

Landi contact



12 *Asperges vertes suisses*

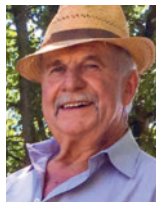
Barbara Lutiger et David Vetterli cultivent des asperges et développent leurs propres machines.

Bière Farmer – Du champ à la bouteille 04

LANDI Schwarzenburg déménagement 09

Château de Wildenstein : forteresse et chénaie 15

LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Ernst Kunz,
agriculteur,
**pose la
question :**

« QUE FAIT FENACO EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ? »

Ernst Kunz gère un domaine agricole à Hinwil (ZH), où il continue à pratiquer la production laitière après avoir atteint l'âge de la retraite. En plus d'être producteur de lait, il est marchand de bétail. Ernst Kunz est d'avis que le développement durable revêt beaucoup d'importance pour son activité et pour l'avenir de l'agriculture.



Urs Vollmer,
responsable du
projet Développement
durable,
répond :

Pour sa stratégie en faveur du développement durable, fenaco a défini sept thèmes prioritaires sur la base desquels elle fonde ses décisions et ses activités commerciales. En voici quelques exemples : chez fenaco, la proportion de denrées d'origine indigène utilisées dans l'industrie alimentaire et dans la production d'aliments pour bétail est supérieure à la moyenne. Pour ses constructions, fenaco utilise dans la mesure du possible du bois issu des forêts suisses. Une grande attention est accordée au gaspillage des denrées alimentaires. La création de la banque de données Internet « Foodbridge » permet de proposer des denrées alimentaires excédentaires à des personnes dans le besoin, à un prix avantageux. Le développement durable commence déjà au champ. C'est ce qui a incité fenaco à développer une méthode biologique de traitement des plantes par voie aérienne : des drones épandent des auxiliaires. Dans le domaine de l'électromobilité, fenaco s'engage pour créer un réseau de stations de recharge des batteries sur des sites LANDI. Des installations photovoltaïques ont aussi été mises en place.

Vous souhaitez vous aussi poser une question à fenaco ?

Alors envoyez-la par e-mail à l'adresse info@landicontact.ch.

Engagement social et aide rapide en cas d'urgence

BERNE/BE Dans le cadre de son partenariat avec l'Aide Suisse aux Montagnards, fenaco a cofinancé différents projets ces dernières années à hauteur de plus de 330 000 francs. Grâce au soutien de fenaco, l'association « Wärmeverbund Finsterwald » dans le canton de Lucerne a par exemple pu installer une nouvelle centrale de chauffage à pellets et assurer à 900 propriétaires de forêts, principalement des agriculteurs, la prise en charge des déchets de bois. Un nouveau chalet d'alpage et une nouvelle fromagerie ont

été réalisés à la Untere Zettenalp à Sigriswil (BE). A Vissoie (VS), la fromagerie d'Anniviers a été rénovée. Ces deux projets assurent une production fromagère plus efficace. Par ailleurs, fenaco a constitué en 2015 un fonds pour les coups durs et les situations d'urgence dans l'agriculture. Ce fonds permet d'accorder une aide rapide aux exploitations agricoles ayant subi des dommages dus à des catastrophes naturelles ou à des événements graves. Les demandes d'aide sont déposées par la LANDI locale. sin

Impressum LANDI Contact

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

Editeur : fenaco société coopérative, Erlachstrasse 5, CH-3012 Berne
Rédaction : Markus Röößli, rédacteur en chef (rö), Kathrin Schellenberg, rédactrice responsable (ks), Jean-Pierre Burri (jpb), Cyril de Poret (cdp), Eva Studinger (es), Verena Säle (vs), Sarah Sinn (sin), Chantal Kunz (ck)

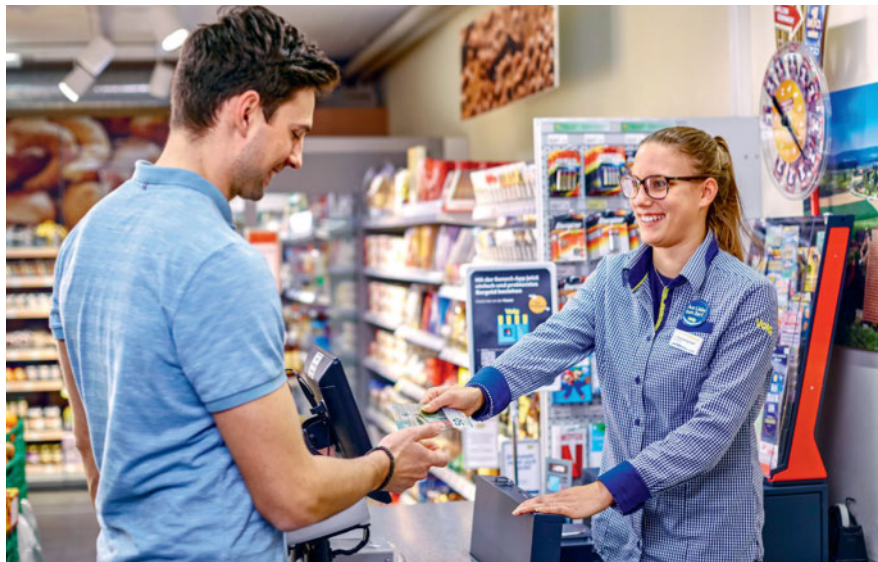
Maison d'édition : fenaco LANDI Médias, CH-8401 Winterthur, tél. 058 433 65 20, fax 058 433 65 35, info@landicontact.ch

Maquette : Communication d'entreprise fenaco société coopérative

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

Papier : Refutura Offset extrablanc, 80 g/m², Recycling

Retirer des espèces à la caisse dans les magasins Volg



Il est désormais possible de retirer de l'argent liquide dans les magasins Volg. Photo: mäd

WINTERTHOUR/ZH Les magasins Volg de Suisse alémanique et de Suisse romande ne sont pas seulement des points de vente de proximité. Ils sont aussi des lieux de rencontre pour les habitants du village et bon nombre disposent d'une agence postale. Désormais, la clientèle des

magasins Volg peut aussi y effectuer des retraits en espèces, grâce à la collaboration entre Volg et la société zurichoise de technologie financière, Sonect.

Pour retirer des espèces, il suffit de télécharger l'application gratuite Sonect sur son smartphone et d'y enregistrer

un compte déposé auprès d'une banque contractuelle Sonect, un compte postal ou une carte de crédit. Ensuite, le client n'a plus qu'à saisir le magasin Volg où il aimerait effectuer son retrait et le montant souhaité. Les clients, qui doivent être majeurs, présentent le code-barres généré automatiquement à la caisse d'un magasin Volg et reçoivent le montant demandé. Cette prestation est gratuite. La limite de retrait est de 200 francs.

Dans le village, pour le village

« En permettant à ses clientes et à ses clients d'effectuer des retraits d'espèces dans ses magasins, Volg leur offre une valeur ajoutée supplémentaire, dans l'esprit de son slogan 'dans le village, pour le village'. Dans les petits villages situés en zone rurale où Volg est très présente, on trouve en effet de moins en moins de distributeurs automatiques », constate le président de la Direction du groupe Volg, Ferdinand Hirsig. ck

LANDI : 8^e du classement des entreprises les plus renommées

BERNE/BE GfK Business Reflector mesure la réputation des entreprises suisses leaders auprès de la population de notre pays. L'an dernier, LANDI a atteint la 9^e place, s'assurant ainsi pour la première fois une position au sein du top 10, et s'est vu décerner le GfK Business Reflector Award.

Avec sa 8^e place au classement de cette année, LANDI figure à nouveau parmi les dix entreprises suisses jouissant de la meilleure réputation. « Cet excellent classement de la

marque LANDI requiert la collaboration de l'ensemble du groupe fenaco-LANDI », explique le chef de la Division LANDI, Josef Sommer. « Ce résultat est le reflet de notre engagement et de notre passion. Cela confirme aussi que nos clientes et clients en ont conscience et l'apprécient. »

Réputé pour ses informations fiables et pertinentes sur le marché et les consommateurs, GfK Switzerland est le plus grand institut d'études de marché de Suisse. sin

LE CHIFFRE

120
tonnes

Actrice majeure de la filière alimentaire, fenaco société coopérative estime qu'il est de son devoir d'éviter le gaspillage de denrées alimentaires. Dans cette logique, elle soutient des organisations nationales telles que « Table couverte », Table suisse, Caritas Marché SA et food-care.ch. En 2018, chez fenaco, les dons de denrées alimentaires en faveur des organisations susmentionnées ont atteint près de 120 tonnes au total. sin

LA BIÈRE FARMER – DU CHAMP À LA BOUTEILLE

Pour pouvoir consommer une bonne bière fraîche par une chaude journée estivale, il faut avant tout de l'orge, du houblon et de l'eau. Entre le champ, la source et les étals des magasins, les matières premières ont toutefois un long chemin à parcourir.

Texte et photos : Chantal Kunz

On entend les grains d'orge ruisser à travers les deux conduites beiges qui les font passer des silos au concasseur. C'est ainsi que débute le processus de brassage de la bière Farmer de LANDI à la brasserie de Ramseier Suisse SA. Avant le concassage, le malt d'orge est nettoyé pour éviter que des particules indésirables parviennent dans la bière. Suite au concassage, les substances contenues dans le malt d'orge se dissolvent plus facilement dans l'eau de brassage. L'amidon est ensuite obtenu à partir du malt. Pour cela, le malt broyé est mélangé avec de l'eau à 62° C dans la cuve de trempage. Après que le mélange a été chauffé progressivement à 70° C, l'amidon se transforme en sucre de malt fermentescible. Ce processus est décisif pour que la levure ajoutée ultérieurement transforme et fermente le sucre de malt et donne naissance à la bière. Cette étape de production influence le

goût de la bière, le choix de l'eau de brassage déterminant la teneur en minéraux du breuvage. « Pour produire la bière Farmer, nous utilisons exclusivement de l'eau suisse provenant de la source de Römerswil (LU) », affirme Isidor Elmiger, responsable du site de production de Hochdorf (LU).

Cuisson et trempage

L'étape suivante se déroule dans la cuve-filtre. Le brassin y est séparé des composants solides et liquides, soit filtré. Subsiste alors un produit liquide, le moût, qui est cuit dans la chaudière à moût. C'est au cours de cette étape que le houblon est ajouté. La variété de houblon et les quantités utilisées influencent le goût et la durée de conservation de la bière. L'ajout d'une quantité plus élevée de houblon favorise la durée de conservation mais confère à la bière un goût plus amer. Le houblon est livré sous forme de



La brasserie de Ramseier Suisse SA à Hochdorf (LU) est l'une des plus grandes brasseries indépendantes de Suisse.

pellets. « Comme il est quasiment impossible de le transformer de manière industrielle en Suisse, le houblon est pressé en pellets en Allemagne », explique Isidor Elmiger. Dans notre pays, une seule entreprise, de taille relativement modeste, transforme le houblon. Elle ne dispose donc pas des capacités pour une transformation industrielle.

La prochaine étape est un « bain » dans ce que l'on appelle le whirlpool, dans lequel le moût arrive latéralement à une vitesse élevée. En raison du mouvement de rotation, la partie liquide reste confinée à l'extérieur alors qu'un cône de dépôt se forme au centre. Ce processus permet d'extraire le moût clarifié. A l'étape suivante, le moût clarifié est refroidi à l'aide de



**28,5 MILLIONS DE BOUTEILLES
et de canettes sont remplies de bière Farmer.**



Au cours du processus de remplissage, les canettes sont retournées à plusieurs reprises.

l'eau de brassage, complété avec de l'air stérile et pompé dans une cuve de fermentation. Les levures ajoutées dans la cuve de fermentation déclenchent le processus de fermentation. La fermentation secondaire se déroule dans les cuves de garde où l'alcool et l'acide carbonique se forment. Selon le type de bière, ce processus

prend entre deux semaines et trois mois. La bière non filtrée est ensuite mise en bouteille. La bière lager est filtrée. Au cours de la filtration, les particules restées en suspension dans la bière (protéines, tanins, levures) sont filtrées, ce qui procure la couleur claire typique de cette bière. La bière lager est la bière la plus consommée en Suisse.

Parcours jusqu'en canette

La bière est désormais prête au remplissage. Les canettes sont placées sans couvercle sur le convoyeur. Pendant qu'elles se déplacent, elles sont tournées à l'envers et lavées à fond. Après avoir été retournées une nouvelle fois, les canettes poursuivent leur parcours et sont remplies de

Chaque année, dix millions de bouteilles sont remplies avec de la bière lager de la marque Farmer, ce qui en fait la bière la plus vendue dans les LANDI.



bière. Le couvercle est ensuite posé sur la canette, après quoi cette dernière est fermée hermétiquement. Les canettes sont à nouveau retournées pour que la partie inférieure sèche et pour y apposer la date de péremption et de production. Chaque canette passe ensuite à travers un appareil qui sert à trier les canettes insuffisamment remplies. Les canettes exemptes de défauts poursuivent leur parcours



La bière Farmer produite par la brasserie à Hochdorf (LU) est transportée par Traveco dans les magasins LANDI.

pour être rassemblées en vue de leur conditionnement dans des cartons. Un film plastique recouvre les canettes et les maintient ensemble. Les packs de dix-huit canettes sont acheminés sous cette forme sur des palettes. Tous les processus sont en grande partie automatisés. Pour surveiller les machines et intervenir le cas échéant, il faut cependant disposer de personnel. Les palettes complètes sont transportées dans un dépôt attendant à l'aide d'un charriot élévateur avant d'être acheminées par des camions de Traveco dans les magasins LANDI, où les canettes sont vendues au prix de 50 centimes. « Voici le parcours de la bière – de l'orge et du houblon jusqu'à la boisson en canette que l'on achète dans les rayons des magasins », conclut le responsable de l'une des plus grandes brasseries indépendantes de Suisse.

Plusieurs types de bières Farmer

« A l'époque, tout a commencé avec la bière lager », explique la respon-

La bière fermente dans des immenses cuves.



Orge après le nettoyage ...



... et après le concassage.

sable de la communication d'entreprise de LANDI Suisse SA, Heidi Niederberger. Aujourd'hui, les bières Farmer sont proposées sous diverses formes : non filtrée, ambrée, panachée, litchi et pamplemousse. Comme son nom l'indique, la bière non filtrée n'est pas filtrée après le processus de fermentation et est mise en bouteille sous cette forme. Pour produire de la bière panachée, litchi ou pamplemousse, on filtre la bière et on y ajoute l'arôme correspondant avant la mise en bouteille. Actuellement, les quelque 130 000 hl de bières Farmer brassés chaque année permettent de produire près de 28,5 millions de canettes ou bouteilles de bière. « Dans le langage technique des brasseurs de bière, on décrit la bière lager de LANDI – produite selon la recette spécifique à la marque – comme un breuvage puissant agrémenté d'une légère pointe d'amertume », déclare Isidor Elmiger. La fabrication de la bière de base s'effectue de manière traditionnelle. Par conséquent, la qualité ne

souffre aucun compromis. Les drêches de brasserie sont un sous-produit qui subsiste à la fin du processus. Elles sont utilisées dans l'agriculture, où elles sont considérées comme un aliment de haute valeur pour le bétail. ■



**4 À 5
SEMAINES**

**telle est la durée de brassage
d'une bière Farmer.**

LANDI Luzern-West et UFA SA: réussir ensemble

RUSWIL/LU LANDI Luzern-West dispose de sa propre fabrique d'aliments, la fabrique Freieck à Ruswil. Les installations modernes et la proximité avec la clientèle permettent à la LANDI de répondre aux besoins des producteurs locaux. La spécialisation et l'introduction de technologies ultra-modernes dans l'agriculture entraînent une évolution des exigences. « Collaborer avec un partenaire solide aide à répondre à ce défi. La décision de mettre à profit les synergies et d'aborder l'avenir en collaboration avec UFA SA comme partenaire s'inscrit dans cette logique », explique le directeur de LANDI Luzern-West, Peter Lütolf. Les assortiments de LANDI Luzern-West et d'UFA SA

seront proposés conjointement, ce qui contribuera à élargir l'assortiment d'aliments et à accroître la flexibilité. Les produits qui ne sont pas proposés dans l'assortiment standard d'UFA SA seront proposés comme propre aliment composé aux qualités reconnues, sous la marque UFA. « La collaboration engagée avec UFA, qui comprend aussi un service externe commun placé sous la houlette de Kurt Stadelmann, permettra de continuer à assurer un suivi professionnel de nos clients et de les soutenir en mettant à leur disposition des solutions de pointe. Les prestations et les systèmes d'affouragement d'UFA sont très professionnels et se développent constamment », précise Peter Lütolf. ks



LANDI Luzern-West aborde l'avenir en collaboration avec UFA SA comme partenaire. Photo : mäd

Ouverture de LANDI Wald sur le site de Felsenau

WALD/ZH En 2012, LANDI Bachtel Genossenschaft a acquis, en collaboration avec Artec Generalbau AG, la parcelle précédemment occupée par une fabrique sur le site de Felsenau à Wald. Le 11 avril, LANDI Bachtel Genossenschaft y a inauguré sa filiale de LANDI Wald. « Après sept ans de planification et de travaux intensifs, je suis très heureux que le nouveau magasin de Wald ait pu être inauguré », explique Stephan Ryffel, gérant de LANDI Bachtel. La filiale de Wald n'est pas totalement nouvelle puisqu'elle a en fait été transférée de l'ancien site de la gare sur celui de Felsenau. Le magasin LANDI s'étend sur 1500 m² et offre ainsi suffisamment de place. Dans l'ancienne usine



(depuis la g.) : Stephan Ryffel (gérant), Kevin Buri et Edona Gashi (apprentis), et Ueli Schaufelberger (prés. du CA). Photo : mäd

de tissage, LANDI Bachtel a par ailleurs construit des surfaces commerciales supplémentaires ainsi que cinq lofts et un deux pièces qu'elle loue à des tiers. ks

Travaux au TopShop de Bulle

BULLE/FR En mars 2019, LANDI Moléson a adapté le TopShop de Bulle aux standards écologiques. Les installations frigorifiques et le chauffage ont également été rénovés. « Grâce au dispositif de récupération de chaleur, le TopShop est chauffé de manière presque autonome », explique le directeur de LANDI Moléson, Samuel Prélaz. Une installation photovoltaïque sera encore installée sur le toit de la station-service. Des LED sont utilisées pour l'éclairage. A l'occasion des travaux, l'assortiment du shop a été élargi. Les produits boulangers et les articles convenance occupent une place encore plus importante. Le coin café incite la clientèle à rester plus longtemps dans le TopShop. ks

DE QUOI S'AGIT-IL ?

Ambroisie

En Suisse, l'ambroisie est une plante néophyte qui pousse sur les sols non couverts ; on la retrouve principalement sur les terres en jachère et sur les surfaces assolées clairsemées. Elle peut atteindre une hauteur de 30 à 150 cm. L'ambroisie, qui fleurit d'août à octobre, produit beaucoup de pollen et de semences. Son pollen peut provoquer asthme et essoufflement. Une obligation de signaler et de combattre l'ambroisie est valable dans toute la Suisse.

Classée dans les espèces interdites par l'ordonnance sur la dissémination dans l'environnement, elle ne doit être ni vendue ni semée. L'ordonnance sur la protection des végétaux la qualifie de mauvaise herbe particulièrement dangereuse. Toute apparition de cette plante doit être signalée à la commune ou au service phytosanitaire cantonal. Grâce à la lutte systématique, cette plante néophyte a presque disparu de notre pays. vs

LANDI Zola : sponsor principal de la fête cantonale de lutte



Le taureau Noggi entouré de Heinz Anderegg, son éleveur, de Paul Kessler, responsable Fourrages et aliments à LANDI Zola AG, et de Beat Läderach, responsable Agro à LANDI Zola AG. Photo : mäd

ILLNAU/ZH Quelque 165 lutteurs de l'association de lutte de la Suisse du Nord-Est ainsi que des lutteurs invités se disputeront la victoire lors de la fête cantonale de lutte du canton de Zurich, qui se tiendra le 12 mai à Fehraltorf. Plus de 5000 spectateurs sont attendus sur le site de l'école de Heiget. La Banque cantonale de Zurich et LANDI Zola AG sont les sponsors principaux de cet événement.

« Nous sommes très heureux de soutenir cet événement étroitement lié à l'agriculture. Nous marquons ce partenariat en sponsorisant le taureau », explique le directeur de LANDI Zola AG, Ivo Steiner. Noggi, le taureau de l'éleveur Heinz Anderegg d'Hinwil, sera remis au roi de la lutte le soir de la fête de lutte. Le lieu de la fête se situe à dix minutes à pied de la gare de Fehraltorf. ks

LANDI Sursee : les paysannes deviennent membres

SURSEE/LU Lors de son assemblée du 28 mars 2019, LANDI Sursee a annoncé que les conjoints des chefs d'exploitation sont désormais aussi considérés comme membres. Aucune votation n'a été nécessaire, les statuts actuels le prévoyant déjà. « Les agricultrices réalisent un travail précieux dans nos fermes. Elles prennent aussi des décisions entrepreneuriales et en supportent les conséquences, que ce soit d'un point de vue financier ou au niveau de la

charge de travail », explique Martin Fuhrimann, gérant de LANDI Sursee. Les chiffres officiels indiquent que l'agriculture tend à se féminiser toujours plus. Depuis 2000, le nombre de cheffes d'exploitation a augmenté de 30%. « Le conseil d'administration souhaite tenir compte de ces changements et se réjouit d'attribuer le statut de membre de LANDI Sursee à tous et à toutes les partenaires des chef(fe)s d'exploitation », ajoute Martin Fuhrimann. ks



Les Künzli sont une jeune famille d'agriculteurs modernes. En tant qu'épouse de Stefan Künzli, Andrea Künzli est désormais aussi membre de LANDI Sursee. Photo : Esther Michel

Pellets de bois pour la Suisse romande

MOUDON/VD En sa qualité de leader de la commercialisation des pellets de bois, Agrola souhaite accroître ses parts de marché en Suisse romande. Le nouveau centre de distribution de Moudon permet désormais d'approvisionner toute la Suisse romande, jusque dans le Haut-Valais, en pellets de bois. La réalisation de ce projet résulte de la volonté de raccourcir les trajets, en vue de réduire les coûts de transport et les émissions de CO₂. Le site de Moudon est le second dépôt de pellets de bois d'Agrola. Ce dépôt doté des technologies les plus récentes compte deux silos offrant un volume de stockage de 490 t chacun. Le volume de stockage des deux silos correspond aux besoins annuels en chaleur de quelque 200 maisons familiales individuelles. Le centre de distribution



L'équipe de vente d'Agrola attendant les invités à la fête d'inauguration Photo: mäd

de Moudon a été inauguré le 5 avril 2019 lors d'une journée portes ouvertes. Les voisins intéressés, les représentants de la commune, des LANDI des environs et de fenaco ain-

si que plusieurs grands clients et des fournisseurs ont été accueillis sur place. La chaudière à pellets mobile a assuré une température agréable dans la tente. ks

LANDI Schwarzenburg : déménagement en zone industrielle

SCHWARZENBURG/BE LANDI Schwarzenburg quitte le centre-ville pour la zone industrielle de Ringgenmatt. Le bâtiment déjà implanté à cet endroit changera d'affec-



Les travaux avancent bien. Photo: mäd

tation. Le nouveau magasin LANDI s'étendra sur 1200 m², avec une surface de vente extérieure de 400 m² et 45 places de parc. En plus de cela, un centre Agro sera réalisé. Les travaux de transformation, achat du site compris, reviendront à près de 4,6 millions de francs. «L'ancien magasin situé à la Milchgässli est trop petit, le nombre de places de parc est insuffisant et il est très compliqué à utiliser», affirme Stefan Lehmann, gérant de LANDI Schwarzwasser. «Les travaux avancent bien, ce qui nous permettra d'organiser l'inauguration du 16 au 19 mai 2019», affirme Robert Gartner, remplaçant du gérant de LANDI Schwarzwasser. ck

Tournoi de jass 2019

WINTERTHOUR/ZH Volg organise à nouveau son tournoi de jass annuel qui se déroule à cinq dates différentes dans des fermes de découverte Volg Naturena. Le premier a eu lieu le 27 avril à Hüttwilen (TG). Les prochains se tiendront le 25 mai à Oberschan (SG), le 13 juillet à Wittnau (AG) et le 31 août à Baar (ZG). La finale se déroulera le 28 septembre à la nouvelle ferme de découverte de Schüpfen (BE). Avec de bonnes cartes et un brin de chance, les vainqueurs pourront remporter des prix attractifs. Après le tournoi, les familles paysannes proposeront un repas à base de produits régionaux. Informations sur www.naturena.ch. ck

CALENDRIER DES EVENEMENTS

Date	Événement	Lieu	Informations supplémentaires
22/23.5.2019 19h30	Plateforme d'essai colza/betterave	Hochfelden (ZH)	www.revueufa.ch → Agenda
26.5.2019	Séminaire au Breitenhof 2019	Wintersingen (BL)	www.revueufa.ch/breitenhof
2.6.2019	Journées portes ouvertes	Toute la Suisse	www.visitesdetables.ch
4.6.2019, 19h00	Plateforme d'essai blé	Nottwil (LU)	www.revueufa.ch → Agenda
5/6.6.2019, 19h15	Plateforme d'essai betteraves/blé	Humlikon (ZH)	www.revueufa.ch → Agenda
6.6.2019, 13h30–20h30	Plateforme d'essai pommes de terre	Seedorf (BE)	www.revueufa.ch → Agenda
06/7.6.2019, 19h30	Plateforme d'essai blé	Bünzen (AG)	www.revueufa.ch → Agenda
11.6.2019, 19h00	Plateforme d'essai blé	Oberwil (BL)	www.revueufa.ch → Agenda
12.6.2019, 19h15	Plateforme d'essai blé	Pfyn (TG)	www.revueufa.ch → Agenda
14.6.2019	Plateforme céréales	Bavois (VD)	www.revueufa.ch → Agenda
18.6.2019, 19h00	Plateforme d'essai blé	Jegenstorf (BE)	www.revueufa.ch → Agenda
20.6.2019, 19h00	Plateforme d'essai blé	Bützberg (BE)	www.revueufa.ch → Agenda

Informations supplémentaires et manifestations régionales sur www.revueufa.ch → Agenda

Journée des grandes cultures bio à Münsingen

Date : 13 juin 2019

Lieu : Münsingen (BE)

www.bioackerbautag.ch/fr

Les grandes cultures bio restent attrayantes, comme le démontre l'énorme succès rencontré par la Journée suisse des grandes cultures bio organisée depuis 2012. La dernière Journée des grandes cultures bio, qui s'est déroulée à Cournillens (FR), a ainsi attiré 1500 personnes.

La septième édition de cette journée se déroulera pour la première fois dans une ferme Demeter. Lors de cet événement, qui aura lieu en français et en allemand, l'accent sera placé sur la fertilité du sol. Outre les techniques de culture, l'agriculture contractuelle et les dernières innovations techniques dans le domaine de la régulation des adventices seront présentées.



Plus de 1500 personnes se sont rendues à la Journée des grandes cultures bio à Cournillens. Photo: zvg

Lors de cette journée, il sera aussi possible de récolter une foule d'informations sur le conseil technique et la recherche, le tout en très peu de temps. Les personnes présentes pourront discuter de leurs expériences et des dernières tendances. Des spécialistes des grandes cultures et de la production

fourragère bio seront présents sur différents stands.

Des représentantes et des représentants de la pratique, de la vulgarisation, de la recherche et des secteurs situés en amont et en aval de l'agriculture biologique participeront à la Journée des grandes cultures bio.

OFFRE À L'INTENTION DES LECTEURS

valable jusqu'au 28 mai 2019

LIT À ÉTAGE « DAVID » INCL. DEUX MATELAS



1270.-
au lieu de 1970.-

Lit à étage « David »
Cœur de hêtre massif, échelle et protection anti-chute testée par le TÜV incluses, 1370,01, prix catalogue Fr. 1280.-

+2 matelas « MEMORY DUO »
90 x 200 cm
1464,01
prix catalogue à Fr. 345.-

SET ACTION

Jusqu'à épuisement des stocks – Profitez de ce prix préférentiel pour les membres et le personnel!

COUPON DE COMMANDE

___ Pces **set actions** composé de:
1 lit à étage « David »
2 matelas
« Memory Duo » **1270.-** au lieu de 1970.-

___ Pces **lit à étage « David »** **985.-** au lieu de 1280.-

___ Pces **matelas, 90 x 200 cm**
« Memory Duo » **265.-** au lieu de 345.-

Nom, Prénom _____

Rue _____

NPA/Localité _____

Téléphone _____

Date/Signature _____

Art. No. KP00 510

Commandes par poste à :

meubles diga sa
Action « David »
8854 Galgenen

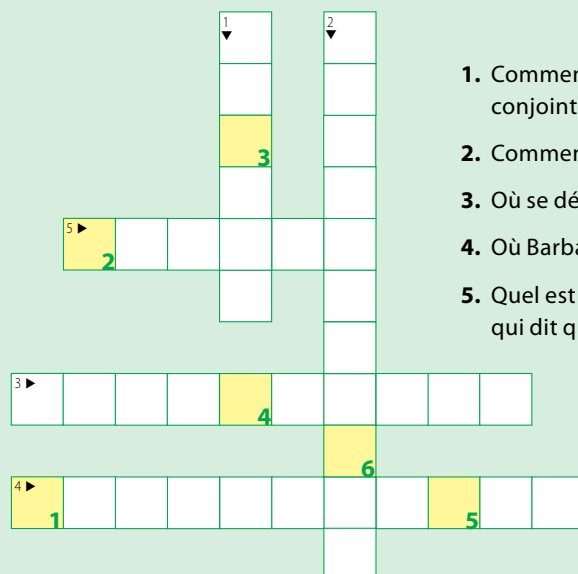
Fax 055 450 55 56
auftrag@digamebel.ch
Info-Tél. 055 450 55 55

GAGNEZ...

Solution :



... des bons Volg d'une valeur de Fr. 500.-



1. Comment s'appelle la LANDI qui accorde le statut de membres aux conjointes des chefs d'exploitation ?
2. Comment s'appelle le château présenté dans la rubrique « Activités » ?
3. Où se déroule la fête cantonale de lutte du canton de Zurich ?
4. Où Barbara Lutiger et David Vetterli cultivent-ils des asperges vertes ?
5. Quel est le prénom du conseiller interrogé dans la rubrique Contrastes et qui dit que le trend du bio va se poursuivre ?

Voici comment participer :

Envoyez le mot-solution par SMS à **KFL solution** avec votre **nom** et votre **adresse** au **880** (1 franc) ou par carte postale à LANDI Contact, case postale, 8401 Winterthour. Délai d'envoi : le 31 mai 2019.

Gagnant de mars 2019

Josef Barmet
6243 Egolzwil

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

DES ASPERGES **VERTES SUISSES**

Barbara Lutiger et David Vetterli produisent des asperges suisses. Ils ont la chance de pouvoir s'appuyer sur la longue expérience de la mère de Barbara, qui a commencé à produire des asperges il y a plus de 40 ans. A l'époque, la culture de l'asperge était encore moins répandue qu'aujourd'hui.

Texte : Verena Sâle, photos : Michele Limina



Barbara Lutiger et David Vetterli récoltent les asperges avec les machines qu'ils ont construites.

« En ce qui nous concerne, LANDI Hüttwilten est un partenaire important pour la commercialisation des asperges »

Barbara Lutiger, cheffe d'exploitation, Guntalingen/ZH

GUNTALINGEN/ZH Barbara Lutiger et David Vetterli se sont spécialisés dans la production d'asperges. Ils en cultivent des vertes et des violettes. Les asperges blanches sont en fait issues de la même variété que les asperges vertes. La différence de couleur provient du fait que pour les asperges blanches, la tige est récoltée sous la terre. Dès qu'elle dépasse la surface du sol, la pousse devient verte en raison de la photosynthèse. Vu les conditions topographiques de son domaine, le couple d'exploitants a choisi de ne pas cultiver l'asperge blanche. Pour pouvoir être récoltée facilement, cette dernière devrait en effet être cultivée dans des sols plus sableux que les leurs.

La production d'asperges est organisée en collaboration avec LANDI Hüttwilten. Cette collaboration débute dès la plantation. Les plantons sont livrés par la LANDI au printemps. LANDI Hüttwilten loue d'ailleurs un semoir à cet effet. Cette année, Barbara Lutiger et David Vetterli ont replanté des asperges sur une surface d'un hectare.

Les asperges ne sont pas récoltées la première année. La plante doit d'abord se développer. Le désherbage et les mesures de protection des plantes font partie des travaux d'entretien à effectuer pour que les asperges restent saines. En règle générale, aucune récolte n'est effectuée la seconde année ou alors en quantités très modestes. La troisième année, les asperges peuvent être récoltées pendant un mois. Le potentiel de rende-

ment normal n'est en fait atteint que la quatrième année. « La durée d'utilisation d'un pied d'asperge est de dix ans au maximum après la plantation. Les asperges ne produisent donc que pendant six ans à plein rendement. Selon les variétés, le rendement diminue déjà après six à sept ans », expliquent Barbara et David. Sur leur domaine, ces deux producteurs spécialisés cultivent plusieurs variétés d'asperges, notamment six variétés d'asperges vertes, deux variétés d'asperges violettes ainsi que la variété Primaverde, qui est exempte d'anthocyanes et qui est surtout consommée crue.

Machines « maison »

Barbara et David cultivent leurs asperges vertes en buttes. Les roues de jauge des machines de récolte peuvent alors longer les buttes, ce qui facilite la récolte, car le personnel a les mains libres pour couper les asperges et les déposer directement dans les caisses. La culture en buttes protège mieux les asperges de l'eau stagnante.

La fenêtre de récolte s'étend de la mi-avril au 15 juin, selon la météo. Cette année, la récolte a débuté le 19 avril. « Un film de couverture permettrait de gérer le moment de la récolte », déclare Barbara Lutiger avant d'ajouter : « Nous ne couvrons pas nos asperges, car cela prend trop de temps. » David Vetterli a construit ses quatre engins de récolte lui-même. Les modèles existants ne satisfaisaient pas toutes les exigences. « J'ai concrétisé mes idées pour que les véhicules soient parfait-



La récolte commence à la mi-avril et dure jusqu'à la mi-juin au plus tard.

Profil de l'exploitation

Commune	Guntalingen/ZH
Altitude	436 m
Surface	28 ha de SAU
Cultures	4 ha d'asperges vertes, colza, maïs, blé, orge, racines de chicorée, prairies à chevaux pour le foin et la pâture, sapins de Noël
Autres branches d'exploitation	Pension pour 20 chevaux en stabulation active
Main-d'œuvre	Le couple d'exploitants Barbara Lutiger et David Vetterli ainsi que le frère de David, Thomas Vetterli. Aide de la mère de Barbara, Marlis Lutiger et d'auxiliaires pendant la saison de récolte.
LANDI	Barbara Lutiger est membre du conseil d'administration de LANDI Stammertal. David Vetterli est membre de LANDI Stammertal et de LANDI Hüttwilten.

tement adaptés à nos conditions », raconte David. Par temps chaud, les asperges sont ramassées non seulement le soir mais aussi le matin. « Ainsi, il y a moins de pointes ouvertes et nous

pouvons assurer une bonne qualité », explique David. Les asperges récoltées sont préparées pour la vente dans le local de parage. « Les asperges sont tout d'abord lavées. Elles sont ensuite transportées dans le local de parage où elles transitent par l'installation de lavage, puis coupées à la bonne longueur (22 cm) et triées en fonction de leur diamètre (trois diamètres différents). Une partie des asperges parées est liée en bottes et étiquetée à la machine », explique le producteur. Après la récolte, les asperges continuent à se développer. Les asperges atteignent finalement 1,5 à 2 m de haut. La plante est broyée en automne. La matière broyée reste sur le sol et sert de fumure.

Commercialisation

Une partie de la récolte est livrée à LANDI Hüttwilen, qui se charge de la commercialisation. La famille vend le reste de sa production sur les marchés hebdomadaires de Winter-



Dans le local de parage, les asperges sont coupées à la bonne longueur et triées en fonction de leur épaisseur.

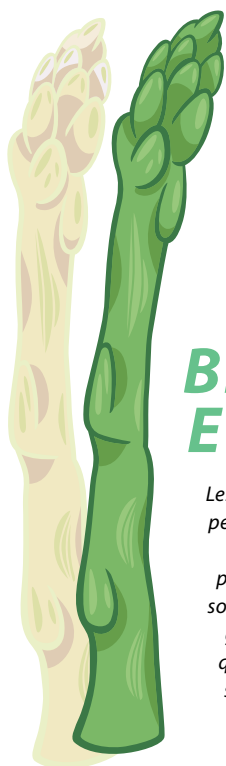
thour et Schaffhouse. Elle approvisionne en outre des restaurants, des magasins Volg et des magasins à la ferme. « LANDI Hüttwilen est un partenaire solide pour la commercialisation des asperges », affirme Barbara Lutiger. Rudolf Grunder est gérant de LANDI Hüttwilen. « Notre LANDI est spécialisée depuis plusieurs années dans la transformation des asperges. Aujourd'hui, nous sommes le plus grand commerçant d'asperges suisses. »

Informers les clients

La mère de Barbara, Marlis Lutiger, s'est lancée dans la culture d'asperges en 1977. Au début, elle plantait les asperges en doubles rangs sur une surface de 20 ares. Elle vendait déjà des asperges sur les marchés. « Nous avons été les premiers à le faire », se souvient Marlis Lutiger. « Dans les années 1970, les asperges étaient un légume encore méconnu. J'ai réalisé de nombreux essais en cuisine et partagé mes expériences avec notre clientèle ». Ces efforts ont permis de fidéliser la clientèle. « Lorsque nous avons repris la culture des asperges, ma mère avait déjà beaucoup développé l'activité

commerciale. J'ai connu les mères de celles qui sont aujourd'hui nos clientes. Au marché, on est en contact direct avec les clients. On peut par exemple leur expliquer dans quelle mesure la météo influence la récolte et leur faire prendre conscience que si les prix des asperges indigènes sont plus élevés, c'est notamment parce que la main d'œuvre est plus chère en Suisse », affirme Barbara Lutiger.

David Vetterli précise aussi que les marchés leur permettent de générer une valeur ajoutée supérieure. Ils peuvent en effet y écouler la totalité de leur récolte et par conséquent aussi les asperges qui ne répondent pas aux exigences de leurs acheteurs commerciaux, comme les pointes d'asperges par exemple. Selon David Vetterli, le fait que les clients soient plus ouverts à tenter de nouvelles expériences et qu'ils n'apprennent plus systématiquement les asperges de manière traditionnelle a un impact favorable sur les ventes. Et quel est le plat à base d'asperges préféré de la famille ? « Les asperges Primavera au beurre », répond Barbara alors que David et Marlis privilégient le risotto aux asperges. ■



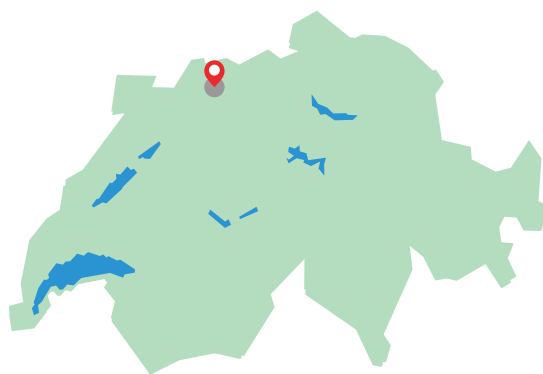
BLANCHES ET VERTES

Les asperges blanches et les asperges vertes sont issues d'une seule et même variété. Les pousses d'asperges blanches sont récoltées pendant qu'elles grandissent sous terre. Dès que les pousses sortent de la surface de la terre, elles deviennent vertes.

HÖHENBURG ET EICHENWALD

Les abords du château de Wildenstein sont réputés pour leurs magnifiques chênes et sont une invitation à la promenade.

Texte : Eva Studinger



Les environs du château méritent eux aussi le détour et sont l'occasion de faire de belles promenades. Photo : Eva Studinger

Chiffres-clés

Départ Bubendorf centre

Objectif Château de Wildenstein

Depuis le centre de Bubendorf, plusieurs chemins mènent au château de Wildenstein. Ces promenades durent de 35 à 60 minutes. La route qui passe par la cascade de Sormatt figure parmi les parcours recommandés.

BUBENDORF/BL Le château de Wildenstein est une forteresse de plus de 700 ans, située à Bubendorf (BL). Il se trouve dans la vaste réserve naturelle de Wildenstein, qui est réputée pour sa chênaie de plus de 500 ans. Autrefois, le château était une propriété privée. Pendant longtemps, le public n'a donc pas pu y accéder. En

fait, c'est seulement depuis 1994, lorsque le canton de Bâle-Campagne a acquis le château et l'exploitation agricole attenante, que le public peut le visiter. Des visites gratuites du donjon sont organisées le jour de la fête des Mères (le 12 mai) ainsi que chaque premier dimanche du mois, de juin à octobre. Sur place, un petit café propose des gâteaux et des petits encas pour le goûter.

Depuis peu, le château est entouré d'un parcours informatif accessible en permanence et offrant une rétrospective historique. Ce parcours est équipé de visionneuses 3D et d'une station audio destinée aux enfants. La cascade de Sormatt, située à seulement cinq minutes du château, est accessible à pied et en vaut le détour. ■

Délicieuses glaces de la ferme

BUBENDORF/BL Les jours chauds arrivent lentement mais sûrement. Après une excursion sous le soleil, quoi de mieux qu'une glace rafraîchissante ? Au retour du château de Wildenstein, les promeneurs peuvent s'arrêter au TopShop de LANDI Bubendorf et se rafraîchir en mangeant une glace produite à la ferme Schillingsrain à Liestal. La famille Rupp y fabrique des glaces depuis plus de quinze ans. Le lait et la crème utilisés pour leur fabrication proviennent de la ferme. C'est également le cas des fruits, comme les prunes, les poires, les pommes ou les coings. Tous les autres fruits utilisés proviennent de la région. Ces glaces sont donc un produit régional par excellence. Outre le TopShop, la famille Rupp approvisionne aussi des restaurants et a installé un automate à glaces à la ferme à Liestal. ■



Les glaces de la ferme peuvent être achetées au TopShop à Bubendorf. Photo : famille Rupp

Le salon agricole Agrimesse Thun (BE) a eu lieu à la fin mars 2019. LANDI Thun y participait avec un stand. Pendant quatre jours, ce fut l'occasion de revoir de nombreuses connaissances. Photo : mäd



Au début du mois de mars 2019, Urs Huber, directeur de LANDI Jungfrau AG, a inauguré la station-service Agrola à Reichenbach (BE) en présence de tous les collaborateurs et collaboratrices ainsi que de nombreux invités. La station est dotée d'un shop et d'une installation de lavage automatique. Photo : mäd



La fête de printemps, organisée cette année à LANDI Weinland, marquait les quinze ans d'existence du magasin LANDI de Marthalen (ZH). La dégustation de vin organisée au sommet du centre collecteur LANDI, à près de 40 mètres de hauteur, a été l'un des moments forts de la journée. Photo : mäd



Le nouveau TopShop de LANDI Luzern-West à Zell (LU) a ouvert ses portes le 28 mars 2019. L'équipe du magasin a fêté ce moment exceptionnel en organisant un apéritif à l'intention de toutes les personnes ayant participé à la construction. Photo : mäd



LANDI Nord vaudois-Venoge construit une seconde trémie sur le site de son centre collecteur de Chavornay (VD). Celle-ci sera inaugurée au mois de juin 2019. LANDI Nord vaudois-Venoge réagit ainsi à la fermeture du moulin Rod à Orbe.
Photo : mäd



Le 22 mars 2019, LANDI Zola AG a inauguré officiellement sa nouvelle station-service d'Illnau (ZH). Rolf Betschart (entreprise Strüby) a remis à Ivo Steiner (2^e depuis la g.), gérant de LANDI Zola, et à Ueli Wintsch (1^{er} depuis la g.), responsable Energie, un cadeau-souvenir illustrant le déroulement des travaux de construction. Photo : mäd



Les travaux de construction du nouvel atelier pour véhicules de Traveco à Ohringen (ZH) ont commencé au début du mois d'avril 2019. Ce complexe de 12 500 m³ offrira près de trente nouveaux postes de travail et sera terminé à la fin du printemps 2020. Photo : mäd



LANDI Maiengrün était chargée de la restauration à la fête de la musique (Schlagerfäscht) qui a eu lieu fin mars 2019 à Mellingen (AG). L'équipe a eu la chance de croiser la chanteuse Linda Fäh.
Photo : mäd

CONFIANCE DANS L'ÉVOLUTION DE L'AGRICULTURE

« Le trend du bio va encore se poursuivre. »



Aurèle Jobin
Conseiller en protection
des plantes chez fenaco,
1510 Moudon

« Les interventions sont actuellement ciblées et réalisées dans les meilleures conditions. »



Olivier Delay
Conseiller en protection
des plantes chez fenaco,
1510 Moudon

*L'agriculture est un secteur qui exige que l'on s'adapte en permanence.
Deux conseillers en protection des plantes de fenaco débattent des différences et des points communs entre l'agriculture conventionnelle et la production biologique.*

Texte et photos : Jean-Pierre Burri

Qu'est-ce que la protection des plantes pour un conseiller technique en production végétale ?

Aurèle Jobin : Il faut considérer la production végétale dans son ensemble. Comme une approche globale dont la protection des plantes n'est qu'un outil parmi d'autres. En agriculture biologique, le choix des variétés, l'anticipation et les mesures prophylactiques sont primordiales dans le but d'inter-

venir le moins possible avec des mesures de correction.

Olivier Delay : La protection des plantes consiste à produire des denrées alimentaires dont la qualité sanitaire respecte les normes en vigueur. En protection des plantes, la technique de culture, les conseils depuis le semis jusqu'à la récolte, la fumure et les traitements nécessaires sont des éléments clés.

Pourquoi un agriculteur fait-il appel à vous et vos compétences ?

A. Jobin : L'agriculteur gère son entreprise avec des tâches et des problèmes à maîtriser. Suite à la complexification du métier, de nombreux agriculteurs font appel à des consultants qui doivent apporter une vue régionale voire internationale, des idées, des innovations. En production bio, il existe moins de solutions

de rattrapage, ce qui nécessite plus d'anticipation.

O. Delay: En vingt ans, l'agriculture conventionnelle a beaucoup changé. Les agriculteurs recherchent très souvent des mesures prophylactiques et les interventions sont actuellement ciblées et réalisées dans les meilleures conditions.

Dans le cadre de vos recommandations, quels points essentiels mettez-vous en avant en discutant avec les agriculteurs ?

O. Delay: Les agriculteurs connaissent les produits et les solutions. Il est important d'insister sur les questions environnementales et les mesures autorisées dans les différents labels. Il faut tenir compte des choix de l'agriculteur et d'un assortiment plus restreint de produits autorisés.

A. Jobin: Pour que les plantes bénéficient des meilleures conditions possibles, il est primordial que le sol soit vivant. Il s'agit de minimiser les interventions pour réduire les impacts sur le milieu. Le conseiller technique apporte un regard externe qui peut aider dans la définition des tâches prioritaires ou urgentes en raison de la météo par exemple.

Quelle est l'importance de « fenaco Auxiliaires » pour l'agriculture en Suisse ?

A. Jobin: Les solutions de fenaco Auxiliaires vont progressivement prendre de l'ampleur. Ces solutions sont efficaces, douces et totalement en phase avec les souhaits des consommateurs et du commerce. Les mouches d'étable en sont un très bel exemple.

O. Delay: Effectivement, les mouches d'étable permettent aux agriculteurs de lutter efficacement en limitant les risques de résistances aux produits de synthèse. L'application de trichogrammes contre la pyrale du maïs, notamment à l'aide de drones, est désormais connue et largement utilisée.



Les conseillers en protection des plantes de fenaco conseillent à la fois les agriculteurs conventionnels et les agriculteurs bio.

Pourquoi le plan d'action produits phytosanitaire est-il important ?

O. Delay: Le plan d'action phytosanitaire permet aux agriculteurs de diminuer réellement les impacts sur l'environnement. En visant une réduction des risques et une utilisation durable des produits, il est applicable en Suisse et les agriculteurs perçoivent l'intérêt des mesures. Concrètement, le désherbage mécanique ou les cultures associées prennent toujours plus d'importance.

A. Jobin: Bio Suisse est déjà très restrictive sur l'usage des intrants. En arboriculture, les producteurs sont sensibles à une approche très douce pour éviter de perturber le milieu et donc son équilibre naturel. Afin de limiter les répercussions au maximum, les méthodes qui n'ont pas d'impact sur l'environnement comme la lutte par confusion sont privilégiées.

Comment voyez-vous l'avenir de la production végétale en Suisse ?

A. Jobin: L'agriculture bio va continuer à se développer, car elle peut encore aller plus loin avec des mesures et des interventions douces pour le milieu. Pour de nombreuses exploitations travaillant en extenso, le passage à la production bio ne représente pas une difficulté insurmontable. Le trend du bio va encore se poursuivre.

O. Delay: De manière sereine. L'agriculture suisse produit selon des normes très strictes et respectueuses de l'environnement. Une rotation des cultures adaptée et, depuis 1993, les règles de la production intégrée ont permis une belle évolution dans les cultures. Des agriculteurs bien formés appliquant les mesures du plan d'action pratiquent en Suisse une agriculture productive toujours plus respectueuse de l'environnement. ■



Par amour pour le village, où les filles sont aussi les méchantes.

Des filles fières de pratiquer un sport de méchants, une valeur sûre à Einsiedeln (SZ), bastion de la lutte, tout comme Volg. Et comme à Einsiedeln, nos magasins sont présents dans plus de 580 villages de Suisse: petits, mais bien garnis de tout ce dont on a besoin au quotidien et pour les jours de fête. L'assortiment inclut de nombreuses spécialités de producteurs locaux, que nous connaissons personnellement, tout comme nos clientes et clients. Par amour pour le village.

volg.ch/histoiresdevillage

Volg
frais et sympa