

Landi contact



12 *Une célébrité pour faire entendre la voix de l'agriculture*

Elu Mister Suisse en 2005, Renzo Blumenthal utilise aujourd'hui sa notoriété en faveur de l'agriculture.

SERCO introduit les « AgBots » en Suisse 03

Une première pour les Farming Days 17

Femmes cadres au sein des LANDI 18

CHERS MEMBRES



La gestion durable de nos ressources est au cœur des préoccupations du secteur agroalimentaire. Ainsi, en tant que fournisseur et acheteur de produits agricoles, fenaco se doit de réduire les gaz à effet de serre. C'est pourquoi, en 2018, nous avons mis sur pied un organe composé de spécialistes du groupe fenaco-LANDI pour œuvrer en faveur d'une agriculture respectueuse du climat. Un groupe idoine co-créé par

UFA et fenaco a lancé un projet qui a franchi une étape importante cet été : après une phase de deux ans, ce dernier, nommé « UFA SwissClimateFeed (USCF) », a été certifié avec succès. Des certificats CO₂ pour plusieurs milliers de tonnes d'équivalents CO₂ sont ainsi disponibles depuis cet automne. Grâce à l'aliment minéral UFA 295 Biotin, qui contient une préparation naturelle appelée « Agolin Ruminant », les émissions de méthane des vaches laitières peuvent être réduites de 10% . Ce qui me réjouit le plus, c'est que cette solution de préservation du climat n'engendre pas de coûts supplémentaires ni de charges administratives pour les agriculteurs-trices. Si nécessaire, les exploitations agricoles peuvent également utiliser elles-mêmes les certificats générés.

C'est ce que feront à l'avenir les LANDI qui souhaitent exploiter leurs sites en ayant un bilan neutre en CO₂. Actuellement, huit LANDI visent à atteindre la neutralité carbone. Les unités d'activité stratégiques et de prestations (UAS/UP) de fenaco société coopérative y travaillent elles aussi assidûment en étudiant la possibilité d'utiliser les certificats USCF pour compenser les émissions résiduelles.

A l'avenir, fenaco proposera davantage de produits et de prestations visant à préserver le climat. A cet égard, l'organe spécialisé précité traite actuellement plusieurs sujets dédiés, tels que le charbon végétal ou l'empreinte carbone dans les exploitations agricoles.

Ses activités vont tout à fait dans le sens de notre mission : soutenir, en étroite partenariat avec les LANDI, les agriculteurs-trices dans le développement (durable) de leurs entreprises.

Stefan Epp
Chef de la Région Suisse centrale et du Département Infrastructures/
Développement durable

AGROLINE Bioprotect remet le commerce lié aux abeilles à Bienen Meier AG

AESCH/BL AGROLINE Bioprotect transmettra le commerce spécialisé en apiculture de l'Api-Center à Bienen Meier AG, et ce, le 1^{er} janvier 2023. AGROLINE Bioprotect se concentre sur les offres dans le domaine des abeilles sauvages et sur la transmission des connaissances entre l'apiculture et l'agriculture. Outre le renforcement de la communication entre ces deux secteurs, l'Api-Center avait pour mission principale de créer une offre de produits apicoles pour l'ensemble du pays. Un commerce spécialisé en apiculture a ainsi été mis en place en collaboration avec une trentaine d'Api-LANDI. L'année prochaine, le flambeau sera remis à une entreprise de Kanton (AG), bien établie dans la branche, qui collabore déjà avec le groupe fenaco-LANDI. Les deux réseaux de points de vente se complètent idéalement. Les Api-LANDI seront approvisionnées par Bienen Meier AG, et la boutique en ligne de l'Api-Center sera intégrée dans l'offre en ligne de Bienen Meier AG. La marque Api-Center ne sera plus utilisée. Les Api-LANDI concernées recevront des informations détaillées sur le processus de transfert ces prochaines semaines. ■

Impressum LANDI Contact

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

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

Rédaction : Manuela Eberhard (éditrice en chef), Samuel Eckstein (rédacteur en chef), Céline Monay, Martina Peyer

Maquette : Sibylle Meier, Stephan Rüegg

Maison d'édition : LANDI-Médias, Theaterstrasse 15 a, 8401 Winterthur, téléphone + 41 58 433 65 20, fax +41 58 433 65 35, info@landicontact.ch

Impression : Print Media Corporation, CH- 8618 Otterwil am See

Papier : Refutura Offset blanc, 80 gm², recyclé

Photo de la page de couverture : Martina Peyer

Le Logistics Center de TRAVECO à Nebikon est opérationnel

NEBIKON/LU Le premier week-end de juillet, tous les postes de travail chez TRAVECO ont déménagé de Hägendorf (SO) à Nebikon (LU). Grâce à une planification minutieuse, le déménagement s'est déroulé dans le calme et sans accrocs. Dès le premier jour d'activité à Nebikon, une cinquantaine de camions ont été chargés et expédiés avec succès. La mise en service du Logistics Center de Nebikon représente une étape importante pour TRAVECO.

Les nouveaux locaux offrent de plus grandes surfaces de stockage et permettent un flux de marchandises plus efficace, afin de mieux gérer les grands volumes lors des pics d'activité. Parallèlement à la logistique, de nombreux camions ont été transférés de Hägendorf à Nebikon. Depuis, TRAVECO offre environ 150 emplois à Nebikon. Cette commune rurale lucernoise représente ainsi l'un des plus grands sites de TRAVECO. ■



Le Logistics Center de Nebikon est en activité depuis cet été. Photo : TRAVECO

LE CHIFFRE

75  **équipes**

ont pédalé pour se rendre au travail en juin dans le cadre de la campagne « **Bike to Work** ». Ont participé les membres de 22 unités d'activité et de prestations de fenaco ainsi que de quinze LANDI. Parcourant 31 132 km, ils ont permis de prévenir l'émission de 4,5 tonnes de CO₂. Ni la chaleur écrasante ni la pluie torrentielle n'auront eu raison de leur motivation.

SERCO fait venir en Suisse la Tesla de l'agriculture

OBERBIPP/BE Le Groupe SERCO croit au potentiel et aux opportunités de la digitalisation dans l'agriculture. Ainsi, il a conclu un partenariat de distribution et de service avec AgXeed, une entreprise qui propose des systèmes autonomes et intelligents pour l'agriculture de demain. En kits complets et prêts à l'emploi, ces dispositifs offrent un matériel évolutif et adaptable ainsi que des outils de planification basés sur le cloud et des modèles de données à valeur ajoutée. Également appelés « AgBots », les robots agricoles d'AgXeed restent en dessous du seuil irréversible de compactage du

sol, évitant un tassement supplémentaire par rapport aux machines traditionnelles toujours plus lourdes. Les



AgXeed et le Groupe SERCO concluent un partenariat de distribution et de service pour la Suisse et la France. Photo : SERCO

cultures sont ainsi plus saines et les rendements, plus élevés. Les agriculteurs-trices économisent du temps, du travail, de l'énergie, des engrais et des semences. Utilisés seuls ou au sein d'une flotte, les AgBots effectuent toutes les tâches agricoles de manière autonome et, grâce à la précision des robots, en toute sécurité et avec efficacité. Trois AgBots seront proposés, ainsi que les prestations suivantes : conseils complets, accompagnement technique, service d'assistance et d'entretien des produits. Les robots agricoles peuvent être commandés dès maintenant. ■

AVOINE : DU CHAMP À LA TABLE **DU PETIT-DÉJEUNER**

Nombreuses et nombreux sont les consommateurs-trices qui optent pour l'avoine au petit-déjeuner, que ce soit sous forme de flocons ou comme alternative au lait de vache. Mais au fait : d'où vient l'avoine suisse présente dans notre bol de muesli ou notre verre ?

Texte : Samuel Eckstein



Saine et nourrissante, l'avoine alimentaire fait son retour dans les champs suisses. Photo : Samuel Eckstein

L'avoine est très appréciée. Rien d'étonnant à cela, car ses bienfaits sont bien connus : contenant beaucoup de fibres alimentaires, l'avoine est une précieuse source de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments. Elle est aussi pauvre en gluten et ainsi, bonne pour la digestion, tout en contenant davantage de nutriments que d'autres céréales. C'est pourquoi un nombre croissant de consommateurs·trices optent non seulement pour les flocons d'avoine, mais aussi pour des boissons véganes et végétariennes à base d'avoine pour remplacer le lait de vache.

Tous les acteurs doivent agir

Avec environ 7000 tonnes, la production suisse d'avoine alimentaire est modeste par rapport aux quelque 50 000 tonnes importées. Comment changer cela ? « Tous les acteurs de la filière de l'avoine doivent y mettre du leur », déclare, convaincu, Fortunat Schmid. Il a déployé de nombreux efforts pour promouvoir la culture de l'avoine au sein de fenaco. La coopérative agricole soutient depuis 2021 la production suisse d'avoine alimentaire et a, dans ce but, introduit une garantie de prise en charge ainsi que des prix d'achat plus élevés. Les agriculteurs·trices sont séduits. « Cela permet une production rentable », estime Markus Bopp. Après une longue pause, cet agriculteur bio d'Otelfingen (ZH) a recommencé, en 2021, à cultiver de l'avoine sur 80 ares, avant

tout parce que cette céréale ne transmet pas de maladies liées à la rotation. « Grâce à un été magnifique, les rendements ont été très satisfaisants. Le produit brut de mon avoine bio a été meilleur que celui de mon blé panifiable bio », explique-t-il avec satisfaction. Le poids à l'hectolitre doit cependant impérativement atteindre au moins 54 kg/hl. Son acheteur, Walter Kipfer, du centre collecteur Getreide Züri Nord, insiste aussi sur ce point : « Ce critère est notre premier objectif de qualité, car il garantit de gros flocons et un rendement élevé. Si ce chiffre n'est pas atteint, nous ne pouvons l'utiliser que comme avoine fourragère et devons donc verser un prix inférieur. » Le centre collecteur zurichois réceptionne de l'avoine alimentaire depuis 2020. « En collaboration avec les producteurs et les productrices, nous avons augmenté le volume d'avoine en quelques années, le faisant passer de presque zéro à 400 tonnes », explique Walter Kipfer, non sans une certaine fierté. La qualité de l'avoine suisse a aussi fortement progressé ces dernières années, grâce à l'amélioration des techniques



Utilisées pour les aliments composés, les enveloppes décortiquées (droite) représentent environ 1/3 du grain d'avoine. Photo : Samuel Eckstein

Fiche technique sur l'avoine alimentaire

Etes-vous intéressé·e par la culture de l'avoine alimentaire ? Vous trouverez ici un descriptif et des informations techniques pour les agriculteurs·trices intéressés.



www.semencesufa.ch/avoine-comestible

culturelles, mais aussi au choix variétal, dont Semences UFA est responsable. « Actuellement, notre assortiment se compose de quatre variétés de printemps et de deux variétés d'automne », indique Roland Stalder, responsable du centre de prestations de Semences UFA à Lyssach (BE). La filiale de fenaco teste actuellement sur trois sites neuf nouvelles variétés d'avoine potentielles pour le marché suisse.

Du grain à la boisson tendance

Cette évolution positive va-t-elle se poursuivre ? « L'avoine restera un élément important d'une alimentation



Erwin Waldvogel contrôle le processus de floconnage dans le moulin à avoine de Swissmill. Photo : Samuel Eckstein



Remplissage des boissons à l'avoine beleaf d'Emmi sur le site de Suhr. Photo : Christian Beutler

saine et équilibrée», assure Erwin Waldvogel. Ce chef meunier de 42 ans, responsable du moulin à avoine chez Swissmill, connaît l'avoine depuis sa formation de meunier. Il a lui-même vécu le boom de cette céréale. « Les flocons d'avoine sont appréciés depuis longtemps et nous investissons depuis des années dans ce domaine. Ces dernières années, les boissons à base d'avoine ont donné un élan supplémentaire à cette céréale. » Erwin Waldvogel montre la production dans le moulin situé dans la ville de Zurich. Après avoir été nettoyés, les grains

d'avoine doivent être décortiqués car, contrairement au blé, les enveloppes qui entourent le grain y adhèrent fortement et doivent être expressément retirées. Ces glumes sont ensuite acheminées en train jusqu'au fabricant d'aliments pour animaux UFA à Herzogenbuchsee. Les grains d'avoine sont, quant à eux, traités à la vapeur, ce qui accroît leur conservation, puis ils sont transformés en flocons. Ces derniers peuvent alors être conditionnés dans des emballages individuels et préparés pour le commerce de détail. Pour produire des boissons à

l'avoine, en revanche, les flocons sont actuellement généralement transformés en farine, celle-ci constituant la base de bon nombre de ces boissons, comme par exemple la beleaf d'Emmi. Michael Lötscher, d'Emmi Suisse, donne un aperçu du processus. « En gros, on ajoute de l'eau et des enzymes à la farine. Celles-ci sont importantes pour le goût et la viscosité de la boisson », explique-t-il. Viennent ensuite des étapes de production dérivées de la transformation classique du lait UHT. « Nous disposons ici de plusieurs siècles d'expérience, alors qu'avec l'avoine, ce ne sont que quelques années », déclare en souriant le responsable de l'unité Végane, qui confirme les bonnes perspectives pour les boissons à l'avoine suisse. « L'expansion des boissons véganes est constante et celles à l'avoine s'en sortent particulièrement bien », explique-t-il. Emmi poursuit donc la recherche et le développement de ces produits et souhaiterait pouvoir directement transformer les flocons d'avoine en boissons, sans passer par l'étape intermédiaire de la mouture. « Utiliser les flocons améliore non seulement le goût, mais aussi le rendement », déclare Michael Lötscher. Et c'est important, car l'avoine suisse est précieuse. Le rendement doit donc être le plus élevé possible afin de pouvoir s'affirmer face à la concurrence étrangère.

De belles perspectives en vue

Les perspectives sont donc bonnes pour l'avoine suisse. Les acteurs de la filière collaborent étroitement afin de répondre à la demande croissante en avoine alimentaire indigène. L'agriculteur bio Markus Bopp s'en réjouit. Cet automne, il va semer deux fois plus d'avoine sur son exploitation. Il est évident pour lui que d'autres agriculteurs·trices suivront aussi. ■

Nouvelle halle de chargement et de stockage avec presse à balles structurées à Tavel

TAVEL/FR Un an après sa fusion avec la Coopérative de séchage du district de la Singine, LANDI Sense-Düdingen a procédé cet été à un nouveau gros investissement pour le futur. L'installation de séchage de Tavel a en effet été dotée d'un nouveau bâtiment et d'une presse à canal pour les balles structurées. Ces deux éléments ont été dûment inaugurés à la fin juin, avec un peu de retard. Un test de pressage des premières balles a eu lieu seulement deux jours après le montage de l'appareil de plusieurs tonnes. D'après la coopérative, il s'agit de la première presse du genre en Suisse occidentale. Elle s'attend à une nette augmentation de ses ventes grâce à la demande



croissante de fourrages indigènes et à la nouvelle presse. Elle continuera par ailleurs à presser des cubes de fourrage grossier. ■

Des balles de la dimension d'une palette sont produites par la nouvelle presse à canal, afin d'en faciliter le chargement et le transport.

Photo : LANDI Sense-Düdingen

Chantier d'une génération terminé à Huttwil

HUTTIL/BE LANDI Région Huttwil a mis en service son nouveau centre Agro six mois seulement après le premier coup de pioche, juste à temps pour les livraisons de céréales au centre collecteur. Le 29 juin 2022, les collaborateurs-trices et auxiliaires ont fêté la réussite du chantier. Le 30 juin, ce sont les actionnaires qui l'ont inauguré. Le nouveau centre Agro, une halle en bois, a été construit à l'ouest des silos existants. Le site, silos compris, appartient à fenaco depuis 2008. Le nouvel entrepôt occupe une surface de 1372 m² (24,5 m × 56 m). Il a coûté quelque 3,2 millions de francs et comprend 350 m² d'entre-

pôt pour les clients, 410 m² d'entrepôt à rayonnages, 150 m² de surface pour le vrac, 130 m² d'entrepôt à fourrage,



70 m² d'entrepôt à foin et 400 m² d'espace pour les bureaux, l'infrastructure et le séjour. Jusqu'ici, LANDI Région Huttwil opérait à partir des sites de Dürrenroth et de Kleindietwil. Ceux-ci ont été fermés lorsque la nouvelle structure a été ouverte ; les immeubles ainsi libérés seront vendus. La LANDI entend à l'avenir tout stocker sur un seul site. En effet, préférant se faire livrer, la clientèle vient de moins en moins chercher la marchandise sur place. ■

Une infrastructure conviviale et moderne dans le nouveau centre Agro de Huttwil. Photo : LANDI Région Huttwil

LANDI Aigle fête son jubilé et sa réouverture en magasin 2.0



Le magasin LANDI d'Aigle a été entièrement repensé et amélioré à l'occasion de ses 15 ans. Avec ces travaux, il devient officiellement un magasin 2.0.

Photo : LANDI Chablais-Lavaux

AIGLE/VD Construit en 2007 dans une zone commerciale encore peu développée, le magasin LANDI d'Aigle a su évoluer et tirer parti de la situation pour devenir un magasin très fréquenté. De par sa situation géographique au centre du Chablais mais étant aussi le seul magasin LANDI de la région, il a connu un succès rapide et régulier d'année en année. Après sa première

année complète d'exploitation, fin 2008, le magasin LANDI d'Aigle a réalisé 5 millions de fr. de chiffre d'affaires. Devenant trop exigu pour répondre à une demande croissante de la clientèle, sa zone froide est agrandie en 2017. Il a atteint les 10 millions de chiffre d'affaires en 2019. De nombreuses personnes ont participé à la fête organisée vendredi 2 septembre

à l'occasion des 15 ans d'existence du magasin LANDI d'Aigle et son réaménagement pour devenir officiellement un magasin 2.0.

Clientèle de plaine et de montagne

Drainant des clients loin à la ronde, les 21 collaboratrices et collaborateurs du magasin LANDI d'Aigle doivent parfois jongler entre les différentes demandes. Au printemps, les habitants de la plaine viennent chercher leurs premiers plans de tomates pour aménager leur jardin alors que ceux de la montagne se ravitaillent encore en sel à neige ! Depuis novembre 2021, le magasin LANDI d'Aigle est le centre logistique du modèle commercial 2022 de LANDI Suisse pour l'entier du secteur de LANDI Chablais-Lavaux. Cela lui a permis d'acquérir une nouvelle clientèle plus citadine qui ne connaissait pas forcément le monde LANDI avant de trouver ses articles sur internet. ■

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le néolithique

Dans le langage des spécialistes, le néolithique désigne la période la plus récente de l'âge de pierre, soit celui de la pierre polie. Dans l'histoire humaine, c'est l'ère de la première transition de tribus chasseurs-cueilleurs vers des communautés pastorales et agricoles.

Le critère décisif marquant le début du néolithique est la présence attestée d'animaux domestiqués, puis de l'élevage. Les dates du néolithique diffèrent selon les zones géographiques concernées. En Suisse, cette période a duré d'environ 6500 à 2200 av. J.-C. ■

Nouveaux magasins Volg à Buttisholz, Staufen et Oberweningen

BUTTISHOLZ/LU, STAUFEN/AG, OBERWENINGEN/ZH Le magasin de village de Buttisholz a changé de propriétaire après presque deux décennies. Depuis le 1^{er} juillet, il est exploité par les LANDI Sursee et Nottwil-Buttisholz. Le site a été transformé et modernisé par les deux LANDI durant trois semaines, en étroite collaboration avec des artisans de la région. Le nouveau magasin Volg de Buttisholz a finalement ouvert ses portes à la fin juillet avec des horaires étendus et une agence postale. Des installations de réfrigération modernes et des mesures d'économie d'énergie permettent de réduire son empreinte carbone de plus d'une tonne par an. Enfin,

une offre de partage de véhicules électriques est désormais proposée directement à côté du magasin.

Le magasin Volg de Staufen a été transformé par LANDI Maiengrün. Après 25 ans, il s'agissait de la première rénovation d'importance. Le « nouveau » Volg a ouvert ses portes à la fin juillet. La LANDI a investi quelque 400 000 francs dans ce projet comprenant le remplacement des caisses, du mobilier et du sol. Des réfrigérateurs et des installations de climatisation peu gourmands en électricité et l'installation d'un éclairage LED permettent en outre d'économiser de l'énergie. Dans la foulée des travaux, un nouveau système d'agence postale

a aussi été installé au magasin Volg Staufen, qui fait office de poste locale depuis longtemps. Pour marquer les transformations et l'anniversaire du magasin, les client·es ont pu déguster une délicieuse raclette après leurs achats. Les travaux de transformation réalisés par LANDI Surb dans le magasin Volg d'Oberweningen ont été tout aussi importants : remplacement des conduites, deux nouvelles installations de climatisation à la place de l'ancienne, accès direct au dépôt et nouvel éclairage LED. Par ailleurs, les installations de réfrigération avaient aussi bien vécu. Les transformations du magasin permettent à LANDI Surb d'économiser jusqu'à 25 % d'électricité. ■

Nouveau magasin LANDI à Rickenbach Sulz

SULZ/ZH LANDI Weinland avait toutes les raisons de faire la fête à la fin août. La coopérative a en effet ouvert son nouveau magasin à Sulz bei Rickenbach le 25 août, près de deux semaines avant la date prévue. La nouvelle LANDI est installée dans un ancien entrepôt, qui a été entièrement vidé. Les anciens bureaux ont été démolis et remplacés par une nouvelle structure en bois de deux étages. On y trouve désormais les locaux administratifs, une grande salle de pause avec cuisine et un balcon couvert pour les collaborateurs·trices. Le magasin d'environ 1000 m² remplace les deux magasins de Rickenbach et de Rutschwil, dont les collaborateurs travaillent maintenant à Sulz. L'offre Agro existante à Rickenbach a aussi été rapatriée à Rickenbach Sulz. La clientèle y



Sara Knöpfli dirige le nouveau magasin de Sulz bei Rickenbach. Photo : Lukas Landolt

trouve également un assortiment régional et de saison en produits courants pour la ferme, les animaux et les

champs, tout en pouvant bénéficier d'un vaste choix d'accessoires pour les animaux de rente. ■

SUR LES TRACES **DES ROMAINS**

Vindonissa, un ancien camp de légionnaires, fait partie des sites archéologiques romains les plus importants au nord des Alpes.

Suivant les principes de l'histoire vivante, le Sentier des légionnaires propose aux visiteurs·euses de plonger 2000 ans en arrière, au cœur de l'époque romaine.

Texte : Manuela Eberhard

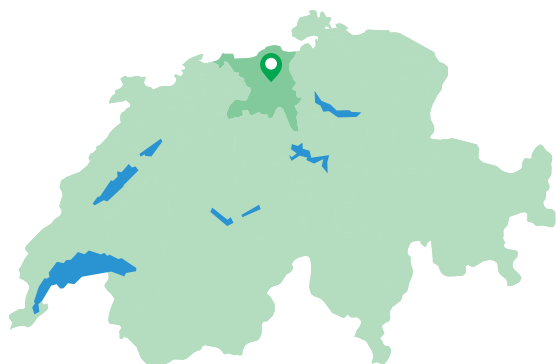


Passer un dimanche en famille au Musée de Vindonissa : une expérience interactive pour les enfants à partir de quatre ans. Photo : Musée d'Argovie

BRUGG/AG Les amateurs·trices de l'Empire romain trouveront leur bonheur à Windisch (AG), où se situe le sentier mentionné, ainsi qu'à Brugg, où est sis le Musée de Vindonissa. Ce dernier présente les principales découvertes du site du même nom, seul et unique camp de légionnaires ro-

maines sur l'actuel territoire suisse. Il y a 2000 ans, celui-ci contrôlait d'importants axes routiers. Trois légions s'y sont succédées entre 14 et 101 après J.-C. Par la suite, aucune troupe n'a été stationnée dans la cité pendant un certain temps. De 270 environ jusqu'au V^e siècle, Vindonissa fut à

nouveau occupée par des militaires. Aujourd'hui, ce site romain est considéré par les chercheurs comme l'un des plus importants au nord des Alpes. Les expositions permanentes ainsi que celles temporaires présentent les principales découvertes et connaissances tirées de plus de 100 ans de



Itinéraire

Départ: Brugg-Windisch (AG)

Durée: le musée et le sentier des légionnaires offrent des activités pour toute la journée. Plus d'informations sur les expositions, les visites guidées, les tarifs et l'accès sur le site www.museumaargau.ch/fr/sentier-des-legionnaires

fouilles. Enfin, des histoires audio et des jeux romains permettent aux visiteurs·euses de plonger dans le quotidien des légionnaires et des officiers supérieurs.

Romain·e pour un jour

Sur le Sentier des légionnaires, les visiteurs·euses plongent dans l'histoire du seul camp de légionnaires de Suisse. Des sites mis en scène avec réalisme redonnent vie à la légion romaine (p.ex. cuisine des officiers engloutie ou encore ruines des thermes romains). Tout au long de l'année, de nombreuses activités différentes sont proposées, des visites thématiques pour adultes, où l'on troque son jean contre une toge, à celles ludiques pour les familles, où les enfants doivent résoudre des énigmes épineuses, en passant par une nuit à la romaine.

Moment fort de l'année, la fête du parc de Vindonissa aura lieu le 16 octobre 2022 sur le site du couvent de Königsfelden ainsi que sur le Sentier des lé-

gionnaires de Vindonissa à Windisch. Elle proposera diverses attractions : les adultes pourront notamment déguster le délicieux vin romain des vigneron·s de Vindonissa ainsi que des bières médiévales ou romaines pendant que les enfants écrasent le raisin et confectionnent des sachets parfumés. Des stands de restauration proposeront de

Du camp romain au pot romain

GEENSTORF/AG La plupart des gens connaissent le « Römertopf », cette cocotte ovale en terre cuite, de couleur brun clair. Son nom laisse à penser que ce pot remonte à l'Antiquité romaine. Historiquement, il n'a pourtant absolument rien à voir avec les Romains. En effet, il a été lancé en Allemagne dans les années 1960, comme produit de marque. S'il est plus récent que son nom ne l'indique, il permet de confectionner des délices



culinaires, comme la tresse du dimanche. Les œufs pour le petit-déjeuner sont disponibles chez LANDI Wasserschloss, à deux minutes en voiture du Sentier des légionnaires. Les œufs frais proviennent du domaine agricole de Jeannette Brack à Mönthal. ■



Les logements des légionnaires s'appellent « contubernia ». Photo: Musée d'Argovie

savoureuses spécialités de l'Empire romain et du Moyen-Age. Outre des activités pour les enfants, la fête proposera des visites guidées thématiques sur la vie quotidienne dans la légion et dans le couvent. Quant au Musée de Vindonissa à Brugg, des objets originaux jadis odorants attendent les explorateurs·trices. ■

« JE PEUX FAIRE ENTENDRE LA VOIX DE L'AGRICULTURE »

Renzo Blumenthal fait partie des Mistères Suisse les plus connus du pays. Elu plus bel homme de Suisse il y a bientôt 20 ans, il met aujourd'hui sa notoriété à profit pour promouvoir sa passion : l'agriculture. Entre ses 100 vaches, ses idées commerciales, mais aussi la participation à des événements, il ne s'ennuie pas.

Texte et photos : Martina Peyer

VELLA/GR Cette année, Renzo Blumenthal compte 47 vaches en gestation. Il tapote affectueusement Irina, qui a déjà quitté l'alpage à la mi-août pour donner naissance à l'un des premiers veaux de l'année. La plupart des animaux en gestation vèleront cet automne. « La naissance d'un veau est toujours un moment particulier empreint de joie », explique, rayonnant, l'agriculteur de 45 ans. Originaire de Vella (GR), il est connu pour son titre de Mister Suisse. « Avoir obtenu le titre de plus bel homme de Suisse en

Environ
40
veaux naissent
chaque année à Vella,
chez les Blumenthal.

2005 n'a rien changé à ma passion pour l'agriculture et mes animaux. Bien au contraire. Je profite toujours

de mon titre d'ex-Mister Suisse, qui représente une deuxième source de revenus pour moi. Lorsque je participe à des événements, je peux en outre faire entendre la voix de l'agriculture et montrer à la population le travail que j'effectue à la campagne », précise Renzo Blumenthal. C'est notamment ce qu'il a fait en animant les Farming Days, organisés pour la première fois par fenaco en septembre en collaboration avec le Musée Suisse des Transports. « Beaucoup de gens ne savent pas d'où vient réellement le lait », souligne l'agriculteur.

Métier et vocation

Mais ce que Renzo Blumenthal préfère, c'est être sur sa ferme, entouré de ses 100 vaches Brunnes, qui sont redescendues de l'alpage début septembre. Son exploitation laitière et d'élevage se situe dans la région idyllique du Val Lumnezia, dans le village de Vella (GR), à 1250 mètres d'altitude. « Chaque année, je garde environ huit veaux. Quant aux animaux restants, les femelles sont transférées sur d'autres exploitations laitières et les mâles sont destinés à la production de viande », explique Renzo Blumenthal. Issu d'une fratrie de quatre



Moment fort chaque année, près de 40 vaches (sur les 100 du cheptel) vèlent dans la ferme de Renzo Blumenthal. Chacun des veaux reçoit un nom après sa naissance.



Renzo Blumenthal cultive deux hectares d'orge de brasserie destiné à la fabrication de sa propre bière. Avec le Piz Terri toujours en arrière-plan.

frères, ce père de quatre enfants a lui-même grandi sur l'exploitation. Ayant toujours voulu être agriculteur, il a suivi une formation idoine à l'école d'agriculture du Plantahof (à Landquart) et repris l'exploitation familiale en 2010. Un autre rêve est toutefois venu concurrencer celui de devenir agriculteur : être footballeur professionnel. Il a ainsi joué au Grasshopper de Zurich, puis au FC St. Gallen. Cependant, après s'être déchiré les ligaments, il s'est dédié entièrement à l'agriculture. « J'ai toujours aimé être au centre de l'attention, que ce soit sur le terrain de foot, sur la scène de Mister Suisse ou aujourd'hui, au pâturage », dit-il en riant.

Bio depuis 25 ans

L'ex-Mister Suisse produit selon les directives de Bio Suisse. Son père est en effet passé à la production de lait bio il y a 25 ans déjà. « Comme nous avons peu de grandes cultures et n'avons

pas besoin de produits phytosanitaires, la reconversion au bio a été facile », explique Renzo Blumenthal. Aujourd'hui, toutefois, les directives et exigences qui ne cessent de changer sont autant de défis qu'il doit régulièrement relever. En outre, en 2014, il a repris 24 hectares de terrain au cousin de son père, qui prenait sa retraite. En plus des prairies, il cultive aujourd'hui sur ses 64 hectares à côté de l'étable et aux abords du village de l'orge de brasserie et du maïs fourrager. « Mes prairies et le maïs me permettent de nourrir en grande partie mes animaux. L'orge sert à produire ma propre bière bio. Je suis toujours content de mes récoltes, même si le travail est labo-

Aperçu du domaine

Commune	Lumnezia (Vella, GR)
Altitude	1250 m d'altitude
Surface	64 ha
Cultures	orge de brasserie, maïs, herbages
Cheptel animal	100 vaches (Brunes), 10 porcs à l'engrais (en été)

rieux. Surtout pendant l'été lorsque les adventices pullulent dans les champs et qu'il faut les arracher à la main», déclare Renzo Blumenthal. Il

« J'ai toujours voulu
aller de l'avant et
réaliser quelque chose,
que ce soit en tant que
footballeur, Mister
Suisse ou agriculteur. »

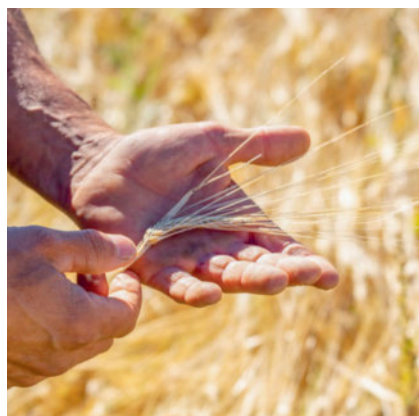
Renzo Blumenthal

est épaulé par un apprenti ainsi que par ses parents et sa femme dans la mesure de leurs capacités. Et s'il le pouvait, son fils aîné conduirait le tracteur à longueur de journée.

Esprit d'innovation

Renzo Blumenthal est habitué au dur labeur depuis sa plus tendre enfance. Peu après la reprise de l'exploitation, il a réalisé certains investissements, notamment pour compenser ses absences lors de ses mandats en tant qu'ex-Mister Suisse et se faciliter la tâche : la stabulation libre a été modernisée et agrandie. Il a ensuite installé le premier robot de traite de la vallée et appris à ses vaches laitières (devenues nombreuses) à aller se faire traire par le robot toutes les huit heures. Enfin, il a pourvu de panneaux solaires les toits des bâtiments agricoles et une partie de l'habitation. Les Blumenthal produisent aujourd'hui quelque 77 000 kilowattheures d'électricité, dont profitent quinze ménages. « Les investissements, ça a toujours un prix. Mais produire de l'électricité permet de gagner de l'argent sans transpirer », précise l'agriculteur. L'esprit d'innovation des Blumenthal se mani-

feste également dans la vente de leurs produits. Ainsi, dans leur magasin à la ferme (construit en 2017) et celui en ligne, ils proposent plusieurs fromages de leur exploitation (p. ex. fromage d'alpage, à raclette ou aux fleurs de foin), de la viande et des saucisses,



L'orge de brasserie a déjà été récolté. Avec six autres producteurs, Renzo Blumenthal produit la base de sa bière bio.



La famille Blumenthal ne manque pas d'idées de nouveaux produits.

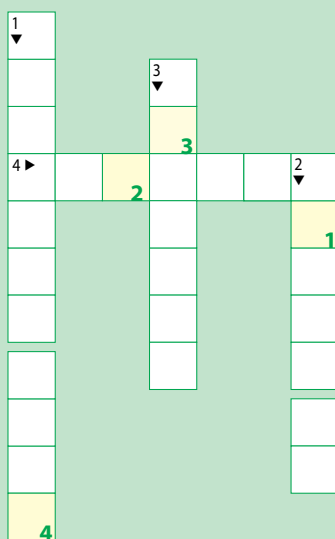
ou encore, de la bière bio et de l'eau-de-vie aux fleurs de foin. L'agriculteur a créé pour ces produits son propre logo « Renzo Blumenthal » avec les armoiries de la famille. Au début, il s'est fait épauler par une agence pour la conception et la communication. « Je sais aujourd'hui comment fonctionne la vente. Et je peux toujours compter sur ma famille pour trouver de bonnes idées », se réjouit Renzo Blumenthal. Membre de LANDI Graubünden, il vend ses produits dans les magasins LANDI et Volg. « Les magasins de LANDI Graubünden possèdent une sorte de petit magasin à la ferme des Blumenthal. Agréable à voir, il attire les client·es », indique l'agriculteur. Il reçoit une nouvelle commande de LANDI chaque semaine. Lui-même est un client régulier pour acheter des semences, des outils, des vis ou encore des bandages. « Nous sommes là l'un pour l'autre », conclut-il. ■



GAGNEZ ...

...des bons Volg d'une valeur de 500 fr.

1. Quel événement Renzo Blumenthal a-t-il animé au Musée Suisse des Transports ?
2. Quel est l'intitulé du nouveau cours pour les femmes du groupe fenaco-LANDI (sans ponctuation) ?
3. Où un nouveau centre Agro a-t-il été inauguré à fin juin ?
4. Où se trouve la 50^e voiture de la plateforme « edrive carsharing » ?



Solution

1 2 3 4

Voici comment participer :

Envoyez le mot-solution par SMS à **KFL solution** avec votre **nom** et votre **adresse** au **880** (1 fr.) ou par carte postale à LANDI Contact, case postale, 8401 Winterthur. Le délai d'envoi est le 31 octobre 2022.

Gagnant-es de juillet-août

Elisabeth Gemperli, 8330 Pfäffikon
Willy Hauser, 1682 Dompierre
Thomas Niederöst, 9240 Uzwil
Annemarie Vogt, 8840 Trachslau
Theres Waldvogel, 5634 Merenschwand

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

Annnonce

OFFRE SPÉCIALE

Pour membres et employés de la LANDI

VALABLE EN
OCTOBRE
2022

Oui, je profite de cette offre spéciale et je commande



Goldene Sonne Riesling-Silvaner Felsberg

AOC Grisons
Rutishauser-DiVino | 75cl | 2019

**Carton à 6 bouteilles
à Fr. 65.40**

au lieu de Fr. 93.00

Carton



Bodensee Cuvée Weiss

Suisse orientale
Rutishauser-DiVino | 75cl | 2021

**Carton à 6 bouteilles
à Fr. 93.00**

au lieu de Fr. 117.00

Carton



Alain Parisod Le Garde-Pêche AOC La Côte

AOC La Côte
Cave Duprée | 75cl | 2020

**Carton à 6 bouteilles
à Fr. 47.40**

au lieu de Fr. 65.40

Carton



Steinböckler Rosé Malans

AOC Grisons
Rutishauser-DiVino | 75cl | 2021

**Carton à 6 bouteilles
à Fr. 81.00**

au lieu de Fr. 107.40

Carton



Schieferwändler Pinot Noir Trimmis

AOC Grisons
Rutishauser-DiVino | 75cl | 2018

**Carton à 6 bouteilles
à Fr. 69.00**

au lieu de Fr. 111.00

Carton



Varietas 25th Pinot Noir Hallau

AOC Schaffhouse
Rutishauser-DiVino | 75cl | 2018

**Carton à 6 bouteilles
à Fr. 75.00**

au lieu de Fr. 120.00

Carton



Bodensee Cuvée Rot

Suisse orientale
Rutishauser-DiVino | 75cl | 2019

**Carton à 6 bouteilles
à Fr. 99.00**

au lieu de Fr. 143.40

Carton



Charte d'Excellence Coqueret Gamay

Valais AOC
Provins | 75cl | 2021

**Carton à 6 bouteilles
à Fr. 77.40**

au lieu de Fr. 101.40

Carton

Selon disponibilité | Sous réserve de changement de millésime

Nom | Prénom

Rue | N°

C.P. | Lieu

Tél. | Mobile

Email

Date | Signature

Découper et envoyer le coupon avant le 31 octobre 2022 à :

Rutishauser-DiVino SA
CH-8408 Winterthur
Fax 058 433 71 09
info@divino.ch
www.rutishauser-divino.ch

**RUTISHAUSER
DIVINO**

Personne n'est trop petit pour être membre de la « famille LANDI »

« Apprécier la différence » pense certainement le petit Josiah, qui a troqué sa grenouillère contre la tenue LANDI, grâce aux gentils collègues de travail de son papa Simon. Préalablement découpé et cousu à la taille du bébé par la grand-mère, le T-shirt est un cadeau de naissance des collaborateurs·trices de LANDI Maur.

Photo : Alexander Meienberg



1040 tonnes de blé à destination directe de Zurich

En juillet, fenaco a célébré une petite étape importante : le 16 juillet dernier, un premier train complet comptant 16 wagons a été expédié du centre collecteur de céréales d'Auhafen (BL) vers le moulin Swissmill de Zurich (ZH). Chargé de quelque 1040 tonnes de blé panifiable Suisse Garantie, ce train entier (où tous les wagons vont du même expéditeur au même destinataire) représente une évolution particulièrement réjouissante. En effet, cette forme de transport est plus efficace et donc plus durable que celui par wagon isolé.

Photo : Fortunat Schmid



Première édition des « Farming Days »

Du 2 au 4 septembre, fenaco et le Musée Suisse des Transports ont fait découvrir aux petits et aux grands des pans fascinants et surprenants de l'industrie agroalimentaire moderne. Démonstrations de drones, tours en tracteur, « Farming Parcours » pour les enfants sont autant d'activités qui ont enthousiasmé le public. Le parcours didactique sur l'agriculture a été sponsorisé par LANDI. Au total, sept bénévoles des LANDI Buchrain, Küssnacht et Sempach-Emmen ont veillé au bon déroulement des trois journées en question. *Photo : Manuela Eberhard*



50^e voiture pour la plateforme de partage de véhicules edrive carsharing

Un véhicule d'auto-partage fonctionnant à l'énergie solaire est désormais disponible à la location sur le parking de LANDI Pilatus à Malters (LU). Avec une autonomie de 390 kilomètres, la nouvelle Renault Zoe est la 50^e voiture électrique de la plateforme « edrive carsharing », qui met à disposition le système de réservation. Créée il y a trois ans, edrive carsharing AG est une start-up de LANDI Luzern-West. Félicitations pour ce premier jalon ! *Photo : Manuela Eberhard*

FEMMES À DES POSTES DIRIGEANTS DE LANDI – UNE SENSIBILITÉ DIFFÉRENTE

Par peur de ne pas être à la hauteur ou par manque de temps, les femmes sont encore peu nombreuses à être représentées au sein des conseils d'administration ou à des postes dirigeants de LANDI. Pourtant, leurs qualités sont tout à fait appréciées.

Interview et photos : Céline Monay

Est-il important d'avoir des agricultrices dans les conseils d'administration de LANDI et que les femmes soient représentées à des postes de direction des LANDI ?

Aline Défayes : Des représentations féminines à des postes dirigeants permettent à d'autres femmes de prendre conscience qu'elles peuvent aussi avoir accès à ces fonctions.

Nicole Aeschlimann est la gérante de LANDI Val-de-Ruz depuis sept ans. Elle est également membre du Comité régional de LANDI Suisse romande.

Nicole Aeschlimann : Chez LANDI Val-de-Ruz, nous essayons de promouvoir au mieux les femmes et de les intégrer dans des postes de direction. Avec succès puisqu'une femme a récemment intégré le Conseil d'administration. Travaillant chez LANDI depuis 36 ans, je suis gérante depuis sept ans. Fille d'agriculteur, j'ai une longue expérience à la LANDI, qui me permet d'avoir une vision globale de toute l'entreprise et de l'agriculture.

Qu'est qu'une femme peut apporter de différent à ces postes ?

Aline Défayes : Une autre manière d'appréhender les choses et une sensibilité différente. Parce que je suis une femme, certains agriculteurs préfèrent discuter avec moi sur certaines thématiques. Nous sommes complémentaires.

Pourquoi sont-elles encore sous-représentées dans ces fonctions ?

Nicole Aeschlimann : Dans le milieu agricole, les hommes sont clairement majoritaires et la représentation dans les postes dirigeants reflète cette réalité.

Avez-vous l'impression d'avoir dû faire davantage vos preuves qu'un homme pour accéder à votre fonction ?

Aline Défayes : Non, j'ai eu la chance d'être bien accompagnée sur mon domaine, dans ma famille mais aussi au sein du Conseil d'administration. C'est important d'avoir des hommes qui croient en nous, cela nous aide.

Nicole Aeschlimann : J'ai d'abord refusé le poste de gérante qui m'a été proposé. Je ne me sentais pas légitime alors que cela faisait 30 ans que je travaillais à la LANDI... Une réaction typiquement féminine, non ? Je n'ai pas dû faire mes preuves : les autres croyaient



« Les femmes
doivent davantage
avoir confiance
en leurs capacités. »

« L'échange
d'expériences et
le réseautage
aident à surmonter
les obstacles. »



Aline Défayes gère une exploitation viticole et arboricole à Saillon. Vice-présidente du Conseil d'administration de LANDI Chablais-Lavaux SA, depuis fin juin 2022, elle est membre du Conseil d'administration de fenaco.

en moi, mais j'ai dû plutôt me convaincre que j'en étais capable !

À votre avis, qu'est-ce qui retient les agricultrices d'être membres de leurs LANDI ou d'accepter des fonctions dirigeantes ?

Aline Défayes : La situation personnelle est souvent un frein car ces postes représentent des charges de travail importantes qui doivent être conciliables avec une vie familiale. Proposer des temps partiels pour des postes de direction comme le fait fenaco est une solution pour inciter les femmes à se lancer.

Nicole Aeschlimann : La peur de ne pas être à la hauteur. Tout comme pour le poste de gérante, j'ai d'abord refusé d'intégrer le Comité régional de fenaco Suisse romande. C'est une femme qui m'a accompagnée dans le processus de décision. Elle connaissait mes craintes. Elle m'a rassurée, accompagnée et m'a aidée à avoir confiance en mes capacités.

Que faire pour inciter les agricultrices à intégrer ces fonctions ?

Où peuvent-elles se mettre en réseau ?

Aline Défayes : Echanger et partager les expériences entre femmes est très important. Le projet « en avant » et les événements de réseautage de fenaco sont une bonne opportunité. Le partage d'expériences motive à faire avancer sa carrière et à surmonter les obstacles. Tout comme Nicole, c'est une femme qui m'a encadrée et soutenue pour accéder aux postes dirigeants que j'occupe.

Que diriez-vous aux femmes qui hésitent à franchir le pas ?

Nicole Aeschlimann : Il ne faut pas avoir peur. Nous sommes légitimes et avons la chance de bénéficier chez LANDI d'un encadrement bienveillant et de soutiens précieux.

Aline Défayes : Pourquoi pas nous, les femmes ? J'ai été bien accompagnée et entourée. Aujourd'hui, j'ai envie de faire la même chose pour d'autres femmes. Alors, osez et lancez-vous ! ■

L'AVIS

Cette année, fenaco lance un cours pour les femmes intitulé « speak up ! ». De quoi s'agit-il ?

Ce cours est une mesure parmi d'autres de l'initiative « en avant », qui vise à accroître le nombre de femmes au sein de toutes les catégories de cadre du groupe fenaco-LANDI. Axé sur la pratique, il propose aux participantes de travailler de manière intensive sur leur capacité à se présenter en public, leur assertivité ainsi que leur sentiment d'auto-efficacité, et ce, au sein d'un petit groupe de travail.

Pourquoi les femmes devraient-elles travailler sur elles-mêmes ?

Il est scientifiquement prouvé que les femmes disposent d'un temps de parole plus limité ; de même, elles sont moins écoutées et plus souvent interrompues. Ce sont ces problèmes que le cours vise à pallier. Bien entendu, il s'agit d'amorcer un changement durable dans toute l'entreprise – mais cela n'exclut pas de proposer à nos collaboratrices une mesure qui améliore la situation à court terme.

Qui peut s'inscrire ?

« speak up ! » s'adresse aux collaboratrices du groupe fenaco-LANDI dont le travail quotidien implique de s'exprimer en public lors de réunions, comités ou manifestations. La première édition du cours a lieu en novembre de cette année déjà et sept autres seront organisées l'année prochaine. ■



Aline Schmucki, Cheffe de projet « en avant » et Responsable Commerce agricole de LANDI Zola.



Theatervereinigung Muotathal SZ

Par amour pour le village, où l'on brûle les planches.

L'association théâtrale (Theatervereinigung) de Muotathal SZ joue principalement des pièces de théâtre populaires. Et cela avec succès: avec 29 représentations par saison, les acteurs reçoivent les applaudissements de plus de 9000 spectateurs venus de toute la Suisse. Leur association fait partie de la vie du village, au même titre que Volg et ses quelque 600 magasins de village. Ces derniers proposent tous les produits répondant aux besoins quotidiens. Toujours à proximité, toujours bien agencés et toujours avec une note personnelle en accord avec le village.

Volg
frais et sympa