

# Landi contact



## 12 *Un couple aux idées « juteuses »*

Katrin et Beat Hürlimann sont connus pour leurs jus de pommes spéciaux produits de manière régionale.

Soutien aux viticultrices et viticulteurs suisses 03

Cinq nouveaux silos pour Ruswil 09

Liste recommandée pour les fruits à noyau : une nécessité ? 18

## LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Raphael Stofer,  
membre de LANDI  
Sempach-Emmen,

**pose  
la question :**

## « QUE FAIT FENACO CONTRE LES INITIATIVES AGRICOLES ? »

**Raphael Stofer reprendra au 1<sup>er</sup> janvier 2021 l'entreprise agricole de ses parents à Neuenkirch (LU). Il gère une surface de près de 30 ha, dont 12 ha de grandes cultures. Le domaine compte aussi 54 vaches laitières et 60 truies d'élevage.**

L'initiative sur l'eau potable et les pesticides est une menace pour les familles agricoles de notre pays. En cas d'acceptation, la production de denrées alimentaires suisses saines, sûres et de qualité reculerait, alors que les importations augmenteraient. En tant que coopérative appartenant aux paysannes et aux paysans suisses, fenaco s'implique activement pour la campagne en faveur du « non ». Nous sommes membres de l'Alliance contre les initiatives agricoles extrêmes créée par l'USP et soutenons la phase préliminaire de la campagne de votation par un montant de CHF 200 000. Sous le slogan « Nous protégeons ce que nous aimons », la campagne préliminaire fournit un travail d'information sur les thèmes visés par les initiatives. Nous apportons une contribution supplémentaire en relayant sur les réseaux sociaux et dans les médias des histoires vécues au sein du groupe fenaco-LANDI qui attestent les succès de l'agriculture suisse en matière de durabilité. Parallèlement à cela, les préparatifs pour la campagne proprement dite ont commencé. fenaco finance aussi la phase de campagne principale à raison d'au moins CHF 200 000. Elle débutera trois mois avant la votation. La marque fenaco est peu connue de la population et n'est donc pas un atout pour la campagne de votation. C'est pourquoi nous concentrons nos actions sur l'alliance commune à la branche, grâce à quoi nous renforçons la position des agricultrices et des agriculteurs.



Martin Keller,  
Président  
de la Direction,  
**répond :**

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

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

## Nouveau et durable : l'identité de marque de SUTTERO

**GOSSAU/SG** Depuis plus de 100 ans, la marque SUTTERO propose un assortiment complet de spécialités carnées au bénéfice d'une longue tradition. SUTTERO est très réputé pour ses spécialités régionales élaborées selon des recettes traditionnelles. La marque d'Ernst Sutter SA puise ses racines dans le canton d'Appenzel. Depuis le mois de septembre, la viande fraîche et les produits de SUTTERO sont proposés dans des emballages à la fois modernes et classiques. Sur [suttero.ch](http://suttero.ch), les consommateurs trouveront une



*SUTTERO arbore une nouvelle  
présentation visuelle. Photo: mäd*

grande variété de recettes et de conseils d'Andreas C. Studer, un cuisinier réputé pour ses émissions à la télévision alémanique. ■

### **Impressum LANDI Contact**

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

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

**Rédaction :** Samuel Eckstein, rédacteur en chef (se),  
Manuela Eberhard, éditrice en chef (me), Dr Katharina Kempf (kek)

**Maison d'édition :** LANDI-Médias, Theaterstrasse 15 a, CH-8401 Winterthur, Tél. 058 433 65 20, Fax 058 433 65 35

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

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

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

**Photo de la page de couverture :** Manuela Eberhard

## Soutien aux vigneronnes et aux vigneronnes suisses



Le Bag in Box Belleruche est disponible pour CHF 9.95 dans les magasins LANDI. Photo: Manuela Eberhard

**DOTZIGEN/BE** Les vendanges réalisées en 2018 et en 2019 ont été abondantes dans toute la Suisse, puis les restaurants sont restés fermés huit semaines au printemps 2020, en raison des restrictions liées au corona-

virus. Il s'ensuit une offre excédentaire en vin indigène. La situation actuelle constitue un défi pour les vigneronnes et les vigneronnes ainsi que pour les caves suisses. Pour désamorcer la situation et promouvoir les

vins suisses, la branche viticole et le commerce de détail doivent faire preuve de solidarité. Chaque verre de vin suisse consommé contribue à réduire l'offre excédentaire actuelle et à assainir ainsi le marché.

Le groupe fenaco-LANDI est conscient de sa responsabilité et soutient les viticultrices et viticulteurs suisses. A cet effet, LANDI Suisse a créé, en collaboration avec DiVino, les « Bag in Box Belleruche » de trois litres de vin rouge. Depuis cet été, ce produit est vendu au prix de CHF 9.95 dans les magasins LANDI, à titre de « prix bas en permanence ». La commercialisation à ce prix est possible parce que les entreprises concernées, à savoir DiVino, LANDI Suisse et les LANDI, ont renoncé à leur marge.

Cette mesure est destinée à soulager le marché dans le contexte actuel et à faire découvrir les vins suisses aux consommatrices et aux consommateurs. ■

## Christian Bertholet nommé à la vice-présidence de Swisscofel

**CHARRAT/VS** Christian Bertholet a été élu à la vice-présidence de Swisscofel, l'association suisse du commerce de fruits, légumes et pommes de terre, lors de l'assemblée générale du mois d'août.

Christian Bertholet, chef remplaçant de fenaco Produits du sol et chef de la Catégorie Fruits, siège déjà depuis 2019 au comité de l'association.

Lors de l'assemblée générale de Swisscofel, Christian Bertholet a été élu à la vice-présidence, sur mandat

du comité et par acclamation des participants à l'assemblée.

Christian Bertholet succède au vice-président actuel, Marcel Weder. Fière de son siège à la vice-présidence, fenaco Produits du sol félicite Christian Bertholet pour sa nomination à ce poste important.

Cette fonction-clé est importante pour le développement stratégique des activités de fenaco Produits du sol dans le commerce suisse des fruits, légumes et pommes de terre. ■

## LE CHIFFRE

# 145 diplômés

Ces dernières semaines, 145 jeunes adultes ont achevé avec succès leur apprentissage dans les quatre régions de fenaco société coopérative. Félicitations à toutes et à tous ! Parmi les diplômés, certains ont reçu une distinction pour avoir obtenu une moyenne égale ou supérieure à 5,4. Il est particulièrement réjouissant de constater que quelque 30 apprenti(e)s ont trouvé par la suite un poste de travail chez fenaco.

## SUPERALIMENT DU PAYS

*Les superaliments ne sont pas nécessairement tous exotiques. Les graines de chanvre décortiquées affichent une teneur élevée en protéine et sont riches en vitamines et en minéraux. LANDI Freiamt a inclus ces petites graines dans son assortiment pendant l'été 2020. Depuis peu, elles sont cultivées en Suisse.*

Texte et photos : Katharina Kempf

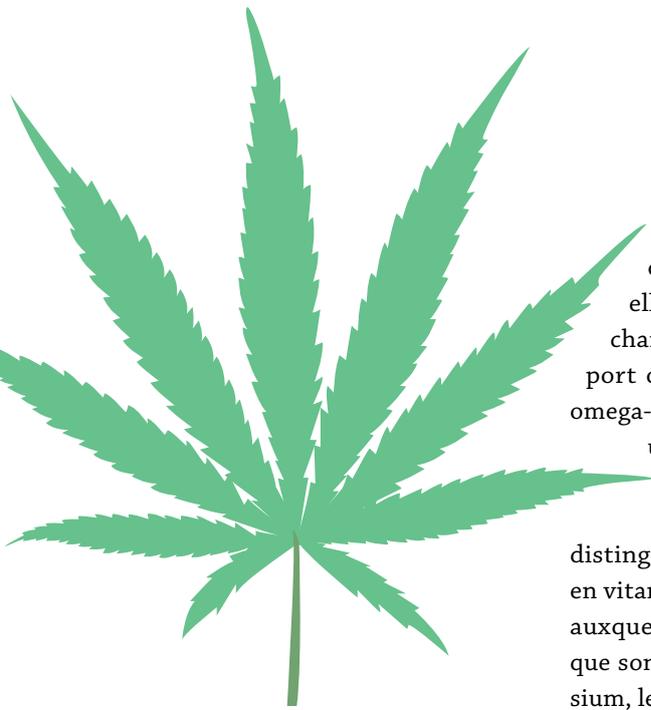


*Erwin Stöckli cultive du chanvre alimentaire. Cette culture le convainc par son côté peu exigeant et ses multiples possibilités d'utilisation.*

Le chanvre est une plante qui offre des possibilités d'utilisation aussi variées qu'un couteau suisse. La fibre de chanvre fournit par exemple de manière durable la matière première pour le textile et le matériel d'isolation. Le chanvre médicinal atténue quant à lui les douleurs des patients atteints du cancer. Jusqu'à récemment, le chanvre alimentaire était en revanche encore assez méconnu du

grand public. Mais les graines de chanvre se sont très vite fait une réputation de superaliment. Elles sont en effet plus riches en substances nutritives et en protéines que les autres denrées alimentaires. LANDI Freiamt est consciente de ce potentiel et commercialise depuis quelque temps des graines de chanvre décortiquées dans son magasin. Depuis le mois d'août 2020, ces petites bombes protéiques

proviennent de Suisse. Auparavant, les graines de chanvre décortiquées vendues à LANDI Freiamt étaient importées d'Autriche et se vendaient très bien. « Pourquoi ne pas les produire nous-mêmes ici puisqu'elles se vendent si bien ? » se demanda il y a deux ans Daniel Appert, membre de la Direction de LANDI Freiamt. Il commença alors à susciter l'intérêt des agricultrices et des agriculteurs



## COMBIEN DE FOLIOLES ?

**Habituellement, les feuilles de chanvre comptent entre cinq et sept folioles. Le nombre de folioles dépend de la variété et de facteurs externes.**

pour la culture du chanvre. Un an plus tard, 14 fermes produisaient déjà des graines de chanvre. Cette année, leur nombre est passé à 23, pour une surface cultivée totale de 35 ha. Les fermes concernées se trouvent principalement dans les cantons d'Argovie, de Berne, de Soleure et de Bâle.

### Une plante à tout faire excellente pour la santé

La crise du coronavirus nous a prouvé que la santé est notre bien le plus précieux. Une nutrition équilibrée et riche en nutriments en est un des piliers les plus importants. Une alimentation riche en protéine revêt une importance primordiale. La Société suisse de nutrition recommande de consommer quotidiennement 0,8 gramme de protéine par kilo de poids corporel. Or le chanvre alimentaire se démarque par une teneur en protéines de 30%. En fait, les graines de chanvre présentent une teneur protéique assez proche de celle des

œufs de poule ou du soja. Mais elles ont bien plus à offrir. Le chanvre se distingue par un rapport optimal entre les acides gras omega-3 et les acides gras omega-6 et un effet préventif sur le rétrécissement des vaisseaux.

Les graines de chanvre se distinguent par des teneurs élevées en vitamines A, B1, B2, B6, C, D et E, auxquelles s'ajoutent les minéraux que sont le calcium, le fer, le magnésium, le soufre et le zinc. Les graines de chanvre et l'huile pressée à partir de ces dernières peuvent être affectées à de multiples utilisations. Les graines décortiquées peuvent ainsi être ajoutées au muesli, au smoothie ou à la pâte à pain.

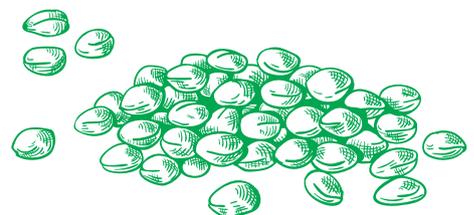
### Un pionnier argovien

Erwin Stöckli produit des graines de chanvre dans la région du Freiamt depuis 2019. Dans la commune de Benzenschwil, il cultive deux parcelles de chanvre alimentaire de la variété «Fedora», sur une surface totale de quatre hectares. En marchant dans ses parcelles, on sent le parfum du chanvre. «Les habitants du village savent qu'il s'agit de chanvre. Pour eux, c'est une culture comme les autres», répond l'agriculteur lorsqu'on lui demande si sa culture suscite parfois l'incompréhension. Un panneau informe les passants de l'utilisation alimentaire du chanvre. «Le climat suisse est très propice à la culture du chanvre alimentaire. Ce dernier pousse partout où le maïs grain fournit de bons rendements», précise encore Erwin Stöckli. Cette plante cultivée l'a impressionné par son côté peu exigeant. Une sécheresse prolongée est peu problématique pour le chanvre, ce dernier disposant de racines très profondes.

La culture du chanvre est très écologique et ne nécessite ni produits phy-

tosanitaires ni engrais. Erwin Stöckli a semé son chanvre en mai. A la mi-août, les plantes mesuraient déjà plus de trois mètres de haut. Les maladies ne posent aucun problème, pas plus que les adventices. Les graines arrivent à maturité à la fin septembre. La récolte est confiée à un entrepreneur en travaux agricoles du sud de l'Allemagne, qui a équipé sa moissonneuse-batteuse pour répondre aux exigences spécifiques requises par cette plante. La batteuse extrait les graines de chanvre des fleurs et coupe ces longues plantes en morceaux de 60 cm de long. Il faut éviter que les fibres ne s'enroulent autour des tambours et ne les bloquent.

Erwin Stöckli livre finalement ses graines de chanvre à LANDI Freiamt, qui les nettoie et les sèche avant le décorticage des graines réalisé dans le sud de l'Allemagne. Les tiges restent au sol afin de sécher et d'être nettoyées. Elles sont ensuite pressées et conditionnées dans l'entreprise de textile glaronaise Glärnisch Textil. Le matériel ligneux obtenu à partir des tiges de chanvre est également transformé en matériel d'isolation ou en litière pour animaux de compagnie. En plus de cela, le chanvre est un précédent cultural optimal pour le blé, ce qui représente un atout supplé-



## GRAINES DE CHANVRE

**Les «graines» de chanvre sont décortiquées. Elles proviennent de chanvre alimentaire exempt de THC.**

mentaire aux yeux d'Erwin Stöckli. Le peuplement serré et au bénéfice de racines pivotantes ameublit et aère le sol. Chez l'agriculteur, le chanvre est un élément incontournable de la rotation composée de maïs, de blé, de triticale et de chanvre.

### Optimisme pour l'avenir de la culture du chanvre

La clientèle du magasin LANDI de Muri peut déjà acheter les premiers produits élaborés à base de chanvre. Nul besoin de chercher longtemps : les produits commercialisés sous le label « Hanfwohl, produits à base de chanvre suisse » occupent une place importante dans le magasin, sur une élégante étagère de bois jouxtant les rayons de spécialités régionales. « Au cours des trois premières semaines qui ont suivi l'introduction de ces produits, nous avons été obligés de remplir les rayons à deux reprises », explique une collaboratrice du magasin LANDI de Muri. Force est donc de constater que la demande est là. Pour que le projet pilote de LANDI Freiamt se mue en un succès durable, la question des paiements directs doit néanmoins être résolue au préalable.



Les fleurs sans pédoncules sont organisées en cymes. Elles sont si proches les unes des autres qu'elles prennent l'aspect d'un épi.

Jusqu'à maintenant, aucun paiement direct n'est octroyé pour cette culture. Le canton des Grisons est le seul à avoir trouvé une solution cantonale en vue de soutenir les agricultrices et les agriculteurs qui produisent pendant la phase de projet. Les surfaces de chanvre et l'utilisation explicite de ce dernier doivent bien entendu être annoncées. LANDI Freiamt soutient les agricultrices et les agriculteurs argoviens produisant du chanvre. La re-

quête demandant que le chanvre alimentaire soit intégré au paquet d'ordonnances 2021 a été déposée et Daniel Appert de LANDI Freiamt espère que la réponse sera positive. La requête prévoit bien entendu une distinction claire par rapport au chanvre THC/CBD. Dans l'Union européenne, le chanvre alimentaire bénéficie déjà d'un statut identique à celui des autres cultures. Des directives existent et ont été testées. Ce modèle pourrait aussi être appliqué en Suisse et ouvrir la porte au chanvre alimentaire.

Erwin Stöckli aborde ces défis progressivement. Actuellement, ce qui prime avant tout à ses yeux, c'est que les frontières suisses restent ouvertes. « L'année dernière, la machine utilisée pour récolter le chanvre a été bloquée à la frontière et nous avons alors eu un peu peur de ne pas pouvoir commencer la récolte », se souvient-il en souriant. ■



A LANDI Muri, les graines de chanvre décorées, la poudre de chanvre et l'huile sont proposées sous le nom de marque Hanfwohl.

## Compétence et savoir actuel grâce au cours de base de LANDI Arena

**KOPPIGEN/BE** Les exigences élevées en matière de conseil à la clientèle impliquent que le personnel des LANDI se forme continuellement. Dans le secteur Agro, les secteurs d'activité du groupe fenaco-LANDI organisent plusieurs cours, sous l'égide de LANDI Arena. Le cours « Compétences de base DAS Agro » en fait partie. Ce cours a lieu en Suisse romande et en Suisse allemande. La dernière édition s'est déroulée début septembre 2020 à Koppigen (BE). Ce cours de base s'adresse aux nouveaux collaborateurs des centres Agro des LANDI. L'horizon professionnel n'est pas déterminant : le public est très varié et se compose de diplômés des hautes écoles, d'agricultrices et d'agriculteurs à temps partiel et de personnes issues d'autres domaines d'activité du monde LANDI et travaillant désormais dans le secteur Agro. Pendant trois jours, une trentaine de participants acquièrent des connaissances dans les domaines de la production animale et de la production végétale.



Heinz Mathys, conseiller LANDOR, fournit aux participantes et aux participants des explications sur la nutrition des plantes dans la pratique et leur donne des conseils en matière de stratégie de fumure et de carences en nutriments. Photo: me

A l'étable et au champ, des spécialistes des secteurs d'activité leur transmettent des connaissances de base importantes sur les techniques de production et l'assortiment LANDI actuel. Les participants reçoivent des outils leur permettant de formuler des conseils clientèle ciblés et adaptés. On leur apprend aussi

comment traiter les réclamations. Les cours créent un réseau entre les participants. Cette façon de procéder contribue de manière déterminante à proposer le meilleur conseil possible aux agricultrices et agriculteurs et à les soutenir dans leur activité productive. ■

## frigemo reprend Labeye SA à Etagnières

**ETAGNIERES/VD** En achetant Labeye SA à Etagnières (VD), frigemo a acquis le leader suisse de la livraison à domicile des œufs à l'intention des ménages privés, ce qui lui permet d'étendre ses activités en Suisse romande. Labeye SA dispose de sites à Cointrin (GE), Etagnières (VD) et Oberwangen (BE), ainsi que d'une

plateforme logistique à Kloten (ZH). Elle réalise un chiffre d'affaires de CHF 7,5 mio. L'acquisition a été réalisée avec effet rétroactif au 1<sup>er</sup> juillet 2020. frigemo acquiert 100% des actions et reprend 130 collaboratrices et collaborateurs de Labeye SA. Les sites et le nom de marque demeurent. En acquérant Labeye SA,

frigemo renforce durablement sa position dans la livraison des œufs aux ménages privés.

Labeye dispose d'un solide ancrage régional, d'une clientèle fidèle et de prestations solidement établies en Suisse romande. Elle complète ainsi idéalement l'entreprise Eiermaa, dont le siège est à Zurich. ■

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

### Isobus

Non, Isobus n'est pas un véhicule utilisé par les transports publics, même si cela peut parfaitement être utilisé à titre de moyen mnémotechnique pour en expliquer la signification. Isobus est en réalité la dénomination de l'interface standardisée entre les machines agricoles et les données, qui « transitent » entre l'ordinateur, les tracteurs et les autres outils.

En présence d'un hardware Isobus, la communication fonctionne donc via un seul terminal, quel que soit le fabricant concerné. Isobus est par conséquent un élément incontournable dans la perspective du smart farming. Le nom « Isobus » se compose de deux termes : il se réfère à la norme ISO 11783, qui règle les propriétés d'éléments comme le réseau, les prises et les conduites, ainsi que le formatage des données et les interfaces disponibles. Quant au BUS, il s'agit d'un système permettant de transférer les données de plusieurs appareils via un canal de transmission commun. *me*

## Mieux vaut tard que jamais : santé à la nouvelle LANDI Morat



L'équipe de la nouvelle LANDI Morat peut enfin fêter l'inauguration. Photo: me

**MORAT/FR** L'équipe du nouveau magasin LANDI Morat a finalement pu trinquer à la fin des travaux de son nouveau site, avec près de cinq mois de retard. Ce magasin regroupant 8000 articles sur 1700 m<sup>2</sup> a ouvert ses portes le 16 avril 2020, mais la fête inaugurale n'a pas pu avoir lieu à ce moment-là à cause de la crise du coronavirus. Ce retard a été rattrapé début septembre avec l'accueil des invités

sur le toit du parking. La nouvelle construction située dans la zone commerciale de Morat dispose d'une station-service dotée d'un TopShop et de deux stations de recharge rapide pour les véhicules électriques. L'électricité utilisée à cet effet est produite par l'installation photovoltaïque de 840 m<sup>2</sup>. Les panneaux solaires en toiture assurent un pic de production de 160 kilowatts. ■

## Nouvel entrepôt frigorifique chez Léman Fruits

**PERROY/VD** Léman Fruits, un centre de prestations de fenaco Produits du sol, transforme chaque année près de 12 000 tonnes de fruits à pépins. Jusqu'à maintenant, le quart de ces quantités devait être stocké sur des sites externes. Afin d'optimiser la logistique et la qualité du stockage, il a été décidé, en janvier 2019, de construire un nouvel entrepôt frigorifique, « Léman fruits+ ». Un an et demi plus tard, en septembre 2020, ce nouvel entrepôt frigorifique est entré en service : il est possible d'y stocker

jusqu'à 2750 tonnes de fruits sur une surface de 2380 m<sup>2</sup>. Le bâtiment jouxte les entrepôts frigorifiques et dispose de 21 cellules frigorifiques équipées de la technologie « Dynamic Controlled Atmosphere ». Grâce à cette dernière, la teneur en oxygène peut être fixée à un niveau encore inférieur à celui de la technologie actuelle. Cela permet de stocker les pommes plus longtemps sans péjorer la qualité. Ainsi, la population suisse peut savourer toute l'année des pommes de qualité. ■



Le nouvel entrepôt frigorifique « Léman fruits+ » s'étend sur 2380 m<sup>2</sup>. Photo: mad

# OFFRE À L'INTENTION DES LECTEURS

Valable jusqu'au 31 octobre 2020

Rabais de  
**40%**

## Table Diavolezza

**2680.-**  
au lieu de 4460.-



Jusqu'à épuisement des stocks – Profitez de ce prix préférentiel pour les membres et le personnel!

### COUPON DE COMMANDE

#### Table de rangement Diavolezza

Taille: 220 cm x 100 cm / H 75 cm  
Bois : cerisier massif  
Pieds : poutres arrondies  
Code: 1340.01

Délai de livraison : 2 à 3 semaines  
Livré et monté gratuitement

Nom, Prénom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

NPA/Localité \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Date/Signature \_\_\_\_\_

KP 00561

#### Adresser la commande à :

meubles digi sa  
Action «Diavolezza»  
8854 Galgenen

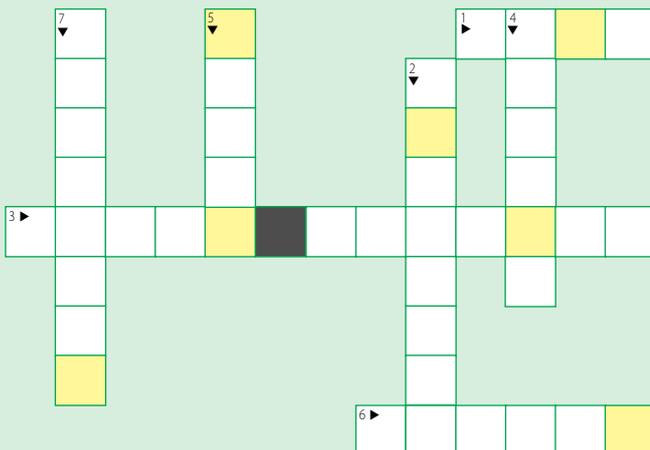
Fax 055 450 55 56  
auftrag@digamebel.ch  
Info Tél. 055 450 55 55

## GAGNEZ...

### Solution :



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



#### 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 octobre 2020.

#### Gagnants de juillet/août 2020

Felix Buess, 4493 Wenslingen ;  
Rösli et Simi Held, 7064 Tschierschen ;  
Eva Kuhn-Pfister, 5605 Dottikon ;  
Hans Stutz, 6294 Ermensee ;  
Matthias Gehring, 9213 Hauptwil.

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

1. Dans quelle localité se situent les gorges de la Jogne ?
2. Quel oiseau s'est perdu à LANDI Landquart ?
3. Quelles cerises Matthias Kleiber vend-il uniquement dans son magasin à la ferme ?
4. Où seront construits cinq nouveaux silos ?
5. Où l'inauguration d'une nouvelle LANDI a-t-elle été fêtée avec quelques mois de retard ?
6. Quelles sont les baies utilisées par les Hürlimann pour produire des mélanges de jus ?
7. Comment s'appelle le label utilisé par LANDI Freiamt pour commercialiser les produits à base de chanvre ?

## LANDI Wolhusen est prête pour l'avenir

**WOLHUSEN (LU)** Dix ans après son ouverture, le magasin de LANDI Wolhusen a été transformé et arbore une superbe présentation. Dans la foulée, une installation photovol-

taïque a été posée. Elle permet de produire chaque année jusqu'à 102 000 kilowatts d'électricité. Le nouveau concept de magasin se distingue par l'élargissement des couloirs et l'abais-

sement de la hauteur des rayons. En plus de cela, les clientes et les clients peuvent désormais s'informer directement sur différents produits en utilisant les tablettes à disposition. Le « conseiller en vin » aide ainsi à choisir le nectar le plus adapté alors que le « conseiller en produits de protection des plantes » recommande le produit le plus adéquat. Les produits « naturellement de la ferme » sont désormais présentés dans un espace spécialement réservé à cet effet. Ce magasin à la ferme est pourvu d'un écran d'information présentant les produits fermiers régionaux. Pendant les quatre semaines de travaux de transformation, le magasin est resté constamment ouvert à la clientèle. ■



Dix ans après son ouverture, LANDI Wolhusen a été entièrement repensée. Photo: màd

## Cinq nouveaux silos à Ruswil

**RUSWIL (LU)** Le premier coup de pelle marquant le début des travaux d'agrandissement des silos à Ruswil a été donné le vendredi 17 juillet 2020. Cette cérémonie traditionnelle s'est déroulée sur le site du moulin Freieck, en présence du syndic, Franzsepp Erni, et de membres du conseil d'administration et de la direction de LANDI Luzern-West. Le premier coup de pioche est un jalon important pour LANDI Luzern-West et pour l'agriculture régionale : ces prochains mois, cinq silos à céréales d'une capacité supérieure à 10 000 tonnes seront édifiés. Dès 2021, toutes les céréales produites dans la région de Rottal/Oberwiggertal pourront être stockées dans cette installation. Le regroupement au sein du centre

collecteur permettra aussi de réduire les transports sur le site de Ruswil. Le moulin d'aliments de LANDI Luzern-West est implanté à Ruswil depuis plus de 100 ans. La gestion des stocks obligatoires de céréales est un mandat important confié aux mou-

lins par la Confédération. En tant que producteur d'aliments solidement implanté dans le canton de Lucerne, LANDI Luzern-West a par conséquent aussi l'obligation de conserver une capacité de stockage suffisante pour les céréales. ■



La construction du silo à Ruswil a débuté par le premier coup de pelle. Photo: màd

## Journée 2020 de la recherche bio

Date : 4 décembre 2020

Lieu : online | [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) → Actualités → Agenda

La conférence sur la recherche en agriculture biologique est organisée par le Forum national de la recherche biologique (FNRB), soutenu par Bio Suisse, le FiBL et Agroscope. Diverses institutions de recherche y présentent les derniers résultats dans le domaine de la santé des plantes. Le 4 décembre, la conférence se déroulera sous la forme d'un webinaire. L'accent sera mis sur la sélection végétale, la biodiversité fonctionnelle et l'agriculture intelligente, les solutions Biocontrol



pour la protection directe des plantes et les priorités de recherche sur la santé des plantes. La conférence fournit un aperçu des activités de la recherche suisse dans le domaine de l'agriculture biologique et favorise les échanges entre chercheurs et praticiens. Le webinaire aura lieu en français et en allemand. La participation implique de s'inscrire au préalable. ■

## Les Feldtage 2021 sont repoussés



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

A cause de la pandémie du coronavirus, le comité d'organisation a décidé de repousser les Feldtage, initialement prévus du 2 au 4 juin 2021, à une date indéterminée.

La décision qui consiste à savoir si un événement alternatif sera organisé en 2021 et si les Feldtage 2022 se dérouleront sous

le format initial sera prise ultérieurement.

En raison de la situation sanitaire qui prévaut actuellement, il n'était malheureusement pas certain que les Feldtage pourraient à nouveau se dérouler normalement l'année prochaine.

On se sait pas encore si un autre événement sera organisé à la place et à partir de quand la prochaine édition des Feldtage pourra se dérouler dans le cadre habituel. ■

# OFFRE SPÉCIALE

Pour membres et employés de la LANDI

Valable à partir du 1. - 31. octobre 2020

Oui, je profite de cette offre spéciale et je commande:



**Herzog Welf Müller-Thurgau  
Iselisberg AOC Thurgovie**

VOLG Weinkellereien  
75cl - 2018

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 59.40**  
au lieu de Fr. 81.00

\_\_\_\_\_ Carton



**Yvorne  
AOC Chablais**

Cave Duprée  
75cl - 2019

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 74.40**  
au lieu de Fr. 95.40

\_\_\_\_\_ Carton



**Varietas 27° Helios  
Wiesendangen AOC Zurich**

VOLG Weinkellereien  
75cl - 2018

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 93.00**  
au lieu de Fr. 120.00

\_\_\_\_\_ Carton



**Rosé Züri Wyland  
AOC Zurich**

VOLG Weinkellereien  
75cl - 2018

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 59.40**  
au lieu de Fr. 81.00

\_\_\_\_\_ Carton



**AWC VIENNA | SILBER | 2019  
Steinböckler Pinot Noir Malans  
AOC Grisons**

VOLG Weinkellereien  
75cl - 2018

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 85.80**  
au lieu de Fr. 111.00

\_\_\_\_\_ Carton



**AWC VIENNA | SILBER | 2019  
Pinot Noir Spätlese  
Iselisberg AOC Thurgovie**

VOLG Weinkellereien  
75cl - 2018

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

\_\_\_\_\_ Carton



**Pinot Noir Barrique Weiningen  
AOC Zurich**

VOLG Weinkellereien  
75cl - 2015

**Carton à 6 bouteilles  
à Fr. 101.40**  
au lieu de Fr. 135.00

\_\_\_\_\_ Carton



**Laudatio Cuvée Assemblage  
Vin de pays Suisse orientale**

VOLG Weinkellereien  
75cl - 2016

**Caisse en bois à 6 bouteilles  
à Fr. 167.40**  
au lieu de Fr. 216.00

\_\_\_\_\_ Caisse en bois

Selon disponibilité / Sous réserve de changement de millésime

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

C.P. / Lieu \_\_\_\_\_

Tél. / Mobile \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Date / Signature \_\_\_\_\_

**Découper et envoyer le coupon avant le 6 novembre 2020 à:**

DiVino SA  
Postfach 344  
CH-8401 Winterthur  
Fax 058 433 71 09  
mailbox@divino.ch  
www.divino.ch

# DiVino SA



## UN COUPLE D'AGRICULTEURS AUX IDÉES JUTEUSES

*Katrin et Beat Hürlimann sont réputés pour leurs jus de pommes spéciaux.  
Dans le petit pressoir qu'ils gèrent parallèlement à leur domaine agricole,  
ils créent des jus de fruits les plus divers.*

*Une chose prime pour eux : la production et la distribution régionales.*

Texte et photos : Manuela Eberhard



*Katrin et Beat Hürlimann travaillent avec passion pour le projet qui leur tient à cœur et les jus de fruits qu'ils créent.*

« Nous jugeons la qualité à l'arôme de nos produits et aux retours des consommatrices et des consommateurs. »

Beat Hürlimann, agriculteur à Freudwil (ZH)

**FREUDWIL/ZH** L'odeur sucrée des pommes mûres chatouille les narines. C'est ici, à Freudwil, devant la ferme villageoise gérée par la famille Hürlimann, que s'accumulent des caisses débordant de fruits ronds prêts à être transformés. La saison de pressage des fruits a débuté en août. Depuis lors, Beat et Katrin Hürlimann travaillent tous les jeudis matin dans leur cidrerie et y produisent leurs fameux jus de pommes et jus de mélanges de fruits régionaux. D'ici à la fin novembre, ils y produiront près de 20 000 litres, soit l'équivalent de 30 tonnes de fruits.

La cidrerie créée il y a plusieurs décennies a beaucoup évolué. Le père de Beat Hürlimann s'est lancé dans cette activité en aménageant un petit pressoir à fruits à la fin des années soixante. Les ventes prenant de l'ampleur, la famille Hürlimann a pu rapi-

dement acquérir un plus grand pressoir. Trente ans plus tard, Beat Hürlimann, aujourd'hui âgé de 49 ans, s'est lancé à son tour dans cette activité, ce qui lui a permis de collaborer avec son père dans l'ancienne cidrerie jusqu'au décès de ce dernier. Les meilleures années, quelque 400 clientes et clients apportaient leurs fruits dans le pressoir de la famille Hürlimann et les reprenaient sous forme de jus.

Certaines années, les volumes transformés avoisinaient les 100 000 litres. Au vu de ces quantités, il est devenu difficile de pratiquer cette activité uniquement à titre accessoire. Beat Hürlimann gère, en collaboration avec son frère Roland, un domaine agricole avec bétail laitier, grandes cultures, production fourragère, chauffage à pellets et pension pour chevaux. En outre, il officie en tant que moniteur d'équitation et entraîneur de chevaux. Cet agriculteur très actif a finalement été convaincu par son épouse, Katrin, de réduire l'activité de fabrication de jus pour tiers et de se concentrer sur des jus spéciaux. Cette idée créative s'est muée en une passion qui a incité cette femme de 35 ans à abandonner le poste de travail à plein temps qu'elle occupait auprès du tribunal d'arrondissement.

### Régionalisme

Au départ, Beat Hürlimann était plutôt sceptique. « Il me freinait un peu et c'était plutôt moi qui avais tendance à m'emballer » explique Katrin en riant et en précisant n'avoir jamais douté du succès de ses créations à



Beat Hürlimann remplit le pressoir à tamis sans fin avec des baies d'aronia fournies par des agriculteurs voisins.

base de jus d'aronia, de chanvre ou de verveine-citron. « Cette année, nous avons produit une édition estivale limitée à la menthe et à la fraise, ce qui a nécessité un énorme travail. Nous venons de la livrer à notre LANDI. » Cette nouvelle boisson, le « freudwiler Most », est désormais disponible dans les magasins de LANDI Zola AG à Illnau, Volkestwil, Mönchaltorf et Pfäffikon. La famille Hürlimann y organise régulièrement des dégustations qui l'aident à tester personnellement si ses produits correspondent aux goûts de sa clientèle. Il semble que ce soit le cas puisque de nombreux jus sont épuisés avant même leur commercialisation. A l'avenir, les Hürlimann aimeraient toutefois écouler un maximum de produits au niveau régional. « Nous ne voulons pas devenir trop grands ou commercialiser nos produits dans toute la Suisse », expliquent-ils tous deux. Il en va de même pour les ingrédients. « Nous préférons que tous les ingrédients proviennent de tout près ». Outre des pommes, le couple d'agriculteurs cultive du chanvre, et, depuis quelques

### Aperçu de l'exploitation des frères Hürlimann

Commune	Uster
Village	Aussenwacht Freudwil
Altitude	550 m
Surface	28 ha SAU
Cultures	Mais, triticale, orge, prairie artificielle et naturelle 100 arbres haute tige (pommes, poires, coings)
Animaux	8 chevaux, 30 vaches laitières
LANDI	Les frères Hürlimann sont membres de LANDI Zola AG.

temps, de la menthe. Les baies d'aronia sont fournies par un agriculteur du village voisin, Kathrin Hürlimann aidant à les récolter. Les rendements varient, ce qu'ils compensent en achetant une grande partie de leurs pommes auprès d'agriculteurs des environs. « Le gingembre est la denrée qui parcourt la plus grande distance. Il provient de l'Unterland zurichois », explique Beat Hürlimann. Beat et Katrin Hürlimann ne concèdent que de rares exceptions à leur objectif de production régionale. C'est par exemple le cas pour la production de vin chaud : « Nous ne pouvons malheureusement pas acheter de la cannelle ou des oranges à des producteurs de la région. »

### Personnalisation

Le concept de la cidrerie illustre bien les principes auxquels souscrivent Katrin et Beat Hürlimann. « Les agriculteurs ne doivent pas être incités à s'agrandir sans cesse. Nous devrions à nouveau miser davantage sur la qualité plutôt que sur la quantité », expliquent-ils. Les Hürlimann estiment que cette préoccupation est de-



**30 TONNES  
DE FRUITS**

**Telle est la quantité de fruits transformée chaque saison par les Hürlimann.**



Les créations à base de jus de fruit de la famille Hürlimann sont produites et distribuées régionalement. Cette année, les Hürlimann ont consacré du temps à l'aspect visuel de leurs produits.

venue secondaire pour bon nombre de personnes, surtout en ce qui concerne l'alimentation. Tous deux considèrent néanmoins que les denrées alimentaires doivent être commercialisées à un prix accessible pour tous. Pour que cela soit le cas, il faut néanmoins que le système change des deux côtés, tant chez les consommateurs que chez les producteurs. A la ferme, Beat Hürlimann et son frère appliquent déjà dans une large mesure les principes de l'agriculture en cycle fermé. Ils utilisent ainsi par exemple leurs 28 hectares de surface agricole utile pour produire des fourrages consommés par leur bétail. Les restes de fruits issus de la cidrerie sont utilisés comme complément nutritif pour leurs vaches, ou sous forme d'engrais. « Nous pouvons travailler de cette façon parce que nous ne cherchons pas sans cesse à nous agrandir », explique Beat Hürlimann. Ces derniers mois, cela s'est à nouveau

avéré payant. « On sent que les mentalités évoluent, les clients apprécient les producteurs qui s'investissent en faveur de leurs produits. » La vente directe marche mieux que jamais. Tous les jeudis matin, des promeneurs désirant se désaltérer se rendent au pressoir et poursuivent joyeusement leur promenade après avoir échangé quelques mots et acheté une bouteille de jus de fruits frais du pressoir. « Ces instants sont précieux pour tout le monde et favorisent la compréhension mutuelle », affirment les époux Hürlimann. Les consommatrices et les consommateurs peuvent voir comment le jus est extrait des pommes et comment les bouteilles sont remplies. Le producteur est quant à lui heureux d'être rémunéré convenablement pour ses produits. « Nous aimons travailler 365 jours par an et développer des idées <juiteuses> », explique le couple d'exploitants en riant. ■

# MARCHE À TRAVERS DES GORGES ÉTROITES

*La promenade à travers les gorges sauvages et romantiques de la Jogne près de Broc en Gruyère est une source d'aventure pour toute la famille.*

Texte : Christine Caron-Wickli



Les gorges de la Jogne sont l'occasion d'une promenade rafraîchissante dans une nature verdoyante. Cet endroit est facilement accessible en transports publics. Photo : Christine Caron-Wickli

## Infos pratiques

**Point de départ/arrivée** Broc, panneau « Gorges de la Jogne », sortie Nord (à droite) du village.

**Durée** Cette promenade facile passant par les Gorges de la Jogne et le lac de Montsalvens dure environ trois heures. Place de pique-nique à proximité du barrage. [www.la-gruyere.ch](http://www.la-gruyere.ch)

**BROC/FR** Débardage du bois, tunnels (prendre une lampe de poche!) et galeries dans les falaises transforment chaque promenade à travers les gorges de la Jogne en une aventure pour toute la famille. Les formations de molasse recouvertes de mousse, les troncs d'arbres emportés par les eaux

et les nombreuses cascades sont autant d'occasions de s'émerveiller. En plus de cela, le parcours compte une foule d'attractions. A Broc, le ruisseau se jette dans le lac de la Gruyère au niveau de la fabrique de chocolat Maison Cailler. Au départ de la gorge, on aperçoit le barrage de Montsalvens. Cette construction datant de 1921 est le premier barrage-voûte d'Europe. Dans cette gorge sauvage et romantique, les températures restent agréables même en été. Le trajet le plus court qui conduit de la place de parc au barrage dure une heure et demie. Les promeneurs qui souhaitent marcher plus longtemps peuvent faire le tour du lac de Montsalvens en partant à pied depuis le barrage. ■

## Une délicieuse confiture au lait

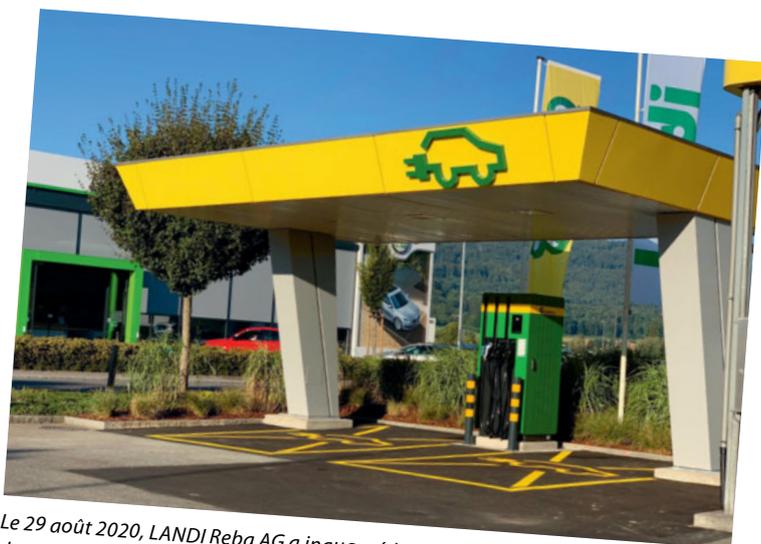
**BULLE/FR** Meringues, miel, bretzels, saucisses sèches, fromage, etc : la Gruyère compte une foule de produits régionaux. Après la promenade à travers les Gorges de la Jogne, un bref détour par les LANDI « Moléson » à Bulle ou Châtel-St-Denis s'impose. Ces LANDI proposent toutes deux un superbe assortiment. La confiture au lait de Jeanine Köhli est une spécialité d'un genre particulier. Paysanne à St-Légier-La Chiésaz (VD), Jeanine Köhli décline cette délicieuse confiture en plusieurs parfums : nature, chocolat ou cannelle. Les ingrédients de base sont le lait entier, le sucre et la vanille. Jeanine Köhli cuit ce mélange à feu doux pendant 5 à 7 heures avant qu'il s'épaississe. Dans sa ferme, la famille Köhli produit du lait d'industrie et de la viande avec un troupeau de 30 vaches de race Tachetée rouge. ■



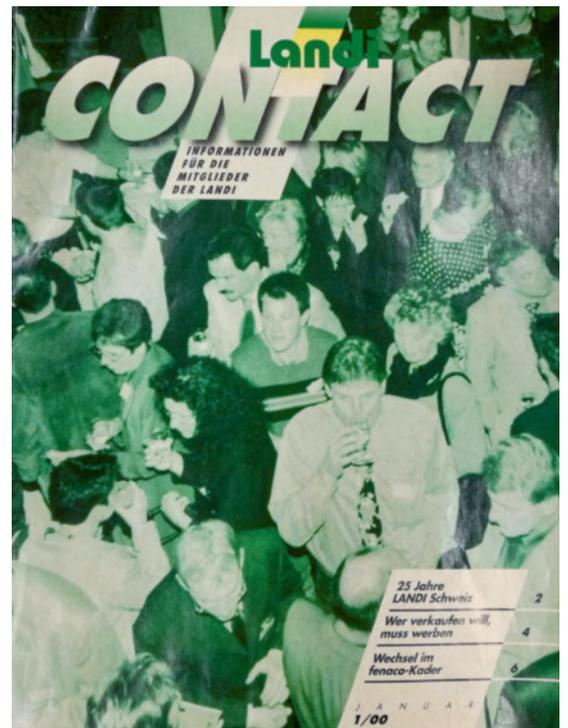
La délicieuse confiture au lait se décline en trois parfums : nature, chocolat et cannelle. Photo : mäd



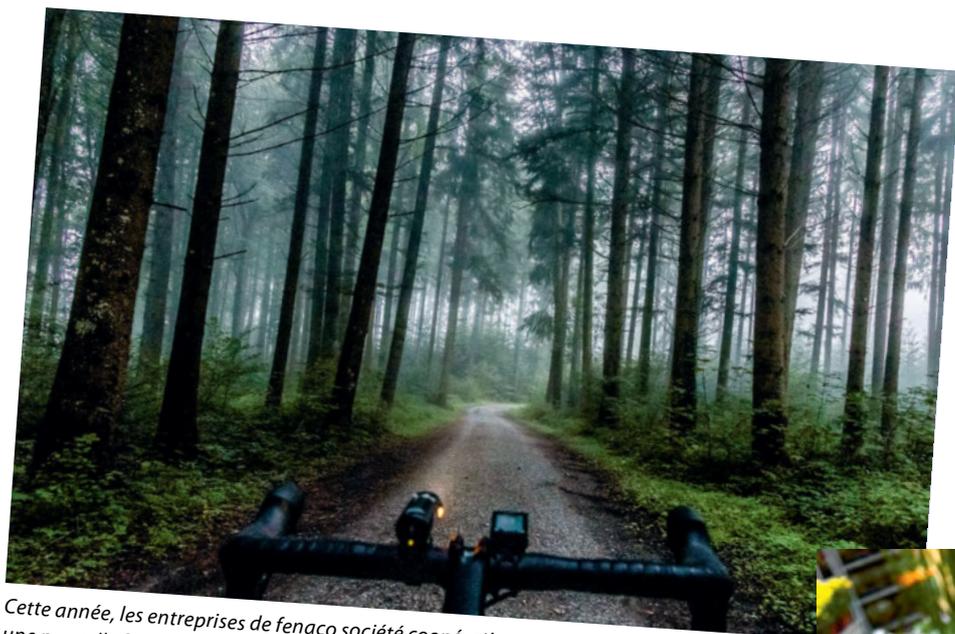
Visages rayonnants dans le Haut-Valais : le nouveau magasin LANDI Visp-Eyholz a ouvert ses portes le 6 août 2020. Le directeur, Beat Furrer, et sa remplaçante, Natalie Zimmermann, se réjouissent des débuts réussis du nouveau magasin. La fête a duré trois jours et a été marquée par des offres spéciales et de belles activités festives ainsi que des grillades et des raclettes. Photo : me



Le 29 août 2020, LANDI Reba AG a inauguré à Aesch, dans le canton de Bâle-Campagne, une nouvelle station de recharge rapide pour voitures électriques. La station est couverte et est approvisionnée exclusivement avec du courant électrique suisse. Photo : mäd



La rédaction de la Revue UFA et du LANDI Contact a déménagé dans de nouveaux bureaux au mois d'août. En rangeant les armoires, nous avons mis la main sur une perle rare : une édition du LANDI Contact datant d'il y a plus de 20 ans. La mise en page n'est pas le seul élément à avoir changé. La photo de la page de couverture suscitera certainement la nostalgie de certains lecteurs par les temps qui courent, où la distanciation sociale est le maître-mot. Photo : archive



Cette année, les entreprises de fenaco société coopérative participent une nouvelle fois à « bike to work ». En raison de la crise du coronavirus, cette action a été repoussée à l'automne. Les instants passés pour se rendre au travail n'en seront pas moins beaux, comme ici dans la forêt située derrière l'aérodrome de Beromünster, près de Lucerne.

Photo : Urs Kyburz



Pendant deux jours, les clients de LANDI Landquart ont pu observer de près ce jeune épervier. A la fin août, cet hôte surprise s'était égaré dans le rayon fleurs du magasin. L'oiseau de proie a finalement pu être capturé avec le concours du Greifvogelpark Buchs et a été relâché.

Photo : mäd



La journée des « Délices du village » a été organisée pour la quatrième fois consécutive dans quelque 600 magasins de village, le 29 août 2020. Les clients et les clientes ont pu déguster de délicieuses spécialités dans leur magasin de village et faire la connaissance de ceux qui les préparent. Ce fut aussi le cas au magasin Volg de Courgevaux (FR). Photo : mäd

## LISTE RECOMMANDÉE FRUITS À NOYAU : CONSEIL UTILE OU TUTELLE SUPERFLUE ?

«Les listes recommandées sont un conseil variétal à l'intention des producteurs de fruits. Elles reposent sur un large consensus.»



**Beat Gisin**

Directeur de LANDI Reba AG et chef du groupe de travail pour la nouvelle liste recommandée pour les fruits à noyau

«Les variétés plantées restent mon propre choix d'entrepreneur.»



**Matthias Kleiber**

Producteur de fruits à noyau et gestionnaire d'un magasin à la ferme à Biel-Benken

*Les listes recommandées aident les agricultrices et les agriculteurs à choisir les variétés qu'ils souhaitent commercialiser. Elles tiennent compte de la demande, des canaux de distribution et des exigences de tous les acteurs du marché et contribuent ainsi à préserver une bonne qualité.*

Texte et photos : Samuel Eckstein

*Beat Gisin, vous dirigez le groupe de travail qui a introduit en 2020 la première liste recommandée pour les fruits à noyau. Quels sont le sens et l'objectif de cette liste ?*

**Beat Gisin :** Les « structures des variétés et des producteurs » sont un projet partiel de la stratégie 2022+ de fenaco Produits du sol pour les fruits à noyau. Ces listes des variétés publiées à intervalles réguliers servent

de recommandation aux producteurs de cerises et de pruneaux destinés au secteur commercial. Elles sont élaborées par un groupe de spécialistes composé de représentantes et représentants des producteurs, de la recherche, des services spécialisés et du commerce. Ce faisant, nous visons trois objectifs. Premièrement, nous souhaitons améliorer la qualité des fruits. Deuxièmement, nous voulons

disposer d'un assortiment de fruits qui réponde à la demande de la clientèle. Troisièmement, au niveau commercial, nous souhaitons transformer les fruits de manière plus efficace.

*Monsieur Kleiber, vous êtes arboriculteur et gérez un magasin à la ferme. Que pensez-vous de ces listes ?*

**Matthias Kleiber :** Je peux comprendre que le commerce ait des exigences

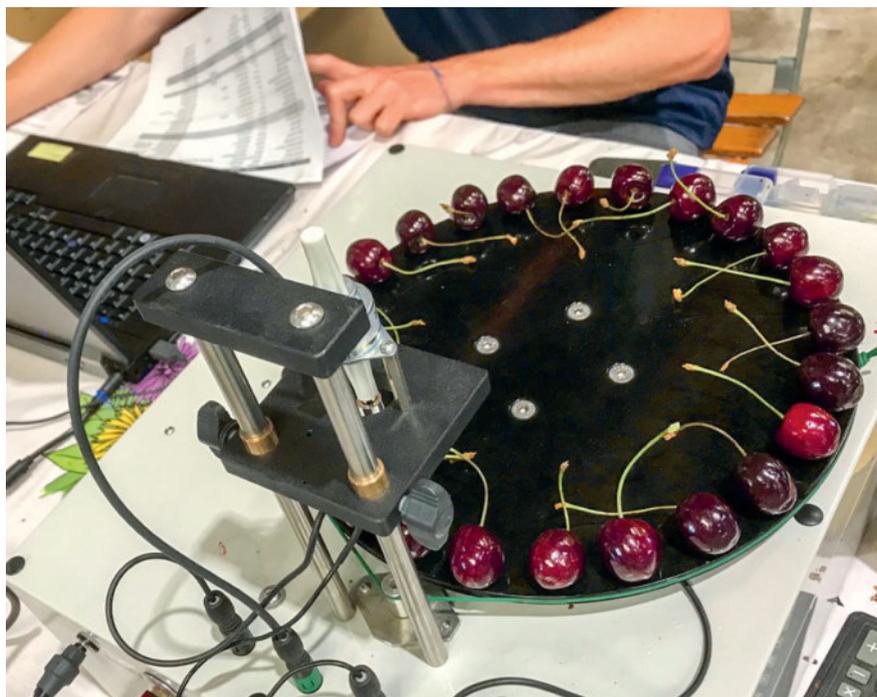
spécifiques envers les variétés de fruits et je trouve bien que ces exigences soient formulées de façon claire et précise. Je me demande bien entendu dans quelle mesure cette liste « se justifie ». Est-ce que je peux vraiment m'attendre à ce que les variétés qui seront abandonnées à plus longue échéance disparaissent effectivement ? Si c'est le cas, j'arrêterai de planter ces variétés. En revanche, est-ce que l'on continuera vraiment à m'acheter les variétés que je cultive et qui figurent sur la liste ?

**Beat Gisin :** C'est justement la raison pour laquelle le groupe de travail se montre très attentif au choix des variétés. Lorsque nous introduisons une variété, cette dernière est censée figurer longtemps sur la liste. Nous ne voulons pas que des arboriculteurs arrachent des arbres à cause de nous. Nous sommes toujours à la recherche de solutions constructives.

*Cette liste pourrait aussi être perçue comme une obligation. Qu'en est-il ?*

**Matthias Kleiber :** Non, elle m'aide plutôt à prendre des décisions entrepreneuriales, pour décider des variétés à planter. Mais finalement, c'est moi qui décide. Je propose toute une série de variétés de cerises qui ne figurent pas sur la liste. Par exemple les « Sweet Earlies » à maturité précoce. Elles sont juste trop sensibles pour être commercialisées par des intermédiaires. C'est pourquoi je les propose uniquement dans mon magasin à la ferme, environ deux semaines avant la vente par le commerce de détail. Autre exemple : deux ou trois restaurants de la région me commandent des cerises traditionnelles d'arbres haute-tige, comme les « Schwarz-Suuren », qui se prêtent à merveille à la confection de confitures et de tartes.

**Beat Gisin :** Le canal de la vente à des entreprises commerciales et le canal



*Des procédés ultra-modernes permettent de mesurer objectivement la fermeté des cerises.*

*Photo : LANDI Reba*

de la vente directe sont justement complémentaires. En Suisse, la consommation de cerises et de pruneaux ne s'élève qu'à 1 kg par habitant et par an pour chacun de ces fruits. Pour augmenter la consommation, il faut justement utiliser tous les canaux d'écoulement.

*Comment la liste recommandée améliore-t-elle la qualité des fruits à noyau ?*

**Beat Gisin :** Les cerises et les pruneaux doivent être d'excellente qualité. Les derniers fruits invendus sur les étalages sont rarement les plus beaux. Dans le langage du commerce de détail, cela signifie que les denrées trop mûres ou abîmées restent souvent dans les étals des magasins, ce qui n'est bien pour personne. La fermeté est par conséquent un critère important au moment d'établir la liste recommandée des variétés. Les fruits à noyau doivent être capables de supporter des chocs lors du processus de

transformation. Cela implique également des changements au niveau de la réception des marchandises. Le contrôle pratiqué anciennement se mue en un contrôle qualité basé sur des paramètres transparents.

**Matthias Kleiber :** Dans un tel contexte aussi, la vente directe peut être une solution judicieuse. Il arrive régulièrement que certaines récoltes n'aient pas la qualité requise pour être commercialisés. Des agricultrices et agriculteurs vendent alors ces fruits aux clients finaux via les réseaux sociaux. Cela ne représente certes pas des tonnages élevés, mais plusieurs centaines de kilos de cerises de « seconde classe » sont vraisemblablement écoulés par le biais de ce canal.

**Beat Gisin :** C'est un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire. Chez fenaco, nous luttons contre le gaspillage de denrées grâce à la collaboration engagée en 2020 avec les initiatives « Table couvre-toi » et « Table suisse ». ■



# Par amour pour le village, où la truie vit sa vie.

Les cochons de laine qui s'amusez dehors par tous les temps font autant partie de Vitznau (LU) que le magasin Volg. Et comme à Vitznau, nos magasins sont présents dans plus de 580 villages de Suisse: petits, mais bien garnis de tout ce dont on a besoin au quotidien et pour les jours de fête. L'assortiment inclut de nombreuses spécialités de producteurs locaux, que nous connaissons personnellement, tout comme nos clientes et clients. Par amour pour le village.

[volg.ch/histoiresdevillage](http://volg.ch/histoiresdevillage)

**Volg**  
*frais et sympa*