

# Landi contact



## 12 *Du cauchemar au miracle*

Après l'incendie qui a ravagé son alpage de Seeberg, à Diemtigtal, Michael Abbühl a tout reconstruit.

Projet pilote pour les femmes cadres 03

Des graines de colza aux aliments fourragers 04

Reprise : une continuité ou un nouveau départ 18

## LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Philip Ogg,  
maître-agriculteur,  
**pose  
la question**



Felix Bordogna,  
responsable gestion de  
produit chez AGROLA,  
**répond :**

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

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

## DEVENIR ÉNERGIECULTEUR, MAIS COMMENT ?

**Philip Ogg gère un domaine à Watt bei Regensdorf (ZH). Outre du maïs, des œufs, des sapins de Noël et des pommes de terre, il produit du chanvre.**

L'agriculture recèle un énorme potentiel, tant en termes d'efficacité énergétique que pour la production d'électricité issue d'énergies renouvelables. Les toitures des constructions rurales sont idéales pour produire de l'énergie solaire. Combiner une installation photovoltaïque avec une batterie de stockage permet d'utiliser le courant solaire produit sur place au moment précis où l'on en a besoin. Ainsi, les agricultrices et les agriculteurs accroissent encore leur autonomie en gérant eux-mêmes leur autoconsommation et leur énergie. Ils peuvent aussi vendre leur courant photovoltaïque, par exemple à un gestionnaire de réseau local ou à des habitations voisines lors d'un regroupement dans le cadre de la consommation propre (RCP). Cette solution permet aux agricultrices et agriculteurs de réduire leurs coûts, mais aussi de se muer en énergicultrices et énergiculteurs en vendant du courant électrique vert. En tant qu'entité du groupe fenaco-LANDI, nous proposons avec AGROsolar un produit taillé sur mesure pour les besoins de l'agriculture et parfaitement approprié pour se lancer dans le commerce énergétique. Ce produit est réservé aux membres des LANDI et peut être configuré idéalement grâce aux trois variantes : mini, midi et maxi. AGROsolar inclut une installation photovoltaïque, une batterie de stockage ainsi qu'un boîtier de raccordement AC. Ce produit peut être combiné au soutien financier accordé pour la batterie de stockage, ce qui réduit encore la durée d'amortissement de l'installation.

### fenaco encourage la production d'avoine en Suisse

L'avoine est très demandée. Pourtant, en Suisse, on produit encore très peu d'avoine à des fins alimentaires. Pour permettre à l'agriculture suisse de mieux exploiter le potentiel de l'avoine alimentaire, fenaco Céréales, oléagineux, matières premières (fenaco GOF) se lance dans la culture sous contrat de l'avoine. fenaco garantit aux agricultrices et aux agriculteurs la prise en charge de leur production et assure la commercialisation auprès des entreprises de transformation. Pour l'avoine destinée à des fins alimentaires et transformée, les

LANDI perçoivent un supplément de CHF 10.-/100 kg par rapport au prix indicatif de l'avoine fourragère. Pour cela, l'avoine alimentaire doit répondre aux critères qualitatifs requis. Après les expériences réalisées dans le cadre des récoltes 2020 et 2021, il est prévu de débiter la culture sous contrat en 2022. L'avoine sera prise en charge via les centres collecteurs de céréales des LANDI participantes. Les productrices et producteurs intéressés sont priés de s'adresser à leur LANDI pour conclure un contrat de culture via le système Maxi. ■

#### Impressum LANDI Contact

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

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

**Rédaction :** Samuel Eckstein, rédacteur en chef (se),  
Manuela Eberhard, éditrice en chef (me), Martina Peyer (mp),  
Julien Willmann (jw)

**Maison d'édition :** LANDI-Médias, Theaterstrasse 15 a,  
8401 Winterthur, Téléphone + 41 58 433 65 20, [info@landicontact.ch](mailto:info@landicontact.ch)

**Maquette :** Communication d'entreprise de fenaco

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

**Papier :** Refutura Offset blanc, 80 gm<sup>2</sup>, recyclé

**Photo de la page de couverture :** Martina Peyer



## fenaco lance un programme pour réduire les émissions de méthane des vaches laitières

**BERNE/BE** En mai 2021, UFA, société-fille de fenaco, a introduit l'aliment minéral UFA 295 Biotin USCF (UFA Swiss Climate Feed) pour les vaches laitières. Il contient la préparation naturelle Agolin® Ruminant, de l'entreprise suisse innovante Agolin SA. Selon des essais scientifiques et des tests réalisés sur le terrain, ce mélange de précieux extraits de plantes améliore la digestion des vaches laitières et réduit ainsi les émissions de méthane. C'est également ce que confirme le Swiss Clean Tech Report 2020 de la Confédération suisse. Au total, en Suisse, le potentiel de réduction pour les vaches laitières se monte à plusieurs centaines de milliers de tonnes

d'équivalents CO<sub>2</sub>. Depuis le lancement sur le marché, les agricultrices et agriculteurs peuvent obtenir cet aliment fourrager respectueux du climat sans supplément de prix. En contrepartie, ils cèdent les droits de réduction des émissions obtenus en distribuant à leur bétail ces aliments respectueux du climat. La validation du programme UFA Swiss Climate Feed par un auditeur indépendant est en cours; les résultats sont attendus en automne 2021. En cas de validation positive, les réductions d'émissions pourront être échangées contre des certificats de CO<sub>2</sub> négociables. Le produit de la vente des certificats devrait couvrir les frais supplémentaires de

## LE CHIFFRE

# 40 %

Telle est l'augmentation du taux de femmes parmi les cadres supérieurs par rapport à l'année précédente.

l'aliment fourrager inhibiteur de méthane ainsi que les dépenses liées au processus de certification. Si le nouvel aliment fourrager rencontre un bon écho commercial et que la validation est positive, UFA prévoit d'enrichir d'autres aliments fourragers avec la préparation d'Agolin respectueuse du climat dans le cadre du programme USCF à partir de 2022. ■

## Projet pilote « en avant » pour femmes cadres organisé avec succès

**SURSEE/LU** Le programme visant à promouvoir la proportion des femmes occupant des postes de cadre au sein du groupe fenaco s'est déroulé ces derniers mois. Pendant trois jours, douze femmes motivées, faisant preuve d'ambition professionnelle et ayant la capacité d'exercer des fonctions dirigeantes ont analysé les différences entre la communication féminine et masculine, leur perception de soi et d'autrui, leur style de direction et leurs aptitudes. Le projet « en avant » doit aussi faire prendre conscience des modes de comportement des hommes et des femmes et permettre aux femmes d'occuper plus souvent des fonctions dirigeantes. Aujourd'hui, fenaco compte un peu plus de 200 femmes à des postes-clés de direction. Ainsi, environ un poste de direction sur six est

occupé par une femme. Sur la base des résultats et des expériences du projet pilote, la Direction de fenaco déterminera des mesures concrètes et les prochaines étapes pour promouvoir la

proportion de femmes cadres. En cliquant sur le code QR, vous verrez les impressions des participantes en vidéo. ■



Dans le programme « en avant », les femmes se penchent sur leur rôle de leader. Photo: Manuela Eberhard

## DU COLZA À LA PRODUCTION D'ALIMENT

*Les aliments composés étant constitués à hauteur de 20% de sous-produits issus de produits transformés en Suisse, la production de denrées alimentaires et la fabrication d'aliments fourragers sont étroitement liées. Les sous-produits provenant des meuneries, de l'industrie sucrière et des huileries sont inclus dans ces 20%.*

Texte : Samuel Eckstein, photos : Fortunat Schmid



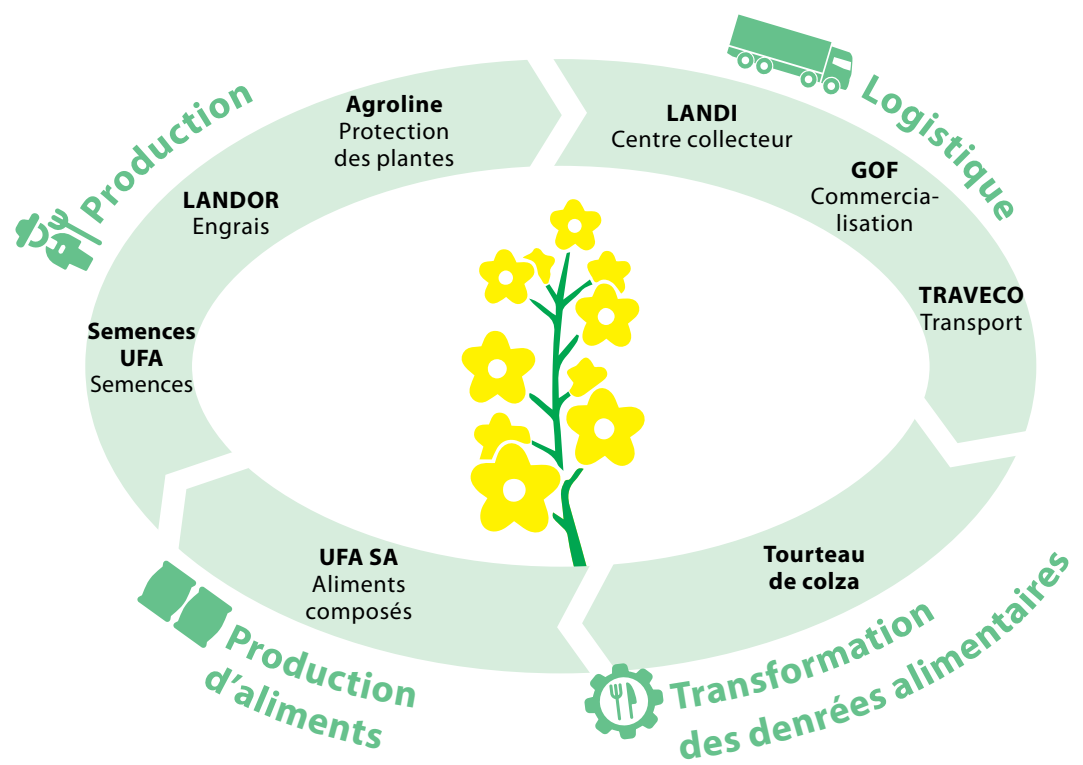
Champ de colza en fleur à Strohwillen (TG). En Suisse, 6500 productrices et producteurs cultivent du colza.

Ce qui reste dans l'assiette finit dans la mangeoire. Et ce qui n'a pas sa place dans la mangeoire termine dans la centrale de biogaz. Telle est la logique qui s'applique habituellement à l'affectation finale des denrées alimentaires. Le cheminement des denrées agricoles est donc le suivant : denrées alimen-

taires, alimentation animale, centrale de biogaz. Les programmes « Table couvre-toi » et « Too Good to Go » ont suscité l'attention des médias et des consommateurs sur la question du gaspillage alimentaire. Malheureusement, ces deux programmes ne réduisent le gaspillage que pour une

faible part. Un pourcentage quatre fois supérieur, soit environ 20% selon les estimations, finit dans les centrales de biogaz. Il s'agit de la catégorie la moins bien valorisée. Le pourcentage le plus important, soit les trois quarts des sous-produits, se retrouve en revanche dans les aliments pour





bétail et par conséquent également dans nos assiettes.

### Des sous-produits essentiels

Les aliments pour bétail jouent un rôle important pour la réaffectation des sous-produits issus de la production de denrées alimentaires. En Suisse, les

sous-produits générés lors de la transformation de matières premières d'origine végétale en denrées alimentaires s'élèvent à 365 000 tonnes par an. Sur cette quantité, environ 270 000 tonnes proviennent de la transformation de denrées cultivées en Suisse, alors que 95 000 tonnes sont issues de matières premières importées et transformées en Suisse. Il s'agit de produits comme le son de blé et les glumes des moulins, le tourteau de colza des huileries ou les pulpes et la mélasse de betterave résultant de la production de sucre. Les résidus de fruits et les drêches de brasserie représentent aussi des volumes conséquents mais nettement inférieurs aux sous-produits précités. Selon une étude de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL), les aliments composés sont constitués à hauteur de 20% de sous-produits provenant de matières premières transformées en

Suisse. La moitié de ces sous-produits est affectée aux bovins et l'autre aux porcs et à la volaille.

### fenaco est présente tout au long de la chaîne de valeur ajoutée

Observons de plus près la fabrication de l'huile de colza. Le colza figure parmi les plus importantes cultures en Suisse. La valeur ajoutée est entièrement générée dans notre pays, jusqu'à l'huile de colza prête à la consommation. En Suisse, quelque 6500 productrices et producteurs récoltent chaque année environ 75 000 tonnes de colza. Plusieurs sociétés-filles de fenaco jouent un rôle essentiel dans la chaîne de valeur ajoutée du colza.

Cela commence par le semis. Au cours de cette étape, des conseillers de Semences UFA épaulent les agricultrices et les agriculteurs qui achètent leurs semences dans leur LANDI. Lors de la prochaine étape, utiliser



*Le colza est une culture annuelle ou bisannuelle. Il atteint 30 à 150 centimètres de hauteur. La période qui s'étend entre le semis et la récolte dure environ dix mois.*

les engrais appropriés proposés par LANDOR permet de couvrir les besoins élevés en soufre du colza. En raison de sa longue période de végétation de plus de dix mois, le colza a beaucoup d'ennemis naturels. Les compétences et les produits de protection des plantes de plus en plus durables proposés par AGROLINE contribuent à une lutte efficace. La floraison du colza intervient entre avril et mai. La récolte commence dès la mi-juillet. Les

rendements varient entre trois et quatre tonnes à l'hectare. Séchées et nettoyées dans les centres collecteurs des LANDI, les graines de colza sont ensuite livrées par fenaco GOF aux huileries. Le pressage des graines ne permet pas seulement de produire de l'huile de colza aux magnifiques reflets dorés, mais aussi du tourteau de colza, le produit résiduel du pressage. L'huile est écoulee auprès des consommatrices et consommateurs suisses via le

commerce de détail, comme les magasins LANDI ou les magasins Volg, ou auprès de l'industrie alimentaire, notamment pour la production des chips à base de pommes de terre. Le tourteau de colza entre quant à lui dans les processus de fabrication des aliments fourragers destinés au bétail de rente.

### **Un sous-produit qui vaut de l'or**

Selon une étude réalisée par la HAFL, le pressage du colza cultivé en Suisse permet de produire quelque 50 000 tonnes de tourteau de colza. Au total, c'est-à-dire en incluant le tournesol, le soja, le lin et les autres oléagineux, les volumes de tourteaux produits en Suisse s'élèvent à près de 65 000 tonnes. Ce précieux sous-produit est très riche en protéines. En Suisse, le tourteau entre pour une part importante dans la composition des aliments composés, où il représente 20% des sous-produits utilisés. Le tourteau joue un rôle significatif dans le chiffre d'affaires des huileries et a par conséquent un impact déterminant sur le prix touché par les agricultrices et les agriculteurs pour leur colza. Les fabricants d'aliments composés comme UFA, par exemple, sont approvisionnés en tourteau de colza par fenaco GOF.

Ce tourteau entre dans la composition des aliments qui sont distribués aux animaux de rente comme les poules, les porcs et les bovins, dont les produits se retrouvent finalement sous forme de lait, d'œufs ou de viande dans nos assiettes. Pour l'agriculture suisse ainsi que pour les consommatrices et les consommateurs, il est essentiel que les processus fonctionnent parfaitement, au delà des seules raisons économiques. Avec ses sociétés-filles, le groupe fenaco-LANDI œuvre activement au développement durable, dans l'esprit de la devise « du champ à l'assiette en passant par les animaux ». ■

## Nouveau portique de lavage à Sempach Station

**SEMPACH STATION/LU** Dès maintenant, la population peut utiliser le portique de lavage rapide de la LANDI à Sempach Station. Il a été conçu pour des véhicules pouvant mesurer au maximum 2,55 m de large, 2,60 m de haut et 7 m de long. Outre le programme de base, cinq options peuvent être choisies.

LANDI Sempach-Emmen accorde beaucoup d'importance au développement durable. Elle le prouve avec sa station d'hydrogène de Rothenburg, mais aussi avec son nouveau portique de Sempach Sta-

tion. Cette installation recycle une grande partie de l'eau, qui peut ainsi être réutilisée. Le recyclage permet de réduire nettement la consommation d'eau fraîche.

Après avoir étoffé son offre, LANDI Sempach Station dispose désormais de deux installations Car Wash, deux places avec aspirateur, un nettoyeur automatique de tapis de sol et un portique de lavage. Grâce à cela, toutes les conditions sont réunies pour que l'entretien des véhicules puisse se dérouler sans stress. Les installations sont ouvertes du lundi au dimanche.



Un nouveau portique de lavage a été installé à Sempach Station. Photo: LANDI

## Premier coup de pelle pour le magasin LANDI de Würenlos

**WÜRENLOS/AG** À la mi-juillet, LANDI Furt- und Limmattal a lancé les travaux de construction de son nouveau magasin de Würenlos avec le traditionnel premier coup de pelle.

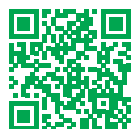
La nouvelle construction sur trois étages qui jouxte le bâtiment provi-

soire actuel a coûté près de 23 millions de francs. L'installation photovoltaïque en toiture produit 160 000 kWh par an et couvre la moitié des besoins en énergie du site. Les deux étages supérieurs accueilleront deux appartements à louer et des locaux commer-

ciaux. Le 1<sup>er</sup> étage sera ainsi occupé par le centre médical de Würenlos. Le deuxième étage abritera quant à lui le centre de thérapie Gleis 1, un centre spécialisé en physiothérapie et en thérapie complémentaire. Le magasin LANDI situé au rez-de-chaussée disposera d'une surface commerciale de 1600 m<sup>2</sup>. Une station-service AGROLA dotée d'un TopShop sera aussi construite. 48 places de parc seront créées au niveau du dépôt actuel. Les travaux dureront un an, l'ouverture du magasin LANDI de Würenlos étant prévue pour l'automne 2022. Le magasin LANDI provisoire restera en service pendant toute la durée du chantier. Le code QR ci-dessous permet de visionner une vidéo incluant des interviews avec le gérant Peter Ringger et le conseiller communal Lukas Wopmann (en allemand).



La commission de construction de la LANDI et les représentants de Strüby. Photo: LANDI Furt- und Limmattal



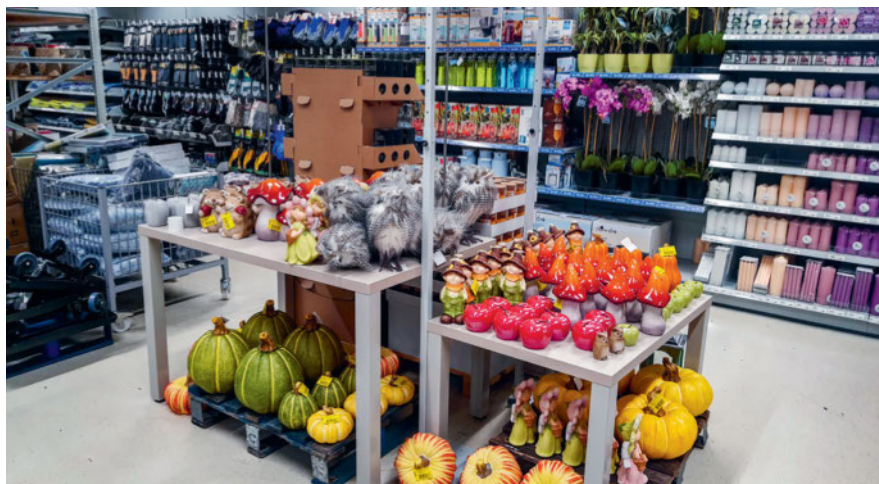


## Réaménagement du magasin LANDI de Bussy-Chardonney

**BUSSY-CHARDONNEY/VD** Après trois semaines de travaux, du 1<sup>er</sup> au 25 juin, le magasin LANDI de Bussy-Chardonney a fêté son réaménagement les 26,

27 et 28 août avec sa clientèle. Créé en 1988, le magasin avait déjà été agrandi à trois reprises, mais sans concept LANDI défini. Après les LANDI de

Lonay et Perroy, c'était au tour de celui de Bussy-Chardonney d'être réaménagé. Le magasin a pu rester ouvert tout au long des travaux. Tous les modules intérieurs ont changé d'emplacement, à commencer par les caisses. Ces changements permettent une meilleure circulation des clients et sont désormais conformes au concept LANDI. « Le magasin est plus aéré et plus moderne et les clients ont une meilleure visibilité de l'assortiment », se réjouit Aurélie Bovy, responsable du DAS Commerce de détail. Avec une surface de vente de 720 m<sup>2</sup> et une petite serre extérieure de 145 m<sup>2</sup>, ainsi que l'offre d'e-commerce, le magasin LANDI de Bussy-Chardonney propose un assortiment de plus de 8000 articles. ■



LANDI Bussy-Chardonney Photo : Aurélie Bovy

## Trois nouveaux silos à céréales pour LANDI Weinland



**MARTHALEN/ZH** A LANDI Weinland, la prise en charge des céréales panifiables, des céréales fourragères et des oléagineux joue un rôle très important. Les nombreuses petites cellules de silo permettent également de prendre en charge et de conditionner des produits de niche comme l'engrain, le blé amidonnier, le seigle, le lin et le chanvre.

Modernisé il y a quelques années, le centre collecteur de céréales de Marthalen remplit cette fonction. Les travaux d'agrandissement supplémentaires ont été achevés en août : le réaménagement de l'installation de

transbordement a coûté près de 250 000 francs. Trois nouveaux silos permettant chacun de stocker 50 tonnes de céréales panifiables ont été construits sur une grande plate-forme, entre les grands silos de stockage et le silo-tour.

Ces trois silos ont été assemblés au sol avant d'être hissés durant l'été sur leurs supports au moyen d'une grande grue. Les camions peuvent désormais se positionner sous les silos pour charger les oléagineux destinés aux acheteurs, aux clients ou aux huileries. Auparavant, le transbordement se faisait à partir du silo-tour.

Les trois nouveaux silos permettent de préparer jusqu'à trois céréales différentes en vue de les transporter simultanément. ■

Trois nouveaux silos à céréales ont été construits à Marthalen. Photo : LANDI Weinland



## Roadshow « Journée de la mobilité électrique » dans toute la Suisse

**THISIS/GR** Une exposition consacrée à la mobilité électrique s'est déroulée en août et en septembre dans plusieurs LANDI. Les journées de la mobilité électrique étaient organisées par l'Association suisse pour l'électromobilité. Outre AGROLA, sponsor principal, la startup de car sharing de LANDI Luzern-West, « edrive carsharing », était également présente afin d'informer les visiteurs sur la mobilité électrique et les énergies propres générées à l'aide du courant photovoltaïque. La flotte de véhicules de « edrive carsharing » est exclusivement composée de véhicules électriques fonctionnant à l'énergie solaire. Elle est gérée par des LANDI de la région en collaboration avec des communes et des entreprises. ■



AGROLA et « edrive carsharing » à la journée de la mobilité électrique à Thisis (GR).

Photo : Samuel Brunner

## « Beinvegni » à LANDI Surselva

**SCHLUEIN/GR** A Surselva, l'ancrage régional de la LANDI se voit aussi à son visuel. Après quatre semaines de travaux le nouveau magasin LANDI au concept 2.0 accueille désormais sa clientèle aussi en romanche. En accord avec LANDI Suisse, toutes les inscriptions sont faites dans les deux langues. Sur les quelque 1612 m<sup>2</sup> de surface commerciale de LANDI Surselva, on ne trouve pas seulement l'inscription « Bubrondas », mais également « Vesgadira » et « Mieds da spizzar ». Les personnes qui se demandent ce que ces termes signifient en trouveront la traduction lors de leur passage dans cette LANDI. Ces inscriptions en romanche dans une LANDI sont uniques en Suisse. Sensible à la préservation de la quatrième langue na-

tionale, LANDI Graubünden y a attaché beaucoup d'importance. ■



« Beinvegni » à LANDI Surselva.

Photo : LANDI Graubünden

## QU'EST-CE QUE C'EST ?

### Functional Food

Le terme «functional food» (en français : les aliments fonctionnels) s'applique aux denrées alimentaires présentant des atouts autres que la seule valeur alimentaire des nutriments qu'elles contiennent. Il n'existe pas de définition stricte des critères auxquels des denrées doivent satisfaire pour être considérées ou non comme des aliments fonctionnels.

Les denrées alimentaires contenant des antioxydants comme les vitamines C et les vitamines E pourraient être citées à titre d'exemple. Les antioxydants contribuent à protéger les cellules du stress oxydatif. Les fruits, les noix et les légumes, par exemple, en contiennent. ■

## TOUR EN VÉLO LE LONG DU LAC LÉMAN

*Après un été humide, tout le monde espère que l'automne sera plus clément et que les températures seront idéales pour les excursions en vélo. La route qui longe le lac Léman, entre les vignobles de la région de La Côte et les villages moyenâgeux, est magnifique.*

Texte : Manuela Eberhard



La région de La Côte compte 1900 ha de vignes, ce qui en fait la plus grande région viticole du canton de Vaud. Photo : Nyon Région Tourisme/Peter Colberg

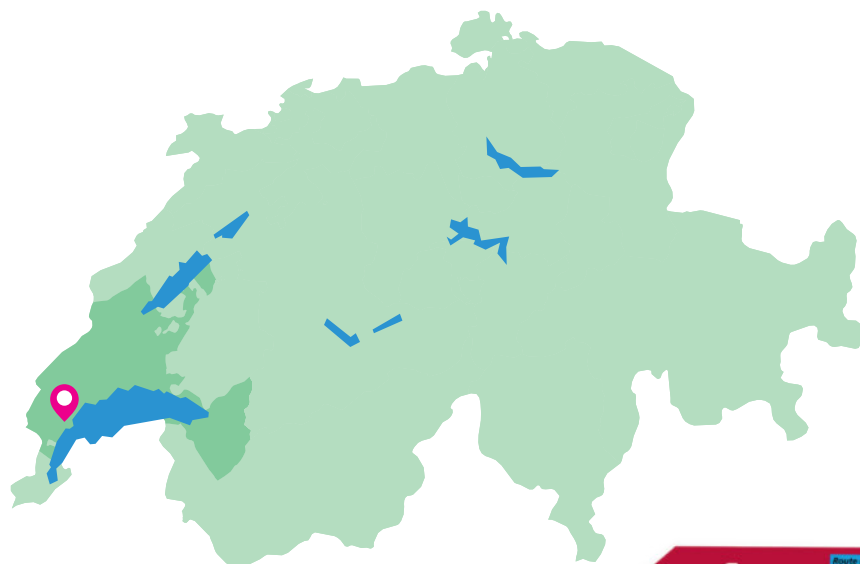
La région viticole de La Côte, le berceau du Chasselas, s'étend sur la rive ouest du lac Léman. Il s'agit de la plus grande région viticole du canton de Vaud, avec une surface de vignes de plus de 1900 hectares. Le vélo est un très bon moyen de locomotion pour partir à sa découverte ! L'ancien centre marchand de Morges, qui est aussi réputé pour la présence du centre de for-

mation Agrilogie Marcelin, est un point de départ idéal. La fête de la tulipe de Morges se déroule de fin mars à la mi-mai dans le parc de l'Indépendance, situé au bord des rives pittoresques du lac Léman.

A partir de Morges, il faut suivre la « route du vignoble de La Côte », la piste cyclable numéro 488. Cette route s'étend sur plus de 35 km et demande,

en raison du terrain vallonné, une bonne condition physique (du moins sans vélo électrique). Ces efforts sont récompensés par une vue à couper le souffle sur les Alpes et le Mont-Blanc. De Denens à Féchy, les cyclistes traverseront de nombreux villages viticoles, dont Aubonne est le plus grand. Cette petite ville moyenâgeuse se distingue par sa tour blanche surplom-





### Itinéraire

**Départ** Morges  
**Arrivée** Nyon  
**Durée** Sans pause, le tour en vélo sur la « route du vignoble de La Côte » dure deux heures et demie. La route compte de nombreuses attractions touristiques qui valent le détour.



Nyon fut une importante colonie romaine. Photo : Nyon Région Tourisme/Benjamin Becker

bant les murailles. Depuis Rolle, la route continue en direction de Mont-sur-Rolle.

### Fruits et légumes d'autrefois

Après avoir passé les villages viticoles de Coinsins et Duiller, les cyclistes atteindront Nyon, la dernière étape de ce périple au bord du Léman. Au total, le tour en vélo aura duré deux

heures et demie (sans compter les pauses). Une visite approfondie s'impose, la ville regorgeant d'attractions touristiques historiques. Saviez-vous par exemple que Nyon a été fondée pendant le règne de Jules César et que les Romains l'appelaient « Noviodunum Helvetiorum » ? La ville devint la plus importante colonie romaine de Suisse avec un forum, une

### Succomber à la tentation du chocolat



**BURSINS/VD** C'est à proximité du lac Léman, entre Morges et Nyon, qu'est produit le Sisao Grand Cru, un chocolat très spécial. Ahmed Atmani, maître chocolatier, a créé une recette permettant d'élaborer du chocolat sans sucre et sans lactose. Pour le préparer, il utilise des fèves de cacao Fair Trade de Madagascar, du beurre de cacao pur, du lait en poudre exempt de lactose, sans additifs à base de sucre et sans maltitol, un édulcorant issu du blé. Ce chocolat haut de gamme est proposé dans le magasin Volg de Bursins (VD) sous l'appellation « Délices du village ». ■

basilique et un amphithéâtre. La visite du Château de Prangins, dont le jardin potager historique est la réplique du jardin qui existait au 18<sup>e</sup> siècle, vaut le détour. Les légumes et les fruits régionaux très anciens qui y sont cultivés montrent comment la population s'alimentait il y a plus de 200 ans. La visite du jardin est gratuite. ■

## DU CAUCHEMAR **AU MIRACLE**

*Michael Abbühl et sa famille ont été victimes d'un incendie dans leur alpage de Seeberg, dans le Diemtigtal. La reconstruction fut un travail de longue haleine pour cet alpagiste de 42 ans. Toutefois le succès est au rendez-vous : 180 têtes de bétail ont pu à nouveau passer l'été en altitude. La fromagerie tourne elle aussi à plein régime.*

Texte : Martina Peyer, photos : Michael Abbühl et Martina Peyer



Sept tonnes de fromage ont été anéanties par l'incendie. Grâce à la nouvelle fromagerie, Michael Abbühl peut à nouveau remplir ses caves.



« L'énorme soutien reçu de toutes parts nous a motivés à continuer après l'incendie. »

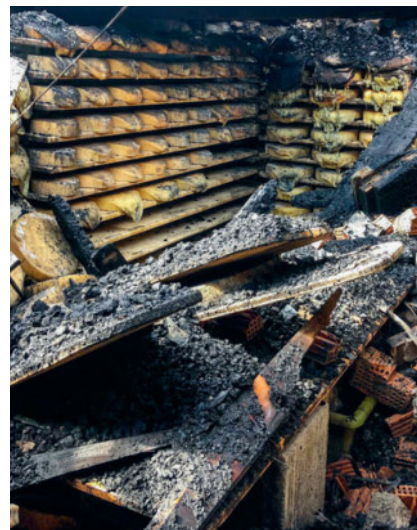
Michael Abbühl, copropriétaire de l'alpage de Diemtigtal/BE

**DIEMTIGTAL/BE** Sur le visage de Michael Abbühl, on lit une immense gratitude, de la fierté, mais aussi de la fatigue. Il est onze heures du matin en cette journée du mois d'août. L'alpagiste pose sur la presse de la fromagerie de l'alpage de Seeberg, dans le Diemtigtal bernois, les douze pièces de fromage de douze kilos qu'il vient de fabriquer. Michael Abbühl trans-

le 15 septembre 2020, l'alpage que la famille Abbühl-Gerber exploite depuis six générations a été la proie des flammes. Ce chalet se situe à 1799 mètres d'altitude, à proximité du Seebergsee, un but de promenade très apprécié. Le feu a très rapidement ravagé ce bâtiment d'alpage de plus de deux cents ans qui abritait sous le même toit l'étable, la partie habitation, la fromagerie, la cave à fromage et la buvette d'alpage. L'incendie a été provoqué par un court-circuit. Au moment où il s'est déclenché, très tôt le matin, Michael Abbühl se trouvait à l'extérieur, ce qui lui a permis d'alerter sa famille. Les vaches laitières, les porcs et les chevaux étaient redescendus en plaine deux semaines auparavant. Aucune perte humaine ou animale n'a donc été à déplorer. « Mais il est très brutal de prendre conscience qu'il sera impossible de sauver quoi que ce soit », se rappelle l'alpagiste.

### Reconstruction rapide

Michael Abbühl et sa famille ne sont cependant pas du genre à se laisser abattre. Ils ont donc mis un point d'honneur à reconstruire les bâtiments. L'immense solidarité manifestée par le voisinage et les indemnités versées par l'assurance les ont aidés à prendre un nouveau départ. Le groupe fenaco-LANDI a lui aussi octroyé une aide d'urgence : le fonds d'aide en cas de catastrophe créé en 2015 pour les cas d'urgence et les coups durs dans l'agriculture a permis à la famille Abbühl de recevoir plusieurs milliers de francs. LANDI Simmental-



L'alpage de Seeberg a été entièrement détruit par l'incendie qui a sévi au début de l'automne dernier. Depuis, tout a été reconstruit.

Saenenland a versé un tiers du montant total octroyé et fenaco les deux tiers restants. « Le soutien manifesté de toutes parts après l'incendie nous a motivés à continuer », précise Michael Abbühl, qui a repris en 1996, avec ses parents, son frère Niklaus et son cousin Ueli Gerber, cet alpage précédemment géré par ses grands-parents. La famille Abbühl a commencé les travaux de reconstruction au début du mois d'avril 2021. Michael Abbühl s'est rendu tous les jours sur place, de cinq heures du matin jusqu'à la tombée de la nuit. Son frère et son cousin étaient eux aussi souvent de la partie. « Nous souhaitions avant tout reconstruire l'étable avant le mois de juillet de manière à ce que l'alpage puisse accueillir le bétail pour la saison 2021 », précise Michael Abbühl. La famille a été très soulagée que les services responsables leur octroient rapidement les autorisations nécessaires et qu'il n'y ait pas eu d'opposition. Même si les masses de neige inhabituelles qui sont restées jusqu'en juin ont empêché une avancée plus rapide des travaux, l'étable a été occupée par le bétail dès

Descriptif de l'alpage	
Commune	Situés à la limite des communes de Zweisimmen et de Diemtigen, dans le parc naturel du Diemtigtal, les pâturages se trouvent sur la commune de Zweisimmen.
Altitude	1799 m
Surface	450 hectares (y c. lac, parois rocheuses, forêt ; le pâturage proprement dit s'étend sur 280 hectares)
Cultures	Prairies naturelles
Effectif bétail (été 2021)	Environ 140 vaches, génisses et veaux, 40 truies, quelques chevaux
LANDI	Membre de LANDI Simmental-Saenenland

forme jusqu'à 1500 litres de lait par jour. Se lever à 3h45 du matin pour soigner les fromages stockés en cave avant d'aller chercher les vaches au pâturage, de vérifier que tout se passe bien à l'étable et à la traite, puis de se consacrer à la fabrication du fromage, demande une sacrée énergie. En plus,

le 19 juin. Quelques semaines plus tard, ce fut au tour de l'habitation, et, dès le 18 juillet, de la fromagerie et de la cave à fromage. Fin septembre, la buvette a réouvert à son tour. La fromagerie est dotée d'équipements dernier cri. En outre, au lieu d'une étable entravée, les vaches occupent une stabulation libre de 60 logettes avec salle de traite. « Avant de reprendre le travail, nous avons souvent dû évacuer la neige », se souvient Michael Abbühl. « Nous avons accompli un énorme travail en peu de temps. Les entreprises de construction ne se sont pas laissées décourager par les conditions météorologiques et ont accompli un travail extraordinaire. Bref, nous sommes passés d'un cauchemar à ce qui ressemble à un miracle. » Michael Abbühl a du mal à cacher son émotion lorsqu'il raconte comment des amis et parfois même des entreprises sont montés de la vallée pour leur venir en aide. L'agriculteur de 42 ans s'est quant à lui impliqué partout où il le pouvait. Il a alors pu mettre à profit les expériences accumulées lorsqu'il travaillait dans des entreprises de construction.

### Une passion pour l'alpage

Tout petit, Michael Abbühl passait un maximum de temps à l'alpage avec ses frères et sœurs ainsi qu'avec ses cousines et cousins. Il aidait alors à tous les travaux. Cela lui a aussi permis d'observer son grand-père fabriquer du fromage, puis, durant dix étés consécutifs, un de ses cousins plus âgé qui remplaça son grand-père. « Alors que mon père s'occupait des animaux, mon cousin se chargeait de la fabrication, qui est un travail pénible. C'est lui qui m'a appris ce magnifique métier » affirme Michael Abbühl, qui a effectué sa formation agricole à l'Infora-



Une reconstruction rapide : dès la mi-juin, les vaches ont réintégré la nouvelle stabulation.

ma Berner Oberland. Le fromage d'alpage « Naturpark Diemtigtal » est commercialisé dans toute la Suisse. La famille Abbühl l'écoule bien entendu aussi en vente directe à l'alpage. Le



Près de

190

**animaux sont estivés  
tout l'été sur l'alpage  
de Seeberg.**

Mutschli et le fromage frais sont vendus exclusivement à l'alpage. Actuellement, la reconstruction des bâtiments est la plus grande source de fierté de l'alpagiste. Pour lui et sa fa-

mille, cet alpage n'est pas seulement un moyen de poursuivre une tradition : c'est aussi ce qui leur permet de gagner leur vie. « Mon hobby est devenu mon métier. Ma passion pour ce petit coin de terre qui semble avoir été créé sur mesure pour des vaches laitières, en raison de la bonne qualité d'herbe qui y pousse, est une source de motivation quotidienne », affirme-t-il. Il souhaite pérenniser cette activité pour que la prochaine génération puisse la pratiquer et se réjouit que son fils et ses deux filles, âgés de respectivement 12, 13 et 16 ans, soient des alpagistes passionnés, tout comme les enfants de son frère et de ses cousins. Actuellement, Michael Abbühl consacre toute son énergie aux travaux de finition et se réjouit du mois d'octobre, lorsqu'il n'y aura plus d'animaux et d'horaires stricts imposés par les travaux de fromagerie. Ce sera notamment l'occasion de préparer l'alpage pour l'hiver. « Lorsque je n'ai plus besoin de consulter régulièrement ma montre, le travail à l'alpage devient à la fois un plaisir et l'occasion de récupérer ». ■





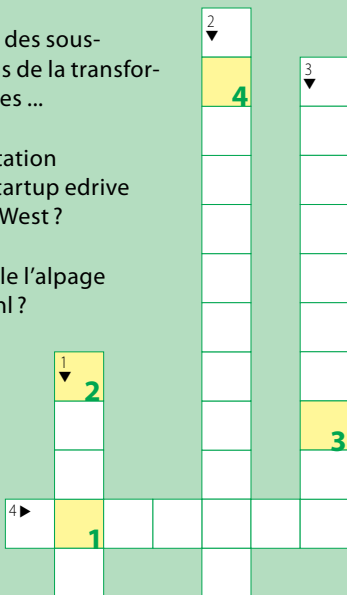
# GAGNEZ ...

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

### Solution :



1. Quel est le prénom de l'agriculteur lucernois qui fait partie de la troisième génération à gérer son domaine ?
2. La majeure partie des sous-produits sont issus de la transformation des denrées ...
3. Quelle est la prestation proposée par la startup edrive de LANDI Luzern-West ?
4. Comment s'appelle l'alpage de Michael Abbühl ?



### Voici comment participer :

Envoyez le mot-solution par SMS à **KFL solution** avec votre **nom** et votre **adresse** au **880** (CHF 1.50) ou par carte postale à LANDI Contact, case postale, 8401 Winterthur.  
Délai d'envoi : le 30 novembre 2021

### Gagnants de juillet-août 2021

Antonia Caminada, 7149 Vrin,  
Rita Felder, 6106 Werthenstein,  
Monique Hodel, 1510 Moudon,  
Rosmarie Leibundgut, 3476 Oschwand,  
Martin Schwaninger, 8223 Guntmadingen

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

Annonce

# OFFRE SPÉCIALE

Pour membres et employés  
de la LANDI

VALABLE EN  
OCTOBRE  
2021

Oui, je profite de cette offre spéciale et je commande



### Herzog Welf Müller-Thurgau Iselisberg

VOLG Weinkellereien  
AOC Thurgau · 75cl · 2018

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 58.80**  
au lieu de Fr. 77.40

\_\_\_\_\_ Carton



### Varietas 14" Pinot Blanc Trasadingen

VOLG Weinkellereien  
AOC Schaffhausen · 75cl · 2019

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 83.40**  
au lieu de Fr. 114.00

\_\_\_\_\_ Carton



### Bonne Côte Féchy

Cave Duprée  
La Côte AOC · 75cl · 2019

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 46.80**  
au lieu de Fr. 59.40

\_\_\_\_\_ Carton



### La Braise d'Enfer Epesses

Les Frères Dubois SA  
Lavaux AOC · 70cl · 2018

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 89.40**  
au lieu de Fr. 119.40

\_\_\_\_\_ Carton



### Œil de Perdrix du Valais

Cave Valcombe SA  
Valais AOC · 75cl · 2020

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 52.20**  
au lieu de Fr. 65.40

\_\_\_\_\_ Carton



### Glockengiesser Pinot Noir Felsberg

VOLG Weinkellereien  
AOC Graubünden · 75cl · 2018

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 81.00**  
au lieu de Fr. 111.00

\_\_\_\_\_ Carton



### Varietas 49" Zweigelt Hengart

VOLG Weinkellereien  
AOC Zürich · 75cl · 2019

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 88.20**  
au lieu de Fr. 114.00

\_\_\_\_\_ Carton



### Gallispitz Pinot Noir Spätlese Winterthur

VOLG Weinkellereien  
AOC Zürich · 75cl · 2019

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 89.40**  
au lieu de Fr. 115.20

\_\_\_\_\_ Carton

Selon disponibilité | Sous réserve de changement de millésime

Nom | Prénom \_\_\_\_\_

Rue | N° \_\_\_\_\_

C.P. | Lieu \_\_\_\_\_

Tél. | Mobile \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Date | Signature \_\_\_\_\_

**Découper et envoyer le coupon avant le 31 octobre 2021 à :**

Rutishauser-DiVino SA  
Case postale 344  
CH-8401 Winterthur  
Fax 058 433 71 09  
mailbox@divino.ch  
www.rutishauser-divino.ch

**RUTISHAUSER  
DIVINO**

### Tour de force pour les nouveaux bureaux

En juillet, un camion-grue de 400 tonnes de la société Zaugg est arrivé chez fenaco Produits du sol à Bätterkinden. Il a hissé quatre modules en bois suisse pesant chacun de 60 à 80 tonnes sur le toit de la halle de chargement. 40 postes de travail modernes y seront installés. Cette construction reflète l'engagement de fenaco en faveur du bois suisse et des emplois en zone rurale. Une vidéo sur le déroulement des travaux est disponible

sur <https://youtu.be/liBD1tI2ojQ> Photo: Martina Peyer



### Une vie à la LANDI

Hansueli Kern a travaillé pour sa LANDI pendant 55 ans, une durée tout à fait impressionnante. Il est temps pour lui de prendre un nouveau départ – une retraite amplement méritée. L'équipe de LANDI Marthalen le regrettera, bien sûr, même si elle est heureuse pour Hansueli Kern, qui fut un collègue très apprécié. Photo: LANDI Marthalen







### Bienvenue chez TRAVECO

En août, sept nouveaux apprenti(e)s ont commencé leur formation chez TRAVECO à Sursee. Au cours des années à venir, ils apprendront le métier de professionnel de la route et des transports CFC, de mécanicien(ne) ou mécatronicien(ne) automobile CFC et de logisticien(ne) CFC. Nous leur souhaitons un bon départ et plein succès!

Photo: TRAVECO



### Note extraordinaire en fin de formation

Cet été, en Suisse, de nombreux apprenti(e)s ont terminé avec succès leur formation professionnelle. Daniel Berger (à droite), de LANDI Thun, est l'un d'entre eux. Il a terminé son apprentissage complémentaire de meunier CFC avec la note extraordinaire de 5,8 et finit premier de sa volée. Toutes nos félicitations! Photo: LANDI Thun



### Les heureux gagnants se retrouvent à LANDI Seeland

Les heureux gagnants à LANDI Seeland – ces trois cyclistes (ainsi qu'un collègue qui était alors en vacances) – ont reçu un délicieux paquet de la part de la Direction de fenaco lors du tirage au sort organisé à l'occasion du programme « Bike to work ». En juin, 179 collaboratrices et collaborateurs du groupe fenaco-LANDI ont opté pour le vélo et participé à ce programme. Ensemble, ils ont économisé plus de 5 tonnes de CO<sub>2</sub>. Les 61 équipes ont réalisé 80% de leurs journées de travail en déplacements à vélo, ce qui représente l'équivalent de plus de 2400 jours de vélo. Durant cette période, elles ont parcouru au total 36 712 kilomètres. Photo: LANDI Seeland

# PERPÉTUER UNE TRADITION FAMILIALE OU REPRENDRE UN DOMAINE EN FERMAGE

*Xaver Bühler gère le domaine porcin et laitier repris de ses parents. Bientôt, il le remettra à la prochaine génération. L'agriculteur Josef Odermatt gère quant à lui une exploitation laitière en fermage. Ils nous présentent tous deux leurs expériences respectives.*

Interview : Martina Peyer



« En fait, le plus grand défi, c'est d'être choisi comme fermier. »

*Avec sa famille, Josef Odermatt est fermier sur le domaine de la bourgeoisie de Langenthal (BE). Photo: Josef Odermatt*

## **Qu'est-ce qui vous a incités à reprendre l'exploitation familiale ou à opter pour la location d'un domaine en fermage ?**

**Xaver Bühler :** J'aime mon métier d'agriculteur et l'agriculture. En sixième année d'école primaire, je trayais déjà notre troupeau de 32 vaches dans la ferme de mes parents. Cette dernière avait auparavant appartenu à mon grand-père et, avant cela, à son beau-

père. Au début, la traite se faisait avec une installation au pot, puis nous sommes passés à la traite directe. Aujourd'hui, nous disposons d'une stabulation libre avec salle de traite. J'ai grandi sur cette exploitation située à Gunzwil (LU). Nous y pratiquons la production laitière et de remotes d'élevage, l'élevage de truies et l'engraissement, ainsi qu'un peu de grandes cultures. Il a toujours été clair que j'al-

lais reprendre ce domaine en collaboration avec ma femme.

**Josef Odermatt :** Avec mon épouse, nous avons toujours rêvé d'avoir un domaine agricole. Nos familles respectives ne possédaient toutefois pas de ferme à reprendre. Mes parents ont longtemps été fermiers sur un domaine où j'ai vécu une partie de mon enfance. Le bail n'a toutefois pas été renouvelé, le propriétaire souhaitant reprendre son domaine pour l'exploiter lui-même. D'un point de vue financier, il est très difficile pour des jeunes d'acheter une exploitation agricole. C'est ce qui nous a conduits à opter pour la solution du fermage.

## **Avez-vous eu du mal à trouver un domaine à louer ?**

**Josef Odermatt :** Effectivement, cela n'a pas été facile. Beaucoup d'agricultrices et d'agriculteurs souhaitent louer un domaine. Nous avons été candidats dans plus de 20 exploitations. Finalement, nous avons eu la chance que la



bourgeoisie de Langenthal (BE) nous choisisse après avoir évalué près de 60 candidats sur la base d'un rating. La sélection était basée sur des critères tels que l'âge, la formation ou le mode d'exploitation pratiqué. Nous figurions parmi les cinq candidats retenus et avons alors été invités à visiter le domaine. Nous sommes très reconnaissants d'avoir été choisis.

**Xaver Bühler, quels sont les défis auxquels vous avez été confrontés lors de la reprise du domaine ?**

**Xaver Bühler :** Depuis mon enfance, la ferme fait partie de mon quotidien. Lorsque nous avons repris l'exploitation en 1997 avec mon épouse, je n'ai pas considéré cette étape comme un défi, mais comme une suite logique.

**Dans quelle mesure peut-on mettre en pratique ses idées ?**

**Xaver Bühler :** Il faut que toutes les parties y trouvent leur compte. D'une part les parents, qui transmettent l'œuvre d'une vie à la prochaine génération. Tous tendent vers le même objectif : pérenniser l'exploitation familiale et assurer sa rentabilité. Nous discutons en famille des adaptations à apporter pour nous faciliter le travail ou nous adapter aux changements liés aux nouvelles directives. Comme nous nous respectons mutuellement et que nous acceptons de ne pas être systématiquement du même avis, nous avons toujours trouvé une solution qui convenait à tout le monde. La communication est un élément-clé. Il est primordial que les tâches soient clairement définies. Il y a quelques années encore, ma mère et mon père, âgés respectivement de 84 et 90 ans, nous aidaient beaucoup. Ils habitent tous deux sur le domaine et s'occupent aujourd'hui encore des 25 poules. Tout comme mon épouse et nos quatre filles, je suis très heureux que notre fils de 33 ans reprenne le domaine l'année prochaine.

« Le plus important, c'est le dialogue. »



Xaver Bühler et sa famille sont la troisième génération à gérer le domaine laitier dont ils sont propriétaires à Gunzwil (LU). Photo : Xaver Bühler

D'ici notre départ à la retraite en 2029, nous allons redéfinir les domaines d'activité de chacun et discuter de ce qui reste à faire.

**Josef Odermatt :** Le contrat de bail règle certains points, comme les droits et les obligations des deux parties, ainsi que les indemnités de fermage et les charges d'entretien à assumer, sans être trop contraignant. Avec la production laitière et les grandes cultures, le domaine de la bourgeoisie de Langenthal est taillé sur mesure pour nous. Cela nous permet de mettre en pratique quotidiennement nos centres d'intérêt et nos connaissances. Bien entendu, avant de procéder à des changements, nous nous mettons toujours d'accord avec notre propriétaire. Il faut aussi être conscient de certaines limites. En général, en Suisse, le premier bail dure neuf ans et la prolongation six ans. Il est par ailleurs important d'obtenir un prêt auprès des banques ou des caisses d'investissement agricoles pour racheter l'inven-

taire. N'étant pas propriétaire, le fermier ne peut pas hypothéquer le domaine.

**En résumé : quels sont les avantages et les inconvénients de ces deux formes de gestion ?**

**Xaver Bühler :** Il est extraordinaire de pouvoir perpétuer une tradition. Cela suppose aussi de perpétuer cette tradition pour ses propres successeurs. La reprise d'une exploitation familiale par les enfants ne coule pas de source. Je n'aurais probablement pas l'esprit aussi libre en travaillant si je pensais que nous devions vendre le domaine.

**Josef Odermatt :** Le fermage est une solution qui permet aux agricultrices et aux agriculteurs qui ne disposent pas d'une exploitation agricole et des moyens financiers nécessaires à un tel achat de gérer et de développer un domaine en tant qu'indépendants. Le contrat de bail peut toutefois être résilié. Le fermier est alors contraint de se réorienter. ■





«Club de tir à la corde Waltenschwil-Kallern» de Waltenschwil (AG)

# Par amour pour le village, où chaque membre de l'association tire à la même corde.

Les tireurs de corde de Waltenschwil forment une véritable cordée. Ensemble, ils gèrent beaucoup de choses avec force, habileté et esprit d'équipe. Les associations font partie de la vie du village — au même titre que Volg et ses quelque 600 magasins de village. Petit mais remarquable, avec tout ce qu'il faut pour le quotidien. Proche et à taille humaine. Pratique, tout simplement — et un peu plus personnel.

**Volg**  
*frais et sympa*