

# Landi contact



## 12 *Lara et ses bufflonnes*

Agée de 21 ans, Lara Graf élève des bufflonnes et produit de la délicieuse mozzarella avec leur lait.

Pourquoi fenaco investit-elle dans l'agriculture verticale? 02

Première station à hydrogène dans la région de Lucerne 07

Discussion sur les enjeux des initiatives agricoles 18

## LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Viktor Hämmerli,  
maraîcher,  
**pose  
la question :**

### « QU'APPORTE L'AGRICULTURE VERTICALE ? POURQUOI FENACO SOUTIENT CETTE METHODE ? »

**A Brüttelen, Viktor Hämmerli dirige une exploitation maraîchère de 14 salarié(e)s. Ce maraîcher est vice-président de la GES (Gemüse-erzeuger Seeland) et s'intéresse aux méthodes de production qui sont un gage de rentabilité et d'efficacité.**



Daniel Schwab,  
Category Manager  
Légumes  
**répond :**

Notre engagement en faveur de l'agriculture verticale repose sur l'article des statuts de fenaco société coopérative : nous voulons soutenir les agricultrices et les agriculteurs suisses dans le développement économique de leurs entreprises. Pour ce faire, nous ne produisons pas nous-mêmes des denrées alimentaires, mais analysons et développons de nouveaux domaines d'activité rentables pour l'agriculture suisse. Il s'agit donc d'une prestation en amont et d'une base décisionnelle pour les futurs investissements de nos productrices et de nos producteurs. Les avantages de l'agriculture verticale sont clairs : grâce à une structure échelonnée, l'agriculture verticale permet de multiplier les rendements entre 10 et 15 fois et d'abaisser la consommation d'eau de 90%. Aucun produit phytosanitaire n'est utilisé, voire en de très petites quantités seulement. Les conditions contrôlées permettent par ailleurs de produire 24 heures sur 24 et pendant 365 jours par an. A petite échelle, ces avantages sont par exemple intéressants pour cultiver des herbes aromatiques qui seraient sinon importées et qui sont positionnées dans un segment de prix supérieur.

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

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

## Volg et LANDI ont réussi à augmenter leur chiffre d'affaires

En 2020, le groupe Volg a augmenté le chiffre d'affaires de son commerce de détail de 16,1% et atteint 1,768 milliard de francs avec 924 points de vente. Les 586 magasins de village Volg, le principal canal d'écoulement du groupe, ont augmenté leur chiffre d'affaires de 16,6% pour atteindre 1,360 milliard de francs. Les shops des stations-services Agrola poursuivent leur progression : le chiffre d'affaires des 107 TopShops a augmenté de 13,5%, totalisant 328 millions de francs. Les

270 magasins LANDI ont augmenté leur produit net de 77 millions de francs, atteignant 1,472 milliard. La demande en articles de jardinage, vélos, piscines ainsi qu'en produits régionaux a été particulièrement forte pour tous les canaux de vente. Le commerce de détail LANDI et la vente en ligne ont fait un bond en avant. Après avoir bien augmenté au printemps 2020, les commandes en ligne ont gardé un bon rythme les mois suivants, affichant une hausse de 60% par rapport à 2019. ■

#### **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, CH-3012 Berne

**Rédaction :** Samuel Eckstein, rédacteur en chef (se), Manuela Eberhard, éditrice en chef (me), Céline Monay (cm), Martina Peyer (mp)

**Maison d'édition :** LANDI-Médias, Theaterstrasse 15a, CH-8401 Winterthur, Tél. 058 433 65 20, Fax 058 433 65 35, [info@landicontact.ch](mailto:info@landicontact.ch)

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

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

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

**Photo de la page de couverture :** Nicolas Righetti



## Masse salariale plus élevée et congé de paternité prolongé

Les négociations salariales entre fenaco et ses partenaires sociaux, les syndicats Syna et Unia, se sont soldées par un résultat réjouissant : la masse salariale totale est relevée de 1,0% en 2021. 0,3% est dédié à une augmentation de salaire générale de 50 francs pour les collaboratrices et collaborateurs aux revenus les plus bas. Près d'un tiers des employés en profite. 0,5% de la masse salariale totale est mis à disposition pour les augmentations de salaire individuelles. 0,2% sera mis à disposition pour les adaptations structurelles au sens d'augmentations de salaire extraordinaires, telles que des promotions et des changements de poste ou de fonc-

tion en cours d'année. Ces dispositions s'appliquent aux employé(e)s ayant adhéré à la CCT de fenaco. Le Secrétariat d'Etat à l'économie tablant sur un renchérissement négatif, cette augmentation de la masse salariale correspond à une augmentation notable du salaire réel. fenaco accorde un congé de paternité de 15 jours en versant un salaire complet. fenaco va cinq jours au-delà de l'exigence légale et donne un signal fort en faveur des familles. fenaco analyse actuellement la parité salariale entre hommes et femmes. La dernière analyse, au cours de laquelle aucune discrimination salariale n'avait été recensée, remonte à 2016. ■

## LE CHIFFRE

**- 40**  
degrés celsius

... telle est la température à l'intérieur du congélateur rapide de frigemo à Cressier (NE). Divers produits à base de pommes de terre y sont conservés dans le cadre d'un procédé de congélation. Plus les denrées alimentaires sont congelées rapidement et plus les vitamines sont préservées.



## Morewa AG reprend fenaco Equipements



fenaco collabore depuis longtemps déjà avec Morewa AG, par exemple chez UFA à Puidoux. Photo: Morewa AG

L'évolution du marché et des besoins de la clientèle a amené la Direction de fenaco à céder fenaco Equipements à

Morewa AG avec effet au 1<sup>er</sup> janvier 2021. Au sein du groupe fenaco-LANDI, cette unité était chargée de la

planification, de la construction et de l'entretien des installations techniques pour les marchandises en vrac dans les silos à céréales, les usines d'aliment composé et les installations de séchage. Morewa AG, dont le siège est situé à Auenstein (AG), compte parmi les leaders de la construction de silos en Suisse. De nombreuses LANDI et unités d'activité de fenaco collaboraient déjà étroitement et avec succès avec cette entreprise privée. Grâce à l'intégration de fenaco Equipements au sein de Morewa AG, les LANDI et les unités d'activité de fenaco pourront être suivies de manière encore plus professionnelle à l'avenir. Les six collaborateurs de fenaco Equipements ont été réengagés par Morewa AG, qui comptait déjà une soixantaine d'employés. ■

# STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : POUR QUE NOS DENRÉES ALIMENTAIRES FINISSENT BEL ET BIEN DANS NOS ASSIETTES

*Trop petit, trop tordu, trop gros, trop mûr ou en surplus : de nombreuses raisons conduisent au gaspillage alimentaire. Pourtant, nous pouvons l'éviter dans la majorité des cas, par exemple en transformant les matières premières excédentaires en produits finis de longue conservation.*

Texte: Manuela Eberhard



Volg a commercialisé quatre produits « Stop Food Waste ». Photo: Narimpex



« De la terre à la table » : telle est la devise du groupe fenaco-LANDI. Et nous entendons bien la respecter à la lettre. Autrement dit, nous voulons nous assurer autant que possible que les denrées alimentaires produites pour la consommation humaine ne dévient pas de leur parcours de la terre à la table ni ne soient jetées. « Pour nous, il est essentiel qu'une fois produites, les denrées alimentaires soient affectées à leur but initial et gaspillées le moins possible », explique Urs Vollmer, responsable du développement durable chez fenaco société coopérative. Après les ménages privés, qui génèrent 45% du gaspillage alimentaire, c'est dans l'industrie alimentaire (30%) et l'agriculture (15%) que le gaspillage est le plus important, en Suisse.

Malgré toutes les bonnes intentions de l'ensemble du secteur agricole, environ 225 000 tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées chaque année en Suisse ; il s'agit soit de résidus de récolte, soit de surplus de production. Tel est le résultat d'une étude publiée par l'Office fédéral de l'environnement en 2019. Seul 1% de ces pertes est utilisé dans le secteur des déchets pour produire de la chaleur et de l'électricité. Une partie sert d'engrais dans les champs (173 000 tonnes) ou de nourriture pour animaux (49 500 tonnes). Or, ce gaspillage alimentaire est évitable : de petites mesures techniques ou organisationnelles suffiraient à « sauver » 90% de ces denrées alimentaires.

## Au niveau de la Suisse, **un tiers** des denrées alimentaires produites est gaspillé entre le champ et l'assiette.

### Transformation

frigemo SA réceptionne des matières premières très diverses : des abricots aux céleris en passant par les haricots et les courgettes, l'unité d'activité stratégique de fenaco propose un très large éventail de fruits et de légumes frais. Il est possible, par exemple, de sécher ou de cuire, puis de revaloriser sous la forme de thé, de sirop ou encore de sauce les matières premières excédentaires ainsi que les produits dont la qualité est irréprochable mais qui ne remplissent pas les critères visuels pour être vendus dans le commerce de détail. C'est ce qu'a compris l'entreprise familiale biennoise Narimpex, qui vend depuis l'automne 2020 des produits finis saisonniers de longue conservation. Commercialisés sous la marque nectaflo « Stop Food waste – Aide toi aussi ! », ceux-ci sont

composés de fruits et de légumes suisses qui ne pouvaient pas être vendus dans les magasins. En 2019, par exemple, frigemo n'a pas pu commercialiser 25 tonnes de haricots congelés. En coopération avec différentes organisations agricoles, Narimpex sauve ainsi des denrées alimentaires d'une perte absurde. En outre, l'OGG Berne (Société d'économie et d'utilité publique du canton de Berne) et foodwaste.ch sensibilisent les consommatrices et les consommateurs à ce sujet directement dans les champs via le « Réseau récoltes ». Le premier assortiment saisonnier de Narimpex comprenait des poires et des rondelles de pommes séchées, des haricots verts séchés et du sirop de fraise, tous produits à partir d'un surplus de matières premières de frigemo et de fenaco Produits du sol. Ces quatre premiers pro-

duits étaient disponibles entre autres chez Volg depuis octobre 2020. «Cela durera tant qu'il y en aura», tel était le mot d'ordre. fenaco souhaite renforcer son engagement et concrétiser d'autres idées de produits pour continuer à lutter contre le gaspillage ali-

mentaire. Elle envisage de produire du coulis, de la sauce tomate, du bouillon, des soupes, des chips de légumes, etc. nos sept thèmes prioritaires», explique le responsable du développement durable, Urs Vollmer. Ces objectifs s'appliquent à la période 2019 à 2025. Dans ce but, toutes les unités d'activité stratégiques et unités de prestation du groupe fenaco se sont

# 90%

**du gaspillage alimentaire généré dans l'agriculture pourrait être évité grâce à de nouvelles mesures techniques et organisationnelles.**

mentaire. Elle envisage de produire du coulis, de la sauce tomate, du bouillon, des soupes, des chips de légumes, etc.

### Objectifs de durabilité

Au sein de fenaco, des efforts importants sont consentis pour que les denrées alimentaires ne soient pas jetées, ce qui passe par une optimisation de la logistique et du stockage, par des processus de production judicieux ou par la distribution de denrées alimentaires de qualité irréprochable à des organisations caritatives. « Nous nous sommes fixés 14 objectifs de développement durable à long terme basés sur

engagées à définir dans leurs stratégies résumées au moins trois objectifs associés à des mesures concrètes. La réduction du gaspillage alimentaire via des mesures internes et l'adhésion de fenaco au système national de don de Table Suisse sont également solidement ancrées au sein de cette stratégie. Les dons conséquents émanant de l'industrie, de l'agriculture et du commerce de gros peuvent être coordonnés à travers « Food Bridge », la plateforme de dons en ligne de Table Suisse pour les denrées alimentaires. fenaco soutient aussi d'autres organisations nationales, comme Table couvre-toi,

par des dons alimentaires conséquents. « Un groupe de travail composé de huit personnes se réunit régulièrement afin d'atteindre l'objectif anti-gaspillage alimentaire, en partenariat avec les organisations caritatives », précise Urs Vollmer.

Les mesures destinées à réduire le gaspillage alimentaire ne peuvent très souvent pas être exprimées en chiffres. C'est pourquoi seules les quantités données sont comptabilisées. En 2019, fenaco a offert 193 tonnes de denrées alimentaires et en a vendu 33 tonnes à des prix très réduits, soit près de deux fois plus que l'année précédente. « Augmenter ces dons n'est toutefois pas un but en soi », souligne Urs Vollmer. « Il serait préférable que les volumes de dons soient proches de zéro avec des surplus quasi inexistantes. » L'expert en développement durable est malgré tout confiant : « Tant les consommateurs que les producteurs et les entreprises en charge de la commercialisation sont de plus en plus conscients de cette problématique. » Le spécialiste de fenaco rappelle ainsi que tous œuvrent avec succès pour que les denrées alimentaires finissent là où elles sont censées finir, à savoir dans l'assiette des consommatrices et des consommateurs. ■

### Organisations partenaires :

Table Suisse distribue les denrées alimentaires excédentaires et de qualité irréprochable à des institutions sociales et des points de livraison dans 12 régions suisses.

«Table couvre-toi» distribue ces denrées alimentaires à des personnes touchées par la pauvreté, dans toute la Suisse et au Liechtenstein.



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



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



## Première station-service à hydrogène dans la région de Lucerne

**SEMPACH STATION/LU** On assiste indéniablement à une tendance favorable à l'hydrogène en tant que source énergétique. Depuis le 28 janvier 2021, LANDI Sempach-Emmen, qui gère quatre stations-services AGROLA dans la région de Lucerne, propose des carburants verts dans sa station-service de Rothenburg. Cette dernière a été réalisée en un temps record. Elle est le fruit d'une collaboration entre H2 Energy AG et LANDI Sempach-Emmen, avec l'aide du projet « H2Haul ». Il s'agit de la deuxième station à hydrogène AGROLA et de la première dans l'agglomération lucernoise. La nouvelle station-service propose uniquement de l'hydrogène verte destinée aux camions et aux voitures. Avec cette extension de l'infrastructure de stations-services H2, AGROLA apporte une contribution majeure à la



A Rothenburg, il est désormais possible de faire le plein d'hydrogène. Photo: mäd

réalisation des objectifs climatiques inscrits dans la Stratégie énergétique 2050 de la Confédération.

L'entrée en service de la première station à hydrogène de la région de Lucerne permet d'approvisionner un axe économique suisse important. Jusqu'à maintenant, les véhicules à hydrogène ne pouvaient pas faire le

plein dans la région. La construction de cette station a permis d'y remédier. L'entretien et le service des véhicules utilitaires est assuré par Auto AG, un garage situé à proximité. Plus de 30 camions de la marque Hyundai sillonnent actuellement les routes helvétiques, dont des camions de TRAVECO. ■

## Nouveaux visages et « nouvelle » LANDI de la Genossenschaft Wila-Turbenthal

**TURBENTHAL/ZH** Après à peine quatre mois de travaux de rénovation, le magasin LANDI Turbenthal a fêté sa réouverture quelques jours avant Noël. Plus ouvert et plus accueillant, le magasin a surtout été aménagé selon le concept de magasin LANDI 2.0. Dans le cadre de ce concept, l'assortiment a été complété par les produits « Naturellement de la ferme ». L'entrée a été agrandie et s'étend désormais sur 72 m<sup>2</sup>, ce qui a toutefois im-

pliqué de sacrifier quelques places de parc à l'extérieur. Quelques semaines plus tard, le commerce Agro est venu élargir l'assortiment. Suite au transfert de l'assortiment Agro de Wila à



Turbenthal, plusieurs produits qui n'étaient pas proposés auparavant le sont désormais depuis le début de l'année. Parallèlement au magasin, le « cœur » de la LANDI, c'est-à-dire son personnel, a lui aussi connu quelques changements. Le responsable du magasin, Niklaus Imhof, partant à la retraite, son successeur, Philipp Manser, est entré en fonction le 1<sup>er</sup> mars 2021. Le secteur Agro est désormais dirigé par Daniel Bosshard, qui est par ailleurs responsable du site de Turbenthal. ■

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

### Tritordeum

Tritordeum est une nouvelle céréale issue du croisement entre le blé dur et l'orge sauvage. Cette céréale a été développée par un groupe de chercheurs espagnols. Après 30 ans de sélection, le tritordeum affiche aujourd'hui des rendements identiques à ceux du blé dur et est reconnu dans l'UE. En Suisse, du tritordeum a été semé pour la première fois en automne 2019 à la HAFL, sur des petites parcelles d'essai, où il a confirmé sa bonne réputation. Il est robuste et résistant aux agents pathogènes, tout en affichant de faibles besoins en engrais et en eau. Cette céréale est par ailleurs facile à transformer : alors qu'en Suisse romande, on réalise des essais en vue d'utiliser le tritordeum comme principal ingrédient dans le pain et la tresse, Migros a déjà développé de nouveaux biscuits pour sa marque Blévita. En plus de cela, des essais sont en cours pour voir s'il serait possible d'utiliser du malte de Tritordeum pour produire de la bière. ■

## Un webinaire pour remplacer les journées régionales



Aperçu des coulisses du webinaire enregistré à Sursee. Photo : Stefan Epp

**SURSEE/LU** Le webinaire du 27 janvier 2021 consacré aux conséquences de la digitalisation au sein du groupe fenaco-LANDI a remplacé la Ostschweizertagung, la Waldstättertagung et, en Suisse romande et dans la région Plateau central, la journée des présidents et des Conseils d'administration. Le webinaire avait pour but de présenter aux participant(e)s les projets de digitalisation en cours au sein du groupe fenaco-LANDI et de les informer de

l'impact de la digitalisation sur les modèles d'affaires. Des processus digitalisés en phase d'évaluation ont été présentés. Selon les régions concernées, des sujets comme les émissions de CO<sub>2</sub> dans l'agriculture ont été abordés. Un représentant de l'Union Suisse des Paysans a présenté la campagne contre les initiatives sur l'eau potable et l'interdiction des pesticides. La journée s'est achevée comme à l'accoutumée par un apéritif... lui aussi virtuel. ■

## 140 nouveaux distributeurs automatiques sont en fonction dans les stations-services AGROLA



Le modèle « Hectronic » permet d'effectuer des paiements par carte. Photo : AGROLA

**WINTERTHOUR/ZH** AGROLA renouvellera tous ses distributeurs d'ici à la fin de l'année pour être prête à faire face aux changements techniques à venir. Plus de 140 nouveaux distributeurs automatiques de carburant sont en fonction dans les stations-services AGROLA.

Après que les premières stations-services sans personnel (stations « Stand-alone ») ont été équipées de distributeurs automatiques, c'est désormais le tour des stations-services dotées d'un shop. Ainsi, six

nouvelles stations-services AGROLA avec TopShop ont été équipées dès le départ avec les nouveaux automates. Cela a aussi été le cas à Islikon où un nouveau distributeur automatique de carburant (modèle Hectronic) a été installé le 20 janvier 2021. Depuis, la clientèle peut y effectuer ses paiements sans contact par carte de crédit.

Le site est équipé pour les promotions AGROLA : les clientes et les clients peuvent faire valoir leurs bons de rabais en les scannant à l'automate. ■



## Inauguration de LANDI Perroy

**PERROY/VD** Le 21 janvier 2021, tout était prêt : après seulement huit mois de travaux, le nouveau magasin de LANDI La Côte, à Perroy, a été inauguré à la même adresse que précédemment. Pendant les trois journées inaugurales, de nombreuses offres spéciales et plusieurs attractions ont été proposées à la clientèle. La construction de ce bâtiment de 50 mètres de long et de 39 mètres de large a nécessité 380 m<sup>2</sup> de bois suisse. La surface de vente de 1115 m<sup>2</sup> englobe une surface de vente intérieure avec jardin d'hiver et une surface de vente extérieure couverte et fermée. L'agencement du magasin réalisé en collaboration avec les spécialistes de LANDI Suisse et Bolliger Söhne AG est clair et convivial. La zone d'entrée imposante attire l'attention et inclut une grande vitrine. Ce vitrage aère l'espace de vente. Il est un gage d'ouverture et de transparence, ce qui a un effet bénéfique sur la clientèle. Les installations techniques corres-



Le magasin LANDI de Perroy a ouvert ses portes après huit mois de travaux. Photo : Aurélie Bovy

pondent bien entendu aux standards les plus récents en la matière. Un système d'aération spécial à travers la toiture renouvelle l'air et pourvoit ainsi à sa bonne qualité dans l'ensemble du magasin. Ce dernier est complété par un dépôt de plus de 500 m<sup>2</sup> avec près de 480 places pour palettes. Il est utilisé à titre de dépôt de marchandises et de dépôt de vente Agro. Un secteur self-service à l'intention des apiculteurs complète l'assortiment destiné aux professionnels et

aux amateurs avertis. Les travaux de construction du nouveau magasin LANDI ont débuté en juin 2020 avec la destruction des anciens bâtiments. L'excellente collaboration entre le maître d'œuvre, la direction de projet et les entreprises concernées a permis d'atteindre l'objectif fixé en commun, et ce malgré la situation difficile liée au coronavirus. Les travaux de construction se sont très bien déroulés, à la satisfaction de l'ensemble des partenaires. ■

## Inauguration discrète pour LANDI Schüpfen

**SCHÜPFEN/BE** Le 26 novembre 2020, un nouveau TopShop a ouvert ses portes « en toute discrétion », en raison des mesures prises dans le cadre de la lutte contre le coronavirus. Après la réorganisation de l'activité Agro et du transfert du dépôt, des bureaux et des silos à Bundkofen, le site de Schüpfen est devenu une jachère industrielle. LANDI Moossee Genossenschaft a fait détruire les bâtiments non utilisés et a construit sur ce site un TopShop, ainsi qu'une nouvelle

station-service AGROLA. Le TopShop propose un assortiment de 1500 articles pour les besoins courants, sur une surface de vente de plus de 100 m<sup>2</sup>.

Outre six places de carburant pour voitures, deux places d'AdBlue et deux distributeurs à haut débit pour les camions ont été installés. Une installation photovoltaïque produisant 36 kWp d'électricité a par ailleurs été posée en toiture. Le 80% de la production totale d'électricité est auto-consommé sur place. ■

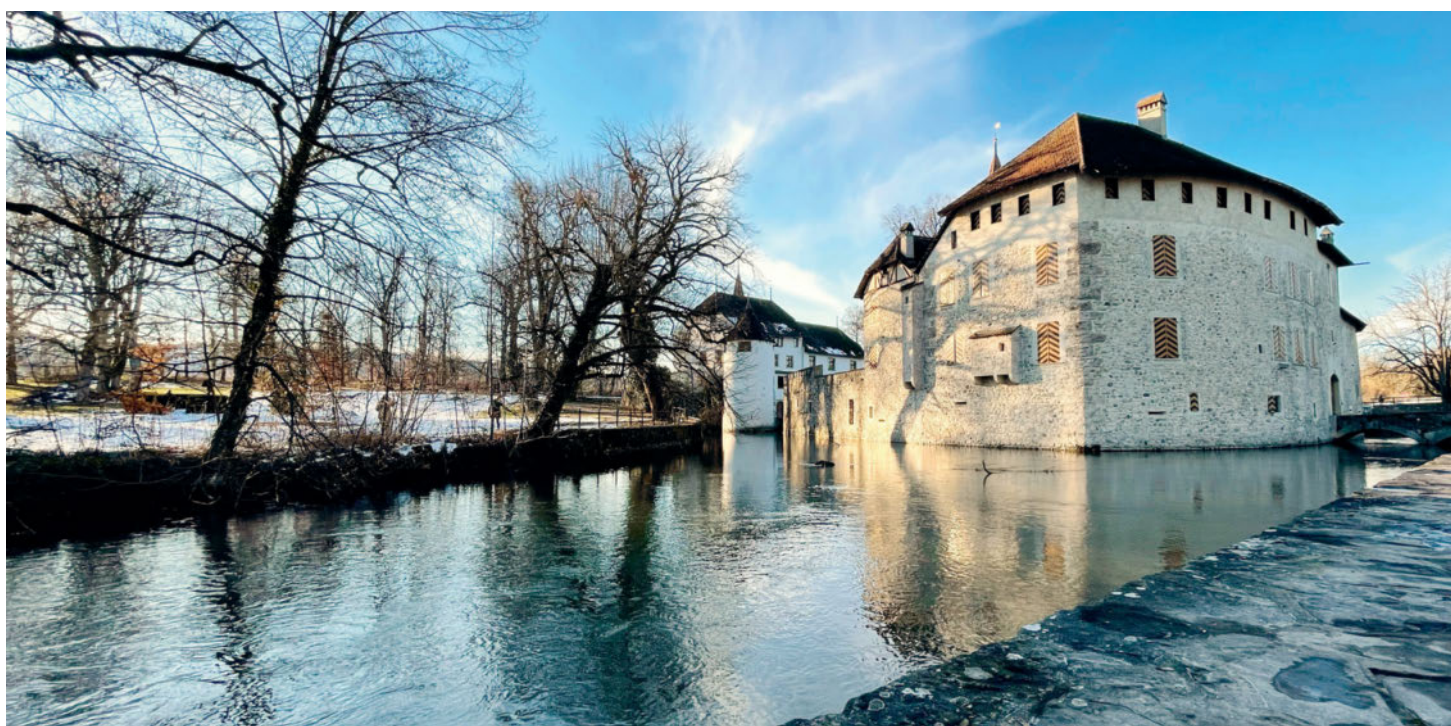


La clientèle peut y faire ses achats 365 jours par an, de 6 h à 22 h. Photo : Adrian Grossenbacher

## A LA DÉCOUVERTE DU HALLWILERSEE

*Le lac Hallwilersee s'étend sur 10 km<sup>2</sup>. Il est situé à la fois dans le canton d'Argovie et celui de Lucerne. Ses rives recèlent de nombreuses surprises.*

Texte et photos : Manuela Eberhard



*A proximité du Hallwilersee, le château de Hallwyl vaut le détour, quelle que soit la saison. A partir d'avril, on peut aussi en visiter l'intérieur.*

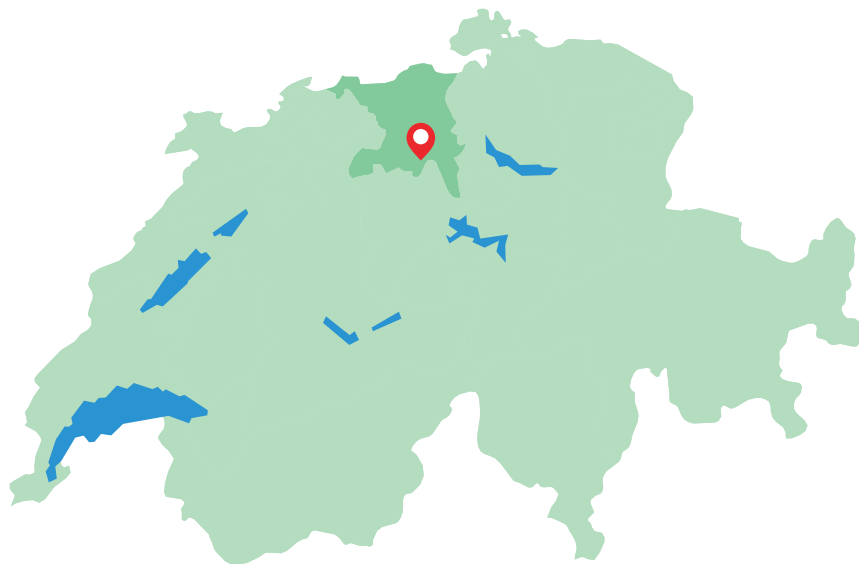
**SENGEN/AG** Que l'on se considère ou non comme une ou un romantique invétéré, un château tel que celui que l'on peut admirer à Seengen, dans le canton d'Argovie, ne laisse jamais personne indifférent. Le château de Hallwyl émerge fièrement de l'Aabach. C'est dans ce cours d'eau qu'un des plus importants châteaux à douves suisses a résisté aux conquêtes guerrières et aux problèmes financiers de ses propriétaires. Jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, la famille von Hallwyl a ha-

bité ce château abritant actuellement le siège de l'organisation Museum Aargau. Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, les lundis exceptés, les visiteurs peuvent aussi admirer ce qui se cache derrière les murs de l'édifice. De nombreuses expositions et visites guidées permettent de plonger dans les 800 ans d'histoire du château.

Même sans visite approfondie, le château de Hallwyl vaut le détour. Il peut par exemple servir de point de départ ou d'arrivée pour se promener ou pro-

fiter du lac Hallwilersee, tout proche. Après une courte marche à pied le long de l'Aabach, les promeneurs atteindront le Seenger Moos. C'est ici que s'établirent, il y a 3000 ans environ, les lacustres, dont les vestiges matériels ont été découverts en 1923. Outre des constructions en bois en bon état, les archéologues sont tombés sur des objets en céramique, des bijoux, des meules et des outils. Aujourd'hui, ce site figure au patrimoine mondial de l'Unesco en tant que « site





### Itinéraire

**Départ** Château de Hallwyl  
**Durée** Les 22 km de rives entourant le lac Hallwilersee se parcourent en un peu plus de cinq heures. Il est possible d'y faire de nombreuses haltes ou de prendre un raccourci en bateau. Plus d'infos sur [www.schlosshallwyl.ch](http://www.schlosshallwyl.ch).



palafittique préhistorique autour des Alpes ». La reconstruction d'un bâtiment palafittique est désormais en cours.

Non loin de la tourbière protégée, la ceinture de roseaux entourant le Hallwilersee abrite le « Frauenbad » et le « Männerbad », les bains dont un secteur a longtemps été réservé aux femmes et l'autre aux hommes. Le « Frauenbad » rénové est une place de baignade publique non surveillée pour les familles. Il est désormais ou-

vert aux hommes et aux femmes. En hiver, la construction en bois abritée du vent et des regards invite à faire le plein d'énergie au soleil et à flâner. Outre une foule d'espèces d'oiseaux d'eau, on aperçoit au loin des gens qui font du paddle ou du canoë.

En toute saison, le Hallwilersee est l'occasion d'effectuer une excursion passionnante et décontractée d'une demi-journée au moins. Les promeneurs plus ambitieux n'auront aucun mal à prolonger leur escapade et

### Jus d'aronia du Büelhöfli



**REINACH/AG** Le magasin LANDI de Reinach propose une spécialité à l'intention de tous ceux qui ont soif : du jus d'aronia préparé par l'agriculteur Franz Jost. L'exploitation de Franz Jost est gérée en bio depuis 2009. Outre des fruits haute-tige bio (pommes, poires, pruneaux, cerises, prunes, noix), Franz Jost produit aussi du foin bio et des baies bio, comme l'aronia. Les magasins de LANDI Hallwilersee Genossenschaft proposent des produits transformés à rapporter chez soi. ■

pourront l'agrémenter d'autres moments marquants en marchant au bord du lac. Il faut un peu plus de cinq heures pour parcourir les 22 kilomètres entourant le Hallwilersee. Indépendamment du jour de la semaine où l'on opte pour une excursion dans le Schweizer Seetal, les magasins Volg de Meisterschwanden et Beinwil am See permettent de remplir son panier de pique-nique (ou son sac à dos) 365 jours par an jusque tard dans la soirée. ■



## LARA ET SES BUFFLONNES

*Dans l'exploitation familiale de Bernex (GE), Lara Graf élève des bufflonnes. A 21 ans, l'agricultrice fabrique et vend des mozzarella di bufala. Avec sa production originale et unique dans le canton de Genève, elle s'est forgé une belle réputation.*

Texte : Céline Monay, Photos : Nicolas Righetti



*La jeune agricultrice Lara Graf en est consciente : sa génération doit s'engager pour défendre ses idées.*

«Avant, j'étais fille de. Aujourd'hui,  
je suis Lara.

Cette reconnaissance fait plaisir.»

Lara Graf, agricultrice à Bernex (GE)

**BERNEX/GE** A peine arrive-t-elle sur le domaine agricole familial que le visage de Lara Graf s'illumine. La jeune femme de 21 ans se dirige vers ses bufflonnes. A voir le troupeau s'agiter, l'agricultrice est attendue avec impatience. «Voici Caroline, ici c'est Betty. Elles sont plus curieuses que les vaches, elles viennent chercher des câlins», souligne-t-elle en présentant une à une ses vingt bêtes.

Aperçu du domaine	
Commune	Bernex, GE
Altitude	380 m d'altitude
Surface	60 hectares
Cultures	céréales fourragères, maïs, soja, herbe
Cheptel animal	30 vaches mères et leurs veaux, 40 génisses, 60 bœufs d'engraissement, 60 porcs d'engraissement, 20 bufflonnes
LANDI	Membre du Cercle des Agriculteurs de Genève et environs et du Moulin de La Plaine, coopératives membres de fenaco

Nous sommes à Bernex, dans la campagne genevoise. Lara Graf raconte avoir eu un coup de foudre pour les bufflonnes en 2019, lors d'un voyage en Italie. Fraîchement diplômée d'un CFC d'agricultrice, elle décide de se lancer dans l'élevage de cette race asiatique. Elle achète neuf bêtes. «L'objectif était de me lancer dans l'exploitation laitière en 2022, mais la naissance surprise d'un veau a accéléré les choses», se souvient-elle.

La Genevoise commence par confectionner des yogourts et des glaces au lait de bufflonne dans son atelier de Bernex. Puis elle se met à la production de mozzarella di bufala. Un marché de niche : en Suisse, sur une trentaine de détenteurs de bufflonnes, très peu fabriquent eux-mêmes leur mozzarella, qui est le fromage le plus consommé en Suisse.

Lara Graf prend cette activité très à cœur. Elle se rend régulièrement chez un collègue neuchâtelois du Val-de-Travers, spécialisé dans la production locale de mozzarella di bufala, pour apprendre à maîtriser cette technique et y fabriquer ses fromages. A Bernex, les locaux existants dévolus aux bufflonnes sont trop exigus pour permettre la création de la mozzarella. «Nous souhaitons construire une nouvelle structure, qui comprendra une étable avec une salle de traite pouvant accueillir 80 bufflonnes. Il y aura aussi une boucherie, une fromagerie et un magasin», précise Lara Graf. De quoi permettre aux clients de tout voir et de tout acheter au même endroit, mais aussi à la jeune fille de développer ses activités. «L'idée est de pouvoir fabriquer glaces, yogourts et fromage au même endroit. Je n'aurai ainsi plus besoin de congeler une partie du lait avant de le transformer.»

#### «J'ai dû faire ma place»

Chez les Graf, l'agriculture est une affaire de famille. Lara et son frère cadet Yan ont choisi de suivre les traces de leurs parents, Liliane et Marc, et de



Les bufflonnes font la fierté de Lara Graf.

travailler dans leur exploitation, tournée vers la vente directe de viande de bœuf et de porc. «C'est ce que j'ai toujours voulu faire, mes parents ne m'ont pas imposé ce choix», précise celle que ses professeurs voyaient plutôt poursuivre des études académiques. Elle termine actuellement sa formation d'agrotechnicienne ES à l'institut agricole de Grangeneuve. Et travaille à 50% dans l'exploitation familiale avec son père, sa mère, son frère et deux employés.

En dépit de son jeune âge, l'agricultrice fait preuve d'une grande maturité. Elle explique avoir dû s'imposer dans le métier - encore plus en tant que femme. «Rien ne m'énervait plus que d'entendre dire que c'était mon frère qui allait reprendre la ferme! Mais les mentalités évoluent, et aujourd'hui, j'ai l'impression d'avoir fait ma place», estime-t-elle. Son projet avec les bufflonnes y a contribué : «Avant, j'étais la fille de. Aujourd'hui, je suis Lara. Cette reconnaissance fait plaisir.»

Comment voit-elle l'agriculture suisse évoluer? «Les jeunes ont une carte à jouer. Il faut ouvrir nos portes, mon-

trer comment on travaille et inciter à consommer local». Lara Graf entend développer le créneau choisi par ses parents: la vente directe. «Toute notre viande est écoulee de cette manière. Nous ne dépendons pas des gros distributeurs. Nous bénéficions d'une clientèle fidèle, qui sait que chez nous, c'est de la fourche à la fourchette.»

### Plus cher que le lait de vache

Pendant sa formation, Lara a travaillé sur plusieurs exploitations, en Suisse, mais aussi au Canada et en Irlande. Aujourd'hui, avec son troupeau, elle produit environ 40 litres de lait par jour. Car une bufflonne produit peu, entre 6 et 8 litres de lait par jour. «Nous le valorisons à 3 francs le litre, indique-t-elle. C'est plus cher que le lait traditionnel, mais si les bufflonnes produisent trois fois moins que les vaches, elles mangent tout autant...» Par ailleurs, leur lait est très riche en matières grasses et en protéines. Plus digeste, il séduit de nombreuses personnes intolérantes aux produits laitiers. Au goût, la mozzarella di bufala de la jeune Genevoise est plutôt



Lara Graf s'est spécialisée dans la vente directe.

douce, avec une pointe d'acidité. Sa texture est crémeuse et fondante, bien différente de la mozzarella industrielle produite avec du lait de vache.

### Diversifier ses produits

Lara se lève très tôt chaque matin. Après la traite de ses bufflonnes et la supervision de l'élevage des autres animaux de l'exploitation, elle s'at-

telle à la fabrication des yogourts et des glaces. Et teste de nouveaux produits. D'ici quelques mois, elle espère pouvoir commercialiser des tommes affinées au lait de bufflonne. «Je suis en pleine phase d'essais de production», explique-t-elle en retournant les fromages pour que la croûte se forme. L'après-midi est surtout consacré aux visites des clients et à l'administration. Lara, comme son père avant elle, commande les semences de l'exploitation auprès du Cercle des Agriculteurs de Genève et les aliments pour le bétail au Moulin de La Plaine, deux coopératives membres de fenaco. «Yan et moi avons la chance de bénéficier du soutien et du conseil de nos parents.» Pour un ou une jeune qui débute, le parcours est semé d'embûches et les nombreuses démarches administratives ont de quoi dissuader même les plus motivés. Sa journée de travail se termine souvent par un passage à la boucherie et au magasin. Histoire de donner un coup de main à sa maman, Liliane, et de soigner le contact avec sa clientèle. ■



Lara Graf essaye toujours de fabriquer de nouveaux produits, comme du fromage à pâte molle par exemple.



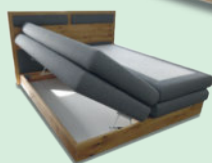
# OFFRE RÉSERVÉE AUX MEMBRES

Valable jusqu'au 31 mars 2021

## LIT BOXSPRING EN CHÊNE MASSIF HUILÉ PORTO



**2980.-**  
au lieu de 4490.-



Jusqu'à épuisement du stock : profitez de notre prix de faveur unique pour les membres et le personnel.

**Lit boxspring en chêne massif huilé,**  
revêtement gris foncé  
Box : ressorts ensachés  
Matelas : ressorts ensachés multi  
Surmatelas : visco prestige  
Avec coffre de rangement pratique

### BULLETIN DE COMMANDE

\_\_\_ pce. **Lit boxspring en chêne massif huilé**  
Revêtement gris foncé

Surface de couchage 180 x 200  
B/H/T 193,5 cm x 116 cm x 209 cm

y c. livraison gratuite et montage  
dans les 2 à 3 semaines

Code 1728.01

**2980.-** au lieu de 4490.-

Nom, Prénom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

NPA/localité \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Date, Signature \_\_\_\_\_

Art. n° KP00 574

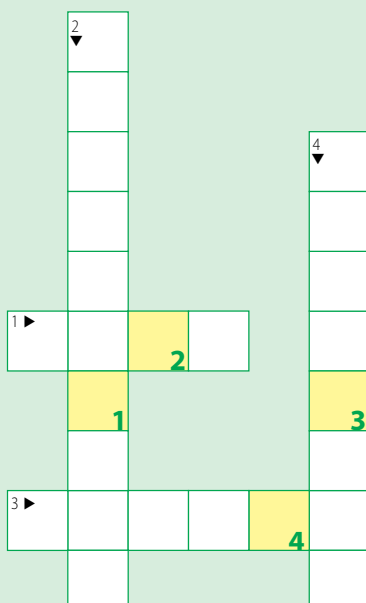
#### Commande par poste à envoyer à :

Diga Meubles SA  
Action « Porto »  
8854 Galgenen

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

## GAGNEZ ...

Solution :



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

1. Quel est le nom de famille de la jeune agricultrice Lara ?
2. Comment s'appelle la céréale développée par un groupe de chercheurs espagnols ?
3. Où se situe le Businesspark où 10 nouvelles bornes de recharge pour voitures électriques ont été installées ?
4. Comment s'appelle l'entreprise familiale biennoise qui sauve des denrées alimentaires d'un gaspillage inutile, en collaboration avec fenaco ?



#### Voici comment participer :

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

Délai d'envoi : le 31 mars 2021

#### Gagnants de novembre 2020

Heidi Reber, 3812 Wilderswil  
Hans Schmid, 5028 Ueken  
Verena Fankhauser, 3533 Bowil  
Tanja Zollikofer, 8580 Amriswil  
Edy Birchler, 8840 Einsiedeln

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



## 1 Innovant et moderne ! Le Businesspark Sursee est aussi aux avant-postes dans le domaine de la mobilité électrique.

En début d'année, AGROLA et fenaco société coopérative y ont mis en service dix stations de recharge. Les visiteurs disposent de deux bornes de recharge. Les huit autres bornes sont réservées aux collaboratrices et collaborateurs ainsi qu'aux locataires du Businesspark. Les deux partenaires du projet se sont chargés de tout, de la planification à l'installation, en passant par la facturation.

Photo : AGROLA



## 2 Passage de témoin à LANDI Fulembach

Après 23 ans au service de LANDI Fulembach, dont trois ans en tant que gérant, Urs Jäggi (2<sup>e</sup> depuis la g.) a transmis la direction de la LANDI à Katrin Hasler (2<sup>e</sup> depuis la dr.). Kathrin Hasler travaillait déjà à temps partiel pour la LANDI depuis 2018.

Photo : màd





### 3 Cela faisait longtemps qu'il n'avait pas autant neigé.

Après l'année 2020, on pensait avoir tout vu. Mais en fait, pas du tout ! En début d'année, la Suisse orientale a été recouverte d'une couche de neige jamais vue depuis quinze ans. Pour un court instant, de la Suisse centrale à la Suisse orientale, le temps s'est comme arrêté. Les collègues travaillant pour Traveco sont malgré tout parvenus en toute sécurité à bon port.

Photo : Manuela Eberhard



### 4 LANDI La Côte : une équipe qui a la pêche

Que ce soit avec ou sans masque, avant ou en pleine crise : les collaboratrices et collaborateurs de LANDI La Côte gardent toujours le sourire. Dans les médias sociaux, ils relatent ce que la clientèle constate quotidiennement en se rendant dans sa LANDI. A savoir la présence d'une équipe qui a la pêche, un élément très apprécié par les temps qui courent. La seule chose contagieuse, c'est le sourire qui se cache derrière les masques !

Photo : Aurélie Bovy



# DES SOLUTIONS DURABLES EN FAVEUR D'UNE AGRICULTURE PÉRENNE

Dans l'interview qui suit, Markus Hämmerli et Michael Feitknecht expliquent comment fenaco tient compte des préoccupations des initiatives agricoles à l'aide de solutions concrètes.

Interview : Samuel Eckstein, Photos : Marco Zanoni



« fenaco promeut depuis des décennies déjà, de manière ciblée, une protection des plantes durable. »

Michael Feitknecht, chef de fenaco Production végétale

**Les produits phytosanitaires sont critiqués. Pourquoi en a-t-on besoin ?**

**Michael Feitknecht :** C'est un fait, l'agriculture ne peut pas renoncer à l'instrument que sont les produits phytosanitaires chimiques de synthèse. Il ne s'agit toutefois que d'un instrument parmi d'autres. Nous misons sur le principe de la protection des plantes intégrée, qui compte quatre niveaux :

les mesures préventives, les aides à la décision et la lutte non chimique. La lutte chimique n'intervient qu'en dernier ressort.

**Markus Hämmerli :** Ces quatre niveaux sont étroitement imbriqués entre eux. Il est impossible de renoncer à l'un d'entre eux du jour au lendemain. Cela impliquerait que les consommatrices et les consommateurs s'habi-

tuent à des fluctuations qualitatives et à des écarts de rendement importants au niveau de l'offre.

**Les initiatives sur les pesticides et sur l'eau potable tiennent compte des préoccupations de la population suisse vis-à-vis des produits phytosanitaires. Qu'y a-t-il à redire à cela ?**

**Michael Feitknecht :** Les initiatives expriment des préoccupations légitimes : nous souhaitons tous disposer d'une eau potable pure et de denrées alimentaires saines. Ces initiatives vont toutefois bien au-delà de cet objectif et entraînent un passage forcé au bio. Or, c'est aux consommatrices et aux consommateurs de décider s'ils souhaitent ou non acheter des produits bio.

**Markus Hämmerli:** Une chose est sûre : ces restrictions entraîneraient un renchérissement des denrées alimentaires. Cela favoriserait le tourisme d'achat dans les régions limitrophes, renforçant la pression sur les agricultrices et les agriculteurs suisses.

**On constate cependant que la majeure partie de la population se prononce en faveur de la durabilité ?**

**Markus Hämmerli:** C'est vrai : en Suisse, une grande partie de la population et les pouvoirs publics exigent une production agricole plus durable et ménageant les ressources. Notre tâche consiste à trouver des solutions permettant de répondre à cette exigence sans menacer pour autant les agricultrices et les agriculteurs suisses dans leur existence.

**Michael Feitknecht:** Nous mettons en place des solutions concrètes afin d'accroître la durabilité de l'agriculture suisse. Et force est de constater que les résultats sont au rendez-vous : ces dix dernières années, les ventes de produits de protection des plantes conventionnels ont chuté de près de 40%, alors que celles de produits autorisés en agriculture biologique ont progressé de plus de 50%.

**Et comment ces succès ont-ils été atteints ?**

**Markus Hämmerli:** Nous collaborons étroitement avec la recherche. Notre partenariat avec l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) en est un exemple : dans le cadre de ce partenariat, nous développons une alternative compétitive au cuivre pour la protection des plantes. Le cuivre est par exemple utilisé dans la viticulture en bio. Or, si les deux initiatives étaient acceptées, ce ne serait plus possible.

**Michael Feitknecht:** fenaco promeut de manière ciblée et depuis des décen-

« Sans produits phytosanitaires, nous serions confrontés à de grandes fluctuations de rendement et de qualité. »



Markus Hämmerli, chef de fenaco Produits du sol

nies une protection des plantes durable. Au printemps 2021, nous allons inaugurer notre nouveau centre pour la multiplication des auxiliaires à Aesch (BL). Nous y élèverons des trichogrammes, des champignons et des nématodes qui luttent de manière entièrement naturelle contre les nuisibles. Les trichogrammes protègent 15% du maïs suisse contre la pyrale du maïs. En janvier, nous avons annoncé notre collaboration avec la start-up crop.zone. Nous introduisons ainsi une méthode de lutte innovante et durable contre les adventices. Cette méthode élimine les adventices à l'aide du courant électrique.

**Revenons-en aux votations à venir : quel message adressez-vous aux membres des LANDI ?**

**Michael Feitknecht:** fenaco s'oppose aux deux initiatives agricoles et s'engage activement contre elles car elles menacent la production agricole régio-

nale et l'existence des familles paysannes dans notre pays. Malheureusement, tout le monde n'en a pas encore pris conscience. Il est par conséquent important que les agricultrices et les agriculteurs, étant donné leur capital-sympathie auprès de la population, s'impliquent activement contre ces initiatives et montrent leurs conséquences néfastes.

**Markus Hämmerli:** Cela fait bien longtemps que l'agriculture suisse est consciente de l'évolution des mentalités : en Suisse, bon nombre de consommatrices et de consommateurs souhaitent une durabilité accrue. Mais c'est quelque chose que l'on ne peut pas imposer du jour au lendemain. Nous collaborons avec les agricultrices et les agriculteurs, la recherche et des start-up pour développer des solutions durables en faveur d'une agriculture pérenne dans notre pays. Il faut le faire savoir aux citoyennes et citoyens suisses. ■





Association «DiscDog-Events» de Neukirch-Egnach (TG)

# Par amour pour le village, où les chiens de l'association se sentent pousser des ailes.

Courir après des bâtons, c'est du passé. Aujourd'hui, les chiens veulent jouer au frisbee – en tout cas à Neukirch, où la première association DiscDog de Suisse a déjà organisé deux fois le Championnat européen de frisbee pour chiens, juste à côté de Valg. Les associations font partie de la vie du village – au même titre que Valg 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