

Landi contact



12 *Une passion pour l'agriculture*

Silvia Linder n'a jamais voulu abandonner son rêve de devenir agricultrice.

De Berne aux Iles Cook et retour **03**

Faire ses achats dans une petite ville: la LANDI à Adliswil **08**

A la découverte du «Igl Lai» **15**

LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Cédric Renaud, agriculteur et membre de LANDI La Côte SA, pose la question :

« POURQUOI ET COMMENT FENACO A-T-ELLE RÉNOVÉ PLUSIEURS SILOS CETTE ANNÉE ? »

Cédric Renaud vient de Le Vaud (VD), un village au pied du Jura dans le district de Nyon. Membre de LANDI La Côte SA, il exploite un domaine de 56 ha, dont 50 ha de terres ouvertes principalement en grandes cultures.



Dominique Gobet, responsable du Service des immeubles fenaco Suisse romande répond :

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

Envoyez-la par e-mail à l'adresse info@landicontact.ch

fenaco et son Service des immeubles tiennent à garantir l'utilisation et le bon fonctionnement de leurs infrastructures de manière durable. Après 40 à 50 ans de vie, les silos d'Eysins, d'Orbe et de St-Aubin commençaient à montrer certains signes de fatigue, suite à la carbonatation du béton. C'est une dégradation lente et naturelle due au temps, à la météo et à la pollution. Après avoir mené différentes investigations et prélevé des échantillons sur les ouvrages, nous avons décidé de planifier des mesures d'assainissement pour stopper le processus de dégradation et protéger l'enveloppe des bâtiments. Afin de profiter de synergies et d'économies d'échelle, nous avons décidé de rénover ces trois silos sur une année.

Pour ce faire, il a d'abord fallu enlever le revêtement existant et démolir les zones de béton dégradées. Après avoir brossé et traité les aciers de l'armature, nous avons reconstitué les zones dégagées avec un mortier de réparation et recouvert les façades par différentes couches de protection. Nous avons profité de la présence des échafaudages pour installer des panneaux photovoltaïques à Orbe et à St-Aubin, lesquels produisent au total environ 56 000 kilowattheures/an.

Fermeture de Gastro Metzg AG sur le site d'Adlikon

ADLIKON/ZH La direction d'Ernst Sutter a décidé de fermer Gastro Metzg AG sur le site d'Adlikon à compter du 30 juin 2021 et d'intégrer la société au site de Geuensee.

Tous les emplois au sein de Gastro Metzg seront maintenus. Cette fermeture de site est liée à la volonté de développer davantage les compétences d'Ernst Sutter dans le domaine de la restauration tout en garantissant et en préservant les emplois sur le long terme. En raison de la crise du coronavirus, la situation concurren-

tielle sur le marché de la restauration s'est intensifiée et s'est modifiée durablement.

Dans ce contexte, les investissements qu'exige le site d'Adlikon ne sont pas jugés prometteurs.

En outre, le contrat de bail du bâtiment est sur le point d'expirer, ce qui prône en faveur d'une intégration rapide au site de Geuensee. Le siège de l'équipe commerciale de Gastro Metzg sera déplacé dans les locaux de Kellenberger Frisch Service frigemo AG, à Zurich. ■

Impressum LANDI Contact

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

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

Rédaction : Samuel Eckstein, direction (se), Manuela Eberhard, éditrice en chef (me), Jean-Pierre Burri (jpb), Eva Studinger (es), Julien Willmann (jw)

Maison d'édition : LANDI-Médias, Theaterstrasse 15 a, CH - 8401 Winterthur, tél. 058 433 65 20, fax 058 433 65 35 info@landicontact.ch

Maquette : Communication d'entreprise de fenaco

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

Papier : Refutura Offset blanc, 80 gm², recyclé

Photo de la page de couverture : Eva Studinger

De Berne aux Iles Cook et retour



L'équipe de LANDI Zola est l'une des équipes ayant remporté le paquet cadeau. Photo: LANDI Zola

Cette année encore, les différentes unités de fenaco ont participé à « bike to work ». Au lieu de se dérouler en été comme d'habitude, l'événement a dû être reporté à l'automne en raison de la pandémie de coronavirus. Le changement de mode de travail s'est aussi fait sentir au mois de septembre.

Si l'année dernière, 250 collaborateurs et collaboratrices de fenaco ont participé à la manifestation, il y a eu cette année environ un tiers de participants en moins. Néanmoins, les 57 équipes ont parcouru une distance considérable : elles ont pour ainsi dire pédalé de Berne aux Iles Cook et re-

tour, économisant ainsi 4,8 tonnes de CO₂ qui, autrement, auraient été émises sur le trajet domicile-travail en voiture. Les participants se sont donnés à fond à vélo mais aussi pour trouver un nom d'équipe : « Pommes-Fit », « TeamTam » pour ne citer que deux exemples de noms bien inspirés. Par ailleurs, la plupart des UAS/UP de fenaco étaient représentées – de Bison à TRAVECO, en passant par Meliofeed et le Service des immeubles, tout comme différentes LANDI. Cette année, outre le concours officiel, l'unité de prestations Développement durable et Environnement a également tiré au sort dix équipes, qui ont remporté un paquet très appétissant. Les paquets étaient offerts par la Direction de fenaco. Ce cadeau est un petit geste d'encouragement et un remerciement supplémentaire à toutes et à tous pour l'engagement témoigné lors de la participation. ■

fenaco et YASAI investissent dans l'agriculture verticale

fenaco Produits du sol, unité d'activité stratégique de fenaco société coopérative, et YASAI, spin-off de l'EPFZ, réalisent ensemble une usine pilote d'agriculture verticale en Suisse. En investissant CHF 500 000 dans YASAI AG, fenaco société coopérative participe à la construction de cette usine à Zurich. fenaco Produits du sol entend ainsi confirmer les avantages de ce mode de culture : la construction sur plusieurs niveaux permet d'accroître la productivité d'un facteur 10-15 par mètre carré. La consommation d'eau peut être réduite de 90%. Aucun produit phytosanitaire

n'est utilisé, ou alors en de très petites quantités. De plus, la production en intérieur tout au long de l'année permet une croissance 24h/24 et 365 jours par an, de quoi augmenter la part de légumes et d'herbes aromatiques suisses. Il est aussi prévu de démontrer la rentabilité de différentes catégories de produits et de réduire la propre consommation énergétique en mettant à profit des synergies. Le partenariat avec la spin-off de l'EPFZ est l'occasion pour fenaco de mieux connaître le potentiel de l'agriculture verticale et, en cas de bons résultats, de bénéficier d'économies d'échelle. ■

LE CHIFFRE

500 000

repas

ont été offerts ou vendus à des prix fortement réduits entre 2014 et 2019 afin d'éviter le gaspillage alimentaire. En tant que point de jonction entre l'agriculture suisse et les consommateurs et consommatrices, fenaco société coopérative lutte contre le gaspillage alimentaire. Cet engagement s'étend tout au long de la chaîne de valeur ajoutée. me

LE MEILLEUR DU VALAIS SUR LA TABLE

La raclette est indissociable de la Suisse. Peu d'ingrédients sont nécessaires, mais les produits choisis contribuent à la réussite de ce plat. Le groupe fenaco-LANDI participe avec de nombreux produits à ce plaisir de la table.

Texte : Jean-Pierre Burri



Une raclette ne nécessite pas beaucoup d'ingrédients. Photo: Manuela Eberhard

Il est dimanche soir au domicile de la famille Rochat. Un appel «A table!» retentit de la cuisine. Pour une fois, nul besoin de répéter l'invitation : toute la famille se réunit autour de la table en se réjouissant à l'avance. Depuis des mois, petits et grands attendent avec impatience l'ouverture

de la saison de la raclette. Le grand jour est enfin arrivé. Même si cette spécialité valaisanne se consomme également en été, chez la famille Rochat elle est réservée aux mois d'hiver. Et puis, bien sûr, il faut servir le «véritable» fromage à raclette, celui du Valais, bien sûr. Et avec quels accom-

pagnements? Le plat est simple – il ne nécessite que quelques ingrédients de base.

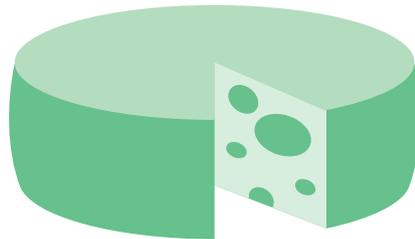
La star de la soirée

Le fromage à raclette est assurément la spécialité fromagère du Valais la plus réputée et la plus appréciée.

Le Raclette du Valais AOP est produit tout au long de l'année exclusivement sur le territoire du canton du Valais. En été, ce fromage à pâte mi-dure est fabriqué dans 55 fromageries d'alpage. En plus de cela, 25 fromageries le produisent toute l'année. Le raclette est fabriqué de manière artisanale dans des cuves en cuivre avec de la présure et des ferments lactiques. Il est ensuite moulé, pressé et plongé dans un bain de saumure pour en extraire l'eau.

Finalement, les meules sont affinées en cave durant trois à six mois sur des planches en épicea. Lors du pressage, chaque meule est marquée pour attester sa provenance et assurer ainsi sa traçabilité. « La flore très riche des régions alpines, la provenance du lait, le savoir-faire du fromager et l'affinage confèrent sa saveur typique au fromage à raclette », affirme Urs Guntern, directeur de l'Interprofession Raclette du Valais AOP. Au total, l'appellation regroupe 400 producteurs, pour un volume annuel de 1920 tonnes de fromage.

Le fromage à raclette est commercialisé dans les laiteries et fromageries ainsi que dans divers magasins dont



environ
380 000
meules de Raclette du Valais
AOP produites par an (1920 t)



400
producteurs
de fromage

plusieurs magasins Volg et LANDI, à l'instar de LANDI Chablais-Lavaux. « Plusieurs éleveuses et éleveurs produisant du lait destiné à la fabrication du fromage à raclette sont membres de notre LANDI », explique Maryse Luisier, responsable du Commerce Agro de la LANDI.

Un grand tubercule

La légende veut que la « raclette originale » ait été raclée sur un morceau de pain, mais c'est la pomme de terre qui est aujourd'hui indispensable à toute raclette digne de ce nom. Par

contre, les gourmets ne devraient pas utiliser n'importe quelle pomme de terre. « Les variétés Amandine, Celtiane, Gwenn et Maldive conviennent particulièrement bien pour accompagner la raclette », explique Jörg Schär, chef produit pommes de terre de consommation chez fenaco Produits du sol. « Ces pommes de terre sont fermes à la cuisson et ont une peau fine et lisse en plus d'un goût agréable ». Car la raclette se mange avec des pommes de terre en robe des champs – pas avec des pommes de terre sautées, pas avec des röstis et certainement pas avec de la purée.

Dans les centrales de pommes de terre de fenaco société coopérative, les différentes variétés sont emballées en fonction de leurs critères de qualité et de leur taille. La classe raclette comprend des variétés à cuisson ferme de 35 à 42,5 mm. Chaque jour, environ 200 tonnes de pommes de terre quittent les entrepôts de Bercher, Bätterkinden et Frauenfeld pour être livrées à divers magasins dans toute la Suisse. Lors d'une soirée raclette, il y a de fortes chances de trouver sur la table des pommes de terre travaillées chez fenaco.



Le fromage à raclette est affiné en cave sur une durée de trois à six mois pour atteindre sa maturité. Photo : Pascal Gertschen

L'accompagnement idéal

Pour les adultes, le vin accompagne idéalement le repas. Si le choix des pommes de terre est assez facile à gérer, celui du vin censé accompagner la raclette peut devenir compliqué. Alors, quel vin convient le mieux ? La plupart des connaisseurs sont d'accord sur le fait qu'un vin blanc rafraîchissant se marie bien avec une raclette plutôt grasse. « Il est logique de prendre en compte l'aspect régional et de choisir un vin d'ici », sourit Damien Carruzzo de Provins. De nombreux gourmets privilégient un vin blanc aromatique, voire demi-sec. Le connaisseur suggère le Maître de Chais Fendant de St-Léonard. « Ce vin provient de notre assortiment et présente des arômes de fleurs blanches et d'agrumes qui se marient particulièrement bien avec les plats au fromage », explique Damien Carruzzo. « Il est aussi très harmonieux pour le palais ». Il y a près d'un demi-siècle, Provins a lancé sa ligne de produits Maître de Chais. Les vins de cette gamme sont élaborés uniquement à partir de raisins provenant des meilleures parcelles, soigneusement sélectionnées.



Près de 200 t de pommes de terre à chair ferme quittent quotidiennement les centres de prestations de fenaco. Photo : Esther Michel



Le Raclette du Valais AOP est fabriqué à base de lait cru entier également sur de nombreux alpages. Photo : Thomas Andenmatten

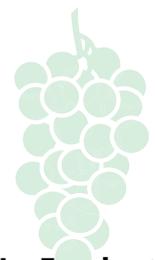
tionnées. Ainsi, chaque cépage peut développer pleinement ses qualités uniques, comme le Chasselas qui est à la base de ce Fendant. Ce dernier a d'ailleurs été récompensé cette année par le Grand Prix du Vin Suisse.

Le dîner parfait

Bien sûr, il n'y a pas de limites aux accompagnements pour la raclette : les oignons, les cornichons, les champignons au vinaigre, la viande séchée et les tomates conviennent parfaitement. La famille Rochat prépare en plus du lard et des petites saucisses sur un grill de table. Ainsi, Ernst Sutter, le transformateur de viande de fenaco, contribue également au plaisir de consommer une délicieuse raclette. Mais comme l'a dit un jour le célèbre écrivain Antoine de Saint-Exupéry « La perfection est atteinte, non pas lorsqu'il n'y a plus rien à ajouter, mais lorsqu'il n'y a plus rien à retirer ». ■



Le Fendant est un vin qui accompagne souvent la raclette.



Le Fendant est élaboré à partir de Chasselas. Ce vin n'est appelé « Fendant » que dans le canton du Valais.

Première station-service à hydrogène AGROLA à Zofingue

ZOFINGUE/SO Le 16 octobre 2020, AGROLA a mis en service sa première station-service à hydrogène à Zofingue. Il s'agit de l'une des trois premières stations-service H₂ accessibles au public en Suisse. Les véhicules privés et les véhicules utilitaires peuvent y faire le plein. Cette station-service est un jalon important : elle atteste de l'engagement de fenaco en faveur d'une mobilité durable dans notre pays. En tant que membre fondateur de l'association Mobilité H₂ Suisse, fenaco œuvre à la mise en place d'un réseau de stations-service couvrant l'ensemble du territoire suisse. Il s'agit d'une condition indispensable pour que l'hydrogène puisse s'imposer comme combustible pour les véhicules. Cette station-service gérée par LANDI Zofingen a été financée par LANDI Sursee. L'entrée en service de cette première station-

service à hydrogène permet à AGROLA d'étoffer son offre en faveur d'une mobilité respectueuse du climat et exempte d'émissions de CO₂. La technologie de l'hydrogène est un mode de propulsion durable et sans émissions pour autant que l'hydrogène soit issu d'énergies renouvelables. On parle alors d'hydrogène vert. A Zofingue et dans toutes les autres stations-service AGROLA, seul de l'hydrogène vert sera proposé. AGROLA contribue ainsi de manière importante à la décarbonation du trafic routier et à la concrétisation de la Stratégie énergétique 2050 de la Confédération. Au moment même où



Le camion H₂ à la station-service à hydrogène d'AGROLA. Photo: Kevin Steffen

la première station-service à hydrogène du groupe fenaco-LANDI ouvrirait ses portes, TRAVECO a pris possession de son premier camion fonctionnant à l'hydrogène. Ce dernier fait le plein à Zofingue lors des tournées de livraison. ■

Le premier camion à hydrogène de TRAVECO est opérationnel

SURSEE/LU L'utilisation de l'hydrogène en tant qu'énergie propre annonce le début d'une nouvelle ère



Le camion à hydrogène devant le centre de distribution d'Oberbipp. Photo: Kevin Steffen

pour TRAVECO en partenariat avec fenaco, AGROLA et Volg. Cette technologie révolutionnaire fait partie d'un nouveau système de mobilité propre, réduisant durablement les émissions de CO₂, les particules de suie et les oxydes d'azote émanant du trafic routier. Le camion acquis par TRAVECO fonctionne à l'hydrogène vert. En Suisse, ce combustible est produit à base d'énergies renouvelables (sans émissions de CO₂). La technologie Xcient Fuel Cell a été développée par Hyundai. Dans la pile à combustible, l'électricité est pro-

duite par réaction chimique entre l'hydrogène et l'oxygène provenant de l'air ambiant. Le courant électrique est ensuite utilisé pour faire fonctionner le moteur électrique de 350 kW. Seule de la vapeur d'eau sort du pot d'échappement. Le temps nécessaire pour faire le plein et l'autonomie sont comparables à ceux des camions à moteur diesel actuels. Le camion à hydrogène de TRAVECO circule depuis octobre 2020. Depuis, il approvisionne les points de vente Volg et TopShop à partir du centre de distribution d'Oberbipp. ■

QU'EST-CE QUE C'EST ?

L'effet d'hétérosis

En génétique, en sélection végétale et en élevage animal, l'effet d'hétérosis désigne le haut niveau de performance des hybrides (croisements). L'effet d'hétérosis est notamment connu chez le maïs, le seigle, le tournesol, les betteraves, les oignons, les cornichons, le chou-fleur, l'épicéa, le pin, le mélèze et le peuplier. Les hybrides issus du croisement de deux lignées consanguines sont plus performants que leurs parents. Ils ont plus de vitalité, sont plus grands ou plus résistants. L'effet d'hétérosis ne se manifeste plus chez les descendants de ces hybrides. ■

Premier maître-éleveur Holstein pour LANDI Chablais-Lavaux SA

LES CULLAYES/VD Chaque année, en Suisse, quatre agriculteurs reçoivent le titre de maître-éleveur. Cette distinction décernée par Holstein Switzerland récompense des performances hors du commun dans le domaine de l'élevage. Christian Monney, éleveur aux Cullayes (VD), a été nommé maître-éleveur Holstein 2020. Avec son fils Hervé, ils élèvent le troupeau Monny-Holstein, composé de 30 vaches et 40 têtes de jeune bétail. Cette distinction récompense plusieurs générations de vaches, avec un objectif constant : un niveau de performance laitière élevé. Christian Monney est membre de LANDI Chablais-Lavaux depuis de nombreuses années. Il est un fidèle client du secteur Agro et du centre collecteur de Forel (Lavaux), rénové récemment. ■

Faire ses achats dans une petite ville : ouverture d'un magasin LANDI au centre commercial d'Adliswil



La tradition respectée malgré le contexte actuel : le responsable du magasin, Cyrill Graber, (au premier plan) et son équipe inaugurent LANDI Adliswil. Photo : Michael Zaugg

ADLISWIL/ZH Depuis octobre, un nouveau centre commercial moderne anime la Soodringstrasse à Adliswil. LANDI Albis et Aldi Suisse en sont les principaux locataires. Au premier abord, c'est l'étonnement qui prévaut : le béton apparent et un concept d'éclairage extravagant ne sont pas vraiment ce que l'on attend d'une LANDI. Mais après avoir gravi les escaliers, on s'habitue assez vite à l'ambiance moderne du bâtiment. Le nouveau magasin de LANDI Albis Genossenschaft est situé au premier

étage. S'étendant sur 1490 m², cette LANDI insolite à première vue s'avère très chaleureuse : concept et assortiment éprouvés, et produits « Naturellement de la ferme » adaptés aux besoins de la population zurichoise. Un ascenseur transporte la clientèle du parking sous-terrain sur deux étages (140 places véhicules) au nouveau magasin également accessible par les escaliers. Un magasin LANDI situé au premier étage, ça aussi c'est nouveau. Les clientes et clients qui doivent charger des marchandises encombrantes peuvent accéder au premier étage avec leur véhicule. La construction du centre commercial et du magasin LANDI a pris deux ans. Ce dernier figure parmi les premiers à s'être installés dans les nouveaux locaux. Le toit du bâtiment cache un petit plus qui fait toute la différence : il abritera des lapins et des poules. Les barrières du zoo ont déjà été posées, il ne reste plus qu'à installer les animaux. Pour une fois, ce n'est donc pas la LANDI qui s'installe à la campagne, mais la campagne qui vient à la LANDI. ■



Accueillante : la nouvelle LANDI Adliswil. Photo : Michael Zaugg

Une LANDI pour la capitale des Grisons

COIRE/GR Depuis le 15 octobre, LANDI est également présente à Coire. C'est en effet à cette date-là que le magasin LANDI a ouvert ses portes dans la capitale du canton des Grisons. Une station-service AGROLA et un TopShop proposant un large assortiment ainsi que des en-cas pour midi et pour les pauses y ont été intégrés. Outre le site de Coire, LANDI Graubünden dispose également de magasins à Landquart, Thusis et Schluein. LANDI Graubünden emploie plus d'une centaine de personnes.

Le soir précédent, LANDI Graubünden avait célébré cette inauguration en petit comité avec quelques invitées et invités. Si l'événement a pu être fêté, c'est grâce à Hans Fischer, qui fut la star de la soirée : c'est lui qui a octroyé un droit de superficie pour la parcelle de terrain sur laquelle LANDI Graubünden AG a édifié son nouveau magasin. Cela faisait plusieurs années que des discussions étaient en cours à propos de l'ancien site de Hans Fischer Anlagen AG (aujourd'hui Fischer Logistik AG). Hans Fischer a toujours été étroitement impliqué dans le projet de LANDI Chur, même après la signature du contrat. Aujourd'hui, une collection d'accordéons décore l'entrée. Ces instruments rappellent le « patron » et l'honorent. La moyenne d'âge de ces



Une collection d'accordéons dans l'entrée rappelle Hans Fischer. Photo : Manuela Eberhard

accordéons est de 85 ans, le plus ancien datant de 1885. Le soir de l'inauguration, Hans Fischer a aussi relaté l'histoire du site, expliquant que son père avait acheté le premier terrain en 1939 pour la somme de 14 000 francs. Hans Fischer a ensuite acheté du terrain à quatre reprises, jusqu'à ce que le site atteigne sa taille actuelle.

Aujourd'hui, après onze mois de travaux, LANDI Chur s'étend sur 84 m de long et 36 m de large à la Triststrasse. Le bâtiment se compose entre autres de 650 m³ de bois d'œuvre suisse, soit l'équivalent de 500 sapins. Sur les 1731 m² de surface de vente, on y trouve un assortiment de 8000 articles spécialement conçu pour répondre aux besoins de la clientèle citadine. ■



La météo qui a prévalu le jour de l'inauguration était en phase avec le site de la Triststrasse 1 à Coire. Photo : Manuela Eberhard

Assemblées régionales

Cette année, les assemblées régionales ont aussi subi les conséquences de la crise du coronavirus. Habituellement, elles se déroulent au printemps. A cause du confinement, elles ont cependant dû être reportées à l'automne. Alors que les assemblées prévues dans les autres régions fenaco ont pu se dérouler en respectant des mesures ad hoc, l'assemblée régionale de Suisse romande a dû être annulée. Elle a eu lieu le 13 novembre 2020 sous forme écrite.

Les chiffres 2019, notamment, ont été présentés avec un léger retard. En Suisse, le commerce de détail est resté très stable en 2019. Le chiffre d'affaires a évolué de manière assez similaire dans toutes les régions. Les LANDI sont ainsi parvenues à accorder une ristourne de 10 millions de francs à leurs membres. Ce résultat est satisfaisant, sachant qu'il est difficile de s'imposer sur un marché dominé par le duopole Migros et Coop. « Nous évoluons sur le même marché et devons attirer l'attention de notre clientèle avec des budgets publicitaires bien moins élevés », explique Ferdinand Hirsig, chef de la division Commerce de détail de fenaco.

Le concept de protection des magasins LANDI a aussi été un thème clé. Le Conseil fédéral a attesté que les LANDI ont très bien appliqué ce concept. Bien que la cellule de crise « coronavirus » du groupe fenaco-LANDI ne soit pas habilitée à donner des instructions aux LANDI partenaires, ses recommandations ont toujours été appliquées par les LANDI.

Toutes les régions ont accepté les résultats des élections de remplacement et de renouvellement au sein des comités régionaux. ■

Développement durable et protection des animaux en production avicole et porcine

Date : du 25 au 26 janvier 2021

Lieu : webinaire via ZOOM (en anglais) |

ok-net-ecofeed.eu

OK-Net EcoFeed, un projet de l'UE, annonce sa conférence finale incluant les quatre projets Horizon 2020 : OK-Net EcoFeed, PPILOW, FreeBirds et POWER.

La conférence en ligne commune pour améliorer la durabilité et la protection des animaux en production avicole et porcine écologique aura lieu les 25 et 26 janvier 2021. Le FiBl est partenaire des projets OK-Net EcoFeed et POWER. Ces journées sont destinées à améliorer la durabilité et la protection des animaux en bio. Elles lancent aussi un débat politique qui s'adresse à un large public, notamment aux décideurs politiques, aux associations agricoles et de protection des animaux, aux transformateurs, aux entreprises produisant des aliments pour bétail et aux commerçants de détail. ■



8^e conférence d'Agroscope sur la durabilité

Date : 28 janvier 2021

Lieu : en ligne | agroscope.ch/

conférence sur la durabilité

(exposés en allemand)

Mesurer – évaluer – agir : tous ces thèmes seront abordés lors de la 8^e conférence d'Agroscope sur la durabilité, organisée le jeudi 28 janvier 2021. Dans le sillage des mesures



prises pour lutter contre le coronavirus, il a été décidé que cette journée se déroulerait en ligne. En agriculture, le succès économique et écologique passe par des systèmes de prestations écologiques intacts et une production adaptée aux conditions locales. Qu'en est-il dans l'agriculture suisse ?

Mesurer et évaluer les effets de l'agriculture sur l'environnement est une condition sine qua non pour développer des mesures probantes et efficaces en vue de bons rendements, dans le respect de l'environnement. La participation est gratuite mais se fait sur inscription, le nombre de participants et participantes étant limité à 200. ■

8^e Journée nationale en grandes cultures : le steak de demain sera-t-il végétal ?

Date : 14 janvier 2021

Lieu : webinaire via ZOOM |

bioactualites.ch → actualités → agenda

L'élevage reste la principale source de protéines pour l'alimentation humaine. Cependant, de plus en plus d'alternatives à base de protéines végétales émergent.

La 8^e Journée nationale en grandes cultures s'intéressera aux conditions économiques et agronomiques qu'il faut réunir pour favoriser cette pro-

duction en Suisse, aux technologies alimentaires nécessaires et à la manière dont les comportements des consommatrices et des consommateurs évoluent par rapport à ces nouvelles formes de protéines.

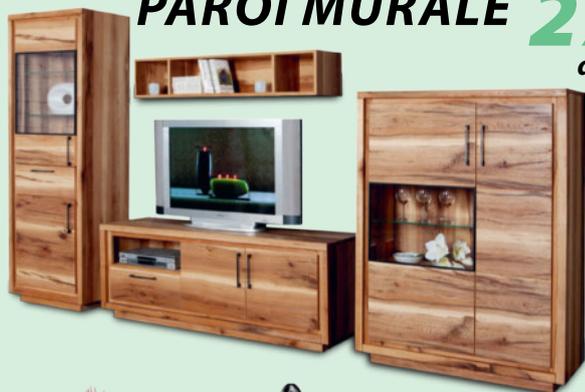
Les participants auront l'occasion de recueillir des informations et d'échanger leurs idées au cours d'un webinaire, qui aura lieu l'après-midi et promet des présentations et des discussions enrichissantes. ■

OFFRE À L'INTENTION DES LECTEURS

Valable jusqu'au 31 janvier 2021

PAROI MURALE 2765.-

au lieu de 5089.-



Paroi murale
Vitrine y c. LED
(68 × 196 × 43 cm)
1189,03
Meuble TV
(158 × 59 × 45 cm)
1189,05
Étagère murale
(130 × 25 × 30 cm)
1189,06
Armoire y c. LED
(103 × 39 × 43 cm)
1189,04
Largeur totale (sans
espacement) 329 cm
Chêne des marais
naturel huilé



1365.-
au lieu de 1950.-

Commode
(178 × 80 × 45 cm)
Chêne des marais
naturel huilé

Livraison et montage gratuits dans les 2 à 3 semaines. Jusqu'à épuisement du stock. Profitez de ce prix de faveur unique pour vos membres et votre personnel.

COUPON DE COMMANDE

___ pce(s) **Paroi murale**
Chêne des marais naturel huilé
Composée d'une vitrine,
d'un meuble TV, d'une étagère
murale et d'une armoire. **2765.-**
au lieu de 5089.-

___ pce(s) **Commode**
Chêne des marais
naturel huilé **1365.-**
au lieu de 1950.-

Nom, Prénom _____

Rue _____

NPA/Localité _____

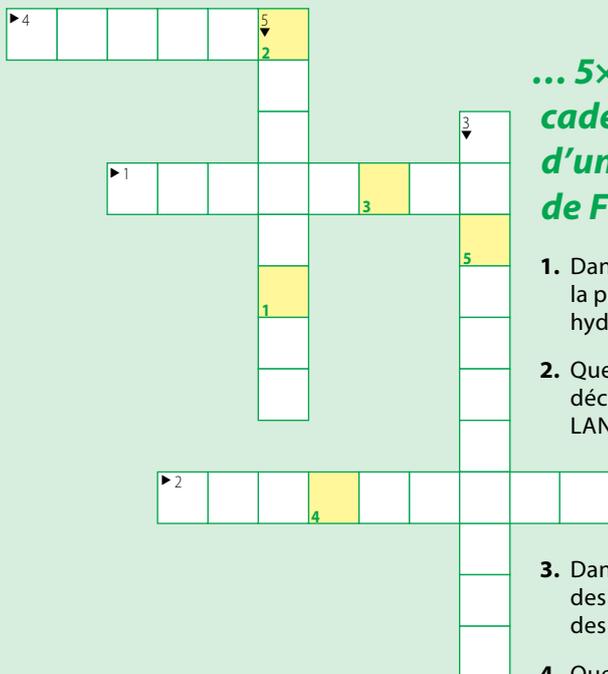
Téléphone _____

Date/Signature _____ N° d'art. KP00 565

Commande à envoyer par courrier postal à :

meubles diga sa Fax 055 450 55 56
Action « paroi murale » auftrag@digamoebel.ch
8854 Galgenen Tél. 055 450 55 55

GAGNEZ...



... 5× une carte
cadeau AGROLA
d'une valeur
de Fr. 100.-

1. Dans quelle localité se trouve la première station-service à hydrogène d'AGROLA ?
2. Quels instruments de musique décorent l'entrée de LANDI Chur ?
3. Dans quelle localité du canton des Grisons peut-on nourrir des écureuils dans sa main ?
4. Quel est le prénom de l'éleveuse pour qui la traite est une passion ?
5. Dans quelle ville une nouvelle LANDI a-t-elle été inaugurée ?

Solution :



Voici comment participer :

Envoyez le mot-solution par SMS à **KFL solution** avec votre **nom** et votre **adresse** au **880** (1 franc) ou par carte postale à LANDI Contact, case postale, 8401 Winterthour. Délai d'envoi : le 31 décembre 2020.

Gagnant d'octobre 2020

Markus Mathys,
4952 Eriswil

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

UNE PASSION POUR L'AGRICULTURE

Silvia Linder gère depuis cinq ans l'exploitation laitière de ses parents à Dürrenroth, dans l'Emmental. Au cours de son parcours agricole, elle a toujours dû faire ses preuves.

La jeune agricultrice ne s'est malgré tout jamais laissé voler son rêve.

Texte : Eva Studinger, photos : Marcel Bieri



Depuis toute petite, Silvia Linder est passionnée par la traite. Avant de reprendre le domaine de ses parents, elle aidait déjà souvent à l'étable.

DÜRRENROTH/BE Les vaches laitières sont la grande passion de Silvia Linder, comme on le constate en la voyant s'occuper de ses animaux. Enfant, Silvia Linder aidait déjà beaucoup ses parents, avec ses deux sœurs. Très jeune, elle a aussi commencé à traire, une activité qui s'est muée en un véritable plaisir au fil des ans. La jeune agricultrice a continué à traire tous les jours, même lorsqu'elle travaillait encore à 100% à la LANDI.

Un rêve se réalise

Aujourd'hui, les rôles se sont inversés et ce sont ses parents qui l'aident à la ferme. Silvia Linder a repris le domaine de Dürrenroth (BE) il y a cinq ans. Sa mère est une aide très précieuse pour l'agricultrice de 39 ans, qui déjeune tous les jours «à la maison», un rituel apprécié et qui simplifie grandement son quotidien. Silvia Linder travaille en effet aussi à temps partiel à la LANDI. Son père préfère les machines, ce que la jeune agricultrice ne regrette pas. Même si cela tient un peu du cliché, Silvia Linder avoue que bien qu'elle sache utiliser ses machines, elle confie volontiers à d'autres les travaux qui y sont liés. Ses deux chevaux, qu'elle utilise de manière assez peu conventionnelle,

Aperçu du domaine

Commune	Dürrenroth BE
Altitude	760 m d'altitude, ZM 1
Surface	15,5 ha de SAU
Cultures	Pommes de terre, céréales fourragères (seigle ou orge fourrager), prairies artificielles, env. 64 arbres haute-tige, 6,5 ha de forêt
Effectif animal	19 vaches, 5 génisses, 2 chevaux
LANDI	Membre de LANDI Region Huttwil AG



Silvia Linder utilise des boilles. Une dispositif lui permet d'éviter de devoir les lever. Photo: Eva Studinger

s'avèrent être des auxiliaires très utiles. Silvia Linder accomplit en effet certains travaux des champs avec eux (épandage de la chaux p. ex.), son tracteur n'ayant pas la puissance requise pour lever un grand semoir à engrais. Travailler avec des chevaux lui permet de combiner sa passion avec son travail sans que cela lui prenne plus de temps qu'avec un tracteur. L'exploitation étant plutôt de taille modeste et les possibilités d'agrandissement assez réduites, Silvia Linder s'est souvent demandé, avant la reprise, s'il serait judicieux de reprendre l'exploitation de ses parents. Devenir agricultrice était toutefois son rêve, raison pour laquelle elle a décidé de tenter sa chance. Son partenaire, qui n'est pas agriculteur, l'y a encouragée. L'éleveuse en est certaine: «Si je n'avais pas essayé, je l'aurais certainement regretté toute ma vie.»

Un chemin semé d'embûches

La réalisation de ce rêve n'a cependant pas toujours été une évidence. Durant le parcours qui l'a amenée à devenir agricultrice, Silvia Linder a toujours dû faire ses preuves. En première année du cycle d'orientation, elle a annoncé à sa famille qu'elle souhaitait faire un apprentissage d'agricultrice.

A l'époque, ses parents ont estimé que ce n'était pas une bonne idée. Elle a alors dû faire preuve de beaucoup de

« Si je n'avais pas essayé, je l'aurais sûrement regretté toute ma vie. »

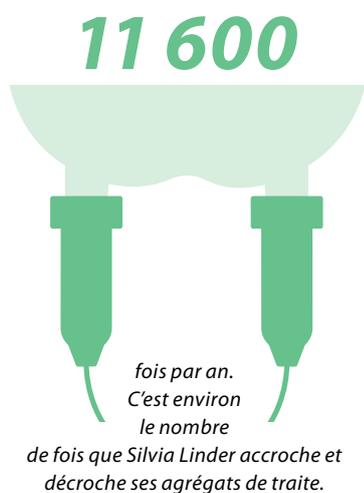
Silvia Linder, agricultrice
à Dürrenroth (BE)

persuasion pour les convaincre. Un cours de parage des onglons suivi dans le cadre du brevet de chef d'exploitation est un autre moment qu'elle n'oubliera jamais: le responsable du cours lui avait en effet demandé de préparer l'eau pour le café. «On est souvent confronté à ce genre de situations. Le moral en prend un coup.» Entre-temps, l'agricultrice de 39 ans a fait ses preuves. Elle est très heureuse d'avoir surmonté certaines difficultés et d'avoir pris le risque de gérer une exploitation. Elle est fermement décidée à tirer le meilleur parti de son domaine et à l'optimiser constamment. Depuis qu'elle a repris la ferme, bien des choses ont changé. Silvia Linder a transformé l'étable entravée et a fait couvrir la fosse à purin sur laquelle

elle a construit un abri pour des génisses d'élevage. Une nouvelle remise a aussi été édifiée.

Les vaches laitières, une condition sine qua non

Silvia Linder a toujours su qu'elle ne reprendrait le domaine qu'à condition d'élever des vaches laitières. La surface fourragère à disposition de son



troupeau de 19 vaches est un peu juste, seule une partie de la surface agricole du domaine étant située à proximité de l'étable, ce qui est un handicap pour pâturer. Les vaches sont affouragées selon les directives PLVH (production de lait et de viande basée sur les herbages). En été, l'apport en fourrages grossiers se limite à l'herbe pâturée. Toute la remonte est élevée sur l'exploitation, ce qui implique de garder deux à trois veaux femelles par an. Une partie du troupeau est inséminée avec de la semence sexée, les autres vaches étant inséminées avec des taureaux de race à viande. En moyenne, l'âge au premier vêlage varie entre 24 et 26 mois, un critère très important aux yeux de Silvia Linder pour éviter des problèmes d'embonpoint et favoriser une bonne longévité. L'éleveuse vise une

performance de vie de 100 000 kg et attache par conséquent beaucoup d'importance aux aplombs et à la fertilité. Silvia Linder a deux acheteurs de lait. En hiver, les vaches consomment de l'ensilage et leur lait est livré au centre collecteur de Horn où il est pris en charge par Cremo. En été, aucun ensilage n'est distribué aux vaches laitières, le lait étant transformé par la fromagerie locale de Dürrenroth. La ferme est constituée de deux entités, à savoir la ferme des parents (où se trouvent l'étable et l'habitation) et celle des grands-parents maternels. Chaque site avait son propre droit de livraison et un acheteur différent. Lorsque la société de fromagerie de Horn a cessé de produire du fromage, les parents de Silvia ont conservé les deux droits de livraison.

La relation étroite que l'éleveuse entretient avec ses protégées occasionne parfois des moments difficiles, par exemple lorsqu'un animal quitte la ferme pour partir à l'abattoir. « Je crois que c'est quelque chose qui me distingue d'autres collègues : j'entretiens souvent une relation très émotionnelle avec mes bêtes », explique-t-elle.

« De l'aide à portée de main »

Voilà déjà dix ans que Silvia Linder travaille pour la LANDI locale, sur le site Agro de Dürrenroth, tout d'abord à plein temps et, depuis la reprise du domaine, à raison de deux jours par semaine. « J'apprécie le changement », explique l'agricultrice. « En plus, cela me permet de discuter avec d'autres agricultrices et agriculteurs, ce qui est une source d'idées. » Un autre argument en faveur de cette « double charge de travail » est la proximité avec le personnel et les conseillères et conseillers de la LANDI. Lorsqu'elle a des questions concernant sa ferme, il y a toujours quelqu'un à même de l'aider, qu'il s'agisse d'un collaborateur de la LANDI ou d'un conseiller en affouragement ou en production végétale. « Le fait de pouvoir acheter presque tout ce dont j'ai besoin à la LANDI et d'y livrer mes produits me facilite énormément la vie », explique Silvia Linder.

L'agricultrice est consciente que cette façon de travailler fonctionne parce qu'elle a la chance de pouvoir compter sur sa famille. « Maintenant, je reçois le double ou le triple du soutien qui me manquait à l'époque ! » se réjouit-elle de préciser. ■

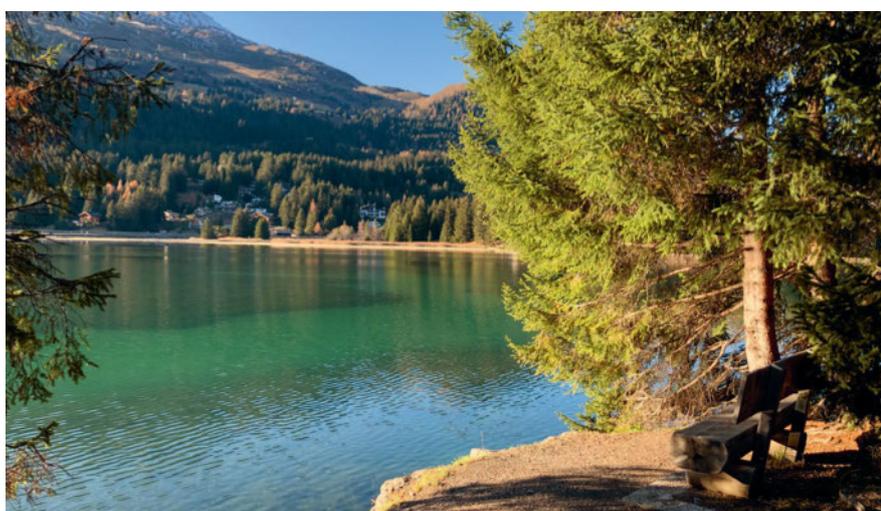
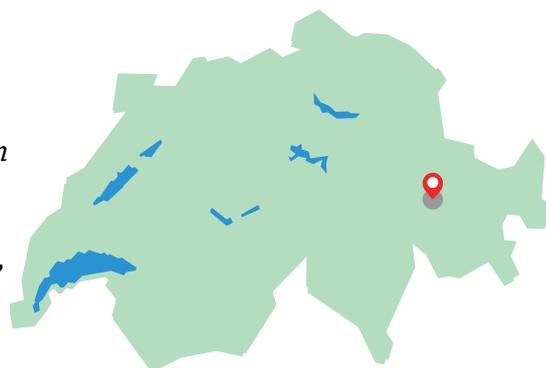


Silvia Linder réalise plusieurs travaux avec ses chevaux, par exemple l'épandage de la chaux (photo). Parfois, elle les utilise aussi pour épandre le purin ou pour butter les pommes de terre.

TOUR DU « IGL LAI »

En plus d'être une destination de randonnée idéale, le canton des Grisons est l'endroit parfait pour effectuer des promenades paisibles, par exemple autour du lac de Heidsee, en s'arrêtant pour admirer les écureuils.

Texte et photos : Manuela Eberhard



Une heure et demie suffit pour faire le tour du lac de Heidsee. Pendant l'été, on peut s'y baigner. En hiver, on l'admire volontiers depuis un banc.

LENZERHEIDE/GR Le lac idyllique de Heidsee, entre Valbella et Lenzerheide, est une bonne adresse pour les personnes appréciant les promenades paisibles. Hiver comme été, ce joli lac situé à 1484 m d'altitude scintille au soleil. Avec un kiosque, des zones de

pêche, des places de jeu et des bancs, le parcours de cinq kilomètres est jalonné d'endroits où s'arrêter. Le moment fort de la promenade est sans aucun doute la « forêt des écureuils ». Un conseil : emportez avec vous des noisettes ou des noix entières ! Ceux

Chiffres-clés

Départ/destination Lenzerheide, parking « Julierparkplatz ». De là, promenade à travers la « forêt des écureuils », jusqu'au lac.

Durée Avec quelques petites pauses, la promenade dure une heure et demie, mais peut bien entendu aussi être prolongée.

qui auront oublié de le faire pourront acheter des noisettes et des noix au magasin Volg de Lenzerheide/Lai situé à moins de dix minutes à pied. Au retour, il vaut la peine d'effectuer un détour par la nouvelle LANDI Chur. Dans le dialecte rhéto-romanche local, le lac de Heidsee est appelé « Igl Lai ». Il faut moins d'une heure et demie pour en faire le tour. En été, ses eaux invitent à la baignade et les nombreux bancs disposés tout autour permettent de l'admirer de près, même en hiver. ■

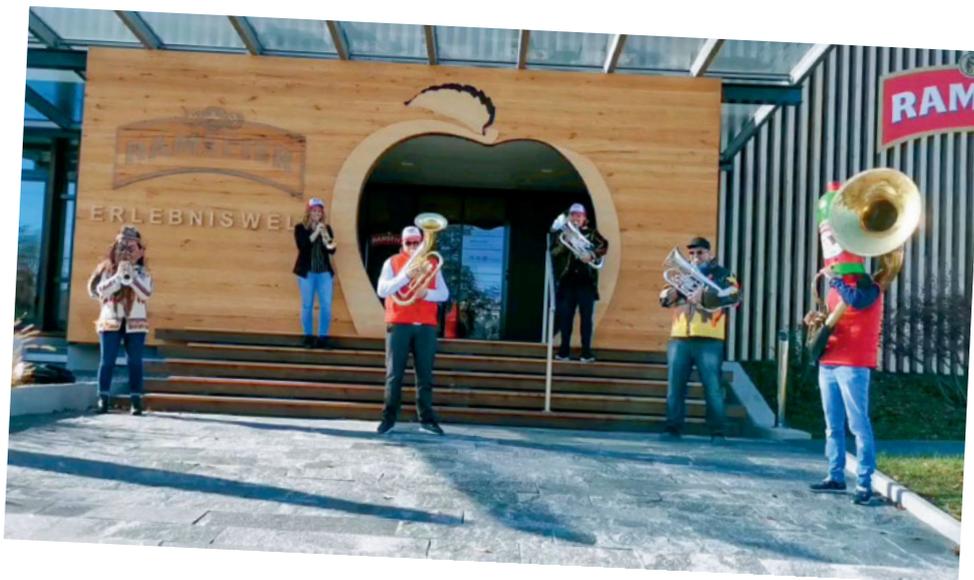


La nouvelle LANDI Chur propose les délicieuses saucisses de Vella. Photo : Manuela Eberhard

Les saucisses de l'ex-Mister Suisse

COIRE/GR Pas de promenade sans un délicieux goûter ! Dans le nouveau magasin de LANDI Chur, on peut acheter, dans l'assortiment « Naturellement de la ferme », des produits préparés par l'ex-Mister Suisse, Renzo Blumenthal. Après avoir été élu Mister Suisse en 2005, l'agricul-

teur grisonnais fait le bonheur des papilles de la clientèle avec ses saucisses, son fromage et sa bière. Renzo Blumenthal gère son domaine de Vella selon les directives de Bio Suisse. Les délicieuses saucisses de Vella sont proposées au magasin LANDI Chur. ■



Un carnavalier passionné ne fera jamais l'impasse sur sa « période phare de l'année ». Ni en raison du coronavirus, ni à cause de qui que ce soit. Même si cela suppose de jouer de la trompette en petit comité tout en veillant à garder un maximum de distance. Chez Ramseier, on s'est dit qu'il « fallait faire quelque chose » en lançant, le 11 novembre, la « saison de carnaval sans carnaval », devant l'Univers découverte de Ramseier à Sursee. Photo : Sandra Bieri

Coucou ! Qui voilà ? Un collaborateur de LANDI La Côte qui félicite les heureux gagnants et gagnantes des bons LANDI. Ils ont été tirés au sort parmi les abonnés et abonnés à la nouvelle newsletter. Pour nous, c'est évident : avec un personnel aussi créatif et motivé, il vaut vraiment la peine de s'abonner à la newsletter. Photo : Aurélie Bovy



Point de situation dans la halle d'expédition de LANDI Suisse à Dotzigen : c'est ici que s'est déroulée durant la première semaine de novembre une « opération à cœur ouvert » de la logistique de LANDI Suisse. C'était à l'occasion de l'introduction de WAMAS 5.8. Il s'agit de la dernière version du logiciel de gestion des stocks proposée par SSI Schäfer et, par conséquent, de la pièce maîtresse de la logistique de LANDI Suisse. WAMAS 5.8 gère l'ensemble des processus logistiques ainsi que les flux de marchandise complexes des installations de convoyage de palettes, des dépôts dans les rayonnages en hauteur et des conteneurs automatiques.

Photo : LANDI Suisse SA



Les saucisses, un produit carné incontournable : Ernst Sutter a inauguré son nouveau magasin d'entreprise (ouvert du mardi au samedi) à la Schlachthofstrasse à Saint-Gall-Winkel. Spacieux, clair et doté de places de parc à quelques pas de l'entrée, ce bâtiment moderne invite à acheter les délicieux produits qui y sont proposés. De succulentes saucisses sont par ailleurs grillées tous les jours à l'entrée du magasin. Quoi de mieux pour combler le petit creux du midi ? Photo : Manuela Eberhard

Happy birthday! Le magasin LANDI de Marly a fêté ses dix ans cette année. Les 16 et 17 octobre 2020, la clientèle a pu profiter de nombreuses offres spéciales, avec des vins en dégustation, et apprendre une foule de choses intéressantes sur les animaux et les produits à leur intention en arpentant le mini-zoo. Philippe Bapst, président de LANDI Sarine, était très satisfait. Que la prochaine décennie soit aussi belle!

Photo : Vincent Currat



Visages rayonnants à LANDI Lonay, qui a également fêté un anniversaire. Cela fait cinq ans que LANDI La Côte a ouvert son magasin de Lonay. Sur la photo, qui a été prise avant le durcissement des mesures de prévention contre le coronavirus, on voit Véronique Martin. Nous nous réjouissons de revoir prochainement des sourires aussi communicatifs. Photo : Aurélie Bovy

VILLE ET CAMPAGNE: DEUX MODELES, UNE VISION

« Notre taille nous permet d'adopter un profil plus personnalisé. »



Klaus Zehnder
Gérant
LANDI Eriswil Genossenschaft

« Malgré la vente en ligne, le conseil à la clientèle reste une activité exigeante. »



Pascal Lehmann
Responsable commerce de détail
LANDI Pilatus AG

Certains magasins LANDI servent plusieurs centaines de clientes et de clients par jour, d'autres seulement 60 à 90. Mais tous sont mus par la même motivation : le plaisir d'échanger avec la clientèle.

Texte : Manuela Eberhard

Combien de clients vos magasins reçoivent-ils quotidiennement ?

Pascal Lehmann : Entre 500 et 600 par jour.

Klaus Zehnder : Oh ! Cela fait presque la moitié de la population d'Eriswil. Chez nous, le nombre de clients varie entre 60 et 90 par jour. Comme notre LANDI exploite aussi un dépôt Agro, 15 à 20 personnes sont des clients agricoles.

Pascal Lehmann : Il faut aussi dire que nous sommes installés dans un bâtiment qui abrite un centre de formation. Nous enregistrons donc beaucoup d'achats uniques pour de petits montants : ce sont principalement des chocolats et des fruits. Durant la semaine, les dépenses par client sont plutôt faibles. Mais nous nous rattrapons le vendredi et le samedi.

À Eriswil en revanche, tout le monde se connaît, n'est-ce pas ?

Klaus Zehnder : Nous connaissons effectivement presque tous nos clients. Lorsqu'un client vient pour la deuxième ou la troisième fois au magasin, nous lui demandons aimablement son nom et d'où il vient et essayons bien entendu de nous en rappeler. Après quelques visites, nous passons en général au tutoiement.

Pascal Lehmann: Nous avons nous aussi une clientèle régulière, de nombreux jardiniers amateurs et retraités, mais aussi quelques PME. Je peux dire que nous connaissons de vue la moitié de notre clientèle. Et nous pouvons appeler par leur nom environ un client sur dix.

C'est donc une similitude, du moins en partie. Mais en quoi vos LANDI se différencient-elles ?

Pascal Lehmann: Indépendamment de notre infrastructure spéciale dans un immeuble de location, nous sommes très fortement ancrés dans le concept LANDI.

En d'autres termes, nous nous axons sur les exigences de LANDI Suisse. Je pense qu'un concept uniforme est approprié : nous disposons d'un assortiment clair et d'une visibilité élevée. Cela simplifie les processus et la gestion d'entreprise.

Klaus Zehnder: Nous avons une situation un peu particulière. Nous ne pouvons par exemple pas proposer toutes les Top offres de LANDI Suisse dans notre LANDI, car notre marché est trop petit.

Une autre de nos particularités, ce sont nos horaires d'ouverture, en raison de « facteurs historiques ». Nous sommes ainsi fermés le mercredi après-midi, quand les enfants ont congé, et le samedi après-midi.

Mais le samedi, n'est-ce pas le jour d'activité la plus intense ?

Klaus Zehnder: Tout à fait. Chez nous, les achats de fin de semaine font encore partie de la tradition. De neuf heures et demie à midi, ça tourne à plein régime et il y a la queue devant la caisse. Mais le temps d'attente est réduit par les discussions entre clients, car dans le village, tout le monde se connaît.



Petite et rurale ou destinée à une clientèle plus citadine ? LANDI Eriswil et LANDI Horw. Photos : mäd

Pascal Lehmann: Chez nous, il serait impensable de fermer le samedi à midi. Il n'est pas rare que nous devions déballer de la marchandise ou remplir les rayons. À LANDI Horw, le travail est très axé sur le conseil, si bien que nous sommes vraiment toute la journée en discussion avec les clients. Parfois aussi, des clients nous donnent leur liste de courses et nous les accompagnons d'un rayon à l'autre.

Cela semble bien exigeant. Le travail à la campagne est-il plus détendu ?

Pascal Lehmann: Quand on travaille en ville ou dans une agglomération, il faut aimer le conseil. Chez nous, la clientèle recherche le contact avec le personnel de vente. Apprécier ce contact est une question de caractère et ne demande pas un effort supplémentaire.

Klaus Zehnder: Il faut surtout être conscient qu'à la campagne, les équipes sont en général plus petites. Nous faisons tourner toute la LANDI à cinq per-

sonnes, pour trois postes à plein temps. Mais je dois ajouter quelque chose : les 200 m de la maison au travail sont déjà très conviviaux. C'est pour cela que je ne voudrais pas changer.

On connaît la LANDI pour son ancrage rural. En a-t-on besoin en ville ?

Klaus Zehnder: Plus nous sommes proches de notre clientèle, mieux nous pouvons faire jeu égal avec les grands distributeurs. Mais j'espère bien que nous n'allons pas disparaître des zones rurales.

Pascal Lehmann: Le défi consiste à trouver un emplacement qui réponde à toutes les exigences en lien avec le concept de magasin LANDI. Mais je pense que nous sommes également adaptés au contexte urbain. Les articles de consommation courante sont tout aussi indispensables en ville qu'à la campagne. Ce que nous vendons le plus, c'est la bière et le papier toilette. C'était d'ailleurs déjà le cas avant la crise du coronavirus ! ■



AGROLA

INDEPENDANT GRACE A AGROsolaire

Exclusivement pour les membres LANDI!



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 le produit **AGROsolaire** est subventionné avec une contribution – couplée au système de batterie. Faisant partie du groupe fenaco LANDI, nous connaissons parfaitement les besoins de l'agriculture!

Autres infos sur agrola.ch/agrosolaire | Ou appelez-nous au n° de tél. 058 433 74 40

agrola.ch