

Landi contact



12 *Elles ont tout pour plaire*

Robert Beutler, d'Yvonand (VD), a converti une partie de sa production de pommes de terre en IP-Suisse.

fenaco en bonne voie malgré la pandémie 02

Des bandes fleuries au pot de miel 04

Agrotourisme : un investissement qui en vaut la peine ? 18

LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Pius Vonarburg, président de LANDI Luzern-West et agriculteur, **pose la question :**



Anita Schwegler, responsable de fenaco Développement durable et Environnement, **répond :**

Vous souhaitez, vous aussi, poser une question à fenaco ?

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

COMMENT PUIS-JE M'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE ?

Pius Vonarburg gère avec son frère une communauté d'exploitation à Schötz (LU). Il y élève des vaches laitières et pratique l'engraissement porcin sur 58 ha.

Les agricultrices et les agriculteurs vivent le changement climatique sous la forme d'événements météorologiques extrêmes de plus en plus fréquents. C'est ce que montrent les observations systématiques réalisées sur plusieurs années par l'Office fédéral de météorologie et de climatologie. Le début d'été 2021 en est un bon exemple. Des mesures immédiates, telle la conclusion d'une assurance en vue de limiter les dommages financiers par exemple, peuvent certes être utiles en cas d'urgence, mais ne constituent pas une solution à long terme. Des stratégies d'adaptation, telles qu'un choix variétal approprié ou des mesures destinées à améliorer la fertilité du sol par un travail réduit de ce dernier ou une rotation diversifiée par exemple, ont des effets durables. Un sol sain est bénéfique pour la santé des plantes et par conséquent pour leur résistance. La formation d'humus a par ailleurs un effet positif sur la capacité de rétention d'eau du sol, ce qui est utile en cas de sécheresse estivale, qui est l'un des effets du changement climatique.

fenaco consent à de gros efforts pour rassembler les connaissances en matière de protection du climat et développer des solutions qui aident les agricultrices et les agriculteurs à s'adapter aux changements. Le groupe spécialisé Protection du climat dans l'agriculture a été créé à cet effet en 2018. Une première étape est le développement d'un aliment qui ménage le climat en réduisant les émissions de méthane des vaches laitières de 10 à 20%. Il est commercialisé par UFA depuis le mois de mai. Les agricultrices et les agriculteurs peuvent acheter cet aliment au même tarif. Cette mesure doit être financée par la vente de certificats de CO₂. Ce projet est actuellement en cours de validation. Nous soutenons aussi des entreprises comme AgroCleanTech, qui a développé le bilan énergétique et climatique pour les agricultrices et les agriculteurs : energie-klimacheck.ch. Ce site permet aux agricultrices et aux agriculteurs d'analyser leur exploitation et d'obtenir un aperçu des potentiels encore inexploités sur leur domaine.

fenaco est en bonne voie malgré la pandémie de coronavirus

BERNE/BE En 2020, fenaco société coopérative a réalisé un produit net de 6,98 milliards de francs, analogue à celui de 2019. Le résultat d'exploitation (EBIT) a crû de 37,6% pour atteindre 166,4 millions de francs. Le résultat d'entreprise a lui augmenté de 23,1% pour s'établir à 135,5 millions de francs. Ce résultat extraordinaire est avant tout dû aux conditions de marché particulières du commerce de détail liées à la pandémie. Pour l'année en cours, fenaco société coopérative s'attend à une légère hausse du pro-

duit net, mais à un résultat inférieur. Avec l'inauguration du nouveau centre pour une protection durable des plantes d'AGROLINE et le lancement de la plateforme Innovagri, l'entreprise veut mettre rapidement à la disposition des agricultrices et agriculteurs suisses des méthodes innovantes dans le domaine de la protection alternative des plantes. Elle transpose ainsi l'idée de coopérative à l'ère du numérique. Plus d'informations sur l'exercice 2020 :

fenaco.com/rapportdegestion ■

Impressum LANDI Contact

Information pour les membres du groupe fenaco-LANDI. Paraît pour les agriculteurs 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, tél. +41 58 433 65 20, info@landicontact.ch

Maquette : Communication d'entreprise de fenaco

Impression : Print Media Corporation, 8618 Oetwil am See

Papier : Refutura Offset blanc, 80 gm², recyclé

Photo de la page de couverture : Guillaume Perret

Des « paniers surprises » contre le gaspillage alimentaire



L'application « Too Good To Go » peut être téléchargée sur le smartphone. Photo: Too Good To Go

WINTERTHOUR/ZH Volg s'engage contre le gaspillage alimentaire depuis longtemps et collabore aussi avec la start-up suisse Too Good To Go. De-

puis leur smartphone, les utilisateurs de l'application Too Good To Go peuvent réserver dans un magasin Volg près de chez eux des denrées ali-

mentaires qui ne pourront plus être vendues le lendemain. Le panier surprise ainsi réservé peut être retiré peu avant la fermeture du magasin au prix de 5,90 francs. Le paiement s'effectue via l'appli. La valeur marchande des produits correspond environ au triple de la valeur des paniers, qui contiennent du pain, des produits de boulangerie, des fruits, des légumes, de la viande, des produits laitiers et produits prêts à la consommation. L'offre Too Good To Go est déjà disponible dans de nombreux magasins Volg et d'autres magasins viennent s'y ajouter régulièrement. Plus de 6000 paniers ont été remis dès le premier mois. En cours d'année, ce service sera aussi proposé dans la plupart de la bonne centaine de TopShop approvisionnés par Volg Konsumwaren. Les TopShop situés à proximité d'un magasin LANDI devraient pouvoir proposer sur l'appli les denrées alimentaires dont la date arrive à échéance dans le magasin en question. ■

La qualité LANDI accède à la troisième position

DOTZIGEN/BE Chaque année, K-Tipp publie 40 tests de laboratoire. Ces tests évaluent la qualité des marchandises. Les magazines « Saldo » et « Gesundheitstipp » font de même. K-Tipp a analysé 699 tests produits réalisés au cours des quinze dernières années. Cette analyse a permis de classer les détaillants et marques qui ont obtenu les meilleures moyennes dans chaque domaine.



LANDI s'est bien positionnée au classement général, accédant à la troisième place. De plus, la société-fille de fenaco termine en tête dans le domaine des appareils électriques/électroniques et figure toujours parmi les meilleurs dans les autres catégories. Ce résultat réjouissant montre que LANDI propose à ses clientes et clients des produits d'excellente qualité aux prix les plus avantageux. ■

LE CHIFFRE

10 961

collaboratrices et collaborateurs travaillent pour fenaco société coopérative, soit 489 personnes de plus que l'année précédente. Ce chiffre inclut les 560 apprenties et apprentis que fenaco société coopérative forme dans différents métiers.

DES BANDES FLEURIES AU POT DE MIEL

*De nombreux insectes trouvent abri et nourriture dans les bandes fleuries.
Les abeilles se délectent du nectar sucré produit par les plantes et le transforment en miel
sur les toits de fenaco à Winterthour.*

Texte et photos : Manuela Eberhard



Près du château de Wülflingen à Winterthour (ZH), fenaco a mis en place plusieurs bandes fleuries sur une surface de près de 30 ares.

Depuis que les saints de glace sont passés, la ville de Winterthour (ZH) est enfin en fleurs. Non loin du centre, au château de Wülflingen, l'école d'agriculture du Strickhof a mis à disposition de fenaco un champ de près de 30 ares. Quatre bandes fleuries distinctes comprenant de la sauge des prés, de l'esparcette, des marguerites et des picrides y fleurissent. Ces bandes multicolores sont l'œuvre de

Johannes Burri, responsable du secteur Fleurs sauvages chez Semences UFA. Semences UFA commercialise des mélanges de fleurs sauvages qui se distinguent par leur floraison très prolifique. Ces mélanges adaptés à de multiples sites se composent de fleurs et de graminées sauvages. Semences UFA dispose d'un mélange adapté à chaque emplacement et à chaque besoin, peu importe que le site soit humide, sec ou

en montagne. Ces mélanges sont vendus dans les LANDI. « Nous souhaitons que nos bandes fleuries permettent à la population d'admirer un champ fleuri tout au long de la période de végétation », explique J. Burri. Avant que la parcelle de Winterthour regorge de fleurs, de longs et intenses préparatifs ont été nécessaires. Le sol a dû être bien travaillé et débarrassé des « anciennes » plantes et des adven-



Les abeilles de Kaspar Stiefel reviennent de leur quête de nourriture.

tices. Il a ensuite fallu le laisser se reposer pendant un mois avant le semis.

Un abri pour les petits animaux

En juin 2020, la parcelle a finalement pu être semée. « Si tout se déroule comme prévu, le disque ne se bouche pas », murmure J. Burri en versant les semences dans les trémies de son semoir. « Si cela devait néanmoins arriver, je serai contraint de nettoyer les disques après chaque rangée. » Pour mettre en terre les semences des différentes espèces de fleurs sauvages, J. Burri recourt à un semoir pneumatique de précision. À l'aide d'un dispositif à dépression, les graines sont aspirées vers les trous d'un disque de semis en rotation et séparées les unes des autres. En sortant du semoir, elles atterrissent dans les sillons une par une. J. Burri sème chaque variété sur quatre bandes et effectue à cet effet deux allers-retours sur le champ avec son semoir. Il lui faut une demi-journée pour le semis. Ensuite, il faut s'armer de patience. « Les plantes ont besoin d'un à deux mois avant de germer », explique ce spécialiste des fleurs sauvages. J. Burri précise que les adventices apparaissent déjà quelques semaines plus tard mais qu'il faut les ignorer : « Les bandes fleurissent vraiment seulement après avoir passé l'hiver. »

Onze mois après, on constate que l'attente a fini par payer. Les fleurs sau-

vages fleurissent alors dans toute leur splendeur, à point nommé pour la Journée internationale de la biodiversité en mai. Le timing est bien sûr un hasard. Toutefois, les fleurs contribuent grandement à la biodiversité. « Ces bandes fleuries sont un microcosme pour des milliers d'animaux », souligne J. Burri. Elles fournissent de la nourriture et un espace vital aux pollinisateurs et autres insectes.

Les bandes fleuries ne font pas seulement le bonheur des promeneurs, elles contribuent aussi à la préservation de la biodiversité. Pour l'agriculture, elles ont un effet positif supplémentaire : « Les nombreux auxiliaires qui pondent leurs œufs dans les larves des insectes nuisibles contribuent à en protéger les champs avoisinants. »

Les abeilles sont essentielles

Un insecte est particulièrement reconnaissant de cette nouvelle source de nourriture. Mesurant généralement un centimètre de longueur, velue et striée de noir et de blanc, elle s'est assurée une place de choix dans nos cœurs, en raison du produit sucré qu'elle fabrique. Elle, c'est l'abeille européenne à miel, aussi appelée *apis mellifera*, dont la contribution en faveur de la biodiversité est extrêmement précieuse. En plus de produire du miel, les abeilles pollinisent en effet environ 80% des plantes indigènes cultivées et sauvages. Sans elles, il n'y aurait ni pommes, ni poires, ni cerises, ni bon nombre d'autres fruits. Une étude d'Agroscope datant de 2017 estime que la valeur globale de la pollinisation assurée par les abeilles en faveur de l'agriculture représente un montant de 300 à 400 millions de francs, ce qui fait des abeilles le troisième animal de rente le plus important après les bovins et les porcs. Aujourd'hui, ces insectes velus ont cependant souvent du mal à trouver de la nourriture. Grâce à des mesures simples, les agricultrices et les agriculteurs peuvent contribuer à la protection des abeilles, par exemple par une fauche respectueuse, tôt le matin ou le soir. Mettre en place des prairies mellifères et des prairies de fauche riches en espèces est un autre moyen d'atteindre cet objectif.

Quelques semaines plus tard, à seulement 2,5 km des bandes fleuries, à proximité du château de Wülflingen, Kaspar Stiefel contrôle justement si deux colonies d'abeilles contiennent



Sur le toit du siège de fenaco région Suisse orientale, Kaspar Stiefel gère le rucher appelé « Moewe ».



Dans le cas de l'apiculture en magasin, chaque cadre peut être retiré facilement par le haut.

des cellules royales au sein desquelles grandissent des reines. L'apiculteur passionné a installé un rucher citadin, appelé le « Moewe » (la « mouette » en français), sur le toit du siège de fenaco société coopérative région Suisse orientale. Le rucher est d'ailleurs enregistré sous ce nom auprès du service vétérinaire du canton de Zurich.

« Avant, nos bureaux étaient situés de l'autre côté des voies de chemin de fer », se souvient Kaspar Stiefel quand on lui demande d'où vient ce nom original, sachant qu'il n'y a pas d'oiseaux aquatiques dans la région. « Il s'agit en fait d'un acronyme pour › mögliche Verschiebung › (ce qui signifie › possible déplacement › en français), qui est apparu lorsqu'un changement d'emplacement a été envisagé. Depuis, › Moewe › est devenu un terme de référence pour les collaboratrices et collaborateurs de longue date. Il était dès lors logique que ce rucher s'appelle ainsi. »

Apiculture en ruche-magasin

Depuis 30 ans, Kaspar Stiefel exerce diverses fonctions chez fenaco. Sa passion pour les abeilles, qu'il a découverte il y a 12 ans, ne l'a jamais

quitté et a également guidé sa carrière. En 2014, il a créé l'Api-Center. Ce centre de compétences pour les abeilles et la pollinisation a été fondé par fenaco société coopérative pour approvisionner les apicultrices et les apiculteurs suisses en agents de production à prix intéressants et soutenir l'apiculture en ruches-magasins. « La plupart des gens connaissent les ruchers traditionnels équipés de ruches suisses », explique Kaspar Stiefel en retirant une hausse de sa ruche. « Au niveau mondial, l'apiculture en ruche-magasin, où les ruches sont exploitées depuis le haut, s'est imposée. » Pour cet expert en apiculture, les avantages d'un tel système sont évidents : les magasins peuvent être placés en plein air et la colonie d'abeilles peut être agrandie de manière illimitée vers le haut. Ce système étant largement répandu dans le monde entier, le choix est plus vaste et moins onéreux. Kaspar Stiefel explique que cette méthode simplifie aussi l'apiculture citadine (*urban beekeeping*), comme on appelle cette mode toujours plus en vogue chez les jeunes citadines et citadins.

Kaspar Stiefel a récolté le premier miel produit par ses abeilles au rucher « Moewe » au début du mois de juin. Les années normales, il peut effectuer une seconde récolte de miel à la fin juillet. Cette année, la météo a toutefois été trop froide, trop humide et trop venteuse. Par la suite, les abeilles reçoivent de l'eau sucrée, non pas parce que ce produit est meilleur marché que le miel, mais parce que les abeilles sont en meilleure santé pour hiverner lorsqu'elles reçoivent un aliment à base de sucre alimentaire. Kathrin, l'épouse de Kaspar Stiefel, centrifuge ensuite le miel à leur domicile. Celui-ci gère en effet ces ruches à titre privé. « fenaco me soutient dans mon hobby et met à ma disposition le toit du siège principal de Suisse orientale », explique-t-il. « Mais j'intègre bien entendu dans mon activité professionnelle les expériences réalisées dans le cadre de mon activité d'apiculteur. C'est précisément ce qui est passionnant : avec les abeilles, on n'a jamais fini d'apprendre. » Les collaboratrices et collaborateurs de fenaco profitent eux aussi de cet arrangement hors du commun. L'année dernière, chacun et chacune a reçu un petit pot de miel pour son anniversaire de la part de Kaspar Stiefel. Difficile de faire aussi local ! ■



Un petit pot de miel produit sur le toit en 2020.

Premier coup de pioche à Lyssach pour le centre Production végétale et la LANDI

LYSSACH/BE Deux projets sont entrés dans la phase de construction depuis la fête en l'honneur du traditionnel premier coup de pioche, qui a eu lieu fin avril à Lyssach. Une nouvelle entité de LANDI KoWy (Kopigen-Wynigen) est en construction à Lyssach. Le futur magasin LANDI doté d'une surface commerciale d'environ 2000 m² devrait être prêt pour mai 2023. Il remplacera alors le site de Burgdorf. Seront également construits une station-service AGROLA pourvue d'une borne de recharge rapide pour les véhicules électriques, un TopShop de 125 m² et une station de lavage équipée de trois lances pour le lavage manuel, d'un portique et de deux stations d'aspiration pour le nettoyage intérieur des véhicules.

Le nouveau centre de prestations Production végétale de fenaco société coopérative sera édifié juste à côté. Il s'étendra sur une longueur



Les nouveaux bâtiments du centre de prestations Production végétale et de LANDI Lyssach.

de 130 m pour une largeur de 26 m et se dressera à côté de la centrale des semences. Pour le nouveau bâtiment, la société Strüby utilise 2000 m³ de bois suisse. La nouvelle construction comprendra une surface pour les livraisons (500 m²) ainsi qu'un dépôt qui s'étendra au-dessus du sous-sol et du rez-de-chaussée (6100 m² au total). Les 2500 m²

de l'étage supérieur accueilleront de surcroît des bureaux pour différentes unités d'activité du groupe fenaco. L'activité de Semences UFA sera maintenue pendant les travaux. Pour ce faire, un espace logistique provisoire de 7500 m² sera créé.

Le courant électrique nécessaire à LANDI KoWy et au nouveau centre de prestations Production végétale proviendra en majeure partie de l'installation photovoltaïque présentant une performance annuelle moyenne de 306 000 kWh. Les panneaux solaires seront installés sur les toits des deux nouveaux bâtiments ainsi que sur la façade du centre de prestations. Dans le cadre de l'excavation qui a marqué le début officiel des travaux en mai, quelque 6000 m³ de précieux humus ont été récupérés et distribués aux agricultrices et agriculteurs de la région pour égaliser les surfaces d'assolement. Cette action a permis d'améliorer la qualité des terres agricoles. Il est prévu que fenaco et LANDI KoWy s'installent dans leurs nouveaux quartiers au printemps 2023. ■



Centre de prestations Production végétale et LANDI Lyssach : début des travaux. Photo: LANDI KoWy

TopShop à Ballwil

BALLWIL/LU Le 1^{er} juillet 2021, tout était prêt. Après trois mois de travaux, LANDI Oberseetal Genossenschaft a inauguré son nouveau TopShop à Ballwil. Très moderne, il a été construit sur le site de la station-service AGRO-LA actuelle. Le maître d'œuvre a profité de l'occasion pour installer le magasin dans un bâtiment existant, situé à proximité et se prêtant très bien à ce type d'affectation. Derrière la façade en tôle existante, les travaux d'aménagement intérieurs ont été réalisés avec du bois suisse, à l'aide d'un système modulaire. Les abords du site ont aussi été remaniés. Au total, plus de 1500 articles pour les besoins courants sont proposés à la vente sur cette surface commerciale de 100 m². ■



Le nouveau TopShop de Ballwil s'étend sur environ 100 m². Photo: LANDI Oberseetal

Fusion avec LANDI Weinland



LANDI Untersee und Rhy fusionne avec effet rétroactif avec LANDI Weinland. Photo: LANDI Weinland

MARTHALEN/ZH Lors de l'assemblée générale, les membres de LANDI Weinland ont approuvé la fusion avec LANDI Untersee und Rhy par 292 voix (contre 54 oppositions). Les membres de LANDI Untersee und Rhy ont approuvé cette fusion par 42 voix (contre une opposition). La fusion intervient avec effet rétroactif au 1^{er} janvier

2021. En 2020, LANDI Untersee und Rhy a réalisé un chiffre d'affaires de 9,1 millions de francs avec 25 collaboratrices et collaborateurs. Le site Agro se trouve désormais à Marthalen (ZH). Celui d'Eschenz (TG) sera supprimé. En remplacement, le service de livraison actuel sera étendu à la nouvelle région.

Le magasin LANDI d'Eschenz sera modernisé. Les deux magasins Volg d'Eschenz et de Wagenhausen (TG) poursuivront leur activité sous la forme actuelle. Ils génèrent un chiffre d'affaires conséquent et s'ajoutent aux 19 magasins gérés actuellement par LANDI Weinland.

LANDI Weinland compte 897 membres. Suite à la fusion, 84 coopérateurs, dont 50 agricultrices et agriculteurs actifs, rejoindront probablement LANDI Weinland. Pour la période en cours (2018-2022), Marco Uhlmann a été élu au Conseil d'administration de la nouvelle entité. Les membres ont aussi approuvé la construction d'un nouveau magasin LANDI à Sulz (ZH) pour 4,82 millions de francs. ■

Röthenbach dispose d'un nouveau magasin LANDI

RÖTHENBACH/BE A la fin avril, LANDI Region Langnau a ouvert un nouveau magasin à Röthenbach (BE). Près de 7000 articles sont proposés sur les aires de vente intérieures et extérieures, soit sur une surface totale de 506 m². La nouvelle LANDI a été construite en huit mois seulement. Les travaux de construction, dalles comprises, ont été achevés avant Noël. Le mois de novembre ayant été très beau et sec mais aussi très froid, les

travaux d'aménagement extérieurs et de goudronnage ont dû attendre le printemps. Les travaux de construction proprement dits ont commencé début 2021. A la mi-février, les autres artisans ont pu commencer leur travail. On n'a déploré aucun accident pendant toute la durée des travaux. LANDI Region Langnau est donc très satisfaite de son nouveau bâtiment: hormis les petits défis habituels, tout s'est en effet déroulé comme prévu. ■

LANDI Sursee et LANDI Sempach-Emmen s'unissent pour produire des aliments composés

SEMPACH/LU Depuis 1940, LANDI Sursee produit des aliments composés à la Bahnhofplatz à Sursee (LU). Ces dernières années, la zone entourant l'usine s'est métamorphosée. Le site de production actuel se retrouve désormais au milieu d'une zone d'habitation et commerciale qui se développe constamment. L'urbanisation croissante des alentours de la place de la gare complice de plus en plus la logistique. En outre, des investissements importants doivent être envisagés au moulin de Sursee. LANDI Sursee a planché assidûment sur la question d'une nouvelle usine et est arrivée à la conclusion qu'une telle solution n'offrirait pas de perspectives intéressantes.

LANDI Sempach-Emmen gère une usine d'aliments composés moderne dans la zone industrielle de Sempach

Station. La majeure partie des aliments composés produits sur le site de Sursee, en particulier la production d'aliments spécialement adaptés à la clientèle et l'assortiment actuel UFA, sera transférée dans cette usine. Le reste sera produit par LANDI Nottwil-Buttisholz et UFA SA pour LANDI Sursee. Grâce à ses structures flexibles, LANDI Sempach-Emmen est en mesure d'approvisionner les clients de LANDI Sursee en plus de ses propres clients. Pour produire les volumes supplémentaires nécessaires, LANDI Sempach-Emmen investira dans des technologies ultra-modernes en matière de production de granulés.

Le lancement de la production commune d'aliments composés est prévue pour 2023. Les deux coopératives resteront néanmoins autonomes. ■

LANDI Moléson SA et LANDI Sarine SA fusionnent

BULLE/FR Les conseils d'administration de LANDI Moléson SA et de LANDI Sarine SA ont décidé d'unir leurs forces et de fusionner sous la bannière de LANDI Moléson-Sarine SA. Les actionnaires ont ensuite entériné cette fusion avec effet rétroactif au 1^{er} janvier 2021.

LANDI Moléson SA réalise un chiffre d'affaires annuel de 55 millions de francs. Elle compte 449 actionnaires. Quelque 78 collaboratrices et collaborateurs y travaillent.

En 2020, LANDI Sarine a enregistré un chiffre d'affaires de 24 millions de francs. Elle regroupe 250 actionnaires. LANDI Sarine emploie 36 collaboratrices et collaborateurs.

La fusion n'aura pas d'impact sur les structures. Elle contribuera en revanche à optimiser encore les processus et à préserver simultanément un service local efficace proposant des conditions attrayantes. ■



Production d'aliments composés à Sempach Station Photo: LANDI Sempach-Emmen

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Tanins

Les plantes produisent des substances végétales secondaires, par exemple des substances odorantes qui attirent les pollinisateurs. Les tanins, comme le groupes des tanins condensés, ont un effet antimicrobien et permettent d'éviter que les plantes soient mangées. Les tanins sont connus pour donner une note sèche au vin rouge et développer une sensation de sécheresse en bouche. Chez les humains et les animaux, il arrive que les tanins limitent l'ingestion alimentaire et engendrent des maux de ventre. Hormis cela, les tanins ont aussi des effets positifs. Ils ont des propriétés anti-cancéreuses, atténuent les inflammations de la peau et abaissent le taux de glucose. Ils présentent également de nombreux avantages dans l'alimentation des animaux. Consommés en quantités adaptées, à travers les légumineuses fourragères telles que l'esparcette ou le lotier corniculé par exemple, ils agissent contre les parasites intestinaux, améliorent l'absorption des protéines et réduisent les émissions de méthane. ■

DE THOUNE À BERNE PAR LA RIVIÈRE

En été, c'est « the place to be » : cet endroit, c'est l'Aar et ses eaux turquoise.

De nombreux passionnés et passionnées d'aventure se munissent de leurs bateaux pneumatiques pour une excursion journalière de Thoune à Berne.

Texte : Manuela Eberhard



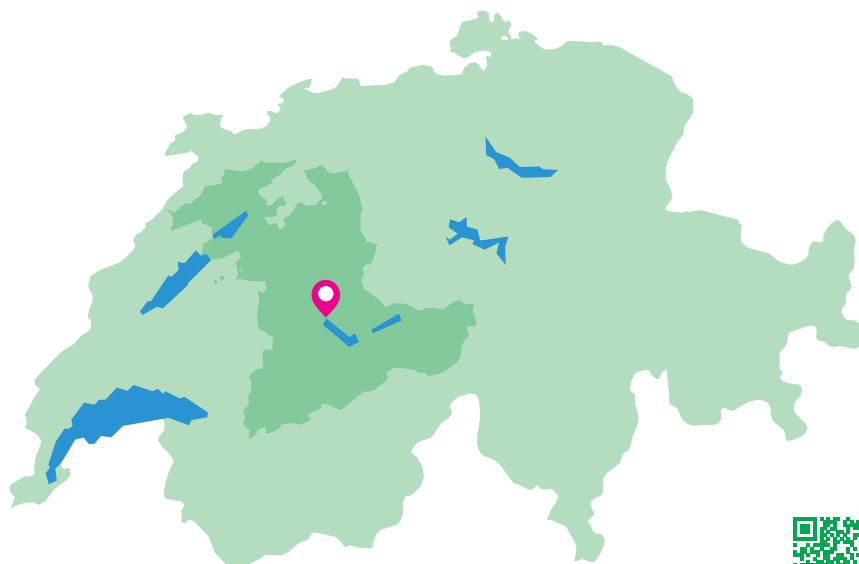
La descente de l'Aar en bateau est une activité estivale très appréciée. Photo : Martina Koch/SRF

Les jours rallongent et les températures augmentent. C'est le moment d'emporter sa serviette de bain et sa crème solaire pour faire une excursion estivale. De nombreux fans d'aventure découvrent la Suisse à pied ou à vélo. Les jours de forte chaleur, en plus d'être un moment plaisant et intense, une excursion sur l'eau permet de se ra-

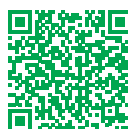
fraîchir. La Suisse étant considérée comme le château d'eau de l'Europe, les possibilités ne manquent pas. Les lacs, les rivières et les cascades marquent notre paysage et quelques-uns des plus longs fleuves d'Europe prennent naissance dans notre pays.

L'Aar est indiscutablement l'un des cours d'eau les plus appréciés. Parmi les

rivières s'écoulant exclusivement sur le sol suisse, l'Aar est, avec ses 288 km, la plus longue. Elle prend sa source à Unteraargletscher (BE) et se déverse dans le Rhin à Koblenz (AG). De mai à septembre, l'Aar est le lieu de rencontre privilégié de nombreux amateurs et amatrices de bateau, issus de toute la Suisse. Le site web <https://aare.guru> et



Pour accéder à la
carte de l'Aar



l'application du même nom indiquent quelle est la température de l'eau et si les eaux sont sûres pour les bateaux et les nageurs. Pour planifier une excursion sur la rivière, il vaut la peine de jeter un œil à la carte de l'Aar (voire code QR). Celle-ci montre où se trouvent les rampes de mise à l'eau, les toilettes, les places de grillades et les endroits délicats.

Le tronçon fluvial classique de 27 km de long qui relie Thoune à Berne commence à Schwaebis. Pour le parcourir, il faut entre trois et cinq heures, voire davantage selon la durée des pauses. La rampe de mise à l'eau est située à environ un kilomètre et demi de la gare de Thoune. C'est également ici que se trouve la station de gonflage pour bateaux pneumatiques. Environ 5 km plus loin, sous le pont ferroviaire d'Uttlingen, il faut contourner un rapide. Les fans de la descente de l'Aar en bateau connaissent bien ce passage et certains y ont déjà chaviré. Les personnes qui souhaitent éviter cet obstacle peuvent commencer leur périple à la rampe de mise à l'eau d'Uttlingen, située à quelques mètres seulement de la gare. Le tronçon qui part de là est sans doute la plus belle partie de la rivière. Il suit la falaise d'Uttigenfluh, une masse rocheuse formée d'alluvions fluviales et d'alluvions des glaciers. Sur la rive droite, les superbes rives de sable et de gravier invitent à faire une pause. La ri-

Itinéraire

Départ Bains de Schwaebis à Thoune jusqu'à la rampe de sortie du Dalmazibrücke à Berne.

Durée Le trajet de 27 km prend entre trois et cinq heures, selon la durée des pauses effectuées. Attention : s'informer au préalable sur le niveau de l'eau et les mesures de sécurité !

vière passe ensuite sous deux ponts, le Schützenfahrbrücke à Münsingen et le Auguetbrücke à Muri. Après 22 km environ, on se rapproche de la réserve naturelle de Selhofen Zopfen. Attention toutefois : il est strictement interdit d'y pénétrer. Ce site protégé sert en effet de lieu de couvain à plusieurs espèces d'oiseaux rares. Après 25 km de voyage sur l'eau, on atteint finalement la plage d'Eichholz. On y trouve une grande pelouse où il est possible de s'allonger et de jouer, ainsi qu'un restaurant et un camping. Celles et ceux qui souhaitent se rapprocher un peu plus de la ville peuvent aussi se laisser emporter un peu plus loin et passer le zoo du Dählhölzli et la plage du Marzili, d'où l'on bénéficie d'une vue fantastique sur le Palais fédéral. Leur périple sur l'eau s'arrêtera toutefois au plus tard à la rampe de sortie du Dalmazibrücke. Plus loin, la Mattenschwelle est en effet infranchissable. ■

Sirops aux herbes de la ferme bio d'Obereichi

KÖNIZ/BE Le magasin LANDI de Köniz est situé à 15 minutes de la plage de Eichholz à Berne. Celles et ceux ont eu leur « dose d'émotions » après la descente de l'Aar peuvent s'y rafraîchir en achetant par exemple les délicieux sirops préparés par la ferme bio d'Obereichi. Depuis 1990, Chrige Stämpfli et Rüdu Schüpbach gèrent, avec leurs enfants et sous le label Bio Suisse, cette ferme située à Lanzenhäusern. Les herbes aromatiques cultivées sur 0,5 ha sont la branche de production la plus gourmande en main-d'œuvre. Il y a beaucoup de travail manuel. Les exploitants sont aidés par des chômeurs et des chômeuses, des stagiaires et des requérants et requérantes d'asile de la commune. Dans le cadre du projet Alp, une personne suit aussi généralement une thérapie à la ferme. Ensemble, ils produisent de délicieux sirops aux herbes aromatiques qui satisfont les goûts les plus divers. Du sirop de sureau au sirop aux fleurs des prés, chacun et chacune y trouve son compte. ■



SES POMMES DE TERRE ONT TOUT POUR PLAIRE

Robert Beutler, agriculteur à Yvonand (VD), a converti une partie de sa production de pommes de terre en IP-Suisse. Il a dû mettre en place plusieurs mesures spécifiques au label : comme il a opté pour un désherbage avec des herbicides, il doit renoncer au défanage chimique.

Texte : Céline Monay, photos : Guillaume Perret



Robert Beutler a converti une partie de sa production de pommes de terre en IP Suisse.

« Les productrices et les producteurs n'ont pas d'autre choix que de se plier aux exigences de l'acheteur. »

Rachel Perret, technicienne agricole pour fenaco Produits du sol

YVONAND/VD Devant son ordinateur, Robert Beutler examine les prévisions météo qui détermineront le plan de travail des prochains jours pour ses cultures de pommes de terre. « J'aurais dû utiliser un herbicide en prélevée mais, vu les conditions pluvieuses, je n'ai pas pu accéder aux champs avant. J'ai dû modifier mon plan de traitement », explique-t-il. Sur les 100 ha de son exploitation, l'agriculteur vaudois de 49 ans travaille avec deux apprentis et son papa de 82 ans, qui lui a remis le domaine mais lui donne encore de précieux coups de main. Depuis deux ans, il s'est associé à 100% avec un autre producteur d'Yvonand. Sa femme, Martine, s'occupe des comptes et de la facturation. Elle confectionne aussi des glaces maison avec du lait et des œufs de leur ferme. « Tout est produit de manière artisanale avec des fruits de la région », précise Martine. Sa fabrication de glaces et de sorbets varie en fonction de la demande afin que cela soit

toujours le plus frais possible. Un véritable succès si on en croit les nombreux visiteurs qui s'approvisionnent dans les frigos en vente directe !

Pommes de terre IP-Suisse

Outre des céréales, du maïs et des betteraves rouges, Robert Beutler cultive 11,5 ha de pommes de terre. Depuis cette année, 2 ha sont consacrés aux pommes de terre labellisées IP-Suisse. Il a changé de mode de production pour une partie de sa culture, celle destinée à Coop. Le grand distributeur a en effet décidé de convertir tout son assortiment de pommes de terre aux normes IP-Suisse.

« Les producteurs et productrices n'ont pas d'autre choix que de se plier aux exigences de l'acheteur », souligne Rachel Perret. Technicienne agricole pour fenaco Produits du sol, elle accompagne les agriculteurs et agricultrices dans les différentes étapes de leurs cultures et leur apporte, s'ils le souhaitent, conseil et soutien. « Cela fait vingt ans que je cultive du blé IP-Suisse. Je connais bien tous les critères exigés par le label et cela n'a pas été contraignant de faire une autre production », relève Robert Beutler.

Le respect du label IP nécessite d'appliquer plusieurs mesures spécifiques favorisant la biodiversité et assurant la protection des ressources naturelles. La mise en place de chacune d'entre elles se traduit par des points. Il faut ainsi obtenir 17 points pour être certifié IP-Suisse. Parmi les principaux changements dans la culture, l'agriculteur peut choisir de désherber



L'agriculteur vaudois cultive plusieurs variétés de pommes de terre allant de Celtiane à Premium.

avec des herbicides mais devra alors renoncer au défanage chimique. S'il opte pour le désherbage mécanique, il pourra alors utiliser le défanage chimique.

Robert Beutler a choisi la première solution. « J'espère que les fanes lâchent de manière naturelle assez rapidement afin que la pomme de terre arrive à sénescence assez rapidement et que sa peau soit ferme ». Si ce n'est pas le cas, il pourra encore défaner par gazage ou au moyen d'acides gras. Mais ces techniques sont peu utilisées, car elles nécessitent un équipement spécialisé et demandant beaucoup plus d'énergie, ce qui les rend plus onéreuses.

Risques accrus

Sur ses 11,5 ha de pommes de terre de consommation, le Vaudois cultive plusieurs variétés, de la Celtiane à la Premium. Pour ses 2 ha sous label IP, c'est la variété Erika qui a été choisie. « Il existe des variétés résistantes, mais encore faut-il qu'elles soient bonnes et surtout qu'elles plaisent aux consommateurs et consommatrices », souligne Robert Beutler.

Aperçu de la Comex

Commune	Yvonand (VD)
Altitude	438 m d'altitude
Surface	100 ha
Cultures	Baies, orge, maïs, tournesol, colza, pommes de terre, betteraves rouges et prairies
Animaux	80 vaches et 150 poules
LANDI	Membre du Centre Agricole d'Yvonand, société coopérative

4,5 CENTIMES PAR KILO

C'est la plus-value pour une production de pommes de terre sous le label IP-Suisse.

Les risques de production sous le label IP sont plus élevés, notamment concernant les maladies de conservation : « En optant pour le défanage chimique, un fongicide est ajouté. Cela assure une meilleure conservation de la pomme de terre ». La plus-value de la culture des pommes de terre IP-Suisse se chiffre à 4,5 francs de plus pour 100 kg, mais comprend le risque lié au choix de la méthode et les surfaces de prairies mellifères respectueuses des abeilles et de la biodiversité.

Pailler en cas d'érosion

Si la plantation des pommes de terre Erika a eu lieu le 20 avril dernier, c'est en 2020 déjà que Robert Beutler a débuté son travail sous le label IP. « Le 27 juillet, j'ai déchaumé après la récolte du blé, puis, le 8 août, j'ai semé de l'interculture UFA Alpha, un mélange de trèfle d'Alexandrie, de trèfle de Perse et de phacélie qui couvre le champ pour l'hiver », détaille-t-il en consultant le journal de ses interventions sur les cultures.

Après avoir labouré le champ début mars, il a hersé et aéré le sol juste avant de planter ses pommes de terre. Depuis, il passe deux fois par semaine dans ses champs pour surveiller qu'il n'y ait pas d'érosion. Si c'est le cas, il



Martine Beutler fabrique des glaces de saison en utilisant des œufs et du lait de la ferme.

faudra pailler. Le traitement avec des fongicides se fait selon la météo. Avant la récolte prévue mi-août, Robert Beutler effectuera encore plusieurs contrôles de calibre pour s'assurer que les pommes de terre correspondent aux exigences du marché. Aidé notamment par sa femme et son papa, il lui faudra trois semaines pour

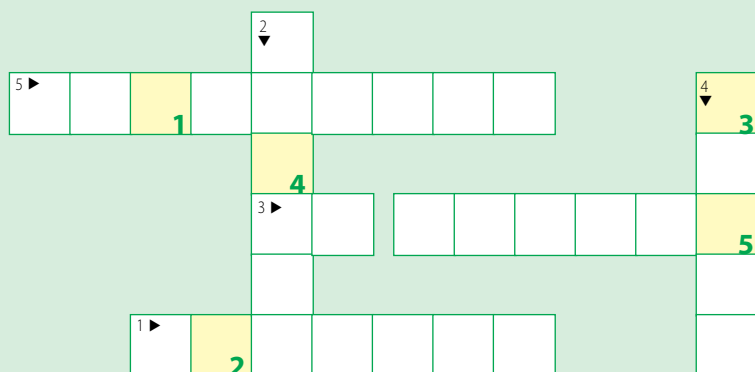
récolter et trier sa production totale annuelle, soit 350 tonnes de pommes de terre de consommation. Les pommes de terre seront alors livrées au site de conditionnement de fenaco Produits du sol à Bercher (VD). La récolte IP-Suisse sera stockée à part dans une cellule exclusive pour les pommes de terre du label. ■

GAGNEZ ...

1. Où sera construit le nouveau centre de prestations Production végétale ?
2. Quelles substances végétales procurent une note sèche en bouche ?
3. A quel label Robert Beutler a-t-il en partie converti sa production ?
4. Comment s'appelle le rucher sur le toit du siège de fenaco région Suisse orientale ?
5. Où se situe le départ de la classique descente de l'Aar jusqu'à Berne ?

Solution :

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---



... 5 × une carte
cadeau AGROLA
d'une valeur de 100 francs

Voici comment participer :

Envoyez le mot-solution par SMS à
KFL solution avec votre **nom** et
votre **adresse** au **880** (1 fr.) ou par
carte postale à LANDI Contact, case postale,
8401 Winterthur.

Délai d'envoi : le 31 août 2021

Gagnants de mai 2021

Jacqueline Flotron, 1072 Forel-Lavaux

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

— Annonce —

NATURELLEMENT SUCRÉ AU CIDRE DOUX.

Aussi
disponible en
bouteille PET
de 100 cl.

Thé aux herbes
fraîchement infusé

Par nature faible en calories

Sans additifs artificiels

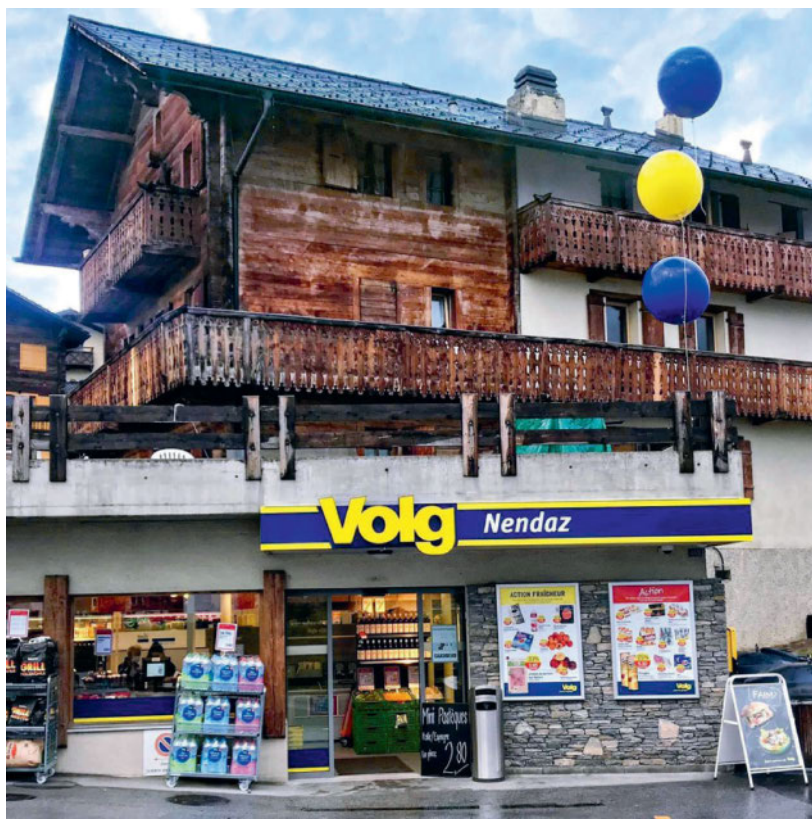


L'énergie naturelle

Nouveau magasin Volg en Valais

Fin juin, tout était prêt : le nouveau magasin Volg implanté au cœur de Haute-Nendaz (VS) a ouvert ses portes. Nendaz se situe sur un plateau dominant la vallée du Rhône. La vue sur les Alpes y est splendide. Un large assortiment d'articles pour les besoins courants est désormais proposé dans ce magasin qui s'étend sur 156 m², dans le centre historique de la commune.

Photo : Volg



L'été, la saison des cerises !

Les premières cerises de la région ont été cueillies à la mi-juin à Allschwil (BL). Sur les sites précoces, on peut déjà procéder à un deuxième passage pour la variété Bellis. Les cerises, même de variété identique, ne mûrissent pas toutes en même temps. Une même variété est ainsi souvent cueillie en deux à trois passages, ce qui permet de commercialiser des cerises bien mûres. Photo : LANDI Reba



En route pour une longue carrière !

Chez les conductrices et conducteurs routiers, la tradition veut qu'une fois leurs examens réussis, les apprenties et apprentis entreprennent tous ensemble un trajet avec les véhicules de leur entreprise d'apprentissage. Cet événement marque la fin de leur formation de trois ans pour devenir conductrice ou conducteur de véhicules lourds. A la fin du mois de juin, Tim, apprenti chez TRAVECO, a lui aussi pris la route dans un camion tout ripoliné et décoré. Photo : Michael Hediger



Relève à LANDI Weinland

Depuis de nombreuses années, des oiseaux nichent dans la tour du silo de LANDI Weinland, à Marthalen (ZH). Ce nid est occupé par un couple de faucons-crécerelles, qui y élève ses petits. En 2021, la tour du silo de la LANDI abrite une fois encore des oisillons, comme l'atteste la petite caméra de surveillance installée à proximité du nid. Quatre jeunes oisillons attendent qu'on les nourrisse. Dès l'âge de 30 jours environ, ils sont capables de prendre leur envol. LANDI Weinland se réjouit de la présence de ces oiseaux. Les faucons-crécerelles sont en effet menacés de disparition et sont une espèce protégée. *Photo: Reni Mraz*



Soutien animal

Mais qui donc attend ici sur le parking à vélos, devant le magasin Volg de Heitenried (FR)? C'est l'âne Mogli, qui aide sa maîtresse à porter les courses. Tous deux ont en effet besoin de faire des réserves pour leur prochain voyage. *Photo: Corinne Krähenbühl*



Haut-valaisannes et haut-valaisans au Conseil d'administration

L'assemblée générale de LANDI Oberwallis AG a élu son nouveau Conseil d'administration, qui se compose désormais majoritairement d'agricultrices et d'agriculteurs de la région du Haut-Valais. Monica Duran a été élue à la présidence. Depuis 2021, LANDI Oberwallis compte également des agricultrices et des agriculteurs de la région en tant qu'actionnaires. *Photo: Natalie Zimmermann*

AGRICULTEUR ET HÔTE : LA CHARGE DE TRAVAIL EN VAUT-ELLE LA PEINE ?

Avec leurs familles, Cornelia Bucheli et Patrik Gasser n'exercent pas seulement le métier d'agricultrice et d'agriculteur. Ils accueillent aussi des vacanciers et leur offrent l'occasion de découvrir des activités variées et de se reposer. Dans l'interview qui suit, ils expliquent les avantages de l'agrotourisme, leur deuxième branche d'exploitation.

Interview : Martina Peyer



« Nous faisons découvrir l'agriculture aux personnes que nous hébergeons. »

Avec sa famille, Cornelia Bucheli gère le domaine affermé par le couvent d'Ingenbohl (SZ) et propose le programme « Vacances sur la paille ». www.schlafimstroh-bucheli.ch

Pourquoi avez-vous décidé d'accueillir des hôtes ?

Patrik Gasser : Lorsque nous avons repris le Staudenhof il y a dix ans, une chose était claire : nous voulions faire profiter d'autres personnes de la superbe situation de notre exploitation, proche du Heinzenberg avec vue sur la vallée de Domleschg. L'infrastructure disponible a facilité notre décision.

Cornelia Bucheli : En ce qui nous concerne, outre la beauté de l'endroit, c'est aussi le plaisir que j'ai à accueillir des hôtes qui m'a incité à me lancer dans l'agrotourisme : depuis deux générations, nous louons au couvent d'Ingenbohl l'exploitation laitière que je gère avec mon mari. Ce domaine est situé dans la région touristique de Brunnen, à proximité du lac des

Quatre-Cantons et du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les touristes, et surtout les pèlerins, nous demandaient déjà il y a 25 ans s'il était possible de passer la nuit à la ferme.

Que proposez-vous à vos hôtes ?

Cornelia Bucheli : Comme nous étions fermiers et que nous n'avions pas la possibilité de développer les infrastructures existantes, dans un premier temps notre offre s'est limitée au programme « Aventure sur la paille ». Un dortoir avec des matelas est à la disposition des personnes souffrant d'allergies. Notre offre inclut un petit déjeuner élaboré avec des produits de la ferme. Sur pré-inscription, il est aussi possible de se faire servir un délicieux souper. Les familles avec des enfants peuvent assister à la traite, ramasser des œufs au poulailler ou nourrir les lapins et les poules.

Patrik Gasser : Chez nous, les enfants peuvent aussi donner des coups de

main, que ce soit pour sortir le fumier ou nourrir les chèvres et les chevaux. Nous disposons par ailleurs d'une seconde habitation et d'un mayen, que nous mettons à la disposition de nos hôtes. Nous louons la maison d'habitation toute l'année, généralement à des familles. Le mayen est, quant à lui, loué de début mai à fin octobre. Nous mettons en plus une roulotte de cirque à la disposition des promeneurs et des cyclistes qui décident de rester sur place. Comme cette roulotte n'est pas équipée d'une cuisine, nous servons le petit déjeuner chez nous. Nous aurions bien aimé développer notre offre de repas. Nous manquons toutefois de temps pour le faire.

Est-ce que la charge de travail en vaut la chandelle ?

Patrik Gasser : Bien sûr ! Les échanges avec les gens qui viennent nous rendre visite nous permettent de rectifier l'image qu'ils se font de l'agriculture, écornée par les récentes initiatives agricoles. Les hôtes prennent conscience des défis auxquels nous devons faire face, par exemple lorsqu'une machine tombe en panne ou qu'un loup a tué une chèvre.

Cornelia Bucheli : Cette proximité nous permet effectivement de mieux expliquer l'agriculture à nos hôtes. L'agrotourisme nous permet par ailleurs de dégager un revenu annexe intéressant. Surtout parce que nous n'avons pas besoin d'engager du personnel. De mai à octobre, je peux réaliser moi-même tous les travaux nécessaires à l'agrotourisme tout en continuant à travailler à l'étable et aux champs.

Que conseillez-vous aux personnes souhaitant se lancer ?

Cornelia Bucheli : Il faut commencer à une petite échelle. Il faut du temps pour qu'une nouvelle prestation ait du succès. Par la suite, on peut toujours

« Nous avons
la possibilité
de rectifier l'image
de l'agriculture. »



Avec son épouse, Patrik Gasser gère la ferme du Staudenhof, à Heimberg (GR), spécialisée dans l'élevage allaitant et l'agrotourisme. www.staudenhof.ch

la développer. En tant qu'hôte, on doit vraiment avoir du plaisir à héberger des personnes différentes ; il faut être passionné. Pour attirer l'attention sur son offre, le bouche à oreille assuré par des hôtes satisfaits s'avère extrêmement précieux. Nous ne pourrions pas non plus imaginer renoncer à la promotion que nous assure les plateformes de l'association Agritourisme Suisse ou de l'office du tourisme local, ni à notre site Internet.

Patrik Gasser : Il est indispensable d'avoir son propre site Internet. Nous nous sommes fait aider par un expert. Nous sommes aussi affiliés aux plateformes locales comme e-Domizil pour les appartements de vacances. Outre l'infrastructure et le temps consacré à l'accueil, l'environnement est important : les vacanciers, en particulier les enfants, souhaitent voir différents

animaux. Les abords de la ferme doivent aussi être parfaitement entretenus et être aménagés de manière à éviter des situations dangereuses. Il faut par ailleurs faire preuve d'une certaine endurance et adapter son offre.

Quelle est la plus belle expérience que vous ayez vécue ?

Cornelia Bucheli : Beaucoup d'enfants habitant en ville voient pour la première fois, chez nous, comment le lait d'une vache est traité dans un seau.

Patrik Gasser : On a du mal à rester insensible lorsque des enfants se mettent à pleurer parce qu'ils doivent rentrer à la maison après être venus chez nous. Ayant peu l'occasion de voyager, nous apprécions les échanges avec des personnes venant du monde entier : des Pays-Bas, d'Allemagne et même d'Afrique du Sud. ■



INDEPENDANT GRACE A AGROsolaire



Profitez dès maintenant d'un partenariat avec AGROLA!

Les bâtiments d'exploitation comme les étables ou les granges offrent une grande surface pour la production d'électricité à l'aide de panneaux photovoltaïques.

Vous êtes membres d'une Coopérative LANDI et vous envisagez de faire installer un dispositif solaire? Prenez contact avec nous pour une offre professionnelle – car si vous réalisez votre installation solaire avec AGROLA, nous couvrirons une partie du coût d'un accumulateur.

Autres infos sur agrola.ch/agrosolaire ou appelez-nous au n° de tél. 058 433 74 40

agrola.ch