selon la situation, des vétérinaires et des spécialistes des Laboratoires UFAG sont aussi invités à donner leur avis.

« Chaque exploitation animale peut faire confiance à sa coopérative, fenaco, pour analyser la situation et définir les mesures nécessaires. La prévention est toujours préférable à un assainissement complet », précise Erich Thoma.

Un thème important

Les consommateurs·trices achètent de plus en plus de produits convenance non cuits, qui impliquent une hygiène encore plus stricte. L'industrie alimentaire et le commerce de détail ont besoin de produits qui se conservent plus longtemps. Les exploitations de production animale ayant tendance à s'agrandir, l'adoption de standards d'hygiène plus élevés dans les bâtiments est une tendance qui va se poursuivre. « Les agriculteurs·trices n'ont pas d'autre choix que d'appliquer une hygiène d'étable soignée et correcte », précise Erich Thoma. « Les exigences envers les bâtiments pour bétail se rapprochent des standards d'hygiène de l'industrie alimentaire. » Sur ces mots, le collaborateur d'Halag Chemie nous quitte pour assister à son prochain entretien de conseil. ■

Modèle commercial 2022: livraison à domicile pour les clientes et les clients LANDI

DOTZIGEN/BE L'assortiment intégral de LANDI est désormais livrable à domicile. Les magasins LANDI élargis-



Depuis quelque temps, les collaborateurs-trices des LANDI préparent également les commandes en ligne. Celles-ci sont ensuite livrées directement au domicile des client-es. Photo: LANDI Suisse

sent ainsi considérablement leur offre en ligne. Pour assurer cette prestation, les magasins LANDI préparent les commandes sur place et livrent les articles de détail, les articles encombrants et les plantes au domicile de leurs client-es. Les colis, le vin et les boissons en petites quantités sont livrés par l'entreprise Planzer. En proposant ce nouveau modèle de livraison à domicile avec le concours des LANDI régionales, LANDI Suisse souhaite traduire dans les faits sa proximité régionale vis-à-vis de sa clientèle, dans le domaine digital également. En Suisse, une centaine de sites LANDI préparent les commandes pour les livrai-

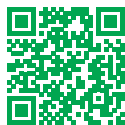
sons à domicile, assurant ainsi une couverture dense et régionale. Dès la commande, le ou la client-e voit la date de livraison précise s'afficher sur *landi.ch*. Les produits peuvent aussi être réservés en ligne, puis retirés dans un magasin LANDI dans les deux heures qui suivent. Le modèle éprouvé du *clic & collect* continue ainsi à être proposé. En parallèle, la présentation du shop en ligne sur *landi.ch* a été optimisée et modernisée. L'application LANDI a été encore développée. Désormais, les client-es peuvent notamment consulter les stocks disponibles dans leur LANDI régionale. ■

AGROLA construit une installation photovoltaïque au bord de l'A2 près de Zofingen

ZOFINGEN/AG Les quelque 3200 m² de panneaux photovoltaïques recouvrant le tronçon couvert de l'A2 à Zofingen/Strengebach sont entrés en service fin décembre 2021. Il s'agit d'une des plus grandes installations photovoltaïques de la région. Avec sa production d'électricité annuelle d'environ 700 000 kWh, elle pourra alimenter quelque 150 ménages en énergie solaire. AGROLA s'est chargée de la conception technique, de la planification et de l'installation du système, qui compte plus de 2000 modules montés à la verticale et captant la lumière des deux côtés. Ces panneaux bifaciaux n'absorbent donc pas seulement les rayons du soleil sur leur face avant, mais aussi les rayons réfléchis par le sol et les éléments environnants sur leur face arrière. Le rendement énergétique s'en trouve considérablement accru. En outre, la structure de

base très légère permet la végétalisation des espaces situés entre les modules. Cette installation est un exemple de ce que sera la gestion énergétique de demain. Il s'agit d'une pre-

mière étape dans le développement de l'agrivoltaïsme, à savoir la production d'énergie solaire et l'utilisation simultanée de la surface à des fins agricoles. ■



Assistez aux différentes étapes de la pose de l'installation photovoltaïque.



Volez avec un drone le long de l'installation photovoltaïque.



Les panneaux photovoltaïques bifaciaux alimentent plus de 150 ménages en énergie. Photo: AGROLA

Dialogue ville-campagne

INTERLAKEN/BE, LAUSANNE/VD La journée Plateau central et le Séminaire Léman organisés en janvier 2022 étaient placés sous le signe du dialogue ville-campagne. Lors de la journée Plateau central, le Prof. Dr Reiner Eichenberger, professeur à l'Université de Fribourg, a abordé le fossé ville-campagne. Hannah von Ballmoos-Hofer, une jeune paysanne, a présenté des exemples favorisant le dialogue ville-campagne. Lors du Séminaire Léman, des représentant-es de la chaîne de valeur ajoutée se sont retrouvés pour un exposé consacré à leur activité et à leur collaboration : la restauration collective a été abordée par Bruno Rossignol, directeur de la restauration à l'EPFL ; la distribution à l'intention de la clientèle finale par Jonas Bieri, directeur de Culture Food, et par Anne Chalandes, présidente de l'Union suisse des paysannes et femmes rurales. Lors de ces deux journées, Martin Keller, Président de la Direction de fenaco, a présenté les mesures prises par fenaco pour favoriser le dialogue ville-campagne. Les participant-es ont aussi pu participer à des workshops. ■

Les associations suisses se réjouissent du soutien de Volg

WINTERTHOUR/ZH Dans le cadre de la campagne publicitaire actuelle «Par amour pour le village», Volg a lancé en 2021 un concours en ligne à l'intention des associations. Ce concours a reçu un écho très favorable. Plus de 1800 associations suisses actives dans les domaines les plus divers y ont participé, remportant au total CHF 65 000.– afin d'augmenter leurs liquidités. A cette occasion, sept prix du jury et trois prix du public basés sur les votes de plus de 156 000 personnes ont été décernés. Suite à l'énorme intérêt rencontré, Volg a décidé de décerner trois prix spéciaux d'une valeur de CHF 2000.– chacun. Chacun des sept vainqueurs du prix du

jury a eu la satisfaction de remporter plus de CHF 5000.– pour augmenter les liquidités de son association. Les associations concernées sont issues de toute la Suisse: du «Thurgauer Tanzgruppe», qui associe la danse et l'acrobatie, aux «Bündner Brauchstum-Erhalterinnen und Erhalter», qui préservent des traditions comme le «Chalandamarz» ou la fête «Schüschaiver», en passant par les majorettes «Verkehrskadetten aus dem Oberaargau». La somme remportée a aussi été bien accueillie en Suisse romande, où elle permettra à des personnes en chaise roulante de continuer à passer de bons moments et à se dépenser en faisant du sport. ■



La «Theatervereinigung Muotatal (SZ)» souhaite investir le prix qu'elle a remporté dans l'entretien de sa salle de théâtre.

Photo: Volg

Nouvelle station-service avec TopShop à Paudex

PAUDEX/VD Depuis le 13 janvier 2022, les client-es peuvent faire le



la station-service de Paudex arbore sa nouvelle identité visuelle aux couleurs d'AGROLA. Photo: LANDI Chablais-Lavaux

plein de carburant et leurs courses à la station-service AGROLA de Paudex (VD). Cette station-service dotée d'un TopShop est située à la Route du Simplon 20 sur l'axe Lausanne-Vevy. Ce site appartenait précédemment à un autre exploitant de station-service. Doté d'un shop, il a été repris en fin d'année 2021 par LANDI Chablais-Lavaux. La direction souhaitait le rouvrir le plus rapidement possible. La reprise des installations existantes et

du mobilier ont permis de limiter la durée des travaux de transformation à une dizaine de jours. Pendant les travaux, la station-service a été mise aux couleurs d'AGROLA et la surface commerciale de 55 m² à celles de TopShop. L'assortiment TopShop de base a été adapté à la surface disponible. L'équipe d'une dizaine de personnes est principalement composée d'anciens collaborateurs-trices de la station-service réengagés par LANDI Chablais-Lavaux. ■

Faire le plein (d'énergie) en Valais

STEG/VS Le 16 décembre 2021, tout était prêt: la nouvelle station-service AGROLA et le 110° TopShop de Suisse ont été inaugurés à Steg (VS). Après environ quatre mois de travaux, la clientèle peut à présent y faire le plein d'essence, de diesel et d'AdBlue en utilisant l'une des six pompes à carburant. Les client·es peuvent aussi faire «leur» plein d'énergie dans le bistrot de 20 m², juste avant ou juste après avoir chargé leur voiture sur le train du Lötschberg. Le TopShop est doté d'une surface commerciale de 98 m². Les spécialités valaisannes qui y sont proposées permettent de s'immerger dans l'ambiance des va-

cances ou, sur le chemin du retour, de s'acheter un souvenir. En raison du coronavirus, l'inauguration s'est déroulée en toute discrétion. Ce projet représente malgré tout un jalon important dans l'histoire de la jeune LANDI Oberwallis.

La station-service est idéale, car elle offre la dernière (ou la première) possibilité de faire le plein avant de charger sa voiture sur le train. Avec cette nouvelle station-service, LANDI Oberwallis souhaite tirer parti de l'énorme potentiel touristique. ■



Bienvenue en Valais: avant de charger sa voiture sur le train, on peut faire le plein. Photo: Urs Braun

QU'EST-CE QUE C'EST?

Allélopathie

De nombreuses plantes sont capables de sécréter des composants organiques ayant pour effet d'éliminer d'autres organismes. Cette interaction chimique est appelée allélopathie. Les substances messagères connues sont par exemple les huiles essentielles, les alcaloïdes, les dérivés de la coumarine, les glycosides et les dérivés du phénol. Les substances sécrétées par les plantes ayant un effet sur des plantes de la même ou d'une autre espèce, ce phénomène a beaucoup d'impact sur la rotation et les intervalles entre les semis. À l'avenir, semer des plantes utiles ayant un effet allélopathique pourrait être un élément important en vue d'une protection des plantes durable et différente ainsi que d'une agriculture durable. ■

Neumühle AG et LANDI Luzern-West unissent leurs forces

GROSSWANGEN/LU L'entreprise familiale Neumühle AG est présente sur le site de Grosswangen dans le canton de Lucerne depuis 1935. Plusieurs facteurs, comme les changements structurels auxquels est soumise la production de denrées alimentaires, ou encore les prestations de plus en plus poussées qu'il s'agit d'assurer, ont incité les directeurs de Neumühle AG à engager une collaboration approfondie avec LANDI Luzern-West. LANDI Luzern-West entretient depuis plusieurs années de bonnes relations commerciales avec Neumühle AG.

La production d'aliments composés est assurée depuis le 15 novembre 2021 sur un seul site. La LANDI se charge de la facturation. Désormais, les aliments sont produits dans l'usine d'aliments composés moderne et performante de Freieck à Ruswil. Cette usine d'aliments appartient à LANDI Luzern-West.

Le site de Neumühle à Grosswangen sera renforcé en servant de centre collecteur. Il poursuivra son activité sous le nom de Neumühle AG. Tous les collaborateurs·trices ont été réengagés par la LANDI. ■

IMMERSION DANS LE MONDE DE LA SCIENCE-FICTION

Le musée de science-fiction « Maison d'Ailleurs » est unique au monde : il s'agit à la fois d'un centre de documentation et d'exposition. Ce musée situé à Yverdon-les-Bains abrite d'immenses collections et propose aux visiteurs·euses un voyage dans le monde de la science-fiction.

Texte : Manuela Eberhard

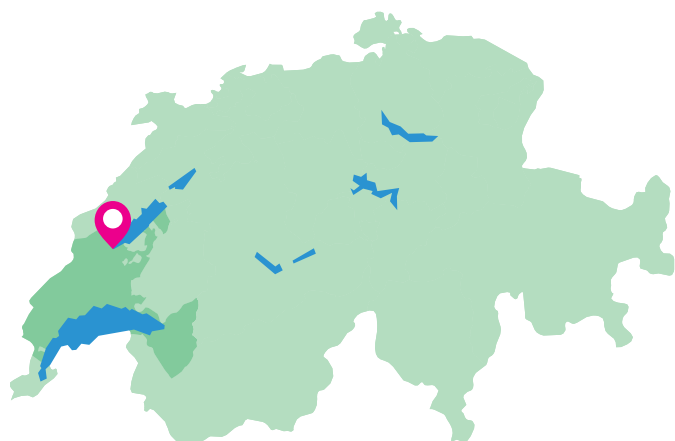


La Maison d'Ailleurs abrite des centaines de milliers d'objets ayant trait à la science-fiction. Photo : Maison d'Ailleurs

Juste en face du château d'Yverdon-les-Bains se trouve une bâtisse unique en son genre. Ce n'est pas tant ce bâtiment qui est unique, mais plutôt les objets qu'il recèle. A Yverdon-les-Bains (VD), la Maison d'Ailleurs présente une gigantesque collection dédiée à la science-fiction. Ce musée est l'occasion de réaliser un voyage fictif entre culture

populaire, art contemporain et science à travers des livres, journaux, affiches de films, peintures, imprimés, dessins, photos de films, jeux, bandes-audio et vidéos ainsi qu'une multitude d'objets. Lors de leur visite, les fans de science-fiction et les visiteurs·euses sont invités à réaliser un voyage au cours duquel la science, l'art et la fantaisie occupent

une place centrale. Deux fois par an, le musée organise une nouvelle exposition en choisissant des objets parmi les 130 000 pièces que renferme la collection et en présentant les œuvres d'artistes incontournables. Etant donné la richesse de la collection, il est tout simplement impossible d'exposer toutes les pièces simultanément. Ensuite, ces



Bon à savoir

Départ/arrivée Maison d'Ailleurs

Infos Les visiteurs-euses risquent vraiment de se perdre dans les méandres de la Maison d'Ailleurs. Selon l'intérêt qu'elles portent à la science-fiction, il n'est en effet pas rare que certaines personnes passent plus d'une demi-journée au musée. L'exposition spéciale « Transformations! », prévue jusqu'en janvier 2023, montre comment les changements et la censure en particulier ont influencé les super-héros de bandes dessinées. Toutes les informations concernant les visites, les prix et les horaires d'ouverture sont disponibles sur www.ailleurs.ch.

expositions, très prisées au niveau international, font le tour du monde.

Fondateur de la littérature de science-fiction

Alors que les expositions temporaires sont généralement dédiées à des sujets actuels, une autre partie du musée accueille une exposition permanente, l'Espace Jules Verne. Situé dans l'ancien casino, l'Espace Jules Verne est relié au musée par une passerelle. Les passionné-es de littérature ne seront pas les seuls à être transportés au septième ciel. Jules Verne, l'auteur dont les œuvres les plus connues sont *Voyage au centre de la Terre* (1864) et *Le tour du monde en 80 jours* (1873), est considéré comme le fondateur de la science-fiction. Une bibliothèque abritant la vaste collection de Jean-Michel Margot, un éminent spécialiste de Jules Vernes, constitue la pièce-maîtresse de l'espace historique. Elle compte plusieurs pièces rares : une collection complète des romans de Jules Verne, plus de cent exemplaires en format in-octavo simple et double, trois cents exemplaires en format in-18, ainsi que trois cents exemplaires actuels en français couvrant le 19^e siècle et la période contemporaine. De nombreux objets, jouets, maquettes, affiches, cartes postales, timbres ainsi que quelque 375 albums de bandes

dessinées et une centaine d'affiches de films complètent également cette collection. Le centre de documentation, qui comprend plus de 120 000 publications, est ouvert aux chercheurs-euses et aux étudiant-es.

Immersion dans le monde de la science-fiction

Les personnes souhaitant faire une excursion extraordinaire réalisable par tous les temps seraient bien inspirées d'aller découvrir la Maison d'Ailleurs. Ces visites sont destinées aux enfants de plus de 10 ans et prennent entre

deux et quatre heures. Le musée accorde par ailleurs un prix d'entrée spécial aux familles jusqu'à six personnes. Les parcs situés à proximité ou le lac de Neuchâtel sont des endroits idéaux pour terminer la journée. ■



Bricetelets vaudois

YVERDON-LES-BAINS/VD Bien qu'ils paraissent provenir « d'une autre planète », les délicieux bricetelets d'Annick Gander n'ont rien à voir avec la science-fiction. Selon sa région d'origine et les ingrédients qui la composent, cette spécialité vaudoise est servie à titre de copieux apéritif ou, sous forme sucrée, pour accompagner le café. Situé à un petit quart d'heure de la Maison d'Ailleurs, le magasin LANDI d'Yverdon propose ces deux spécialités, à savoir des

bricetelets soigneusement enroulés avec un peu de sucre, de citron ou d'anis et des bricetelets plats et salés agrémentés parfois de pavot ou de cumin. Annick Gander, de la ferme « Le Petit Brelingard », prépare elle-même ces délices. Sa ferme est située sur la commune de Fontaines-sur-Grandson, à proximité de Mauborget. Le lait utilisé pour la fabrication des bricetelets provient de la ferme. Les autres ingrédients sont issus de la région. ■

SUCCULENTES PÂTISSERIES DE LA FERME

Cela fait 25 ans que Jolanda Egli prépare de délicieux pains, tresses et autres biscuits dans sa boulangerie à la ferme familiale. Les époux Egli vendent ces produits dans leur magasin à la ferme à Steinmaur (ZH) et dans des magasins LANDI de la région, même après avoir remis le domaine à la jeune génération.

Texte et photos: Manuela Eberhard



Jolanda et Hans Egli dans leur magasin à la ferme. Auparavant, cet espace était occupé par une buanderie.

STEINMAUR/ZH En arrivant sur l'exploitation de la famille Egli à Steinmaur (ZH), les visiteurs-euses identifient immédiatement une odeur reconnaissable entre mille. Il ne s'agit pas de l'odeur du foin ou de l'étable – cette dernière se trouvant derrière la maison – mais de celle du pain frais tout juste sorti du four. La production de gâteaux des rois bat son plein et bien que Noël soit passé, de nombreux biscuits sont en préparation. Cela fait plus de 25 ans que Jolanda Egli confectioneer, dans son petit four à pain jouxtant le salon de la ferme, toutes sortes de pâtisseries allant des savoureux gâteaux aux tartes, biscuits et autres pains. Tout a commencé par la classique tresse au beurre. « Autrefois, on attendait d'une paysanne qu'elle prépare elle-même tous ses produits », se rappelle Jolanda Egli en souriant : « Or je ne savais absolument pas faire de pâtisseries ! »

En fait, c'était sa mère qui confectonnait les tresses, tous les samedis. Lorsqu'elle était jeune, Jolanda Egli ne s'intéressait pas vraiment aux pâtisseries. Mais après avoir fondé sa propre famille, elle a eu envie de perpétuer cette tradition : « Je me suis exercée jusqu'à ce que mes tresses ressemblent vraiment à des tresses. » Et à partir du jour où elles commencèrent à être appréciées par son beau-père, Jolanda Egli vendit ses huit premières tresses. Aujourd'hui, tous les samedis, la paysanne écoule plus de 700 pains et tresses dans son magasin à la ferme.

« La nuit, j'arrive bien à me concentrer pour travailler »

Pour que les pâtisseries soient prêtes à temps, il faut respecter un calendrier



Traditionnellement, le vendredi est le jour des tartes.

très précis et adopter le rythme biologique de l'alouette. En semaine, Jolanda Egli prépare sa pâte à trois heures du matin. Pour les tresses du samedi, elle commence même à 23 heures. Ces horaires de travail nocturnes sont une bénédiction pour elle : « La journée, le téléphone sonne régulièrement, ce qui fait que l'on est sans cesse dérangé

« La nuit, j'arrive à travailler de manière concentrée. »

Jolanda Egli, paysanne à Steinmaur (ZH)

dans son travail. La nuit, j'arrive à travailler de manière concentrée. » Autrefois, lorsque ses quatre enfants désormais adultes étaient en bas âge, elle en profitait pour repasser son linge la nuit, explique l'agricultrice en riant. D'une manière générale, il est toutefois difficile de trouver du personnel : « En effet, les gens ne se bousculent

pas pour travailler à des heures pareilles ! » Aujourd'hui, la famille Egli est secondée par douze paires de mains assidues représentant six postes de travail à temps complet et travaillant à la boulangerie et dans le magasin de la ferme. Hans, son mari, donne aussi de fréquents coups de main au magasin.

L'année dernière, Jolanda Egli et sa petite équipe ont transformé près de 37 tonnes de farine de blé. Bien que le domaine compte aussi des grandes cultures et du blé, la farine ne provient pas de la ferme. Elle est achetée, « afin de disposer d'une qualité constante ». La teneur en amidon et en protéine de la farine, par exemple, est un facteur important pour que le pain lève correctement. « La farine achetée est homogène. Cela nous facilite la tâche, la pâte garde ainsi toujours la même consistance », argumente Hans Egli. « Produire du pain à base de farine du domaine serait certes une belle idée. Il y aurait toutefois trop de risques que les miches ne lèvent pas. » C'est la raison pour laquelle les Egli vendent leur blé, sous le label IP-Suisse.



« Corporate Design » pour le magasin à la ferme des Egli : un chat, une vache et un cheval. Il s'agit d'un dessin réalisé par leur fille Tabea pendant sa scolarité.

« A la LANDI, je trouve tout ce dont j'ai besoin »

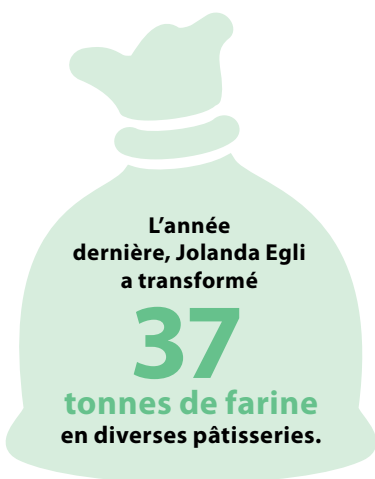
Dans leur magasin à la ferme, Jolanda et Hans Egli vendent, outre des pâtisseries maison, quasi tous les produits servant aux besoins culinaires quotidiens. Ils écoulent aussi une partie de leurs biscuits et de leurs pâtes à LANDI Adlikon bei Regensdorf (ZH) et dans le magasin de LANDI Züri-Unterland, la LANDI dont ils sont membres. Hans Egli y achète tous ses intrants, produits phytosanitaires, engrais et du diesel, soit tout ce qui est nécessaire à la bonne marche de l'ex-

ploitation. Outre les vaches laitières, les remotes d'élevage, les bovins d'engraissement et quelques veaux, la production végétale est un autre pilier de ce domaine agricole. Soutenir l'économie locale est une préoccupation majeure pour Hans Egli. « En tant qu'agriculteur, la solidarité me paraît être un devoir. Il s'agit en outre d'une solution confortable car je sais que je peux acheter tout ce dont j'ai besoin, dans la qualité souhaitée », ajoute l'agriculteur, en esquissant un grand sourire. En sa qualité de membre de sa LANDI, Hans Egli perçoit aussi les participations aux résultats de la LANDI et de fenaco.

La prochaine génération est à la barre

En janvier 2022, Jolanda et Hans Egli ont remis le domaine à la sixième génération. Désormais, ce sont leur fils, Elias, et sa fiancée qui gèrent la ferme. Tous deux ont des projets : Elias souhaite notamment construire une nouvelle étable avec l'aide de son père. Celle-ci doit être plus grande et plus moderne, la famille Egli, jeune génération incluse, souhaitant vivre avec son temps. A l'avenir, le troupeau de

80 vaches laitières sera traité par un robot. A l'étable, les allées seront nettoyées par un robot racleur. Le robot d'affouragement remplacera quant à lui la mélangeuse précédemment utilisée pour préparer la ration et distribuera cette dernière à intervalles réguliers. Ces équipements aideront à organiser efficacement les processus de travail quotidiens. Actuellement, la famille Egli élève 45 vaches laitières Holstein et Red Holstein. Le lait produit sous le label « Lait des prés » est en grande partie vendu au groupe Emmi. Quelque 24 000 litres sont commercialisés en vente directe : 18 000 litres via l'automate à lait et 4 000 litres dans un home pour personnes âgées. Jolanda Egli utilise environ 6 000 litres de lait dans sa boulangerie. Le magasin et la boulangerie à la ferme continuent à être gérés par Jolanda et Hans Egli. Nous demandons finalement aux époux Egli ce qui rend leurs produits si particuliers. L'agricultrice sourit : « Mille erreurs et des carnets remplis de notes. » A cela s'ajoutent, comme souvent, beaucoup de passion et les bonnes intuitions. ■



OFFRE RÉSERVÉE AUX MEMBRES

Valable jusqu'au 31 mars 2022

LIT BOXSPRING SONNO

Fr.1500.– moins cher

2480.–
au lieu de 3980.–



Dimensions : 180 x 200 cm
Revêtement : tissu beige, surmatelas viscosse 6 cm
Châssis : chêne massif huilé,
Box : noyau à ressorts Bonell 11 cm, **Matelas :** ressorts ensachés 7 zones 20 cm, sans déco ni oreillers

Jusqu'à épuisement du stock. Profitez de ce prix de faveur unique pour les membres et le personnel.

BULLETIN DE COMMANDE

___ pce(s) **Lit boxspring Sonno 180 x 200 cm**, revêtement tissu beige, avec surmatelas viscosse 6 cm, châssis chêne massif huilé
Code : 2086.01 **2480.–** au lieu de 3980.–

Livraison et montage gratuits dans les 2 à 3 semaines.

Nom, prénom _____

Rue _____

NPA/localité _____

Téléphone _____

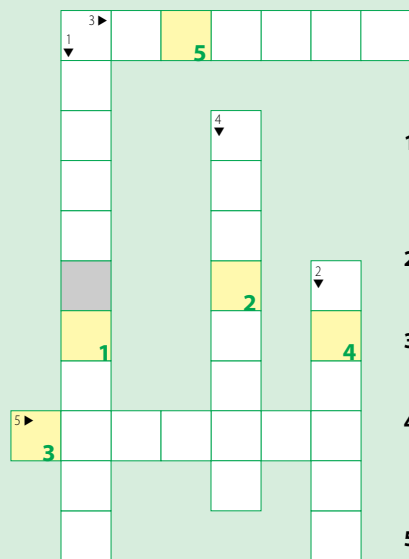
Date, signature _____ KP-Nr.591

Commande à adresser par courrier postal à :

Diga Meubles SA
Action « Sonno »
8854 Galgenen
Fax 055 450 55 56
auftrag@digamebel.ch
Tél. 055 450 55 55

GAGNEZ ...

Solution :



... 5 x une carte cadeau Volg d'une valeur de CHF 100.–

1. Comment s'appelle l'auteur des ouvrages de science-fiction que les visiteurs-euses peuvent admirer à Yverdon-les-Bains ?
2. Dans quelle localité se trouve le siège de Halag Chemie ?
3. Quel est le prénom de l'agricultrice dynamique figurant sur notre page de couverture ?
4. Dans quelle localité une installation photovoltaïque bifaciale a-t-elle été mise en service ?
5. Comment s'appelle l'entreprise qui mettra en service le Logistics Center Nebikon cet été ?



Voici comment participer :

Envoyez le mot-solution par SMS à **KFL solution** avec votre **nom** et votre **adresse** au **880** (CHF 1.50) ou par carte postale à LANDI Contact, case postale, 8401 Winterthur.

Délai d'envoi : le 31 mars 2022

Gagnants de décembre 2021

Susanne Burkhalter, 4924 Obersteckholz
Eveline Lehmann, 5425 Schneisingen
Jean-Louis Roch, 1166 Perroy
Hansjörg Wagner, 4418 Reigoldswil
Anna Werder, 9602 Bazenhaid

Les données ne sont pas transmises à des tiers. Tout recours juridique est exclu.



Premier coup de pelle

Le traditionnel premier coup de pelle marquant le début des travaux de LANDI Region Huttwil a eu lieu le 14 janvier 2022, à Huttwil (BE). D'ici au mois de juin 2022, ce site accueillera la plate-forme Agro de 56 m sur 24 m et son assortiment saisonnier complet. *Photo: LANDI Region Huttwil*



Faire ses courses à cheval

Au magasin Volg de Baltschieder, dans le canton du Valais, une « puissance » de 1 CV suffit à la cavalière Corinne Schurmann pour faire ses achats. Son étalon, Barasz, reste bravement « garé » devant l'entrée. *Photo: Corinne Schurmann*



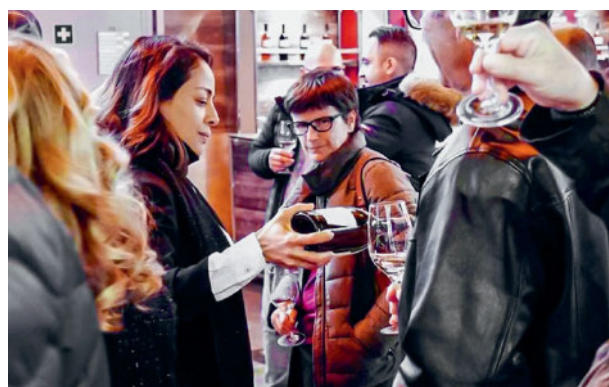
Remise de la clé du nouveau Logistics Center

Depuis la remise officielle des clés, TRAVECO est devenu locataire d'un bâtiment logistique à Nebikon (LU). Cette étape permet à l'entreprise de transport de doubler ses surfaces de stockage. Après les travaux de transformation et de modernisation, le nouveau Logistics Center Nebikon entrera progressivement en service pendant l'été 2022. *Photo: TRAVECO*



Les apprenti-es gèrent le magasin LANDI

Le 31 janvier 2022, tout était prêt: les apprenti-es de LANDI Graubünden sont devenus les gérant-es du magasin de Coire pour une semaine. Ils l'ont géré de façon indépendante, avec la seule aide d'un «coach» pour les conseiller. De la planification du travail à la direction du magasin en passant par l'organisation des présences, les apprenti-es ont relevé tous les défis et enthousiasmé les client-es. *Photo: Corinne Schurmann*



Santé!

L'événement « Vente au Quai » s'est déroulé en novembre 2021, à la grande joie des passionné-es de vin. Au cours de cette manifestation de trois jours, plus de 50 vins issus des gammes les plus appréciées de Provins ont été proposés à la dégustation libre dans les caves de l'entreprise, à Sion (VS). Tous les vins ont été servis et commentés par des collaboratrices et des collaborateurs de Provins. *Photo: Provins*

EST-IL INDISPENSABLE DE PROPOSER DES FRAISES EN MARS DANS LES MAGASINS VOLG?

*On trouve à nouveau des asperges et des baies dans les étalages des magasins.
Bruno Brühwiler et Samuel Wyssenbach expliquent pourquoi le commerce de détail
propose aussi des produits qui ne sont pas de saison.*

Interview et photos : Martina Peyer



« Nous sommes le seul
commerçant de détail
proposant plus de 85%
de produits suisses
dans son assortiment. »

Bruno Brühwiler, responsable Achats Produits frais

Pourquoi proposer des produits venant de l'étranger dans les étals ?

Bruno Brühwiler : D'une manière générale, Volg propose un assortiment couvrant les besoins courants des consommateurs-trices. Les fraises et les asperges font partie des produits qui sont demandés actuellement. Après la saison hivernale, nos client-es se réjouissent de l'arrivée du printemps et des fruits et légumes de saison.

Samuel Wyssenbach : L'offre est définie par la demande. Nous ne voulons pas imposer à notre clientèle ce qu'elle doit manger.

Il est donc impensable de se limiter aux produits indigènes.

Samuel Wyssenbach : Prenons l'exemple de la banane. Les consommatrices et

les consommateurs en sont friands. Or, ce fruit ne pousse pas chez nous. Nous n'avons dès lors pas d'autre choix que de l'importer. Nous sommes même équipés d'une installation de maturation. Les importations de produits qui ne sont pas cultivés chez nous sont en somme des importations « obligatoires ». Par contre, chez nous, la plupart des importations sont des « importations complémentaires ». Elles nous permettent d'assurer que les produits demandés par les consommateurs-trices et qui ne sont pas cultivés en Suisse pour diverses raisons soient disponibles.

Bruno Brühwiler : Conformément à la philosophie promue par Volg, nos magasins accordent la priorité aux produits suisses. Le marché national est

par ailleurs bien protégé par les taxes douanières. Evidemment, nous devons parfois aussi faire des compromis. C'est par exemple le cas lorsque les pommes de terre indigènes sont petites et ridées. Nous constatons que les client-es veulent des pommes de terre d'une certaine taille et ayant un aspect appétissant. Lorsque nous ne sommes pas en mesure de proposer de telles pommes de terre, les clients-es les achètent dans d'autres magasins ou chez d'autres distributeurs à l'étranger. Ils ne viennent alors plus chez nous.

Les produits locaux répondent toutefois à une réelle demande de la clientèle. Aussi les avons-nous inclus dans notre label « Délices du village ». Cela permet aux magasins Volg de proposer des produits du village ou d'un village voisin dans leur assortiment. Notre clientèle apprécie beaucoup cette approche car elle connaît souvent les producteurs-trices.

A quoi êtes-vous attentifs lorsque vous achetez des produits importés ?

Bruno Brühwiler : Depuis plusieurs années, nous collaborons avec le même importateur suisse. Des audits réguliers nous ont permis d'apprécier leur assurance qualité et leur monitoring des produits phytosanitaires. En plus de cela, les importateurs doivent respecter les standards européens et suisses des associations de branche.

Samuel Wyssenbach : Dans la mesure du possible, les fruits, les légumes et les pommes de terre que nous importons proviennent des pays voisins ou d'autres pays européens. Nous n'importons des marchandises venant de plus loin que lorsque ces dernières ne sont pas disponibles en Europe.

Comment prolonger la saison indigène ?

Samuel Wyssenbach : Le développement et la mise en œuvre de techniques de culture innovantes et le développement de nouvelles variétés nous permettent de prolonger la saison pour certains produits. Tous les acteurs de la branche collaborent pour que de telles innovations puissent voir le jour. La demande des client-es pour des produits suisses et les aspects écologiques décident si un produit est cultivé ou non sur une saison prolongée.

Bruno Brühwiler : S'agissant de l'écologie, j'aime bien citer un exemple : les légumes importés d'Espagne, un pays chaud, ont une meilleure empreinte écologique que s'ils étaient cultivés en Suisse dans des serres chauffées avec des combustibles fossiles.

Les produits importés sont-ils un dilemme pour vous ?

Samuel Wyssenbach : Les produits indigènes représentent plus de 90% de notre chiffre d'affaires. Nous nous impliquons donc activement en faveur des productrices et des producteurs

« Nous devons être capables d'assurer la disponibilité des produits demandés. »



Samuel Wyssenbach, General Product Manager Fruits à noyau et responsable des achats à la Halle fruitière de Sursee

indigènes. Partout où cela est nécessaire, nous complétons notre offre avec des produits introuvables sur le marché suisse. Grâce à notre engagement dans le domaine des importations et à notre collaboration étroite avec le commerce de détail, nous gérons très bien la transition entre la saison d'importation et la phase où l'offre indigène suffit. Cela nous permet de contrôler précisément la quantité et la qualité et d'adapter ces deux facteurs à la demande.

Bruno Brühwiler : Même s'il nous arrive de devoir importer certains produits, nous sommes le seul commerçant de détail à même de proposer plus de 75% de produits suisses et plus de 85% de produits frais au sein de son assortiment global. Pour plusieurs viandes fraîches comme le poulet, ce pourcentage atteint 100%. S'agissant des produits laitiers, la part des produits suisses est de 99,9%. Nous nous efforçons aussi constamment de remplacer les produits importés par des produits indigènes. Récemment, nous avons ainsi remplacé des pains à hamburger importés par un produit à base de farine suisse.

A quoi ressemblera l'assortiment dans les magasins dans dix ans ?

Samuel Wyssenbach : Une tendance s'est amorcée depuis longtemps : les consommatrices et les consommateurs achètent de plus en plus de produits d'origine végétale tout en réduisant leur consommation de viande. En plus de cela, la demande en produits cultivés selon des méthodes durables et à l'échelon régional augmente. Les labels « Délices du village » et « Naturellement de la ferme » en sont quelques exemples.

Bruno Brühwiler : C'est exact. Les consommatrices et les consommateurs se focalisent par ailleurs de plus en plus sur des produits qui sont bons pour la santé, et ils sont plus attentifs aux ingrédients et aux additifs. Ils souhaitent acheter des denrées alimentaires contenant moins d'émulsifiants, moins de sucre, moins de sel et plus de protéines. Jusqu'à un certain point, ils sont prêts à payer plus pour des produits sains. ■



**Gagnants
du Concours des
associations Volg:**
Hornussergesellschaft
Heimiswil-Berg BE

Par amour pour le village, où la tradition tape dans le mille.

Lorsque le nouss virevolte dans les airs, il faut de la concentration, de bons yeux et une main assurée pour l'arrêter avec la palette. Ces qualités indissociables du sport national suisse peuvent être acquises à la société de hornuss (Hornussergesellschaft) d'Heimiswil-Berg BE. L'association fait partie de la vie du village, au même titre que Volg et ses quelque 600 magasins de village. Ces derniers proposent tous les produits répondant aux besoins quotidiens. Toujours à proximité, toujours bien agencés et toujours avec une note personnelle en accord avec le village.

Volg
frais et sympa