

Landi contact



12 **Herbe en rouleau**

Au sein de la CE Feld, Andreas Schmid et Peter Thomet produisent du gazon en rouleau.

Trois générations passionnées de vin **04**
Engagement social à LANDI Region Huttwil AG **07**
Apprentissage: les exigences ont augmenté **18**

LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Lorenz Hämmerli,
viticulteur

**pose
la question:**

«POURQUOI LE GROUPE FENACO-LANDI IMPORTE-T-IL DES VINS ÉTRANGERS?»

Lorenz Hämmerli et son épouse gèrent ensemble un domaine viticole à Anet. Dans leur cave, ils vinifient la récolte de 14 ha de vigne. Leurs vins ont reçu plusieurs distinctions au niveau national. Plusieurs sites de LANDI Seeland SA font partie de la clientèle du domaine Hämmerli.



Christian Consoni,
responsable du
Département
Boissons fenaco so-
ciété coopérative

répond:

DiVino SA a été créé le 1^{er} janvier 2018 et souhaite être le partenaire national en matière de vins avec une compétence approfondie pour les vins suisses. DiVino SA souhaite également renforcer, grâce au réseau de fenaco, les liens avec le client final et la restauration au niveau local. Notre mandat principal consiste à prendre en charge, à vinifier et à mettre en bouteilles toutes les principales appellations suisses. Nous entretenons une relation partenariale avec 1300 vigneron·nes de Suisse romande et de Suisse orientale et vinifions plus de 300 vins sélectionnés. Pour nous imposer sur le marché du vin, nous devons être en mesure de couvrir les exigences élevées de nos clients privés, du commerce de détail et des restaurateurs. Dans ce contexte, les importations de vins étrangers complètent judicieusement notre assortiment de vins, qui proviennent majoritairement de Suisse. Elles nous permettent de développer notre position de spécialiste et nos compétences. Les viticulteurs suisses en sont finalement les bénéficiaires: ce niveau de compétence permet d'approvisionner tous les canaux de vente tout en assurant des parts de marché élevées et un positionnement optimal à nos vins suisses de haute qualité.

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

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

Pluie d'argent pour DiVino SA: cinq vins ont été récompensés

ZÜRICH/ZH Comme fenaco société coopérative, le Concours international de vins de Zurich (IWPZ) existe depuis 25 ans. Cette année, l'IWPZ a décerné des diplômes d'argent à cinq vins de DiVino SA, à savoir: Hallau Sommerglut Pinot Noir AOC Schaffhausen (millésime 2017), Goldbeere Cuvée rouge (millésime 2016), Goldbeere Cuvée Blanc Prestige (millésime 2017), Volgaz Vin Mousseux et Goldbeere Riesling-Silvaner (millésime 2017). Les vins primés et d'autres vins de DiVino SA pourront



Les vins sélectionnés pourront être dégustés lors de l'Expovina 2018.

être dégustés lors de la 65^e édition d'Expovina qui se déroulera du 1^{er} au 15 novembre 2018 à Zurich. 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, Erlachstr. 5, CH-3012 Berne.

Rédaction: Markus Rösli, rédacteur en chef (rö), Gabriela Küng, rédactrice responsable (gk), Jean-Pierre Burri (jpb), Cyril de Poret (cdp), Sandra Frei (fs), Verena Sälde (vs), Sarah Sinn (sin)

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 gm², Recycling

Changements au sein de la Direction de fenaco



Stefan Epp

Stefan Epp (40 ans) a été élu au sein de la Direction élargie de fenaco société coopérative par le Conseil d'administration. Jusqu'ici chef ad interim de la Région Suisse centrale et remplaçant du chef du département Infrastructures / Développement durable, Stefan Epp reprendra de Josef Sommer la direction de cette région et de ce département au 1^{er} janvier 2019. Agriculteur de formation, il est également diplômé en marketing et en économie d'entreprise et possède un Executive MBA de la Haute école de Lucerne en management straté-



Daniel Bischof

gique et leadership. Stefan Epp travaille au sein du groupe fenaco-LANDI depuis 2001, notamment en tant que délégué des LANDI SA Suisse centrale.

Daniel Bischof (51 ans) va se concentrer sur la conduite du département Energie et sur la présidence de la Direction d'Agrola, dont font désormais partie le fournisseur d'installations solaires Solvatec et l'unité d'activité Energies nouvelles de fenaco. De ce fait, il cèdera la direction de la Région Suisse orientale à Josef Sommer au 1^{er} janvier 2019.



Josef Sommer

Photos: fenaco

En tant que chef du département Energie, Daniel Bischof reste membre de la Direction élargie de fenaco. Dès le 1^{er} janvier 2019, **Josef Sommer (59 ans)**, chef de la division LANDI, dirigera donc la Région Suisse orientale en plus de la Région Plateau central. Il continuera par ailleurs d'assumer ses mandats externes, notamment au Conseil d'administration de Swiss Power Inwil AG et de Lumag, ainsi qu'à la présidence de la chambre de commerce et d'industrie de Sursee-Willisau.

Service médias fenaco

Participation au résultat: plus de 11 000 participant(e)s

11 730 agricultrices et agriculteurs se sont inscrits pour bénéficier de la première participation au résultat de fenaco société coopérative versée en 2018.

Cette mesure a permis aux LANDI d'enregistrer 1100 nouveaux membres. «Nous nous réjouissons beaucoup qu'autant de familles paysannes aient réagi positivement», explique Martin Keller, Président de la Direction de fenaco.

La participation au résultat a été versée pour la première fois cette année

à l'occasion des 25 ans de fenaco et suite aux résultats positifs enregistrés. A travers ce programme, la coopérative agricole remercie ses membres pour leur fidélité. «Nos attentes ont été largement dépassées; c'est ce qui a incité le Conseil d'administration à reconduire la participation au résultat sur le long terme.» Le renouvellement de cette mesure implique toutefois que fenaco réalise de bons résultats.

Service médias fenaco

LE CHIFFRE

900
apprentis

Le groupe fenaco-LANDI emploie environ 900 apprenti(e)s. Les apprentissages dans les domaines commercial et technique sont très demandés, tout comme les formations d'employé(e) de commerce, de technologue en denrées alimentaires, de laborantin(e) ou de logisticien(ne). fenaco mise sur la formation duale. Bon nombre de collaboratrices et de collaborateurs du groupe fenaco-LANDI ont lancé leur carrière avec succès grâce à ce modèle de formation. sin

TROIS GÉNÉRATIONS AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Depuis plusieurs générations, la famille Dubois gère ses vignes et ses vins à Cully dans Lavaux en mettant l'accent sur la qualité. La commercialisation est également soignée avec des contacts privilégiés avec les clients et quelques revendeurs, dont DiVino fait partie depuis plusieurs décennies.

Texte et photos: Jean-Pierre Burri



Grégoire Dubois gère la partie administrative et commerciale de l'entreprise.

L'histoire du domaine viticole des Frères Dubois commence avec l'arrière-grand-père de la génération actuelle qui travaillait dans les vignes appartenant à la ville de Lausanne. En 1927, il a l'opportunité d'acquérir une maison située à côté de la Tour de Marsens et une première parcelle.

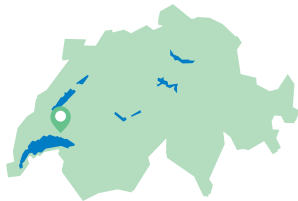
Suite au décès prématuré de l'aïeul, le domaine est repris par les deux fils du défunt après une période de formation pour Marcel, le grand-père de Frédéric et Grégoire Dubois qui gèrent le domaine aujourd'hui. Au fil des ans, Marcel et Gaston Dubois louent et achètent plusieurs parcelles

de vigne. Ils créent l'appellation «Les Frères Dubois» et réalisent leur première propre vinification en 1947 avec un tonneau de 600 l. L'expansion se poursuit avec l'achat d'une cave à Epresses à la fin des années 60 et du «Petit Versailles» à Cully en 1973.



249 MILLIONS DE LITRES DE VIN

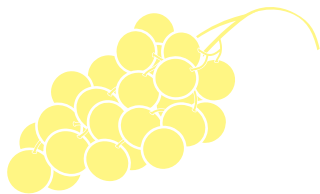
162 millions de litres de vins étrangers et 87 millions de litres de vins indigènes ont été consommés en Suisse en 2017. *Source: OIV*



Les vins des Frères Dubois sont vinifiés dans les caves du Petit Versailles.



34 cuvées différentes sont produites par les Frères Dubois, soit 17 ha de vigne répartis au sein des prestigieuses appellations Lavaux.



Dans la production des Frères Dubois, la part de Chasselas représente 70%.



Le vin est commercialisé en direct et par des revendeurs, dont DiVino et LANDI.



39,1 LITRES DE VIN

par habitant adulte ont été consommés en Suisse en 2017. *Source: OIV*

En 2005, les frères Frédéric et Grégoire Dubois reprennent le domaine de Cully et le Petit Versailles. «J'ai toujours baigné dans le milieu de la viticulture», explique Grégoire lors de la visite de la LANDI Contact au domaine viticole de Cully.

Le domaine

Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 17 ha et est réparti sur quatre lieux de production situés dans le Dézaley ainsi qu'à Epesses, Saint-Saphorin et Chardonne. La vinification a lieu dans les caves du Petit Versailles. Les vins mûrissent dans les foudres, dont certains sont très anciens, ainsi que dans les fûts de chêne et dans de grandes cuves modernes. Au total, les Frères Dubois produisent plus de trente cuvées différentes et le Chas-

selas représente environ 70% de la production. Leurs vins ont été primés plusieurs fois lors de concours, notamment au Mondial du Chasselas. Quelques vins commercialisés dans la collection Grands Millésimes datent du début des années 70.

Dans la famille Dubois, les responsabilités sont réparties entre les deux frères, qui se complètent parfaitement. Frédéric suit les travaux de la vigne et de la cave, tandis que Grégoire gère la partie administrative et commerciale de l'entreprise.

La production

La région Lavaux est inscrite depuis de nombreuses années au patrimoine mondial de l'Unesco et donc protégée. Toute la région a été défrichée il y a plus de huit siècles par des moines

qui y ont implanté la vigne en terrasses et construit les anciens murs de soutien des terrasses du coteau. Le suivi des vignes est désormais ré-

Portrait du domaine

Exploitation: Frédéric et Grégoire Dubois, Cully (VD)

Surfaces: 17 ha répartis sur les appellations Lavaux dont Epesses, Dézaley, Saint-Saphorin et Chardonne.

Cépages principaux: blanc – Chasselas, Pinot Gris, Müller Thurgau, Gewürztraminer; rouge – Pinot Noir, Gamaret Garanoir, Gamay, Merlot.

Main d'œuvre: 20 personnes à temps plein durant l'année et 50 personnes durant les vendanges.

alisé selon les règles de la production intégrée. Pour les Frères Dubois, l'objectif est de travailler sans produits de synthèse également lors des traitements à l'hélicoptère. Le système de vignes en terrasses impose de réaliser la majeure partie du travail à la main. Certaines parcelles disposent d'un monorail pour effectuer les vendanges, mais le raisin doit encore souvent être porté à bras.

Commercialisation

Le but d'un vigneron-encaveur est de valoriser son vin en bouteille. Les Frères Dubois vinifient leur propre

récolte ainsi que le raisin de plusieurs vigneron partenaires. La production est commercialisée en vente directe. Une partie est également prise en charge par des revendeurs. La collaboration avec DiVino date de plus de quarante ans et une réelle relation de confiance s'est instaurée. Deux vins des Frères Dubois figurent dans l'assortiment de DiVino et sont distribués également dans les magasins LANDI. Dans le bâtiment du Petit Versailles, les Frères Dubois ont installé une œnothèque où il est possible de déguster les vins du domaine. Les dynamiques entrepre-



Les Frères Dubois exploitent un domaine viticole à Cully, au cœur du patrimoine mondial de l'Unesco du Lavaux.

neurs de Cully organisent aussi des dégustations et des visites de caves à l'intention des groupes. ■

Interview

Les vins suisses représentent plus de 50% du chiffre d'affaires



Daniel Schaub
Responsable de site
Münchenbuchsee
DiVino SA

Monsieur Schaub, qu'est-ce que les Caves Garnier et quelles sont leurs activités?

Caves Garnier est basée à Münchenbuchsee et a été fondée en 1863. Au 1^{er} janvier 2018, Caves Garnier a fusionné avec Volg Weinkellereien Winterthur pour former l'entreprise DiVino SA qui appartient à fenaco. Chez DiVino SA, nous produisons et conditionnons des vins suisses et étrangers dans nos caves de Münchenbuchsee et de Winterthur. Nous gérons trois sites viticoles avec notre personnel qualifié qui entretient la vigne avec une grande compétence. Nous livrons du vin de haute qualité pour le commerce de détail, la gastronomie et des privés. L'assortiment comporte également un grand choix de produits.

Quelle est l'importance des vins suisses pour votre entreprise?

Nous privilégions le vin suisse, qui représente plus de 50% de notre chiffre d'affaires, alors que la consommation indigène affiche un rapport de 35% de vin suisse et 65% de vins étrangers. De nombreux petits et moyens producteurs de Suisse romande nous livrent du raisin, du moût ou du vin.

Pour un viticulteur, quel est l'avantage de travailler avec DiVino SA?

Nous sommes compétents, fiables et privilégions un partenariat à long terme. Depuis plus de 100 ans, nous produisons du vin suisse avec succès.

Quelles sont les tendances actuelles?

Le vin suisse est très apprécié pour sa diversité et son authenticité. Il existe une tendance pour les mousseux, comme notre Volgaz qui se vend très bien et est bien noté.

Dans la très large palette de vins, comment faire son choix?

Aujourd'hui, les vins proposés dans le commerce sont de bonne qualité et font l'objet de contrôles réguliers. Le choix dépend plutôt des goûts, de l'occasion pour laquelle le vin est prévu et du budget disponible. Sur l'étiquette apposée au dos de la bouteille, on trouve généralement une description du vin et des mets qu'il peut accompagner. Des informations sont aussi disponibles sur notre site www.divino.ch.

Quel est votre vin préféré?

Par chance, j'apprécie de nombreux vins. En fait, cela dépend beaucoup de l'occasion et de la saison. L'un de mes favoris est certainement le Dézaley Vase 4 des Frères Dubois que je sers volontiers en apéritif ou qui se prête idéalement pour accompagner un bon Vacherin Mont d'Or.

jpb

LANDI Region Huttwil AG s'implique en faveur des personnes socialement défavorisées

HUTTWIL/BE Monika Bütikofer gère la caisse du magasin LANDI à Huttwil avec beaucoup d'aisance. Pour que tout fonctionne aussi bien, de gros efforts ont été nécessaires. En effet, deux ans auparavant, elle travaillait encore pour la Velostation Burgdorf, un atelier géré par la fondation Intact. A la Velostation Burgdorf, Monika a pu acquérir de l'expérience jusqu'à ce qu'elle se sente capable de s'insérer dans le monde du travail.

C'est à ce moment-là que LANDI Region Huttwil AG est intervenue après avoir été contactée par la fondation Intact. Urs Bieri, président de la Direction de LANDI Region Huttwil AG, souhaitait donner à Monika Bütikofer la possibilité de s'intégrer au sein de l'équipe de la LANDI. Monika a débuté son travail à la LANDI avec un contrat de trois mois. «J'avais constamment peur de faire quelque chose de faux. Je voulais impérativement mon-

trer que j'étais capable de travailler dur», explique-t-elle. Trois mois plus tard, suite à un manque de personnel, la Direction décida d'engager Monika pour trois mois de plus. «Cette prolongation de contrat était déjà une preuve que Monika Bütikofer évoluait bien dans son travail», affirme Urs Bieri.

Après neuf mois passés à LANDI Region Huttwil AG, Monika Bütikofer a obtenu un contrat à durée indéterminée. «Je suis heureux d'avoir donné une chance à quelqu'un qui n'avait pas eu la vie facile jusqu'ici», explique Urs Bieri.

Selon lui, pour engager des personnes qui ont besoin d'un tel suivi, il faut que le magasin concerné ait une certaine taille. Le suivi initial d'une personne en réinsertion professionnelle peut ainsi être réparti entre les collaborateurs. «Une réinsertion nécessite une forte implication et beaucoup de patience», explique Urs Bieri. Monika Bütikofer est extrêmement reconnaissante envers la fondation



Monika Bütikofer à la caisse du magasin LANDI à Huttwil. Photo: Gabriela Küng

Intact et LANDI Region Huttwil AG. «L'équipe m'a accueillie chaleureusement et a fait preuve de beaucoup de patience à mon égard». gk

LANDI Luzern-West gère une activité de partage de véhicules électriques

WILLISAU/LU La place de parc en plein air qui jouxte le lotissement de Martinshöhe à Sempach accueille depuis le 1^{er} septembre 2018 une Renault Zoé, un modèle de voiture électrique. Mais cette voiture n'appartient pas à un des locataires du bâtiment. Chaque locataire peut par contre la louer à tout moment. Le car-sharing, c'est-à-dire le partage de véhicules en location, est une activité dans laquelle LANDI Luzern-West s'est lancée il y a quelque temps.

La Renault Zoé électrique peut être réservée en s'inscrivant sur le portail

de LANDI Luzern-West. Le tarif de location est basé sur un tarif horaire et kilométrique. Selon LANDI Luzern-West, avec cette méthode de calcul, les coûts de trajet sont nettement inférieurs à ceux établis par le TCS qui s'élèvent actuellement à 70 ct. par kilomètre.

LANDI Luzern-West propose une solution de car-sharing globale incluant les voitures, le travail administratif et l'infrastructure de chargement pour les batteries. «Dans le domaine de la mobilité, le car-sharing est l'innovation qui a rencontré

le plus de succès ces dernières années», explique Mark Muff, responsable Energie de LANDI Luzern-West. Dans le quartier de Martinshöhe, le concept de carsharing électrique est une première. LANDI Luzern-West s'occupe de l'entretien des voitures et se charge des tâches administratives. Les résidents qui n'ont pas systématiquement besoin d'un véhicule n'achètent plus de voiture et l'électricité nécessaire au fonctionnement de ces dernières est produite par l'installation photovoltaïque en toiture du site. gk

DE QUOI S'AGIT-IL

Isobus

Isobus est un protocole de communication utilisé en technique agricole et géré par la fondation «Agricultural Industry Electronics Foundation (AEF)». Isobus assure la communication entre un tracteur, une machine et une console souvent appelée terminal. Il est aussi employé pour la communication entre un logiciel de gestion de ferme et différents outils ou machines de l'exploitation.

Un protocole de communication est un ensemble de règles s'appliquant à un type de communication spécifique appelé langage informatique. Ce qui est au départ un transfert de données se mue en une série d'informations. Le rôle du protocole consiste à parler le même langage et à en maîtriser les règles. La compatibilité entre les Isobus des différents fabricants de machines et matériels agricoles pose parfois problème. Sur son site Internet, l'AEF dispose d'une banque de données indiquant la compatibilité entre les machines et les tracteurs. jpb

LANDI Gros-de-Vaud: LANDI co-partenaire de la Fête du Blé et du Pain



L'ensemble de la chaîne de valeur, du semis au pain, a été présenté. Photo: màd

ECHALLENS/VD Plus de 100 000 personnes ont afflué au cœur du Gros-de-Vaud pour la 4^e édition de la Fête du Blé et du Pain qui s'est déroulée du 15 au 26 août à Echallens. Les conditions météorologiques ont contribué à la réussite de la fête. La météo a aussi joué en faveur des organisateurs en restant agréable pour les huit représentations en plein air du spectacle Solstice. LANDI a aussi participé à la fête en tant que co-partenaire. «Outre

le soutien des LANDI de Suisse romande, l'association Pain Suisse a présenté la filière de la semence au pain. Ainsi, chercheurs, multiplicateurs, producteurs, meuniers et boulangers ont présenté leurs métiers au grand public», explique Olivier Sonderegger, directeur de LANDI Gros-de-Vaud. Le succès de la manifestation doit également beaucoup au soutien apporté par les quelque 2000 bénévoles qui se sont engagés pour cette belle fête. jpb

LANDI Furt- und Limmattal agrandit le magasin LANDI de Dietikon

DIETIKON/ZH LANDI Furt- und Limmattal a fusionné en 2016 avec LANDI Dietikon. Depuis lors, la construction d'un grand magasin LANDI à Limmattal est un objectif récurrent. «Jusqu'à maintenant, il n'a malheureusement pas encore été possible de réaliser cet objectif», explique Peter Ringger, président de la Direction de LANDI Furt- und Limmattal. Le site adéquat n'a pas été encore trouvé. La LANDI souhaite malgré tout mettre entièrement à profit le potentiel disponible. C'est ce qui l'a

incitée à transformer le magasin de Dietikon. 30 000 à 40 000 clients potentiels résident dans un rayon d'un kilomètre autour de ce magasin», explique Peter Ringger. L'agrandissement du magasin de Dietikon permet de mieux utiliser le potentiel commercial et de simplifier les processus de travail des collaborateurs. Grâce à la nouvelle aire extérieure, il n'est plus nécessaire de tout ranger le soir et de tout ressortir le lendemain. L'équipe qui seconde la responsable du magasin, Carmen Ast,

peut alors se focaliser entièrement sur la clientèle et l'activité de commerce de détail. Un petit bureau a également été créé à l'intention de la Direction du magasin. Actuellement, le magasin dispose d'une surface de vente de 600 m². «En plus de cela, nous deviendrons, à partir de l'année prochaine, une station de retrait pour les achats effectués en ligne» précise Peter Ringger. La demande pour les achats en ligne est en effet très importante dans l'agglomération. gk

Investissement dans l'infrastructure de recharge pour les véhicules électriques

fenaco société coopérative investit dans les infrastructures de recharge pour véhicules électriques et s'implique ainsi en faveur d'un mode de transport durable et exempt de CO₂. D'ici à 2021, des stations de recharge rapide pour véhicules électriques seront installées sur 20 sites différents. Le groupe fenaco-LANDI dispose dans la plupart des régions de Suisse de sites comprenant un magasin LANDI, une station-service Agrola et un TopShop. Sur ces sites, une station de recharge rapide permet de proposer un avantage réellement utile pour la clientèle. Ce type d'investissement donne à LANDI l'opportunité d'acquérir de nouveaux clients. Les 20 sites évoqués plus haut utiliseront des modèles de stations de chargement uniformes bénéficiant de la technique la plus récente et

des normes de sécurité les plus élevées. Les prises électriques seront compatibles avec tous les véhicules électriques usuels. L'électricité utilisée pour les bornes de chargement proviendra soit de l'installation photovoltaïque en toiture équipant le site, soit de celle d'une exploitation agricole. LANDI Matzingen et Agrola ont inauguré une première installation photovoltaïque le 30 juin 2017 à Matzingen (TG). Les expériences réalisées avec l'installation pilote sont positives. LANDI Chablais-Lavaux SA et Agrola ont inauguré la première station de chargement rapide de Suisse romande en septembre 2018 à St-Maurice (VS). Dès cet automne, de nouvelles stations-service photovoltaïques devraient s'ajouter à l'offre actuelle. màd



Station de recharge rapide pour véhicules électriques à Matzingen (TG). Photo: Esther Michel

OFFRE SPÉCIALE

Pour membres et employés des LANDI

Valable à partir du 1^{er} au 31 octobre 2018

Oui, je profite de cette offre spéciale et je commande:



Féchy Bonne Côte La Côte AOC

Cave Duprée SA
75cl - 2016

Carton à 6 bouteilles à Fr. 47.40

au lieu de Fr. 69.00

_____ Carton



Yvorne „Tradition“ Sélection Terravin Chablais AOC

Association Viticole d'Yvorne
75cl - 2016

Carton à 6 bouteilles à Fr. 75.00

au lieu de Fr. 95.40

_____ Carton



VOLGAZ Vin mousseux

VOLG Weinkellereien
75cl

Carton à 6 bouteilles à Fr. 63.00

au lieu de Fr. 87.00

_____ Carton



Goldbeere Pinotzante Ostschweiz

VOLG Weinkellereien
25cl - 2016

Carton à 12 bouteilles à Fr. 37.20

au lieu de Fr. 43.20

_____ Carton



Iselisberg Herzog Welf Pinot Noir AOC Thurgau

VOLG Weinkellereien
75cl - 2015

Carton à 6 bouteilles à Fr. 57.00

au lieu de Fr. 83.40

_____ Carton



Humagne Rouge du Valais AOC

Cave Valcombe SA
75cl - 2016

Carton à 6 bouteilles à Fr. 84.00

au lieu de Fr. 107.40

_____ Carton



Cornalin du Valais AOC

Cave Valcombe SA
75cl - 2016

Carton à 6 bouteilles à Fr. 87.00

au lieu de Fr. 111.00

_____ Carton



Trimmis Schieferwändler Pinot Noir AOC Graubünden

VOLG Weinkellereien
75cl - 2016

Carton à 6 bouteilles à Fr. 75.00

au lieu de Fr. 109.20

_____ Carton

Selon disponibilité / Sous réserve de changement de millésime

Nom / Prénom _____

Rue _____

C.P. / Lieu _____

Tél. / Mobile _____

E-Mail _____

Date / Signature _____

Découper et envoyer le coupon avant le 6 novembre 2018 à:

VOLG Weinkellereien
Postfach 344
CH-8401 Winterthur
Fax 058 433 71 09
mailbox@divino.ch
www.divino.ch



VOLG WEINKELLEREIEN

AGENDA

Evènement	Date	Lieu	Informations supplémentaires
18.10.2018	digitalswitzerland Agritech & Food Event	EPF Zurich	www.digitalswitzerland.com → Events
31.10.2018	JULA-Höck Zürich	District de Hinwil	www.julazuerich.ch
31.10. – 4.11.2018	Salon Goût & Terroirs	Bulle/FR	www.gouts-et-terroirs.ch
06.11.2018	Brennpunkt Nahrung	Messe Luzern	www.brennpunkt-nahrung.ch
12.11.2018	Actualisation Politique agricole	IAG Posieux	www.agridea.ch → cours
15.11.2018	Journée Protection des plantes en maraîchage Agroscope	Wädenswil/ZH	www.agroscope.ch → actualités → manifestations
15.11.2018	Journée d'information bétail 2018	Landquart/GR	www.agridea.ch → cours
23.11.2018	Journée nationale de la re- cherche biologique 2018	Frick/AG	www.fibl.org → services → calendrier
29.11. – 3.12.2018	Agrama	BernExpo, Berne	www.agrama.ch
30.11.2018	Journée Protection des plantes en arboriculture Agroscope	Wädenswil/ZH	www.agroscope.ch → actualités → manifestations
30.11.2018	Strickhof Journée de l'innovation	Lindau/ZH	www.strickhof.ch → Weiterbildung
30.11. - 1.12.2018	Junior Bulle Expo 2018	Bulle/FR	www.junior-bulle-expo.ch

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

Journée «Naturellement de la ferme»

Date: 20 octobre 2018

Lieu: dans chaque LANDI participante
www.landi.ch

Depuis 2016, LANDI propose à sa clientèle des produits locaux sous le label «Naturellement de la ferme». Ces produits proviennent du rayon d'activité de la LANDI concernée. Le label «Naturellement de la ferme» permet de répondre à la demande de la clientèle qui attache une importance grandissante à la proximité. Grâce à lui, LANDI peut également soutenir activement, au niveau régional, les agricultrices et les agri-

culteurs dans la commercialisation de leurs produits. Les magasins LANDI organisent une fois par an une dégustation de produits «Naturellement de la ferme» pour que les clients puissent faire la connaissance de «leur paysanne» ou de «leur paysan». Lors de cette journée, les paysannes et les paysans présentent leurs produits et obtiennent ainsi un retour direct de leur clientèle. Les agricultrices et agriculteurs intéressés à commercialiser des produits sous ce label peuvent s'adresser directement à leur LANDI.

Olma

Date: du 11 au 21 octobre 2018

Lieu: Saint-Gall/SG
www.olma.ch

La 76^e édition de l'Olma qui aura lieu cette année promet d'être, une fois encore, un point de rencontre convivial pour petits et grands. Lors de l'édition 2018, la «fête des vigneron» et le «St. Galler Wein» seront mis à l'honneur. Plusieurs événements faisant traditionnellement partie du programme, comme les présentations d'animaux ou des forums consacrés à des thèmes agricoles, sont également prévus.

OFFRE À L'INTENTION DES LECTEURS

valable jusqu'au 30 novembre 2018

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. KP00481

Commandes par poste à:

meubles digi sa
Action «David»
8854 Galgenen

Fax 055 450 55 56
auftrag@digamobel.ch
Info-Tel. 055 450 55 55

— Annonce —

LE PLAISIR NATUREL LÉGER.

100% naturel
0% d'additifs artificiels
Par nature faible en calories



Nouveau



L'énergie naturelle

DE L'HERBE EN ROULEAU

Il y a quelques années, la nouvelle branche d'exploitation pratiquée par la CE Feld faisait plutôt sourire. Entre-temps, la production de gazon en rouleau s'est muée en une branche d'exploitation essentielle pour ce domaine tout en complétant idéalement la production laitière.

Texte: Sandra Frei, photos: Marco Zanoni



Andreas Schmid (à g.) et Peter Thomet lors de la récolte du gazon en rouleau.

«Le lit de semis décide du succès de la récolte.
Les moindres irrégularités entraînent des fissures dans
le gazon au moment de la récolte.»

Andreas Schmid, agriculteur au Spengelried (BE)

SPENGLERIED/BE Animés par la volonté d'essayer quelque chose de nouveau, Peter Thomet et Andreas Schmid ont semé leur premier mélange de gazon en rouleau en 2000

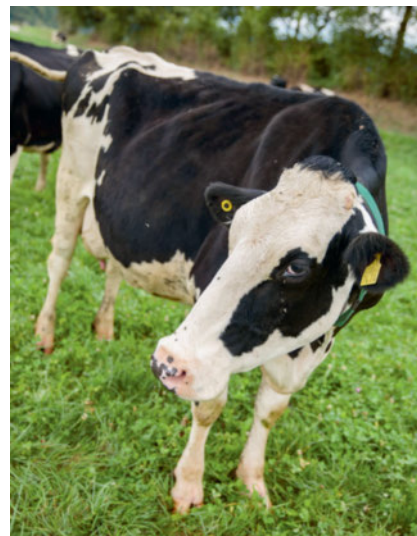
Profil d'exploitation	
Commune	Mühleberg/BE
Village	Spengelried
Altitude	600 m d'altitude
Surface	39,9 ha de SAU
Cultures	blé d'automne, orge d'automne, maïs ensilage, prairies artificielles, prairies naturelles, gazon en rouleau
Cheptel	25 vaches laitières, veaux d'élevage jusqu'à 4 mois, 6 poulains en pension
Main d'œuvre	Peter Thomet et Andreas Schmid ont fusionné leurs domaines respectifs en 2001 et créé une communauté d'exploitation. Ils travaillent tous deux à plein temps sur l'exploitation et sont épaulés par leur épouse. Le fils de Peter Thomet travaille à raison de 20% pour la CE Feld.
LANDI	Les deux chefs d'exploitation sont membres de LANDI Bern-West.

sur 2 ha. Cette idée leur est venue d'un collègue qui avait émigré au Canada, où il avait créé une grande exploitation de gazon en rouleau. Peter Thomet et Andreas Schmid es-

sayèrent tout d'abord de commercialiser leur gazon eux-mêmes. Ils arrivèrent néanmoins très rapidement à la conclusion qu'un partenaire approprié leur permettrait d'écouler de plus gros volumes tout en leur assurant un débouché constant. Les chefs d'exploitation réalisèrent finalement leur premier grand projet en collaboration avec fenaco en produisant du gazon pour l'exposition nationale Expo. 02 à Morat. Depuis, la collaboration avec Semences UFA s'est constamment intensifiée. Aujourd'hui, Peter Thomet et Andreas Schmid commercialisent et distribuent la totalité de leur gazon via Semences UFA.

Des débuts très délicats

La communauté d'exploitation (CE) Feld cultive désormais du gazon sur une surface de 12 ha. Une fois semé, le gazon peut généralement être récolté un an après. «Le lit de semis décide du succès de la récolte. Il ne supporte pas la moindre irrégularité. Le gazon se déchire alors à ces endroits», précise Andreas Schmid. Jusqu'à ce que le gazon germe et s'enracine, la prudence est de mise. «Sur la parcelle que nous récoltons actuellement, nous avons été confrontés à des pluies diluviennes en juin 2017. Ces pluies ont entraîné la formation de sillons d'eau qui nous ont causé des soucis lors de la récolte», précise Peter Thomet. La CE Feld cultive du gazon UFA-Primera. Le gazon en rouleau Primera est utilisé pour les gazons privés, les parcs, les places de jeu ou les installations sportives.



Outre les grandes cultures et le gazon en rouleau, la CE Feld élève 25 vaches laitières.

Machines spéciales

L'année qui suit le semis est consacrée à l'entretien du gazon, qui est fertilisé et tondu régulièrement. Pour ce faire, les chefs d'exploitation recourent à des machines spéciales, qu'ils ont parfois fabriquées eux-mêmes. Les résidus de tonte sont évacués à l'aide d'une autochargeuse modifiée qui aspire l'herbe. La lutte contre les adventices avant la première coupe, le hersage répété à raison de 2 à 3 passages, la fumure et l'irrigation sont des mesures d'entretien supplémentaires.

Récolte sur commande

Après une année de soins, le gazon peut être commercialisé. Les commandes passées auprès des producteurs sont récoltées et livrées le jour suivant. Le gazon est récolté quotidiennement en fonction des quantités commandées. «Traveco charge quotidiennement entre 5 et 1500 m² de gazon en rouleau et le livre à notre clientèle. La plupart du temps, il s'agit d'entreprises de jardinerie», expliquent les deux chefs d'exploita-

tion. La récolte implique la présence de trois personnes: un des deux chefs d'exploitation ramasse le gazon alors que l'autre met les rouleaux de gazon en palette. Une des épouses prépare les palettes pour le transport. Les épouses se chargent également du travail administratif.

La collaboration est importante

La CE Feld est épaulée pendant toute l'année par le spécialiste Espaces verts de Semences UFA, Jörg Frutig, qui est la personne de référence en cas de problème ou de question. Pour Peter Thomet et Andreas Schmid, la collaboration avec le groupe fenaco-LANDI ne se limite pas uniquement au gazon en rouleau: ils sont aussi membres de leur LANDI depuis de nombreuses années et s'engagent activement au sein du Conseil d'administration. Ils achètent tous leurs agents de production et leurs aliments à LANDI Bern-West. Peter Thomet et Andreas Schmid commercialisent leurs céréales panifiables via la LANDI et livrent leurs céréales fourragères en compte marchandise UFA. LANDI Bern-West produit ses propres aliments UFA. «Nous sommes membres de la LANDI parce qu'il s'agit d'une structure coopérative. Nous bénéficions par ailleurs de retournes et nous apprécions le gérant



Peter Thomet (à gauche) et Andreas Schmid devant l'autochargeuse qu'ils ont transformée et qui sert à ramasser les résidus de tonte excédentaires.

qui dirige notre LANDI», affirme Andreas Schmid, expliquant les raisons qui les ont tous deux incités à devenir membres de LANDI Bern-West.

Faire les choses à fond

La CE Feld obtient aussi d'excellents résultats dans la production laitière. Le troupeau de 25 vaches laitières Holstein affiche une production

moyenne de 10 900 kg de lait. La performance de vie moyenne de 18 l par jour atteste la bonne longévité du troupeau. Un tel niveau de performances ne doit rien au hasard: la gestion et l'affouragement sont des éléments clés. Une fois par mois, le conseiller en affouragement d'UFA, Martin Ruchti, passe en revue les données des contrôles laitiers à l'aide d'UFA Herd Supports et adapte la ration et la distribution de concentrés en conséquence. Avec un tel niveau de production, le fait que la quantité de concentrés s'élève à seulement 140 g de concentrés par litre de lait prouve que la ration est équilibrée et que le fourrage de base est excellent. Les résultats obtenus par la CE Feld parlent d'eux-mêmes. Les synergies développées avec le groupe fenaco-LANDI renforcent le savoir-faire et les capacités des chefs d'exploitations, contribuant ainsi au succès de leur entreprise. ■



Du printemps à l'automne, la CE Feld récolte quotidiennement entre 5 et 1500 m² de gazon en rouleau. Les volumes dépendent des commandes qui ont été passées la veille.

ÉLUCIDER DES ÉNIGMES CULINAIRES

Coire est une ville alpine qui a un large éventail de délices régionaux à proposer. Pour les connaître, il faut résoudre les énigmes du FoodTrail.

Texte: Gabriela Küng



Le FoodTrail est l'occasion d'en apprendre plus sur la ville de Coire et de déguster des délices culinaires en résolvant une énigme. Photo: Chur Tourismus

Informations

Départ/Arrivée: Coire

Durée: au moins 3h

En suivant le FoodTrail à travers la ville de Coire, les participants peuvent déguster six spécialités réputées. Ce parcours permet d'apprendre une foule de choses intéressantes sur la ville et son histoire. www.foodtrail.ch

COIRE/GR La ville de Coire est entourée de montagnes. En plus d'être un point de départ pour des excursions inoubliables à travers le superbe canton des Grisons, cette ville alpine propose une foule de choses intéressantes. Le parcours FoodTrail en fait partie et permet de découvrir la ville de manière ludique. A cette occasion, une «chasse à l'escalope» avec six

étapes gourmandes conduit les participants à travers Coire. Les énigmes peuvent être résolues en famille, en groupe ou lors d'une sortie d'entreprise. Il s'agit de franchir les étapes gourmandes et de goûter aux délices qui y sont proposés. Ce parcours est également l'occasion d'en apprendre plus sur la ville de Coire et son histoire.

Le FoodTrail peut être réalisé en trois heures. Chacun peut suivre le parcours comme bon lui semble: lorsque l'on apprécie une étape en particulier, il est bien entendu possible d'y rester plus longtemps. Le FoodTrail coûte 49 francs par adulte et 30 francs par enfant. L'entrée pour une famille (deux adultes et deux enfants) revient à 140 francs.

Ce parcours est notamment l'occasion de découvrir le délicieux Salsiz produit par la Fondation Plankis. ■

Exploitation de la Fondation Plankis

COIRE/GR Outre un café où sont servis de délicieux Salsiz, la fondation Hosang'sche Stiftung Plankis gère un domaine agricole à Coire. Johann Ulrich Salis et son épouse Brigitte sont la deuxième génération de la famille Salis à exploiter ce domaine qui élève de nombreuses espèces animales, dont des bovins, des chèvres laitières et des poules. Le domaine de la fondation Plankis est par ailleurs actionnaire de LANDI Graubünden SA. Il propose 19 places de travail protégées dans la production et la transformation. Les produits de la ferme sont vendus dans les trois magasins de la fondation (un magasin est situé sur l'exploitation, un autre à la gare de Coire et le dernier dans un café de la ville). Pour écouler les volumes de production plus importants comme le lait et le fromage, la fondation collabore avec de plus grands acheteurs. ■



Le Salsiz peut être commandé dans un des trois magasins de la fondation Plankis. Photo: mäd



Fin juillet, au moment où les moissons battaient leur plein, les «fées» du TopShop de Düdingen (FR) se sont activées jusqu'au moment de la fermeture pour préparer des sandwiches à l'intention des chauffeurs et leur permettre ainsi de reprendre des forces. Les deux agriculteurs Reto et Stefan se sont rendus directement sur place avec leurs deux monstres jaunes pour remercier chaleureusement ces bonnes fées. Photo: mäd



Après huit mois de travaux, LANDI Bachtel a inauguré sa station de lavage pour véhicules à Bubikon. La fête d'inauguration officielle a eu lieu les 24 et 25 août et était agrémentée par un grand buffet concocté par le service de catering SchochTopf, une présentation de voitures, un bar d'information LANDI et de nombreuses attractions supplémentaires. Photo: mäd



La finale du tournoi Volg a eu lieu le 23 septembre à Eschenbach (LU). Les heureux gagnants sont Eich 2 (LU) dans la catégorie 2005 à 2007 et Aesch (LU) dans la catégorie 2008 à 2010. Photo: mäd



LANDI Thun livre aux magasins LANDI des légumes et des fruits frais de la région en utilisant la nouvelle camionnette dont elle est équipée depuis le mois de juin. Photo: mäd



Therese Grossenbacher de Safenwil (AG) et de nombreux autres producteurs ont présenté leurs produits directement chez Volg lors de la journée «Feins vom Dorf» qui a eu lieu dans toute la Suisse le 15 septembre. Photo: mäd



Le 16 septembre, onze exploitations du district de Horgen (ZH) ont ouvert leurs portes au public et fourni aux participant(e)s des informations de première main sur l'agriculture. LANDI était un des sponsors de cette manifestation qui a été très bien fréquentée. Photo: Gabriela Küng



SwissSkills, le championnat centralisé des métiers, s'est déroulé du 12 au 16 septembre sur le site de BernExpo. fenaco société coopérative a officié en tant que sponsor principal du domaine professionnel Agriculture et était présente sur place avec Serco Landtechnik, UFA SA et Semences UFA. Photo: USP

La pose de la citerne à carburant de la nouvelle station-service Agrola avec TopShop de LANDI Schwarzwasser s'est déroulée le 4 septembre à Liebefeld (BE). L'inauguration est prévue pour le début du mois de décembre. Photo: mäd



APPRENTISSAGE: EXIGENCES PLUS POUSSÉES

«Aujourd'hui, on a beaucoup moins besoin de réfléchir au contexte»



Veronica Repole

Collaboratrice à la comptabilité de LANDI Frila. De 1990 à 1993, elle a fait un apprentissage d'employée de commerce à LANDI Möhlin.

«Dès le début de mon apprentissage, j'ai endossé de nombreuses responsabilités»



Lena Gisiger

Première année d'apprentissage d'employée de commerce à LANDI Frila après avoir effectué un apprentissage de commerce de détail.

Comment l'apprentissage d'employée de commerce LANDI a-t-il évolué au cours des 25 dernières années? Veronica Repole, qui travaille toujours pour LANDI Frila, et Lena Gisiger, apprentie de première année à LANDI Frila, évoquent les expériences qu'elles ont faites jusqu'ici.

Texte et photos: Gabriela Küng

Comment a évolué l'apprentissage d'employée de commerce ces 25 dernières années?

Veronica Repole: L'apprentissage d'employée de commerce est plus exigeant aujourd'hui. L'éventail d'activités et les responsabilités ont changé.

Lena Gisiger: J'estime avoir beaucoup de responsabilités. Dès le début de mon apprentissage, j'ai pu accomplir mes mandats jusqu'au bout.

V. Repole: Cela n'a rien à voir avec ce qui se faisait auparavant. Durant mes deux premières années d'apprentissage, je préparais souvent le travail pour mes supérieurs. Ce sont par contre eux qui le terminaient. A l'époque, les factures étaient l'activité la plus intéressante que l'on puisse faire dans le cadre d'un apprentissage de commerce. Je les établissais à la machine à écrire et je devais additionner chaque position. En fait, ce

n'est qu'en troisième année que j'ai réellement commencé à avoir des responsabilités.

Pendant votre apprentissage, quel a été votre principal outil de travail?

L. Gisiger: Aujourd'hui, c'est indiscutablement l'ordinateur.

V. Repole: A l'époque, c'était le manuel de travail qui me servait d'outil de référence.

Est-ce un changement positif ou plutôt quelque chose de négatif?

V. Repole: J'estime que c'est à la fois positif et négatif. Aujourd'hui, on passe beaucoup de temps devant son ordinateur et il suffit souvent de presser sur la touche OK sans devoir réfléchir au contexte. Rien à voir avec ce qui se faisait lorsque j'ai commencé: pour traiter certains sujets, il fallait disposer d'un certain niveau de connaissances. Aujourd'hui, c'est plus facile: on trouve très rapidement les informations dont on a besoin. En revanche, je crois qu'on réfléchit moins et qu'on encourage moins l'approche pluridisciplinaire.

Madame Gisiger, qu'en pensez-vous ou, exprimé différemment, pourriez-vous imaginer travailler sans ordinateur?

L. Gisiger: Non. En ce qui concerne l'approche interdisciplinaire, je souscris aux propos de Madame Repole. Ce qui est sûr à mes yeux en tous cas, c'est qu'avoir accompli auparavant un apprentissage de commerce de détail chez LANDI est un atout.

V. Repole: A nos yeux, savoir qu'une collaboratrice a effectué son apprentissage de commerce de détail dans une LANDI est un gage de compétence. Cela nous a permis de confier beaucoup plus de travail à Madame Gisiger.

A propos d'école professionnelle: comment les cours étaient-ils organisés à l'époque et qu'en est-il aujourd'hui?

L. Gisiger: En première et en seconde année d'apprentissage, nous passons deux jours par semaine à l'école professionnelle et un jour en troisième année.

V. Repole: J'allais un jour et demi par semaine à l'école.

L. Gisiger: Je trouve qu'auparavant, les cours étaient mieux répartis. Nous de-



Veronica Repole et Lena Gisiger dans les bureaux du site principal de LANDI Frila à Eiken (AG).

vous suivre énormément de branches à la fois et il y a beaucoup de choses à apprendre.

V. Repole: La troisième année peut être très astreignante pour les apprentis. Idéalement, il faudrait disposer d'un jour de plus.

Madame Gisiger, qu'est-ce qui vous a incitée à opter pour un second apprentissage chez LANDI?

L. Gisiger: J'ai toujours voulu devenir employée de commerce. En fin d'apprentissage, lorsqu'on m'a demandé si je souhaitais suivre un apprentissage d'employée de commerce, j'ai par conséquent tout de suite accepté.

Madame Repole, cela fait 28 ans que vous travaillez chez LANDI. Pourquoi?

V. Repole: Les choses ont toujours bougé. Les changements de personnel et les fusions ont rendu l'activité quotidienne très variée; j'ai reçu de nouvelles tâches. Avec mon expérience, j'ai une grande liberté de décision et je travaille de manière indépendante.

Dernière question: comment définiriez-vous votre apprentissage en trois mots?

V. Repole: Absence d'ordinateur, manuel, avec une majorité d'activités liées au classement et à la comptabilité.

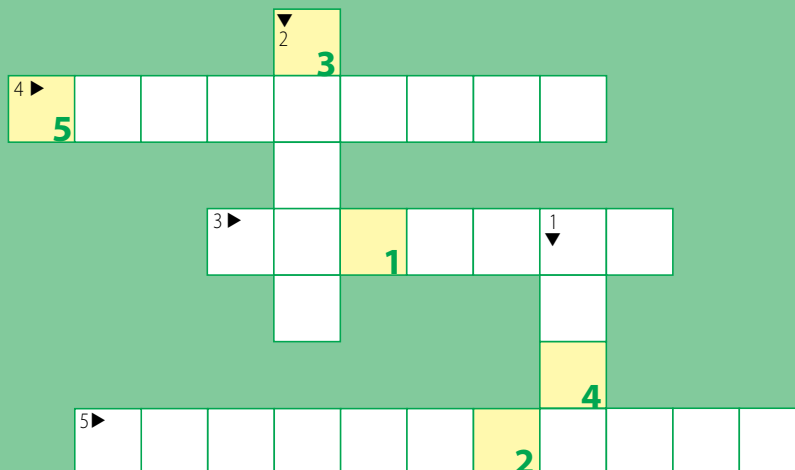
L. Gisiger: Automatisé, très informatisé, avec un large domaine d'activité. ■

GAGNEZ ...

Solution

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

- Dans quelle ville peut-on réaliser un parcours «FoodTrail»?
- Quel est le nom du Président de la Direction de LANDI Region Huttwil AG?
- Comment s'appelle l'entreprise qui transporte le gazon en rouleau de Peter Thomet et d'Andreas Schmid?
- Quel est le nom de la localité où la première station-service solaire LANDI est entrée en service?
- Quel est le nom de la localité où est située la communauté d'exploitation (CE) Feld?



DIVINO

VINS SÉLECTIONNÉS

Vos prix

1^{er} prix

Une caisse en bois de vin (6 bouteilles), Laudatio Cuvée Primum Inter Paria 2015, valeur Fr. 195.–

2^e prix

Deux cartons de vin (12 bouteilles), Iselisberg Herzog Welf Pinot Noir AOC Thurgau 2015, valeur Fr. 166.80

3^e prix

Une caisse en bois de vin (6 bouteilles), Hallau Chilcheweg Pinot Noir Primum Inter Paria 2015, valeur Fr. 141.–

Voici comment participer:

Envoyez le mot-solution par SMS à **KFL solution** avec votre **Nom** et votre **adresse** à **880** (1 franc) ou par carte postale à LANDI Contact, case postale, 8401 Winterthour.

Délai d'envoi: le 12 novembre 2018

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

Vainqueur du mois de juillet/août 2018

Lydie Maeder
1555 Villarzel (VD)