

# Landi contact



## 12 Une famille passionnée et innovante

La famille Kammermann-Jost estime qu'il est primordial d'expliquer l'agriculture à la population suisse.

La pomme de terre – régionale et convenant à tous 04

Un poste de travail malgré un problème de santé 07

Le secteur de l'énergie en pleine mutation 18

## LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Melchior  
Zwimpfer,  
arboriculteur,

**pose  
la question :**

### «COMMENT FENACO ENVISAGE LA COLLABORATION AVEC LES PETITES EXPLOITATIONS ?»

**L'année prochaine, Melchior Zwimpfer reprendra l'exploitation agricole de ses parents à Oberkirch (LU). Le domaine compte 45 truies et s'étend sur neuf hectares (poires, pommes, cerises).**



Martin Keller,  
Président de  
la Direction de  
fenaco société  
coopérative,

**répond :**

En comparaison internationale, l'agriculture suisse se caractérise par des exploitations familiales de taille modeste. Ce qui est bénéfique en termes d'image a par contre certains désavantages en matière de compétitivité. Chaque année, des exploitations cessent leur activité. Cette évolution regrettable pour certains permet à d'autres de s'agrandir. Pour produire de grands volumes de matières premières indigènes, l'agriculture suisse a besoin d'exploitations performantes, très mécanisées et de plus en plus digitalisées. Je suis convaincu que les domaines de taille modeste ont aussi des perspectives intéressantes, en se spécialisant dans l'arboriculture, la viticulture, la vente directe, les produits de niche ou la répartition du travail à l'image de la répartition du travail dans la production de porcelets. J'estime que le marché des œufs représente aussi une opportunité intéressante pour les petites exploitations. Près de la moitié des exploitations agricoles sont membres du groupe fenaco-LANDI. Cela me réjouit car chaque membre renforce notre organisation. Notre succès coopératif repose sur des chefs d'exploitation passionnés, bien formés et démontrant un esprit entrepreneurial. Je recommande à tous les agriculteurs et agricultrices d'axer leurs branches d'exploitation sur leurs compétences, le marché et leur clientèle. Le groupe fenaco-LANDI les soutient et restera un partenaire essentiel, indépendamment de la taille de leur exploitation.

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

Alors envoyez-la par e-mail à l'adresse [info@landicontact.ch](mailto:info@landicontact.ch).

#### **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 :** Andrea Hohendahl, direction (hoh), Kathrin Schellenberg, rédactrice responsable (ks), Verena Sälle (vs), Jean-Pierre Burri (jpb), Cyril de Poret (cdp), Eva Studinger (es), Chantal Kunz (ck), Sarah Sinn (sin)

**Maison d'édition :** Markus Rössli, direction (rö), fenaco LANDI Médias, CH-8401 Winterthur, tél. 058 433 65 20, fax 058 433 65 35, [info@landicontact.ch](mailto:info@landicontact.ch)

**Maquette :** Communication d'entreprise fenaco société coopérative

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

**Papier :** Refutura Offset extrablanc, 80 g/m<sup>2</sup>, Recycling

**Photo couverture :** Chantal Kunz (ck)

### **Frigemo reprend deux entreprises en Suisse romande**

**CRESSIER/NE** Frigemo, une unité d'activité de fenaco, a repris Culturefood (CFD SA) à Fribourg et Berger SA à Marly (FR) avec effet rétroactif au 1<sup>er</sup> janvier 2019. Tous les collaborateurs conserveront leur travail et les deux entités poursuivront leur activité sous la même enseigne. CFD SA et Berger SA approvisionnent le secteur de la restauration et le commerce de détail dans les cantons de Neuchâtel, Vaud, Fribourg et du Valais. « Cette reprise nous permet de consolider notre

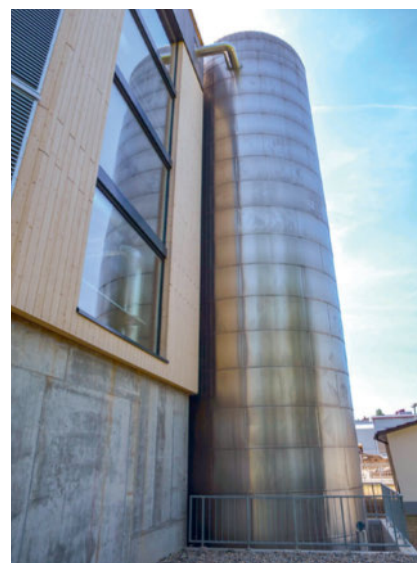
position de leader des produits frais sur le marché du service alimentaire », affirme Beat Wittmer, directeur de Frigemo. Cadar SA, le grossiste de commerce de détail qui fait partie de fenaco, bénéficie de cette acquisition : à l'avenir, les clients de Cadar pourront acheter des produits frais supplémentaires dans le secteur du lait et de la viande, ainsi que dans celui des fruits et des légumes. Cadar deviendra ainsi un « prestataire complet » pour tous les détaillants indépendants. ks



## Ernst Sutter SA se chauffe désormais en énergie neutre en CO<sub>2</sub>

**GOSSAU/SG** Le nouveau chauffage à copeaux de l'abattoir SBAG à Saint-Gall a été inauguré le 2 juillet 2019. La centrale d'énergie approvisionne aussi en énergie neutre en CO<sub>2</sub> les bâtiments d'Ernst Sutter SA qui jouxtent le SBAG. Lors d'une visite guidée, les invités ont pu constater les dimensions impressionnantes de la nouvelle installation. A lui seul, le boiler à eau chaude mesure plus de 19 mètres et contient presque 200 000 litres d'eau chaude chauffée par la combustion de copeaux de bois non transformés. « L'installation ré-

pond aux derniers standards en date en matière de technique énergétique et de durabilité et repose sur un concept écologique global », explique Stefano Martinetti, responsable du Service des immeubles chez Ernst Sutter SA et en charge du projet de construction. Les copeaux de bois proviennent exclusivement de forêts situées dans un rayon maximal de 100 kilomètres. Cet engagement s'inscrit dans les efforts en faveur du développement durable consentis par Ernst Sutter SA et fenaco société coopérative. ks



## En mémoire d'Eric Sinner : un constructeur de ponts et un homme d'action

**BERN/BE** Eric Sinner, ancien vice-président de fenaco société coopérative, est décédé le 17 juillet 2019 à l'âge de 88 ans. Il fut un des principaux dirigeants à œuvrer à la création de fenaco. En sa qualité de président de l'UCAR (Union des coopératives agricoles romandes), il engagea des discussions préliminaires avec ses collègues alémaniques du VLG (Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften Bern und benachbarter Kantone) et de

Volg (Verband Otschweizerischer Landwirtschaftlicher Genossenschaften). Pour que cet objectif devienne réalité, il fallut beaucoup de travail de persuasion. Eric Sinner cherchait ouvertement la discussion avec les agricultrices et les agriculteurs, savait écouter, négocier et assumait ses décisions, toujours avec un certain humour lorsque la situation le permettait. Par son engagement personnel, il a largement contribué à l'avènement de l'assemblée générale historique du 7 octobre 1993, lors de laquelle les coopératrices et les coopérateurs d'UCAR entérinèrent à une majorité de 99% le contrat de fusion, l'adoption du nom fenaco et le déménagement du siège principal de Lausanne à Berne. Eric Sinner prit alors, à titre intérimaire, la présidence de fenaco jusqu'à l'assemblée constitutive du 23 février 1994. Il fut ensuite vice-président du Conseil d'administration jusqu'en 1996. Eric Sinner était un homme qui préférait prendre les choses à bras le corps plu-

tôt que d'en discuter. Il portait une grande considération aux personnes qui travaillaient avec lui et partageait ses succès avec elles. Eric Sinner a, semble-t-il, ancré ces traits de caractères dans l'ADN de fenaco. Aujourd'hui encore, il marque ainsi l'empreinte de son empreinte. ks



Eric Sinner, ancien vice-président de fenaco, a marqué l'entreprise jusqu'à aujourd'hui. Photo: mäd

## LE CHIFFRE

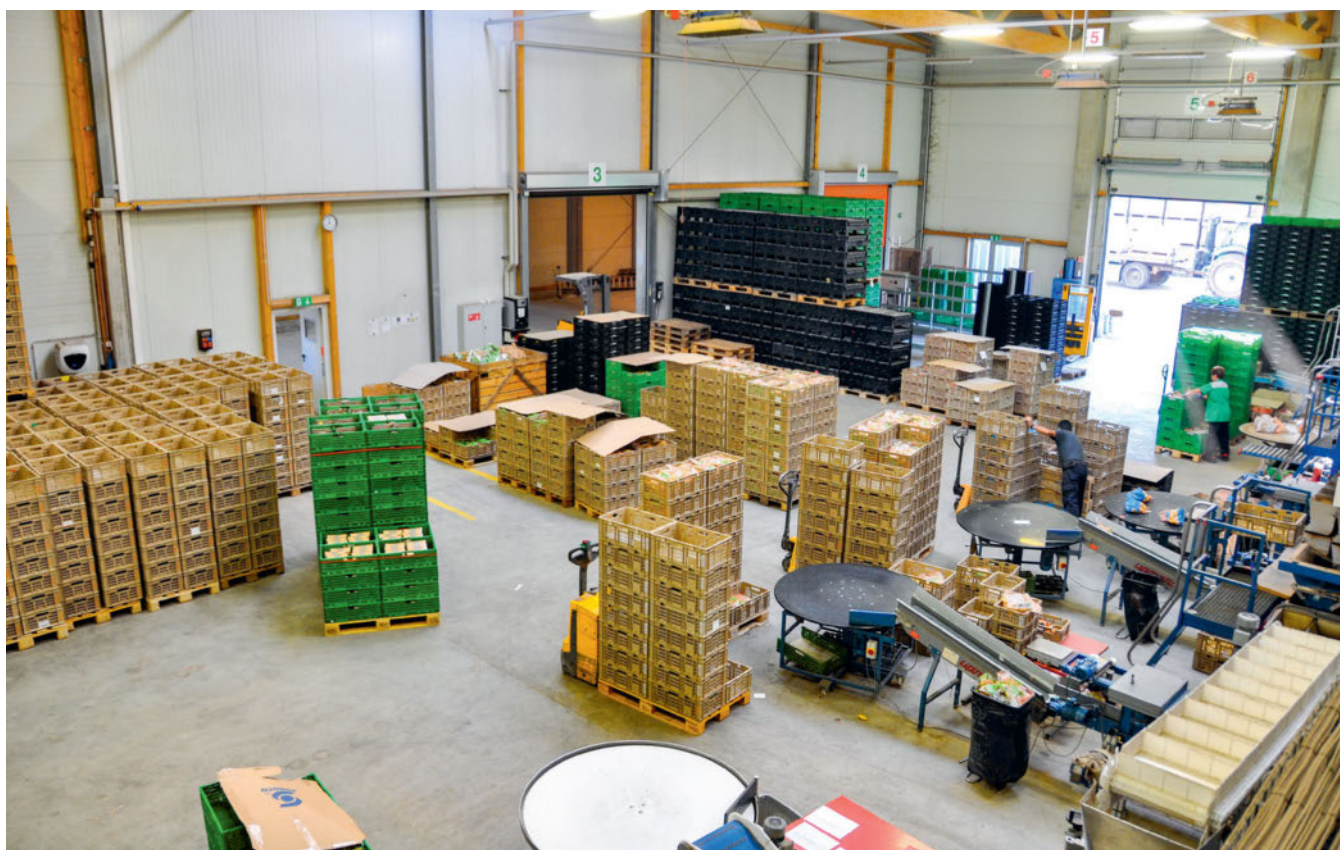
**9804**  
Lampes LED

En 2018, le groupe fenaco-LANDI a fait passer 25 sites LANDI des ampoules traditionnelles aux LED. Au total, cela équivaut à 9804 lampes LED, ce qui permet d'économiser environ 62 564 kWh par site ou 1 564 108 kWh pour l'ensemble des sites. Un kilowattheure correspond au courant utilisé par 2500 hommes pour se raser ou à un lavage à la machine à laver. ck

# LA POMME DE TERRE – UN PRODUIT RÉGIONAL POUR TOUS LES GOÛTS

*Avant d'arriver dans les magasins, les pommes de terre suivent un parcours aussi court que possible et un tri selon des critères prédéfinis. Les tubercules dont la qualité et le calibre ne correspondent pas aux exigences sont consommés par le bétail.*

Texte et photos : Jean-Pierre Burri



Les pommes de terre emballées sont déposées dans les caisses sur palettes.

La saison de récolte des pommes de terre a démarré et les agriculteurs livrent leur production en palox bien alignés sur des chars à la centrale de Bercher, qui fonctionne à plein régime. Cette centrale a été construite en 2010. Emilien Piot, responsable du site, nous a fait visiter les installa-

tions où sont conditionnées les différentes variétés de pommes de terre de consommation.

## Réception et stockage

Chaque arrivage est contrôlé sur la base d'un échantillon de plusieurs dizaines de kilos. Il reçoit une étiquette

mentionnant le nom du producteur, la variété et d'autres informations servant à identifier le lot. La procédure de contrôle dépend en partie du type d'utilisation. Après le calibrage, qui sert à déterminer la quantité commercialisable et les tubercules trop petits ou trop gros, la part de terre est éva-



**450 000 T**  
de pommes de terre  
récoltées par an en Suisse

luée et une analyse permet de définir le taux d'amidon. « Cette année, la qualité des pommes de terre est bonne. Le rendement se situe par contre plutôt en-dessous du niveau de l'année dernière. Sur la moyenne des lots réceptionnés, on table sur environ 12% de défaut. Les tubercules qui ne correspondent pas aux critères de commercialisation sont repris par le producteur concerné ou par un autre agriculteur pour l'affouragement du bétail. Ces pommes de terre sont donc également mises en valeur et ne sont pas perdues », explique Emilien Piot. Pour le stockage, la centrale dispose de plusieurs cellules permettant d'entreposer 6500 t de marchandise en palox. Les pommes de terre sont stockées à une température de 4 °C. « Un taux constant d'éthylène permet de conserver les tubercules sans utiliser d'agents chimiques. Ensuite, le fait de réchauffer les tubercules durant quelques jours à une température de dix degrés permet d'éviter les traces de chocs lors du calibrage », précise Emilien Piot.

### Lavage et triage

Plusieurs grilles de calibrage permettent de séparer les pommes de terre trop petites ou trop grandes. La marchandise calibrée passe ensuite au lavage dans deux chaînes parallèles. Après cette étape, les pommes de terre sont séchées sur un système de rouleaux recouverts de mousse et continuent sur le tapis de triage. Quatre personnes contrôlent les tubercules qui défilent et séparent ceux qui présentent un défaut. « En moyenne, dans les lots que nous réceptionnons, le pourcentage de terre est de l'ordre de 2%. L'eau de lavage est recyclée sur place, ce qui permet d'en retirer la terre, et repart ensuite dans le circuit de lavage. Seul le dernier rinçage à la fin du processus de lavage est réalisé avec de l'eau du réseau. Près de 20% de la production est brossée et passe sur la chaîne d'emballage sans être lavée », explique encore Emilien Piot. Une fois lavées, les pommes de terre peuvent être conservées au maximum deux jours dans des palox de 800 kg, dans un entrepôt entièrement automatisé. En fonction des commandes à préparer, les pommes de terre passent directement sur les différentes lignes d'emballage. Les sachets sont déposés manuellement dans les caisses empilées sur les palettes avant d'être acheminés dans les magasins.

### Développement durable

A la centrale de Bercher, le développement durable est aussi un sujet majeur. « Il est prévu d'installer des panneaux photovoltaïques sur les toits de nos bâtiments. La réalisation de ce projet devrait se faire en 2020 et permettra de produire le courant électrique utilisé par notre centrale », commente Emilien Piot. Le passage à l'éclairage LED est en cours, et il est également prévu de mieux étanchéifier les portes. Ces adaptations per-



Le nom du producteur ou le numéro de lot sur l'étiquette assure une bonne traçabilité du produit emballé.

manentes améliorent l'efficacité tout en réduisant la consommation d'énergie et font partie d'un ensemble de mesures en faveur du développement durable.

### Association de producteurs

En début de saison, les pommes de terre précoces réceptionnées à Bercher

#### La centrale de Bercher en chiffres

**Surface de la centrale :** 5000 m<sup>2</sup>  
**Nombre d'employés :** 20  
**Nombre de producteurs/ livreurs :** 65

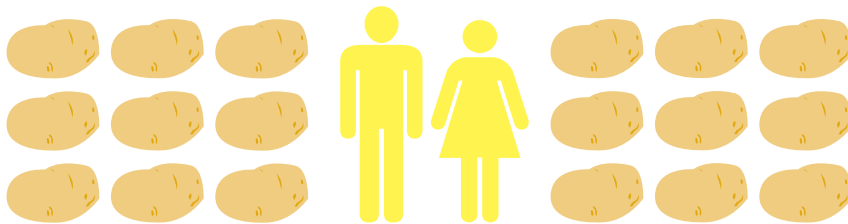
#### Pommes de terre

**Réceptionnées par année :** 10 000 t  
**Préparées par jour :** 40 t (6j/7)

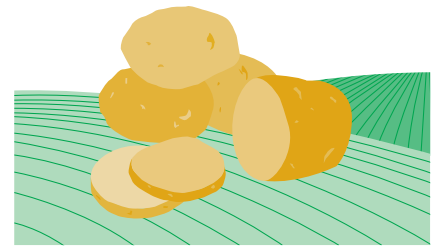
#### Volume de stockage

**Conservation :** 6500 t  
**Prêtes pour l'emballage :** 250 t





## CONSOMMATION DE POMMES DE TERRE PAR HABITANT/AN : 45 kg



Surface cultivée en Suisse :  
11 000 ha

proviennent de la région de La Côte. « Au fur et à mesure de la saison, la provenance des pommes de terre se rapproche de la centrale. 90% des pommes de terre livrées dans notre centrale sont cultivées dans un rayon de 20 km autour de Bercher », explique Emilien Piot.

Les variétés Amandine, Celtiane et Gwenne sont produites sous contrat avec l'Appnal (Association des Producteurs de Pommes de terre Nouvelles de l'Arc Lémanique). Cette association regroupe près de 200 producteurs. Sa philosophie consiste à « honorer correctement le produit du

travail des membres en vue d'une agriculture durable et proche de l'environnement », selon les indications de l'association. La variété Amandine, qui se distingue par une forme allongée, une peau très fine et un grain très fin a été lancée en 1999 ; fenaco et Steffen Ris s'occupent de l'emballage de ces pommes de terre, tandis que Migros et Coop en sont les principaux distributeurs.

### Producteurs

Lors de la visite de LANDI Contact à Bercher, Yannick Marendaz livrait plusieurs palox d'Amandine et de Cel-

tiane produites sur l'exploitation qu'il gère en association avec son père, Claude-Alain. Ensemble, ils cultivent près de 18 ha de pommes de terre. Il s'agit donc d'une branche de production importante pour leur domaine. Pour optimiser la culture, Yannick et Claude-Alain Marendaz plantent les tubercules dans un sol tamisé. Un contrôle rigoureux des cultures permet de respecter le cahier des charges qui définit les calibres pour ces variétés. Pour l'arrachage, Yannick et Claude-Alain Marendaz songent à investir dans une machine plus performante. ■



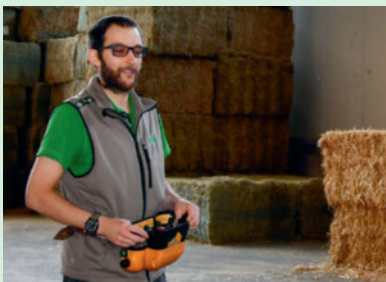
Après le calibrage et le lavage, les pommes de terre sont contrôlées sur le tapis de tri.



Nombre de producteurs en Suisse :  
4500

## LANDI Unterwalden : un poste de travail malgré des problèmes de santé

**ALPNACH/OW** Sepp Christen et Ruedi Schälín ont un point en commun : ils ont été victimes d'un coup du sort, un accident pour l'un et une maladie pour l'autre. Ces événements ont bouleversé leur quotidien. Malgré leur handicap, ils ont tous deux intégré le monde du travail et exercent des tâches à responsabilité. Sepp Christen et Ruedi Schälín travaillent à 40 et à 50 % pour LANDI Unterwalden AG et touchent une rente AI partielle. « Sepp s'est porté candidat pour



Une réintégration professionnelle réussie : Ruedi Schälín empile à distance des balles de paille hachée. Photo : ks

rejoindre notre équipe dans le cadre d'un travail à temps partiel il y a cinq ans, avant de bénéficier de l'AI. En ce qui concerne Ruedi, nous avons assez vite remarqué qu'il ne pouvait plus travailler à plein temps », explique Hans Dormann, le directeur de la LANDI. Sepp Christen réceptionne et traite les livraisons dans le magasin LANDI de Stansstad tout en travaillant au dépôt agricole. En 1985, suite à une chute de neuf mètres, il s'est brisé plusieurs vertèbres et souffre de lésions neurologiques.



Une réinsertion fructueuse : Sepp Christen va chercher des semences de gazon au dépôt. Photo : màd

Ruedi Schälín travaille quant à lui pour le centre Agro à Alpnach. Dans son cas, c'est un dysfonctionnement des mitochondries, avec pertes de sensibilité et troubles de l'équilibre, qui l'ont contraint à réduire son temps de travail. Le soutien accordé par LANDI Unterwalden à ces deux collaborateurs est très précieux : « Nous pouvons discuter d'égal à égal avec nos supérieurs, qui font preuve de beaucoup d'humanité », constate Sepp Christen. Ruedi Schälín confirme que le climat de travail est excellent : « Je suis reconnaissant de pouvoir travailler pour LANDI Unterwalden. » Le gérant précise que l'égalité de traitement et le respect mutuel sont en parfaite adéquation avec les valeurs de l'entreprise. « Je considère Sepp Christen et Ruedi Schälín de la même façon que les autres collaborateurs », conclut le gérant. ks

## Entretien des centres collecteurs en Suisse romande

**Puidoux/VD** Les deux centres collecteurs d'Orbe (VD) et de Saint-Aubin (NE) qui appartiennent à fenaco et à LANDI Région Neuchâtel SA ont été construits dans les années 70 et présentent déjà des écaillages au niveau des bétons. En collaboration avec le Service des immeubles Suisse romande, un bureau d'ingénieur en construction et un laboratoire en matériaux de construction ont dès lors été mandatés pour procéder à une expertise. Les analyses ont certes conclu à une qualité satisfaisante du béton mais à une carbonatation progressive. L'hu-

midité, l'oxygène et les substances polluantes attaquent les ferrallages et le font rouiller, augmentant le diamètre du fer, ce qui fait éclater le béton. « Sachant que les centres collecteurs revêtent une importance stratégique, les réparations nécessaires seront effectuées », affirme Dominique Gober, responsable du Service des immeubles Suisse romande. Le béton sera imprégné. Dans le même temps, les microfissures seront recouvertes et les surfaces protégées par un revêtement élastique. Les travaux se prolongeront jusqu'à la fin décembre. Le fonctionne-

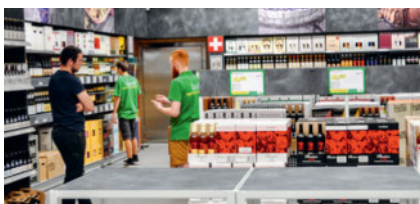


Le silo d'Orbe entouré d'échafaudages  
Photo : màd

ment des centres collecteurs n'est cependant pas entravé par les travaux de réparation. ks

## Nouvelle LANDI Romont

**ROMONT/FR** Après vingt mois de travaux, la nouvelle LANDI Romont a ouvert ses portes le mercredi 4 septembre 2019. Avec une surface de 1660 m<sup>2</sup>, le nouveau magasin est trois fois plus grand que l'ancien, ce qui permet de disposer d'un assortiment plus complet. Le bâtiment comporte aussi un dépôt de 650 m<sup>2</sup> avec 800 places palettes pour un stockage plus rationnel et une partie administrative de 820 m<sup>2</sup>. Une des grandes nouveautés est l'ouverture d'un Top Shop Agrola de 100 m<sup>2</sup> ouvert 7/7 jours et la mise en service d'une nouvelle station-service avec l'AdBlue comme produit supplémentaire et des bornes de recharge pour voitures électriques.



Le nouveau magasin dispose d'un assortiment plus complet. Photo: mäd

Ce nouvel édifice s'inscrit parfaitement dans la volonté politique exprimée par la nouvelle loi sur l'aménagement du territoire. En effet, le sous-sol du nouveau magasin LANDI accueille le nouveau garage de TPF TRAFIC (transports publics fribourgeois). Le fait de combiner les deux projets a permis d'économiser environ 8000 m<sup>2</sup> de terrain. Le bâtiment a également été pensé pour réduire au maximum son empreinte carbone. La structure, les parois, les planchers et la toiture du bâtiment sont réalisés en bois suisse. Les 1344 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques installés sur le toit couvrent au moins 60% des besoins en électricité. Un chauffage à pellets permet de compléter les besoins en énergie. mäd

## Extension du site LANDI à Mettmenstetten



L'emplacement de LANDI Mettmenstetten a fait ses preuves pendant plus d'un siècle. Photo: mäd

**METTMENSTETTEN/ZH** LANDI Albis a construit à Mettmenstetten un nouveau bâtiment doté d'un centre de compétences Agro, qui inclut un dépôt, des bureaux administratifs et neuf appartements. « Nous renforçons ainsi un site qui est important pour la LANDI et dont l'emplacement a fait ses preuves pendant plus d'un siècle », affirme Armin Heller, directeur de LANDI Albis.

Les anciens bâtiments avaient besoin d'être rénovés et les responsables de la LANDI souhaitent rendre le dépôt agricole plus efficace tout en propo-

sant un assortiment plus large à la clientèle. Etant donné sa proximité avec la gare, ce site était aussi attractif pour la construction d'appartements. Au cours de l'automne 2017, LANDI Albis a déménagé sur un site provisoire, à Affoltern. Le bâtiment a été achevé près de deux ans plus tard et les nouveaux locaux ont été inaugurés le 21 septembre 2019. Les appartements seront prêts en octobre. L'approvisionnement électrique des bâtiments est entièrement assuré par les panneaux photovoltaïques en toiture. ks

## C'EST QUOI ?

### Kiwi Cross

La race Kiwi Cross, un croisement Jersey et Holstein, est originaire de Nouvelle-Zélande. Depuis quelques années, on procède également en Suisse à des croisements Kiwi Cross pour développer des vaches de petit gabarit et combiner de manière optimale la production laitière et les teneurs. Comme les vaches issues de ce croisement valorisent très bien les fourrages verts, elles sont de plus en plus prisées par les exploitations de pâture intégrale distribuant peu de concentrés. Depuis deux ans, Swissgenetics propose des taureaux Kiwi Cross. Les taureaux croisés sont importés. Ces taureaux sont enregistrés auprès de la Fédération d'élevage Holstein Switzerland ou de la Fédération suisse de la race brune, en fonction de leur pourcentage de sang Holstein et Jersey. Les doses de sperme Kiwi Cross sont fréquemment utilisées par des exploitations pratiquant les vélages saisonniers. es



## LANDI Oberwallis AG : les travaux sont lancés

**EYHOLZ/VS** La demande de permis de construire pour la construction d'une nouvelle LANDI et d'une station-service Agrola à Eyholz a été déposée en septembre 2017. La nouvelle LANDI doit remplacer celle de Brig-Glis, qui ne répond plus aux exigences et qui ne dispose que d'une surface de vente restreinte. Le projet de construction a suscité plusieurs oppositions. Les voisins redoutaient en particulier le bruit lié à l'installation de lavage pour voitures prévue sur le site. Le projet a alors

été remanié. « Nous avons rencontré les personnes qui avaient fait opposition et trouvé un terrain d'entente avec elles », explique Beat Furrer, directeur de LANDI Oberwallis AG. Le projet de construction de la station de lavage a finalement été abandonné. Il est en revanche prévu d'installer un parking en toiture. Les permis de construire ont été délivrés. Si tout se déroule comme prévu, la filiale sera inaugurée en été 2020. Quelque 25 collaborateurs travailleront sur ce site. ks

## Lifting du magasin LANDI Vauderens

**VAUDERENS/FR** Inauguré début mai 2019, le magasin a subi un important relookage : âgé de 20 ans, il méritait un rafraîchissement. La surface de vente est passée de 450 m<sup>2</sup> à 750 m<sup>2</sup>. Concernant l'extérieur, le parking et l'entrée ont été déplacés pour faciliter

l'accès au magasin et à la partie agricole. Les façades isolées arborent désormais les couleurs LANDI. Le magasin intérieur et la zone extérieure ont été aménagés selon le concept LANDI Suisse : plus aéré avec de nouvelles gondoles et des secteurs bien définis. jpb



# OFFRE SPÉCIALE

Pour membres et employés de la LANDI

Valable à partir du 1. - 31. octobre 2019

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

Annonce



Grand Prix du Vin Suisse | ARGENT | 2019

**Tegerfelden Riesling-Silvaner AOC Aargau**

VOLG Weinkellereien  
75cl · 2018

**Carton à 6 bouteilles à Fr. 58.80**

au lieu de Fr. 81.00

\_\_\_\_\_ Carton



**Uhwiesen Rauschling AOC Zürich**

VOLG Weinkellereien  
75cl · 2017

**Carton à 6 bouteilles à Fr. 68.40**

au lieu de Fr. 93.00

\_\_\_\_\_ Carton



**Hallau Chilcheweg Federweiss AOC Schaffhausen**

VOLG Weinkellereien  
75cl · 2016

**Carton à 6 bouteilles à Fr. 73.20**

au lieu de Fr. 99.00

\_\_\_\_\_ Carton



**Cèil de Perdrix du Valais AOC**

Cave Valcombe SA  
75cl · 2016

**Carton à 6 bouteilles à Fr. 55.20**

au lieu de Fr. 76.20

\_\_\_\_\_ Carton



**Petite Arvine du Valais AOC**

Cave Valcombe SA  
75cl · 2016

**Carton à 6 bouteilles à Fr. 82.80**

au lieu de Fr. 111.00

\_\_\_\_\_ Carton



**Cornalin du Valais AOC**

Cave Valcombe SA  
75cl · 2016

**Carton à 6 bouteilles à Fr. 82.80**

au lieu de Fr. 111.00

\_\_\_\_\_ Carton



**Maienfeld Pinot Noir AOC Graubünden**

VOLG Weinkellereien  
75cl · 2017

**Carton à 6 bouteilles à Fr. 82.80**

au lieu de Fr. 111.00

\_\_\_\_\_ Carton



**Iselisberg Pinot Noir Barrique AOC Thurgau**

VOLG Weinkellereien  
75cl · 2015

**Carton à 6 bouteilles à Fr. 101.40**

au lieu de Fr. 135.00

\_\_\_\_\_ 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 5 novembre 2019 à:**

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

# DiVino SA



## AGENDA

Événement	Date	Lieu	Informations supplémentaires
42 <sup>e</sup> journée d'économie agraire	8.10.2019	Agroscope Tänikon, Ettenhausen/TG	<a href="http://www.agroscope.ch">www.agroscope.ch</a> → <i>Actualité</i> → <i>Manifestations</i>
Burehock 2019 région Oberland bernois	16.10.2019	Simmental Arena, Zweisimmen/BE	<a href="http://www.inforama.vol.be.ch">www.inforama.vol.be.ch</a> → <i>Veranstaltungen</i>
Séminaire sur la journée mondiale de l'alimentation	16.10.2019	BFH-HAFL, Zollikofen/BE	<a href="http://www.welternaehrungstag.ch">www.welternaehrungstag.ch</a>
Salon Goûts & Terroirs	30.10-3.11.2019	Espace Gruyère, Bulle/FR	<a href="http://www.gouts-et-terroirs.ch">www.gouts-et-terroirs.ch</a>
Conférence technique « Brennpunkt Nahrung »	5.11.2019	Messe Luzern, Lucerne/LU	<a href="http://www.brennpunkt-nahrung.ch">www.brennpunkt-nahrung.ch</a>
Update politique agricole	15.11.2019	Strickhof, Lindau/ZH	<a href="http://www.agridea.ch">www.agridea.ch</a> → <i>Cours</i>
Young Farmers Day (lors de Suisse Tier du 22.11 au 24.11.2019)	23.11.2019	Messe Luzern, Lucerne/LU	<a href="http://www.youngfarmersday.ch">www.youngfarmersday.ch</a>
11 <sup>e</sup> plate-forme Bilan écologique de l'agriculture	26.11.2019	Agroscope Reckenholz, Zurich/ZH	<a href="http://www.agroscope.ch">www.agroscope.ch</a> → <i>Actualité</i> → <i>Manifestations</i>
Santé animale en production laitière	26.11.2019	Agrovet Strickhof, Lindau/ZH	<a href="http://www.agridea.ch">www.agridea.ch</a> → <i>Thèmes</i> → <i>Productions animales</i>
Journée protection phytosanitaire dans l'arboriculture	29.11.2019	Agroscope, Wädenswil/ZH	<a href="http://www.agroscope.ch">www.agroscope.ch</a> <i>Actualité</i> → <i>Manifestations</i>

*Informations et événements supplémentaires sur [www.revueufa.ch](http://www.revueufa.ch) → Agenda*

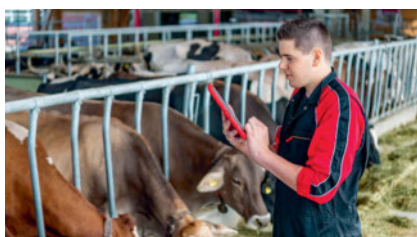
### Suisse Tier

**Date :** 22.11 – 24.11.2019

**Lieu :** Messe Luzern/LU

[www.suisstier.ch](http://www.suisstier.ch)

Lors de la onzième Suisse Tier, le salon national de production animale, plus de 200 exposants présenteront leurs produits, services, solutions entrepreneuriales, innovations et solutions durables pour percer dans le secteur. Le programme sera complété par des forums consacrés aux bovins, à la production laitière, à la volaille et aux porcs. Des conférenciers aux compétences reconnues transmettront leurs connaissances. Des présentations spé-



Le « Smart Farming » sera un des thèmes centraux de Suisse Tier. Photo: mäd

ciales et des expositions de diverses races d'animaux de rente auront également lieu dans le cadre du salon. Les stands et les présentations seront axés sur huit thèmes centraux, notamment la santé et le bien-être animal, ainsi que l'automatisation, la digitalisation et le smart farming.

### Olma

**Date :** 10. 10 – 20.10.2019

**Lieu :** Saint-Gall/SG

[www.olma-messen.ch](http://www.olma-messen.ch)

Lors de la 77<sup>e</sup> Olma, les présentations très instructives inscrites au programme, les stands des quelque 600 exposants ainsi que l'invité d'honneur inciteront les visiteurs à flâner et à passer de bons moments. La CICIP (Communauté d'intérêts pour la culture populaire suisse) présentera un aperçu dynamique des traditions suisses dans le cadre de son programme très riche. A ne pas manquer : le défilé au centre-ville.



# OFFRE À L'INTENTION DES LECTEURS

Valable jusqu'au 30 novembre 2019

## TABLE DE GROUPE SPIRIT/LILLE



**2220.-**  
au lieu de 4663.-

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

### COUPON DE COMMANDE

Table de groupe se composant de :  
1 table en chêne massif huilé bianco,  
L/H/P : 220 x 78 x 100 cm  
6 chaises en chêne huilé Argentina  
(Code 1555.01)

Délai de livraison : 2 à 3 semaines

Livré et monté gratuitement

Nom, Prénom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

NPA/Localité \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Date/Signature \_\_\_\_\_

Art. No. KP00 525

#### Adresser la commande à :

meubles digi sa  
Action « Spirit/Lille »  
8854 Galgenen

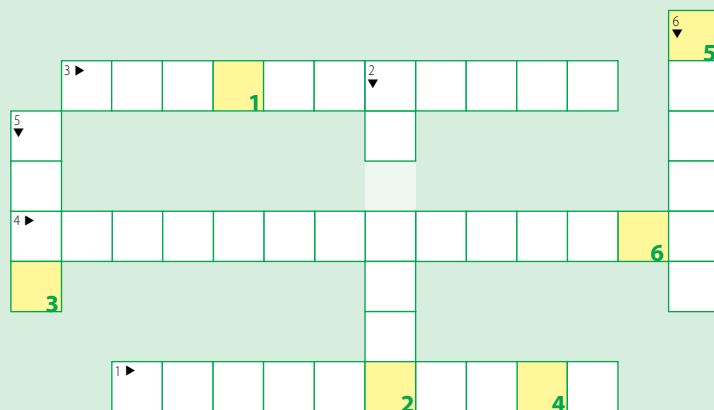
Fax 055 450 55 56  
auftrag@digamebel.ch  
Info-Tel. 055 450 55 55

## GAGNEZ...

Solution :

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

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



#### Voici comment participer :

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

**Gagnant de juillet/août 2019**  
**Franz Portmann**  
**6182 Escholzmatt (LU)**

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

1. Quel est le nom de l'agriculteur de Ruswil présenté dans la rubrique « Portrait » ?
2. Quel est le nom officiel de la plate-forme panoramique située en dessous de Flims (nom en deux mots) ?
3. Où s'est déroulée la seconde édition des « Wyländer Genusstage » ?
4. Sur quel site LANDI Albis a-t-elle décidé d'agrandir ses bâtiments ?
5. Comment s'appelle la foire agricole qui aura lieu au mois d'octobre à Saint-Gall ?
6. Comment s'appelle une des variétés de pomme de terre transformées à la centrale de Bercher ?

## UNE FAMILLE QUI DÉBORDE D'IDÉES ET DE PASSION

*La famille Kammermann-Jost gère deux exploitations dans le canton de Lucerne.  
Sa passion pour les animaux et l'innovation l'aide à se lancer dans des  
projets qui servent bien souvent aussi à expliquer l'agriculture suisse à la population.*

Texte et photos : Chantal Kunz



*Les quatre enfants de Marylène et Stefan Kammermann-Jost sont une aide bienvenue, notamment sur la place réservée aux grillades.*



« Nous attachons beaucoup d'importance  
aux discussions avec des personnes  
venant de différents horizons. Cela nous permet  
d'expliquer l'agriculture à la population. »

Stefan Kammermann, agriculteur à Ruswil (LU)

**RUSWIL/LU** Diversifiée et engagée : ces deux adjectifs décrivent à merveille la famille Kammermann-Jost, qui a toujours de nouvelles idées à mettre en œuvre dans les deux domaines agricoles qu'elle gère dans le canton de Lucerne. Cette famille de six personnes gère une première ferme où Stefan Kammermann a grandi, à Ruswil. Cette ferme abrite des chiens, des chats, des porcs, des chèvres, des lapins et des vaches laitières. La seconde ferme est située à dix kilomètres, à Nottwil. Elle fut longtemps le domicile de Marylène Kammermann-Jost et héberge les porcs d'engraissement et le jeune bé-

tail. La famille s'occupe aussi de 140 arbres fruitiers haute-tige. « L'année commence généralement avec les cerises. Viennent ensuite d'autres fruits comme les pommes, les poires et les prunes. Le travail lié aux arbres fruitiers est ainsi réparti de manière très régulière », explique Marylène Kammermann-Jost. Stefan, son mari, a toujours voulu reprendre la ferme. Il a d'ailleurs effectué une formation de maître-agriculteur. Marylène a quant à elle suivi pendant un an des cours d'économie domestique, avant d'obtenir son diplôme de paysanne et de suivre une formation d'enseignante en travaux manuels, un métier qu'elle a exercé pendant dix ans. « Durant ma formation, je me suis souvent occupé de personnes handicapées. Par la suite, on m'a demandé si je serais prête à accueillir de temps en temps des personnes en situation de handicap sur le domaine, ce qui a donné naissance à

un nouveau projet. » Il a fallu plus tard y renoncer pour mener le projet de L'école à la ferme (Eàf), car il n'était pas possible de tout faire. Les époux Kammermann-Jost ont toutefois la chance d'être secondés par leurs quatre enfants, qui aiment la vie à la campagne. Les Kammermann-Jost forment aussi des apprentis et ont eu l'opportunité d'engager l'un d'entre eux en tant que collaborateur. Un retraité célibataire des environs a par ailleurs été engagé pour effectuer des travaux de menuiserie, explique le couple. « Il est toujours heureux de pouvoir donner un coup de main », explique Stefan Kammermann. Les parents Kammermann et Jost sont aussi présents pour apporter de l'aide.

### Informer la population

Dans le cadre de l'Eàf, la famille consacre une demi-journée à une classe d'école et l'informe sur différents thèmes liés à son activité quotidienne : « Les enfants s'intéressent par exemple beaucoup à la fabrication de jus de fruits. Ils aiment aussi voir comment les vaches se font traire et comment on produit du beurre à partir du lait », explique Stefan Kammermann. Cette activité permet d'expliquer

#### Aperçu de l'exploitation

Commune	Ruswil/Nottwil (LU)
Altitude	580/700 m
Surface	26 ha, dont 5 ha de grandes cultures (orge d'automne, blé d'automne, maïs ensilage)
Branches d'exploitation	Vaches laitières, truies et porcs d'engraissement, arbres fruitiers haute-tige, magasin à la ferme, école à la ferme, place en forme de cœur pour les grillades
Main d'œuvre	Stefan et Marylène Kammermann-Jost gèrent les deux domaines. Ils forment un apprenti et emploient un collaborateur.
LANDI	Stefan Kammermann est membre des LANDI Luzern-West et Nottwil-Buttisholz. Marylène Kammermann-Jost est membre de LANDI Luzern-West.



La famille est passionnée par les animaux et forme une équipe très soudée.

l'agriculture, ce qui est très demandé. L'année dernière, les Kammermann-Jost ont été presque submergés par les demandes de visite, notamment pour des courses d'école. La famille propose une activité de découverte lors de laquelle les élèves participent au quotidien de la ferme. En outre, les visiteurs qui passent par chez eux peuvent utiliser la jolie place réservée aux grillades. L'espace conçu à cet effet arbore la forme d'un grand cœur recouvert de cailloux. Le magasin à la ferme est l'occasion de partager des discussions intéressantes, plusieurs clients fidèles ayant pris l'habitude de passer pour prendre un café. « Les discussions que nous avons avec des personnes venant de divers horizons sont très importantes pour nous. Elles permettent de mieux informer la population », explique Stefan Kammermann avec conviction. Le magasin à la ferme est surtout géré par Marylène Kammermann-Jost, avec le soutien d'une voisine un jour par semaine. Des sirops, des confitures, de la viande, des produits boulangers, des cartes de vœux et d'autres objets artistiques y sont proposés. L'action « vo Buur zo Buur » (« de ferme en ferme »), dans le cadre de laquelle six exploitations agricoles de Ruswil ont ouvert leurs portes à la population, favorise la convivialité. A cette occasion, la famille Kammermann-Jost a tenu une buvette et proposé de délicieux menus ainsi que des activités passionnantes comme une chasse au trésor ayant pour thème les différentes branches de l'exploitation.

### Les Kammermann et la LANDI

Outre le jus de pomme du domaine, le magasin à la ferme propose des boissons commercialisées par LANDI. « Nous travaillons également étroitement avec notre LANDI pour la fabrication d'aliments », affirme Stefan



La relève est parfaitement entraînée au contact avec les animaux. Grâce à cela, la présentation de bétail annuelle est une date incontournable. Photo : Roger Dula

Kammermann. L'agriculteur lucernois livre ainsi du blé et de l'orge à sa LANDI et lui achète des aliments pour le bétail. Les Kammermann-Jost apprécient les conseils (protection des plantes et affouragement des animaux) prodigués par LANDI. Stefan Kammermann est membre de LANDI Luzern-West et de LANDI Nottwil-Buttisholz. Son épouse est déléguée auprès de LANDI Luzern-West. « Je siège en tant que déléguée au sein de la nouvelle association paysanne de Rottal. Nous pouvons ainsi nous réunir en comité restreint, ce qui est un avantage, sachant que les LANDI deviennent parfois très grandes. »

### Traditions

A l'image de la collaboration avec LANDI, les traditions sont solidement ancrées dans le quotidien de l'exploitation. « Nous participons bien enten-

du toujours à la présentation annuelle de bétail du mois d'octobre », explique le chef d'exploitation. Ce jour-là, la famille porte le costume traditionnel et amène ses animaux à pied au village. Cet événement est un moment marquant de l'année : de nombreux habitants de la région y assistent. « Durant cette période, nos enfants renoncent même à partir en vacances. Ils attachent en effet énormément d'importance au fait de participer à la présentation de bétail et aux préparatifs qui y sont liés », précise Marylène. Au mois d'août, les parents et les enfants de cette famille dynamique participent depuis cinq ans à une excursion à pied de deux jours. « Nous ne renoncions pour rien au monde à cet événement. Il s'agit d'un moment extraordinaire qui fait beaucoup de bien à toute la famille. » L'esprit novateur de la famille Kammermann-Jost se confirme à la vue des produits qu'elle propose et à sa manière de traiter les animaux. Pour soigner ses animaux, le chef d'exploitation recourt souvent à l'homéopathie. « Grâce à cette méthode, j'ai un regard différent sur mes animaux. » Force est de constater que la production animale passionne toute la famille. ■

**1500  
LITRES**

*C'est la quantité de jus de fruits que la famille Kammermann-Jost produit pour sa propre consommation.*



# VUE À 180 DEGRÉS AU-DESSUS DU RHIN

Les visiteurs de la plate-forme panoramique d'Il Spir, près de Flims, peuvent admirer une vue splendide. C'est ici que le Rhin serpente à travers des paysages spectaculaires, à 380 mètres de profondeur.

Texte : Kathrin Schellenberg



Cet édifice doit son nom à sa plate-forme triangulaire en mélèze. Il Spir surplombe le Rhin à 380 m de hauteur au-dessus du fleuve. Photo : Kathrin Schellenberg

## Infos pratiques

**Départ/objectif :** Trin Mulin

**Étapes :** Trin Mulin – Crestasee – Conn – Il Spir – Trin Mulin

**Durée :** 2 h 15

**FLIMS/GR** Après que les derniers glaciers se sont retirés il y a 10 000 ans, le Rhin a commencé à traverser les masses rocheuses des éboulements de Flims. Le flux du fleuve créa l'impressionnante gorge du Rhin appelée la Ruinaulta. Depuis 2006, ce spectacle naturel peut être admiré depuis la plate-forme panoramique d'Il Spir à Conn, près de Flims. « Il Spir » est un mot romanche qui signifie « martinet noir », le martinet noir étant une espèce d'oiseau. Il Spir domine les sapins, à 380 m au-dessus de la gorge. La plate-forme triangulaire en mélèze reposant

sur un pilier a donné son nom à l'édifice. Deux escaliers permettent d'y accéder toute l'année.

Il Spir est un des moments forts de la promenade à travers la végétation luxuriante qui scintille de couleurs en automne. Le chemin, qui part de la place de parc du village à Trin Mulin, passe devant le magasin Volg, où de nombreuses spécialités locales sont commercialisées, et se poursuit jusqu'au lac de Cresta aux eaux bleu-vert. Ce lac de montagne, qui doit son existence aux éboulements rocheux, est alimenté par de nombreuses sources souterraines. De là, la promenade se poursuit jusqu'à la plate-forme panoramique, en passant par la clairière de Conn. L'itinéraire permet ensuite de revenir à Trin Mulin. Cette promenade paisible prend un peu plus de deux heures. ■



## Confitures maison

**TRIN MULIN/GR** Le magasin Volg de Trin Mulin propose de nombreux délices élaborés par Dora Casty. Cela fait désormais vingt ans que cette habitante de Trin vend des produits à base de fruits sur le marché. Depuis quelque temps, Dora Casty approvisionne aussi cinq magasins de la région, dont les deux points de vente Volg de Trin Mulin et de Trin. Elle s'approvisionne en fruits auprès de sa famille et de ses amis, dans le Seeland et les Grisons – l'occasion pour elle de donner des coups de main lors des récoltes. Dora Casty transforme ces fruits en sirop de framboise, en confiture d'abricots, en gelée de raisin ainsi qu'en diverses spécialités. Les personnes qui apprécient des saveurs plus prononcées trouveront dans les rayons des pruneaux et des cerises au Bündner Röteli, un alcool des Grisons. ■



Les confitures, les sirops et les autres recettes concoctées par Dora Casty sont commercialisées dans les magasins Volg de Trin Mulin et de Trin. Photo : mäd



Le 22 septembre, 24 équipes se sont affrontées dans le cadre de la finale du tournoi de village organisé par Volg à Eschenbach (LU). Les vainqueurs : Aeschi (BE) dans la catégorie 2006 à 2008 et Eschenbach (SG) dans la catégorie 2009 à 2011. Photo: mäd



La citerne à carburants de la nouvelle station-service de Morat (FR) a été posée le 10 juillet. L'ouverture de ce nouveau site doté d'un TopShop, d'une station de chargement rapide et d'un magasin LANDI est prévue pour le mois d'avril 2020. Photo: mäd



Le 15 septembre, huit exploitations situées dans le district d'Uster (ZH) ont ouvert leurs portes à la population et ont laissé les visiteurs participer de près à la vie à la ferme. LANDI était partenaire de cet événement intitulé « Vo Puur zu Puur ». Photo: mäd





Afin de mieux maîtriser les défis qui attendent les producteurs de pommes de terre à l'avenir, fenaco Produits du sol et fenaco Production végétale ont mis sur pied des essais pratiques sur cinq hectares, dans le Seeland bernois. Le 6 juin et le 22 août, le site de Lobsigen (BE) était librement accessible au public. Photo: mäd



Lors de la journée « délices du village » qui a eu lieu le 31 août, des productrices et des producteurs locaux étaient présents dans les magasins Volg pour y exposer leurs produits. C'était aussi le cas de Simon Scherrer (à gauche) de Bettenau (SG) et de Karl Isenring de Jonschwil (SG). Photo: mäd



Le 31 août et le 1<sup>er</sup> septembre, LANDI Weinland a organisé la seconde édition des « Wyländer Genusstage » à Rudolfingen (ZH), invitant quelque vingt producteurs régionaux pour cette occasion. LANDI a elle-même proposé 63 vins en dégustation. Photo: mäd



Une nouvelle station de lavage pour véhicules est opérationnelle depuis la fin août sur le site de LANDI ArcJura SA à Delémont (JU). Le TopShop a été agrandi et l'installation photovoltaïque qui recouvre la toiture de la station-service a été mise en exploitation. Une station-service électrique équipée de deux stations de chargement suivra en 2020. Photo: mäd

## REUNIR L'ANCIEN ET LE NOUVEAU MONDE SOUS UN MÊME TOIT

« Ce n'est pas Agrola qui décide du marché. Elle doit au contraire s'y adapter. »



**Urs Riesen**  
Responsable New Business,  
Agrola Membre de la Direction,  
chez Agrola depuis 2012

« Avec la réorganisation, nous avons posé les jalons pour la période qui suivra l'ère fossile. »



**Rolf Lehner**  
Responsable Marketing/vente,  
Agrola Membre de la Direction,  
chez Agrola depuis 2001

*Le secteur de l'énergie est en pleine mutation : les sources d'énergie renouvelables gagnent du terrain. Les deux représentants d'Agrola, Urs Riesen, responsable New Business, et Rolf Lehner, responsable Marketing/vente, discutent des opportunités et des défis liés au marché de l'énergie.*

Texte : Kathrin Schellenberg, photos : Stephan Rüegg

Agrola s'est réorganisée avec effet au 1<sup>er</sup> janvier 2019. Pour les agriculteurs, quels sont les avantages du regroupement des activités énergétiques ?

**Urs Riesen** : En intégrant l'activité photovoltaïque et électrique ainsi que l'électromobilité chez Agrola, nous avons rassemblé au sein d'une même entité des connaissances sur des thèmes très divers et primordiaux pour les agriculteurs. Nous pourrions

ainsi mieux nous adapter à leurs besoins et les soutenir de manière optimale. Notamment dans les cas où ils souhaitent rester le plus indépendant possible des fournisseurs d'énergie externes. Souvent, cela implique de combiner plusieurs solutions.

**Rolf Lehner** : Avant le regroupement, et en collaboration avec les LANDI, Agrola vendait déjà aux agriculteurs une part importante de l'énergie dont

ils ont besoin pour leur activité. La réorganisation nous a permis de poser les jalons nécessaires à la poursuite de notre activité commerciale, notamment dans la période qui suivra l'ère fossile.

*Comment se positionne Agrola sur le marché de l'énergie ?*

**R. Lehner** : Agrola a compris que le secteur de l'énergie est en pleine muta-





Urs Riesen et Rolf Lehner lors de l'interview sur le secteur de l'énergie.

tion et perçoit le potentiel des nouvelles énergies, spécialement en ce qui concerne l'agriculture. Nous souhaitons devenir le leader des fournisseurs d'énergie en zone rurale.

**U. Riesen:** Agrola se considère comme un fournisseur global d'énergie. Avec les pellets de bois, cela fait déjà plusieurs années que nous nous sommes lancés dans les énergies renouvelables. Il s'agit de poursuivre sur cette voie et de prouver à notre clientèle à quel point notre assortiment est diversifié.

*Les produits proposés par Agrola ne se concurrencent-ils pas mutuellement ?*

**U. Riesen:** Pour Agrola et LANDI, le regroupement des activités énergétiques est, au contraire, une énorme opportunité. Ce n'est pas nous qui décidons à quoi doit ressembler le marché. Nous devons au contraire nous y adapter. Soucieux d'assurer notre avenir dans le secteur énergétique, nous anticipons les changements.

**R. Lehner:** A mes yeux, la collaboration permet aussi de développer des syner-

gies : une entreprise commerciale rentable, qui dispose déjà d'un portefeuille de clients, cohabite et collabore avec un secteur marqué par l'innovation. Le regroupement nous permet d'élargir notre vision.

*Les sources d'énergie fossiles vont-elles perdre de leur importance ?*

**U. Riesen:** Cela arrivera un jour, une fois que les réserves seront épuisées. En Europe centrale, la transition vers les énergies renouvelables interviendra en tout cas plus rapidement qu'on ne l'imagine. La société, les évolutions technologiques et la pression politique accélèrent ce processus.

**R. Lehner:** La citation de l'ancien ministre saoudien du pétrole, Ahmed Yamani, me paraît être une bonne réponse dans ce contexte : « L'âge de pierre ne s'est pas terminé parce qu'il n'y avait plus de pierres. Et l'ère du pétrole ne s'achèvera pas non plus parce que toutes les réserves de pétrole auront été épuisées ». Le prix joue un rôle important. L'agriculture a besoin

d'agents de production bon marché. Mais dès que la législation et le contexte commercial changeront, on assistera à un transfert accru en faveur des énergies renouvelables.

*Quels sont les projets d'Agrola ?*

**R. Lehner:** Nous estimons que l'hydrogène recèle un énorme potentiel. Agrola est membre fondateur de l'association Mobilité H2 Suisse. Nous allons compléter nos infrastructures avec cette réserve énergétique. Les travaux de construction de la première station-service Agrola à l'hydrogène ont débuté en septembre.

**U. Riesen:** L'extension du réseau de stations de recharge rapide utilisant de l'électricité d'origine photovoltaïque est une priorité pour nous. C'est ce qui a incité fenaco à signer la feuille de route pour la mobilité électrique 2022 de la Confédération. Comparé à l'hydrogène, la technologie des voitures électriques est déjà très avancée et il est possible de s'approvisionner quasiment partout en électricité. ■





# Par amour pour le village, où le rocker boit du sirop.



A Vex (VS), lorsque les fruits scintillent sur le cognassier à l'automne, le rocker Marco Antagnini n'entend plus que le bouillonnement de son sirop sur sa gazinière. Et nos quelque 10 000 produits «Délices du village» proviennent directement du village ou des communes voisines, à l'instar de son délicieux sirop. Fabriqué par des producteurs que nous connaissons personnellement. Tout comme nos clientes et clients. Par amour pour le village.

[volg.ch/histoiresdevillage](http://volg.ch/histoiresdevillage)

**Volg**  
*frais et sympa*