

# Landi contact



## 12 *Éleveur d'un animal curieux, la dinde*

Marcel Hinnen de Rümlang (ZH) est devenu éleveur de dindes un peu par hasard. Un amour pour la vie.

Coopération de recherche avec l'EPFZ 03

Du champ de pommes de terre au géant du fast-food 04

Vertical Farming : rêve ou opportunité? 18

## LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Ariane Baux Jaquemet,  
Conseil  
d'administration de  
LANDI Centre Broye,

**pose  
la question :**



Anita Schwegler,  
responsable  
Développement  
durable et Environnement,  
fenaco  
société coopérative,

**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)

# QU'EST-CE QUE L'ÉCHANGE DE CERTIFICATS CO<sub>2</sub> ET COMMENT FENACO Y PARTICIPE ?

**Ariane Baux Jaquemet et son mari gèrent un domaine à Corcelles-près-Payerne (VD). Ils y pratiquent des grandes cultures et produisent surtout du tabac.**

Dans l'échange de droits d'émission, les réductions de gaz à effet de serre obtenues dans le cadre d'un projet de compensation climatique sont attestées par des certificats CO<sub>2</sub>. Les entreprises et les organisations peuvent ensuite acheter ces certificats. La vente des certificats CO<sub>2</sub> permet de couvrir les coûts du projet de protection du climat. Les acheteurs de ces certificats ont la possibilité d'imputer à leur profit les réductions d'émission et de compenser leur bilan de gaz à effet de serre. Les acheteurs de certificats peuvent ainsi faire en sorte que leurs sites d'exploitation et leurs produits soient climatiquement neutres. Les projets de compensation doivent respecter des critères de qualité et être validés par un organisme de contrôle indépendant. Les réductions d'émission obtenues grâce au projet doivent aussi être contrôlées annuellement par un organisme indépendant.

Avec le programme UFA Swiss Climate Feed, dans le cadre duquel un aliment d'UFA ménageant le climat est commercialisé, un projet de fenaco a atteint la phase finale. Il est en cours de validation par un organisme indépendant. Une fois la validation obtenue, ce projet permettra d'établir des certificats commercialisables. Le produit de la vente des certificats doit permettre de couvrir les coûts d'Agolin Ruminant, un produit limitant les émissions de méthane, et les dépenses liées au processus de certification. Grâce à une avance financière de fenaco, les agriculteurs-trices peuvent déjà acheter cet aliment minéral sans augmentation de prix.

## Contrat-cadre avec Swiss Climate sur la neutralité carbone

**SURSEE/LU** fenaco promeut une gestion neutre en carbone des LANDI et de ses unités d'activité. Pour pouvoir se qualifier de neutre, une entreprise doit faire calculer son empreinte CO<sub>2</sub>, réaliser des mesures en vue de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> et compenser le reste de ses émissions en achetant des certificats CO<sub>2</sub>. Afin d'y parvenir, fenaco Développement durable et Environnement collabore avec Swiss Climate, une entreprise de conseil pour la gestion du CO<sub>2</sub>, du développement durable et de l'énergie. Le contrat-cadre conclu avec Swiss Climate permet aux LANDI ainsi

qu'aux unités d'activité stratégiques et aux unités de prestations de fenaco d'effectuer la conversion à la neutralité carbone à des conditions intéressantes et en suivant une procédure standardisée. fenaco Développement durable et Environnement a pour rôle d'accompagner et de conseiller les entreprises. Elle propose également le webinaire « Cours CO<sub>2</sub> neutralité carbone: quoi, comment, pourquoi ? ». Il délivre un savoir-faire essentiel sur le thème des mesures de réduction du CO<sub>2</sub>, de la neutralité climatique et de la communication à ce sujet. ■

### **Impressum LANDI Contact**

Information pour les membres du groupe fenaco-LANDI. Parait 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)

**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, CH-8618 Oetwil am See

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

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



## Company Challenge : des apprenti-es développent des projets pour la protection du climat

**SURSEE/LU** Au cours des prochains mois, seize apprenti-es du groupe fenaco vont élaborer des concepts pour la protection du climat au sein des entreprises où ils travaillent. Ce projet, qui est un événement pilote,

est organisé en Suisse centrale par les RH, la Direction régionale et le partenaire myclimate sous le nom de fenaco Company Challenge. Il s'inscrit dans le cadre du concept de cours « Prêts pour l'avenir » de fenaco Déve-

loppement durable et Environnement. Ce concept innovant forme les collaboratrices et collaborateurs de tous niveaux hiérarchiques dans le domaine de l'énergie et du climat. Avec le Company Challenge, fenaco implique désormais aussi les apprenti-es et leur transmet des compétences pratiques pour réaliser l'objectif de formation professionnelle « développement durable ».

Les projets développés participeront à un concours interne à fenaco en mars 2022. Les équipes gagnantes seront choisies en partie par un jury et en partie par un vote public des collaboratrices et collaborateurs. L'opération se déroulera de mars à mai 2022. ■



A Sursee, la curiosité des apprenti-es est palpable : ils et elles apprennent énormément de choses sur le développement durable et la gestion de projet. Photo : Manuela Eberhard

Vous pouvez regarder une vidéo de la journée de lancement en scannant le code QR avec votre smartphone.



## L'EPFZ et fenaco lancent une collaboration de recherche dans le domaine du smart sustainable farming

**BERNE/BE** Le World Food System Center EPFZ et fenaco société coopérative lancent une initiative de recherche commune, qui mêle l'agriculture, les systèmes de production durables, la robotique et l'intelligence artificielle.

Dans ce contexte, fenaco soutient la création du pôle de recherche de smart sustainable farming au World Food System Center de l'EPFZ pour un montant global de 1,2 million de francs sur les six prochaines années. Grâce à cette collaboration, plusieurs projets interdisciplinaires pourront

être développés. A partir de début 2022, le World Food System Center identifiera les premiers projets de recherche dans le cadre d'un appel à propositions. Ces premiers projets débiteront probablement au troisième trimestre 2022 et serviront de base pour la création du cluster de recherche Smart sustainable farming. L'accent est placé sur les approches combinant l'agriculture, les systèmes de production durables, la robotique et l'intelligence artificielle. Dans une première phase, il est prévu de réaliser cinq à six projets. ■

### LE CHIFFRE

**150 000**  
tonnes de pommes  
de terre

sont livrées chaque année par 895 productrices et producteurs à fenaco Produits du sol, qui les transforme. En 2021, les livraisons ont cependant chuté de près de 30% en raison des conditions météorologiques compliquées.

## DU CHAMP DE POMMES DE TERRE AU GÉANT DU FAST-FOOD

*A Cressier (NE), frigemo SA transforme des pommes de terre en frites, à raison de douze à quinze tonnes par heure. Une grande partie se retrouve pour finir dans les friteuses de McDonald's Suisse.*

Texte : Manuela Eberhard



Chez McDonald's, les pommes frites sont un best-seller. Elles sont produites par frigemo. Photo: McDonald's Suisse

Il est un peu plus de 20 heures. Nous sommes au McDonald's à Crissier, non loin de Lausanne (VD). Cet établissement figure certainement parmi les restaurants McDonald's les plus fréquentés. Plusieurs jeunes gens, l'air détendu, saisissent une pomme frite, la trempent dans du ketchup et la dé-

vorent avec un plaisir non dissimulé. Il s'agit d'une scène typique à laquelle on assiste encore plus fréquemment le week-end. Le cornet en carton rouge qui contient les bâtonnets croustillants de pomme de terre est devenu le symbole de la « portion de frites », et ce probablement dans le monde entier.

Mais peu de gens le savent : les pommes de terre utilisées pour produire les frites de McDonald's Suisse proviennent de la région des Trois-Lacs et sont transformées dans une société-fille de fenaco à Cressier (NE). « Depuis que McDonald's est présente en Suisse, c'est-à-dire depuis 45 ans,



## Du tubercule aux pommes frites

nous achetons nos pommes frites chez frigemo », explique Rainer Rufer, chef du secteur Achat, qualité et environnement chez McDonald's Suisse. Des pommes frites tant appréciées aux « potato wedges » en passant par les « rösti fries » : l'année dernière, McDonald's a acheté à frigemo plus de 15 200 tonnes de pommes de terre transformées. « La qualité suisse est un facteur important pour nous », précise Rainer Rufer. « Pour les différents produits que nous proposons, qui vont de la viande de bœuf aux pommes de terre en passant par la salade, nous privilégions les partenariats de longue durée avec nos fournisseurs locaux, qui achètent leurs matières premières à quelque 6900 agricultrices et agriculteurs du pays. »

### « Nous misons sur l'agriculture suisse ! »

A la mi-octobre, 130 de ces agricultrices et agriculteurs ont livré leurs dernières pommes de terre de la récolte 2021 à fenaco Produits du sol dans les halles de Barga (BE) et de Payerne (VD). Innovator, la variété farineuse riche en amidon fréquemment utilisée par McDonald's, est particulièrement appréciée pour la production de frites. Elle se développe bien sur des sols limoneux légers. Sur des sols sablonneux plus légers, elle doit par contre être irriguée. Innovator est une variété mi-précoce, qui a besoin de 110 jours pour arriver à maturité et qui peut être récoltée dès la fin août.

Cette année, la météo défavorable a entraîné une forte baisse des vo-



livrer



trier



couper



blanchir



sécher



congeler

lumes récoltés. Les précipitations abondantes, les fortes pluies et la grêle ont affecté les cultures. Des fissures de croissance, la tavelure, les corps creux et la mauvaise aptitude au stockage sont par ailleurs aussi des défis pour les transformateurs. Urs Vollmer, membre de la Direction de frigemo, explique que même si les frites sont d'excellente qualité, certaines d'entre elles présentent de légers défauts visuels et sont un peu plus courtes que d'habitude. Les rendements de la variété Innovator auraient chuté de 25% environ en raison des mauvaises conditions de croissance. Les prix des pommes de terre sont en revanche plus élevés cette année, afin de limiter les pertes pour l'agriculture. Grâce à la solidarité manifestée par l'ensemble des acteurs de la branche – qu'il s'agisse des producteurs·trices, de l'industrie de la transformation et des acheteurs – le déficit entre l'offre et la demande

a pu être couvert au mieux. La clientèle a elle aussi été compréhensive. « Nous misons sciemment sur les pommes de terre suisses et couvrons prioritairement nos besoins en achetant des tubercules indigènes. Grâce à la collaboration partenariale et étroite que nous entretenons avec frigemo, nous trouvons toujours des solutions, même les années difficiles. Cette année, de nouveau, nous nous efforçons de couvrir nos besoins avec des pommes de terre indigènes » précise Rainer Ruf, en illustrant l'importance de la collaboration avec les agricultrices suisses.

### La taille, un facteur décisif

Les pommes de terre destinées à la transformation sont acheminées depuis les halles de Barga et Payerne vers le site de production de Cressier (NE), où elles passent un premier contrôle qualitatif. Les tubercules de petit calibre (inférieur à 45 millimètres) sont



Aperçu de la production de pommes frites à Cressier (NE). Les bâtonnets qui sortent de la friteuse sont acheminés vers la cellule de congélation rapide. Photo: Manuela Eberhard

acheminés vers la ligne servant à la production de flocons. La taille des tubercules n'est en effet pas un critère déterminant pour la fabrication de purée. Les pommes frites sont par contre élaborées à partir de pommes de terre de 60 mm de calibre et plus. Les volumes de pommes de terre transformées varient entre 12 et 15 tonnes à l'heure. Les tubercules sélectionnés sont contrôlés et triés dans un éplucheur à vapeur. Dans ce dernier, l'humidité de l'air élevée et la chaleur générée par la vapeur détachent la peau de la chair. Les tubercules sont ensuite apprêtés pour prendre leur forme finale: à cet effet, les pommes de terre épluchées traversent le canal à couteaux à une vitesse de près de 90 km/h.

Ayant alors pratiquement leur forme définitive, les pommes de terre doivent à nouveau confirmer leur qualité. Un dispositif d'assurance qualité électronique analyse les défauts visuels éventuels des bâtonnets. Un dispositif mécanique trie les frites trop petites et celles qui sont recouvertes

de taches noires. A la fin du processus de transformation, les pommes frites doivent être belles et fines tout en étant exemptes de bosses et de taches. Les frites sont ensuite blanchies. Pour qu'elles deviennent croustillantes, on leur retire encore de l'eau. Après le

  
**15 200**  
**tonnes de pommes de terre transformées ont été achetées par McDonald's chez frigemo l'année dernière.**

passage en friteuse, l'une des dernières étapes est la cellule de congélation rapide de 30 m de long. L'exposition à une température de  $-40^{\circ}\text{C}$  prolonge la durée de conservation des

potatoes frites. Il faut environ une demi-heure pour que les bâtonnets de pomme de terre passant sur le convoyeur soient entièrement congelés. La chaleur emmagasinée dans les frites est alors extraite à l'aide d'un processus recourant à de l'air pulsé. Juste après la friture, les pommes de terre affichaient une température supérieure à  $150^{\circ}\text{C}$ ; la congélation se termine lorsque la température mesurée au centre des bâtonnets atteint  $-18^{\circ}\text{C}$ . Cette méthode de congélation rapide est aussi appelée méthode de congélation par air pulsé. Ce processus ralentit la dégradation métabolique et chimique des frites tout en ménageant les bâtonnets de pomme de terre. De la sorte, les consommatrices et les consommateurs ainsi que les restaurants comme McDonald's disposent toujours de pommes frites pré-frites de qualité irréprochable.

**« C'est chez McDonald's que les pommes frites sont les meilleures »**

Pour finir, les « MacFries » sont chargées dans des camions McDonald's à Cressier. « Les pommes frites de McDonald's sont incroyables; elles sont si croustillantes », déclare avec satisfaction une jeune cliente présente ce soir-là dans ce restaurant McDonald's du canton de Vaud. En Suisse, en temps normal, quelque 300 000 client-es se rendent chaque jour dans l'un des 170 McDonald's du pays. Les « MacFries » sont l'un des produits préférés de la clientèle. A n'en pas douter, la production locale contribue à ce succès. ■

## La station-service à hydrogène de Zofingue réalise le meilleur chiffre d'affaires d'Europe

**ZOFINGUE/SO** En tant que membres fondateurs de l'association Mobilité H2 Suisse, AGROLA et fenaco œuvrent ensemble, avec les LANDI, à la création d'un réseau de stations-service à hydrogène couvrant tout le territoire. Ce n'est qu'à cette condition que la technologie de la pile à combustible pourra s'imposer comme mode de propulsion durable pour les véhicules. La première station-service à hydrogène AGROLA du groupe fenaco-LANDI a été ouverte à Zofingue le 16 octobre 2020. Il ne s'agissait alors que de la troisième station-service H2 accessible au public en Suisse. Il en existe désormais neuf. En Europe, on en dénombre 147. Alors qu'à l'étranger, ce sont majoritairement des véhicules privés qui font le plein, dans notre pays, ce sont

surtout des camions. En Suisse, la station-service de Zofingue est la première à proposer des solutions pour toutes les formes de mobilité. Outre l'hydrogène et les carburants conventionnels, la station-service AGROLA est en effet équipée d'une station de recharge rapide pour les véhicules électriques. Il s'agit d'une étape stratégique décisive non seulement pour LANDI Zofingue, mais

aussi pour l'ensemble du groupe fenaco-LANDI. Ensemble, ils œuvrent activement au passage des énergies fossiles aux énergies renouvelables. Chaque mois, plusieurs centaines de véhicules équipés de piles à combustible y font le plein. La station-service à hydrogène de Zofingue est ainsi celle qui réalise le meilleur chiffre d'affaires en Europe. ■

*La station-service à hydrogène de Zofingue est surtout utilisée par les véhicules utilitaires.*

*Photo: AGROLA*



## Une étape décisive pour LANDI Schwyz

**SEEWEN/SZ** Le « Geschäftszentrum Urmiberg (GZU) » à Seewen (SZ) a ouvert officiellement ses portes à la fin septembre. De nombreuses attractions et offres spéciales attendaient

les visiteurs-euses. LANDI Schwyz a également participé à ce projet de construction. La coopérative a acheté une partie importante du GZU et y commercialise désormais son assorti-

ment sur près de 2000 m<sup>2</sup>, soit 500 m<sup>2</sup> de plus que sur son site précédent. Le rez-de-chaussée mesure 67 m de long sur 54 m de large. L'entrepôt à hauts rayonnages peut accueillir 1230 palettes. La LANDI a ouvert ses portes au GZU après seulement 17 mois de travaux de construction. Le bâtiment est constitué d'éléments de construction en bois. Au total, près de 2900 m<sup>3</sup> de bois d'épicéa provenant des forêts du canton de Schwyz ont été utilisés. Le magasin HeimisCH est nouveau sur le site d'Urmiberg. LANDI Schwyz y gère un assortiment supplémentaire de 500 articles régionaux food et non-food issus de toute la Suisse. ■



*LANDI Schwyz a participé à la construction du « Geschäftszentrum Urmiberg ». Photo: LANDI Schwyz*



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

### Croissant fertile

Le terme « Croissant fertile » est utilisé pour décrire la région qui borde, à l'image d'un croissant de lune, la frontière nord du désert arabe. Ce croissant englobe des régions situées en Jordanie, en Israël, au Liban, en Turquie, en Irak et en Iran. L'agriculture a commencé à y être pratiquée il y a 12 000 ans. Des fouilles archéologiques indiquent que de nombreuses plantes cultivées aujourd'hui en Suisse sont issues de cette zone. Dans cette région comptant d'immenses zones herbagères, le climat était idéal pour l'élevage du bétail et pour les grandes cultures. Plusieurs fouilles confirment que l'on y a cultivé de l'orge, de l'engrain, du blé amidonnier et des formes sauvages de céréales. Les premiers animaux élevés par les agriculteurs·trices dans la région du Croissant fertile étaient des chèvres. Il est étonnant de constater qu'à l'époque, la population était déjà confrontée à des problèmes d'exploitation des sols. Les problèmes de surpâturage, d'érosion et d'acidification des sols en raison de l'irrigation existaient déjà. ■

## LANDI Thun ouvre le premier TopShop sans station-service

**THOUNE/BE** Lorsque le « Hohmadshop » de Thoun a ouvert ses portes il y a 15 ans, il est était déjà clair qu'il s'agirait plus d'un magasin de quartier que d'un magasin de station-service. S'il n'a jamais été possible d'y faire le plein d'essence, les véhicules pouvaient y être rechargés en électricité ou approvisionnés en gaz. Aujourd'hui, plus d'une décennie plus tard, le magasin a été en grande partie transformé en un TopShop. Les travaux ont duré près de trois semaines. Pendant ce temps, le plafond, le sol, l'éclairage et les meubles ont été remplacés.

Quelque 57 artisan·es travaillant pour 17 entreprises ont participé aux travaux. Pour l'agrandissement, un concept moderne recourant à de nombreux éléments digitaux a été adopté. Les étiquettes de prix électroniques sont un des changements majeurs. Elles facilitent le travail des collaborateurs·trices. Elles permettent aussi à la clientèle de disposer d'informations parfaitement lisibles. D'autres éléments digitaux seront installés. Le positionnement en ville du magasin s'inscrit dans un projet pilote de LANDI Thun et de Volg. ■



LANDI Thun a inauguré le premier TopShop sans station-service, un projet pilote. Photo: LANDI Thun

## Nouveaux atours pour le magasin Volg d'Unterstammheim

**UNTERSTAMMHEIM/ZH** Après onze jours de travaux, le magasin Volg d'Unterstammheim arbore une nouvelle présentation depuis la mi-octobre. Cette transformation résulte surtout des assainissements énergétiques dont les installations de froid avaient besoin. Le changement d'éclairage était aussi un élément important. Un nouveau revêtement de plafond a

été posé et l'assortiment a été légèrement remanié. Les légumes frais ont été installés à l'intérieur du magasin. Un nouvel espace de travail a été aménagé. Désormais, la chaleur émise est utilisée pour chauffer l'eau de l'appartement situé au-dessus du magasin. LANDI Stammertal a investi près de 150 000 francs dans ces travaux de transformation. ■



Visages souriants à Volg Unterstammheim : l'équipe du magasin est satisfaite des travaux de transformation. Photo: LANDI Stammertal



## Nouveau magasin et siège principal de LANDI Aare à Konolfingen

**KONOLFINGEN/BE** Après environ neuf mois de travaux, l'ouverture a enfin pu avoir lieu le 18 novembre 2021. Ce jour-là, LANDI Aare a inauguré son nouveau site, proposant de nombreuses offres spéciales et attractions à l'intention de la clientèle. Les bureaux situés au premier étage étaient déjà en service depuis deux mois. Désormais, le siège principal de LANDI Aare se situe à Konolfingen. Quelque 230 m<sup>2</sup> de bureaux et de surfaces commerciales seront en outre loués à des tiers. Le nouveau magasin LANDI Konolfingen propose l'assortiment LANDI habituel sur près de 800 m<sup>2</sup> (498 m<sup>2</sup> à l'intérieur et 307 m<sup>2</sup> à l'extérieur). La nouvelle LANDI et le dépôt qui la jouxte ont permis d'utiliser 732 m<sup>3</sup> de bois suisse, une matière première neutre et moins gourmande en ressources.

L'installation photovoltaïque en toiture est aussi un élément durable. Cette installation est prévue pour produire 76 700 kilowattheures.

Il est prévu que l'utilisation du nouveau site de Konolfingen soit neutre en CO<sub>2</sub>. Les préparatifs pour la certification ont déjà commencé.



La satisfaction est grande pour LANDI Aare : le site de Konolfingen est ouvert à la clientèle.

Photo : Beni Knecht

Dans le cadre de l'ouverture du magasin LANDI de Konolfingen, les sites de Biglen, Grosshöchstetten et Zäziwil ont été fermés. Tous les collabora-

teurs·trices continueront à travailler au sein de l'équipe de LANDI Aare, la plupart étant engagé·es dans le nouveau magasin LANDI de Konolfingen. ■

## Un sondage le montre : la clientèle est satisfaite d'UFA

**HERZOGENBUCHSEE/BE** Le fabricant d'aliments pour bétail UFA cherche à adapter constamment ses prestations et ses produits aux attentes de sa clientèle. C'est ce qui a motivé l'entreprise à réaliser un sondage en ligne approfondi en mai 2021. Près d'un tiers des 5360 client·es contacté·es ont participé à ce sondage. Le résultat est très positif : en se basant sur « une échelle de

notes scolaires », 80% des personnes interrogées ont attribué une note de 5 ou de 6 aux produits et prestations d'UFA. La qualité est un critère de choix important en faveur des aliments UFA. La collaboration avec les conseillers·ères UFA est également très appréciée. UFA a obtenu la note de 5,4 sur le plan de la fiabilité. Outre les conseillers·ères UFA, la Revue UFA et

les LANDI jouent un rôle important pour la communication au sujet des aliments UFA. Globalement, UFA est donc très bien notée.

Les résultats font actuellement l'objet d'une analyse interne basée sur des critères comme la taille des exploitations, les catégories d'animaux et la région. Ces résultats permettront à UFA de poursuivre son développement. ■

## MIRACLE HIVERNAL SUR LE UETLIBERG

*Au-dessus de Zurich, en se rendant de Triemli au Felsenegg, les promeneurs·euses traversent des endroits chargés d'histoire. Ils profitent aussi d'une vue dégagée et unique sur la ville suisse alémanique et le Säuliamt. Sur le Uto Kulm, le sommet du Uetliberg, un village de Noël culinaire attend les visiteurs·euses.*

Texte et photos: Manuela Eberhard



La vue depuis l'Uetliberg est fantastique. Les paysages enneigés sont particulièrement beaux.

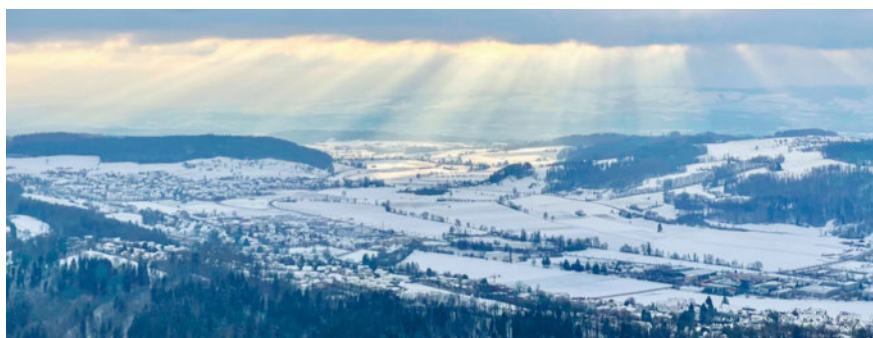
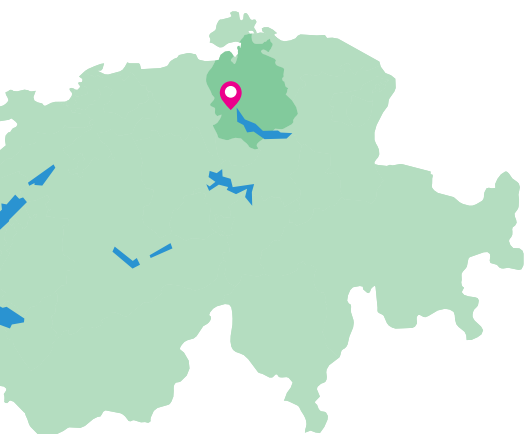
Celles et ceux qui n'habitent pas à Zurich se moquent souvent de l'Uetliberg, la montagne fétiche des Zurichois. Avec ses 870 mètres d'altitude, il est vrai qu'il n'est pas très haut. Bien au contraire : l'Uetliberg compte même parmi les montagnes les moins élevées de Suisse. En fait, il s'agit plutôt d'un sommet mineur terminant la chaîne de la « Albisskette ». Le « Üezgi » offre malgré tout la plus belle vue sur la ville de Zurich. De là, on aperçoit la ville et le lac tout en

disposant d'une superbe vue sur les Alpes. Par beau temps, il est même possible d'apercevoir des chaînes de montagne allemandes (Schwarzwald) et françaises (Vosges). En automne, l'Uto Kulm, le sommet du Uetliberg, domine souvent le brouillard qui recouvre Zurich. En hiver, lorsqu'il y a de la neige, les chemins de promenade sont transformés en pistes de luge. Le chemin panoramique qui conduit jusqu'au Felsenegg est vraiment magnifique.

### Une vue panoramique incroyable

Depuis la gare principale de Zurich, en prenant le S-Bahn 10, on atteint confortablement la gare ferroviaire de Zürich Triemli, qui est le point de départ de cette courte promenade. A partir de là, la montée s'étend sur environ 2,5 kilomètres. Le chemin mène au Üetliberg via un contrefort. Il est particulièrement apprécié en hiver en tant que piste de luge. Plusieurs places y ont été aménagées pour flâner ou profiter de la vue. Une heure





Le Uetliberg est le point de départ ou une étape de nombreuses promenades.

### Itinéraire

**Départ/arrivée** Zürich Triemli

**Durée** La promenade qui mène de Triemli au Uto Kulm puis au Felsenegg via la Gratstrasse dure plus de deux heures et demie. Le parcours est de 8,5 kilomètres. Le long du trajet, plusieurs endroits invitent à faire une halte (culinaire).



de marche à un rythme tranquille suffit pour atteindre l'Uto Kulm. Les promeneurs-euses qui estiment que la vue n'est pas assez spectaculaire peuvent encore gravir la tour de 72 mètres de haut. L'entrée ne coûte que 5 francs pour une vue panoramique d'une valeur inestimable.

Le « Winterzauber », un petit village de Noël où sont proposées des spécialités culinaires, a par ailleurs lieu entre novembre et la fin février. Plusieurs maisonnettes de marché proposent de succulentes raclettes, des saucisses et bien entendu du vin chaud ainsi que des « Kafi Lutz » à l'eau-de-vie. S'agis-

sant de cette boisson, il est préférable de faire preuve de retenue. Quelques pas en direction du Felsenegg suffisent à expliquer pourquoi. A cet endroit, le chemin passe en effet par des escaliers escarpés. Par temps hivernal, il devient vite un tronçon glissant. Mais il faut bien un peu d'aventure pour pimenter cette petite virée.

### Témoins du passé

La promenade se poursuit en passant par des montées et descentes à faible déclivité. Les 90 mètres de dénivelé sont parfaitement à la portée des enfants. A de multiples reprises, les promeneurs-euses passent devant des endroits chargés d'histoire. A l'image du plus ancien téléphérique (privé) du canton, dont la construction remonte à 1920. Il relie la propriété de l'héritier d'un hôtel de luxe à la ville. L'auberge de Baldern, abandonnée depuis deux décennies, attend quant à elle d'être rénovée un jour. Les Services des monuments historiques du canton de Zurich ont indiqué que cette auberge construite en 1930 dans un style art déco fonctionnel revêtait un grand intérêt historique. Le samedi et le dimanche, par beau temps, le « Baldere Beizi », un kiosque mobile installé pour l'occasion, propose des en-cas convenant à tous les appétits. ■

### Jus de pommes du Stockengut



#### ADLISWIL / ZH

Après l'ascension du Uetliberg et une petite halte au Felsenegg, un détour par le magasin LANDI d'Adliswil s'impose. Ce dernier est situé à dix minutes à pied de la gare d'Adliswil. Celles et ceux qui apprécient le jus de pommes pourront y déguster les délicieux jus du domaine Stockengut Kilchberg. Propriété de la commune de Kilchberg, ce domaine s'étend sur 50 ha dans les environs. Plus de la moitié de cette surface est constituée de prairies et de pâturages, le reste étant voué aux grandes cultures et aux cultures spéciales comme les vergers ou les sapins de Noël. Pour produire leur propre jus de fruits, les responsables attachent beaucoup d'importance à l'entretien des arbres. La clientèle de LANDI Adliswil peut y acheter des produits du Stockengut, comme des œufs de ponte au sol ou du cidre. Le jus de pommes classique reste le produit préféré des client-es. ■

## COMMENT MARCEL HINNEN EN EST ARRIVÉ À ÉLEVER **CET OISEAU AMUSANT**

*L'agriculteur Marcel Hinnen est devenu éleveur de dindes un peu par hasard. Cela fait désormais cinq ans que 14 000 poussins, dindes et dindons vont et viennent chaque année dans son poulailler. La viande pauvre en graisse de ces gallinacés est de plus en plus appréciée dans notre pays, bien que le rôti de dinde de Thanksgiving ou de Noël ne soit pas encore une tradition.*

Texte et photos : Martina Peyer



*Les dindes âgées de quelques semaines se sentent très bien au pré ou dans le jardin d'hiver.*

**RÜMLANG/ZH** En cette belle journée ensoleillée de fin d'automne, Marcel Hinnen est salué par de joyeux caquètements à son arrivée dans le poulailler des dindes situé à l'extrémité de la zone industrielle de Rümlang. « Les dindes ne sont pas aussi laides que beaucoup le prétendent. Leurs têtes bleues, voire roses parfois, leurs cous rouges et leurs yeux pleins de curiosité leur confèrent un caractère très particulier » constate Marcel Hinnen, éleveur de dindes à Rümlang. « Avec leur duvet jaune-doré et leurs pattes surdimensionnées, les poussins âgés de quelques jours sont vraiment mignons », précise-t-il. Le hasard a fait que cet agriculteur pratiquant les grandes cultures sur une vingtaine

### Aperçu du domaine

Commune	Rümlang (ZH)
Altitude	443 m
Surface	20 hectares de surface agricole utile, 30 ares de pâturage, 10 ares de poulailler
Cultures	Blé panifiable, maïs, tournesol, betteraves, pois protéagineux, sapins de Noël
Animaux	5400 places pour dindes
LANDI	Membre de LANDI Furt- und Limmatl





Les poussins de 45 grammes arrivent dans le poulailler chauffé à 35 °C.

d'hectares devienne engraisseur de dindes. Alors que la demande de permis de construire qu'il avait déposée pour une halle à machines traînait en longueur, Marcel Hinnen est tombé sur une annonce de frifag, une entreprise spécialisée dans la viande de volaille à Märwil (TG). Ce spécialiste de Suisse orientale produit plus de 90% de la viande de dinde indigène (statistique Aviforum) et recherche régulièrement de nouveaux engraisseurs de dindes. Marcel Hinnen a décidé d'investir dans un poulailler avec accès au pâturage pour des dindes d'engraissement. Les premiers poussins d'un jour sont arrivés dans son poulailler en septembre 2016. Lorsque l'agriculteur de Rümlang passa chez l'un de ses collègues pour voir en quoi consiste le travail avec les dindes, il fut effrayé par leur taille. « Les dindes peuvent atteindre un mètre de haut ! J'ai tout de suite eu une bonne relation avec elles. Grâce au suivi étroit assuré par des collaborateurs de frifag, j'ai appris très vite. Elever des dindes fut l'une de mes meilleures décisions », souligne Marcel Hinnen. Au sein de la branche avicole, l'élevage de dindes est certes une niche, mais aussi un marché en forte croissance: alors qu'elle ne pro-

duisait que 362 tonnes de viande de dinde il y a vingt ans, frifag en a produit 1970 tonnes en 2020. Pour cette entreprise, la viande de dinde représente désormais environ 12% de la viande de volaille produite. La demande en viande de dinde est relativement stable sur l'année. Dans notre pays, elle n'augmente pas pour Thanksgiving ou pour Noël. En Suisse, 30 exploitations élèvent chaque année quelque 230 000 dindes sous contrat

**Les poussins âgés  
d'un jour  
ont besoin d'une  
température de**

**35** 

**degrés au poulailler.**

pour frifag. Les animaux concernés sont élevés selon les directives SST, SRPA et IP-SUISSE, avec des dispositions strictes en matière d'éclairage, de perchoirs surélevés et d'accès à un espace extérieur couvert et au pâturage.

### **Jusqu'à 14 000 dindes par an**

A raison de quatre fois par an au maximum, Marcel Hinnen installe dans son poulailler 3600 poussins d'un jour – 1800 animaux femelles et autant d'animaux mâles. La dernière livraison en date remonte au 20 octobre 2021. Ces poussins sont fournis par l'entreprise Trupo SA, à Mörschwil, le seul poulailler de Suisse à acheter ses œufs en France. Les poussins sont installés séparément en fonction de leur sexe dans chaque moitié du poulailler d'élevage de 500 mètres carrés. La température peut atteindre 35 °C. Dès l'âge de six semaines, ils ont accès au jardin d'hiver ou au pâturage de 2000 mètres carrés. Les hivers très froids, ils restent deux semaines de plus au poulailler. Après leur départ, leur premier domicile est nettoyé et désinfecté pendant quatre jours. Il est ensuite préparé et chauffé pour accueillir les prochains poussins d'un jour. En octobre, outre les poussins, 1600 dindes âgées de 15 semaines déambulaient dans le jardin d'hiver et le pré de Marcel Hinnen. Le poulailler pouvant accueillir 5400 animaux était alors pratiquement plein. « Dans nos installations, le degré maximal de capacité n'est atteint que pendant de courtes phases de deux à trois semaines. En fonction de la demande, les dindes sont livrées plus tôt ou plus tard à frifag pour y être transformées », explique Marcel Hinnen, qui apprécie beaucoup leur chaire aromatisée et pauvre en graisse. En général, les dindes sont livrées à frifag dès l'âge de douze semaines et à un poids de douze kilos. Les dindons sont quant à eux livrés à l'âge de 15 à 21 semaines. Ils pèsent alors entre 18 et 25 kilos. Au

total, près de 14 000 dindes transitent chaque année par le poulailler de Marcel Hinnen. « Le travail avec les dindes repose sur le respect mutuel entre l'éleveur et l'animal, ce qui requiert beaucoup de patience et de temps. Ce qui compte par-dessus tout, c'est la relation respectueuse avec ces oiseaux intéressants », souligne l'éleveur.

« Elever des dindes  
prend du temps.

Ce n'est pas un travail  
que l'on accomplit à  
temps perdu. »

Marcel Hinnen, éleveur de dindes  
à Rümlang (ZH).

### Un suivi étroit

Marcel Hinnen et ses animaux se lèvent à 6 heures du matin et se couchent à 22 heures. L'éleveur contrôle d'abord si les animaux se portent bien et si les installations automatiques d'affouragement et de buvée fonctionnent correctement. Les dindes reçoivent ensuite un aliment spécifique en fonction de leur stade d'engraissement. Il s'agit d'un aliment sous forme de farine pour les oiseaux âgés d'une à cinq semaines, d'un aliment d'engraissement sous forme granulée pour ceux qui ont entre cinq et douze semaines et d'un aliment de finition pour ceux de plus de douze semaines. Au total, les dindes consomment environ 350 tonnes d'aliment par an. Alors qu'il effectue près de trois contrôles journaliers chez les animaux âgés de plusieurs semaines, l'éleveur passe toutes les deux à trois heures chez les poussins âgés de quelques jours. Il arrive en effet que certains d'entre eux tombent sur le dos et n'arrivent pas à se relever seuls.

Entre le contrôle et le suivi de ses animaux, Marcel Hinnen se consacre à ses nombreuses autres activités. Actuellement, il est surtout occupé par les travaux de raccordement au chauffage à pellets voisin et par l'hivernage des machines utilisées dans ses cultures (blé panifiable, maïs, pois protéagineux, tournesol et betteraves) ainsi que dans les prairies et la forêt.

Agé de 24 ans, son fils Pirmin le seconde sur l'exploitation et s'occupe des 3500 sapins de Noël cultivés pour la première fois cette année sur une surface de 0,5 ha. Sa fille Chantal (29 ans), gestionnaire en intendance, lui prête aussi main forte pendant son temps

libre. Son épouse, Gabi, se charge quant à elle de la comptabilité. « Mes parents engraisaient des veaux et cultivaient des fleurs coupées, des fruits et des légumes. Quatre fois par semaine, ils vendaient leurs produits sur les marchés de Zurich et d'Oerlikon », se souvient l'éleveur. Lorsqu'il était enfant, il donnait lui aussi des coups de main à la ferme.

Il ne pourrait pas imaginer exercer un autre métier. « Les dindes sont une véritable aubaine pour le revenu familial. Si nous avions plus de surface, nous construirions un poulailler supplémentaire pour augmenter notre cheptel. » ■



Marcel Hinnen est heureux d'être au milieu des ses protégés.



# OFFRE RÉSERVÉE AUX MEMBRES

Valable jusqu'au 31.12.2021

## CHAISE DE BUREAU TALLINN



**598.-**  
au lieu de 798.-

Economisez  
CHF 200.-

**Chaise de bureau TALLINN**  
Dossier : filet noir, assise : tissu,  
Accoudoirs : réglables en hauteur et  
en largeur  
Avec mécanique synchrone,  
réglage latéral de la force du ressort  
Roulettes doubles souples pour sols durs

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

### BULLETIN DE COMMANDE

\_\_\_ pce. **Chaise de bureau TALLINN**  
Dossier : filet noir, assise : tissu  
Accoudoirs : réglables en hauteur et largeur  
Code 2014.01  
**598.- au lieu de 798.-**

Livraison et montage gratuits  
Livraison en 2 à 3 semaines

Nom, Prénom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

NPA/localité \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

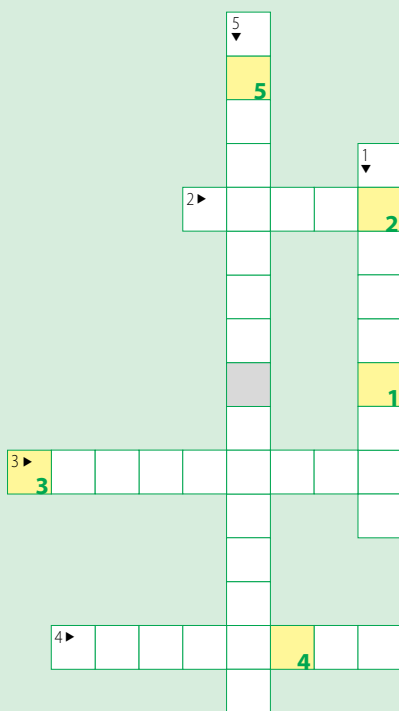
Date, Signature \_\_\_\_\_

KP n° 0588

#### Commande par poste à envoyer à :

Diga Meubles SA  
Action « TALLINN »  
8854 Galgenen  
Fax 055 450 55 56  
auftrag@digamoebel.ch  
Tél. 055 450 55 55

## GAGNEZ ...



...l'une des 5 cartes  
cadeau AGROLA  
d'une valeur de 100 francs

#### Solution :



1. Comment s'appelle la montagne fétiche de la ville de Zurich ?
2. Quelle est l'espèce animale élevée par Marcel Hinnen depuis 2016 ?
3. Comment s'appelle la variété de pomme de terre que frigemo transforme pour McDonald's ?
4. Où se situe la station-service à hydrogène réalisant le chiffre d'affaires le plus élevé d'Europe ?
5. Quelle méthode culturale est étudiée pour l'agriculture du futur ?



#### 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 31 janvier 2022

#### Gagnants octobre 2021

Walter Arn, 2542 Pieterlen  
Matthias Frehner, 9479 Oberschan  
Heinz Schaufelberger, 8833 Samstagern  
Hanspeter Stadler, 9240 Uzwil  
Daniel Steinmann, 8630 Rüti

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

### Rencontre avec les producteurs·trices à la LANDI

La journée « Naturellement de la ferme » a eu lieu samedi 23 octobre à LANDI Steffisbourg. Hansruedi et Evelyne Peter, les chef·fes d'exploitation de la ferme de Schlafhus, un domaine situé sur les hauts de Steffisbourg, figuraient parmi les producteurs régionaux proposant des produits à déguster, notamment du lait frais et des œufs d'élevage en plein air.

Photo: LANDI Thun



### Tee-shirt LANDI pour l'équipe de foot junior

La joie se lit sur les visages des membres de l'équipe de football junior du FC Maur (ZH). LANDI Maur sponsorise désormais les enfants et fournit des tee-shirts personnalisés aux quelque 80 juniors F et G. Ces derniers sont venus les chercher en septembre. Leur joie était manifeste! Photo: FC Maur



### Une passion pour le Volg Jass

C'est enfin reparti: « Le Volg Jass a lieu! » La finale du Volg Jass s'est déroulée le 9 octobre 2021 à Hüttwilen, à la ferme découverte Volg gérée par la famille Jäger. Les gagnantes et les gagnants ont eu le plaisir de remporter des bons de Suisse Tourisme pour un montant total de près de 3000 francs. Photo: Volg







### Un nouveau concept en faveur du vélo électrique chez Volg

Se rendre au supermarché en vélo électrique et profiter de l'occasion pour recharger sa batterie : depuis la mi-octobre, à Volg Ulrichen (VS), c'est possible ! Les câbles de recharge innovants sont adaptés à tous les modèles courants. L'équipe de Volg les remet aux clientes et aux clients le temps qu'ils fassent leurs achats, en échange d'une somme modique. Ce projet a été lancé et réalisé en collaboration avec l'entreprise Elektrizitätswerk Obergoms et Energieregion Goms. *Photo: Volg*



### Formation des membres des conseils d'administration LANDI

Pendant le cours de deux jours « cf LANDI Conseil d'administration », les nouveaux·velles membres des conseils d'administration ont la possibilité de se préparer de façon optimale à leur tâche de responsable de leur LANDI. Au niveau national, 17 participantes et 29 participants ont suivi ce cours en novembre 2021. Outre la formation dans les domaines juridiques et financiers, ces journées ont été l'occasion d'intenses échanges avec les intervenant·es sur la compréhension réciproque au sein du groupe fenaco-LANDI. La photo présente les participant·es des régions Suisse orientale et Suisse centrale à Morschach (SZ). *Photo: Martin Arnold*

# VERTICAL FARMING: UN VŒUX PIEUX OU UNE OPPORTUNITÉ ?

*Pascal Gutknecht, travaillant chez Gutknecht Gemüse à Ried bei Kerzers (FR), et Daniel Schwab, de fenaco Produits du sol, se retrouvent dans une serre pour dialoguer sur les avantages et les limites des nouvelles méthodes de culture verticale.*

Interview : Samuel Eckstein, photos : Manuela Eberhard



« Peut-on produire des calories à une large échelle grâce à l'agriculture verticale ? »

*Pascal Gutknecht, agriculteur et copropriétaire de Gutknecht Gemüse à Ried bei Kerzers.*

## **L'agriculture verticale fait parler d'elle. Cette technologie a-t-elle des chances de s'imposer dans les exploitations agricoles en Suisse ?**

**Daniel Schwab :** Ces prochains jours, YASAI, notre partenaire, mettra en service la plus grande installation pilote d'agriculture verticale de Suisse à Niederhasli, près de Zurich. Je crois au potentiel de cette nouvelle technologie. Elle nous permet de produire 24 heures sur 24 des denrées alimentaires de façon plus durable et en utilisant moins d'eau. En cela, elle répond

à un souhait important des consommateurs·trices. Mais, c'est certain, il y a encore du chemin à faire.

**Pascal Gutknecht :** Je suis très intéressé par les nouvelles technologies. Mais pour ce qui est de produire des calories et de nourrir la population mondiale, je doute que l'agriculture verticale permette actuellement une production de cette ampleur.

## **Dans quels domaines estimez-vous qu'il existe du potentiel en faveur de cette nouvelle technologie ?**

**Daniel Schwab :** Nous ne pouvons pas encore produire en grandes quantités ; c'est indéniable. Actuellement, nous estimons qu'il existe un potentiel pour les herbes aromatiques et les légumes asiatiques, tout comme pour les salades à petites feuilles et les baies. Ces produits prennent peu de place et sont souvent importés. Et c'est précisément là que l'agriculture verticale se révèle avantageuse, en assurant une production locale et une fraîcheur absolue. Cela stimulera la demande.

**Pascal Gutknecht :** Du point de vue des producteurs·trices, l'argument en faveur de l'agriculture verticale pourrait venir d'ailleurs, à savoir du changement climatique. En 2020, beaucoup se sont plaints des fortes précipitations et de la grêle, alors qu'en 2019, c'était plutôt la sécheresse qui avait posé problème. Les changements météorologiques se sont accentués et nous compliquent beaucoup la tâche. Parfois, certains produits manquent totalement. Au sein de l'environnement sûr et contrôlé qui caractérise l'agriculture



verticale, nous serons bien entendu protégés contre de tels phénomènes.

### **Mais qu'en est-il des besoins énergétiques de l'agriculture verticale ?**

**Daniel Schwab :** En fait, nous empilons plusieurs « champs » les uns sur les autres, ce qui implique des sources d'éclairage supplémentaires. L'agriculture verticale devient réellement durable lorsque l'on utilise des énergies renouvelables. La technologie du LED a fait d'énormes progrès et les besoins en énergie ont diminué. Des concepts durables en vue d'utiliser la chaleur dégagée sont à l'étude, p.ex. pour chauffer des bâtiments voisins.

**Pascal Gutknecht :** L'approvisionnement en énergie est un thème important. Une plante qui vit en pleine nature est robuste et supporte certaines « erreurs ». Dans une halle fermée, des incidents comme des pannes d'électricité peuvent par contre avoir des conséquences graves. Cela vaut aussi pour notre production sous serre.

### **Les agriculteurs·trices vont-ils se muer davantage en techniciens, voire en informaticiens ?**

**Daniel Schwab :** On voit bien qu'il est de plus en plus important de disposer à la fois de compétences agronomiques et de compétences techniques. Reste à savoir si deux personnes sont nécessaires pour que ces conditions soient réunies ou si une seule personne suffit.

« La production locale et la fraîcheur absolue plaident en faveur de l'agriculture verticale. »



Daniel Schwab, chef Catégorie légumes chez fenaco Produits du sol.

**Pascal Gutknecht :** En Suisse, la technologie est déjà très présente dans les fermes. Divers robots circulent de manière autonome grâce à des GPS et soutiennent nos équipes dans les champs ou dans la transformation. Par ailleurs, de nombreux capteurs me permettent de gérer mon domaine à l'aide de mon téléphone portable et d'assurer un suivi depuis la maison ou lorsque je suis en déplacement. Je peux ainsi réagir si nécessaire. Il ne s'agit pas d'une vision futuriste mais bien de la réalité.

### **A quoi ressemblera une exploitation comme la vôtre dans dix ans ? L'agriculture verticale en sera-t-elle un élément ?**

**Pascal Gutknecht :** Il est possible que nous créions une halle réservée à l'agriculture verticale. Il faudra simplement réfléchir aux domaines dans lesquels ce mode de production est judicieux et se demander ce que les consommateurs·trices désirent. Pour moi, il est très important de pouvoir continuer à travailler dans la nature.

**Daniel Schwab :** La relation avec la nature perdrera car nous travaillons avec des ressources naturelles. Mais certaines tendances, comme l'automatisation par exemple, vont probablement s'accroître. Je pense que nous verrons de plus en plus de véhicules autonomes et de machines robotisées dans les exploitations agricoles. Par contre, je pense qu'à l'avenir aussi, rien ne pourra se faire sans le contrôle et les interventions ciblées de l'agriculteur ou de l'agricultrice. ■

### **Installation pilote de Vertical Farming à Niederhasli (ZH)**

fenaco Produits du sol et YASAI, spin-off de l'EPFZ, mettent ensemble sur pied une installation pilote d'agriculture verticale à Niederhasli (ZH). Après le lancement du projet fin 2020, cette installation entrera en service en décembre. À partir du mois de janvier, elle approvisionnera les consommatrices et les consommateurs en herbes aromatiques fraîches. D'autres produits suivront. En participant au financement d'une installation pilote pour l'agriculture verticale, fenaco Produits du sol souhaite analyser les avantages de cette méthode de culture innovante et étudier sa rentabilité, afin de permettre aux agricultrices et agriculteurs suisses de se lancer dans un nouveau domaine d'activité.



# INDEPENDANT GRACE A AGROsolaire



## **Profitez dès maintenant d'un partenariat avec AGROLA !**

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

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

Autres infos sur [agrola.ch/agrosolaire](http://agrola.ch/agrosolaire) ou appelez-nous au n° de tél. 058 433 74 40

[agrola.ch](http://agrola.ch)