

Landi contact



12 *Atteindre ensemble ses objectifs*

Vreni et Willi Vögeli s'investissent passionnément dans la gestion de leur domaine.

Menthe suisse dans le thé maison Ramseier 04

125 ans de LANDI Frila 07

Promenade au Hallwilersee 15

LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Lukas Liechti,
agriculteur,

**pose
la question:**

«POURQUOI FENACO INVESTIT DANS UN CENTRE LOGISTIQUE EN ALLEMAGNE?»

Lukas Liechti exploite un domaine consacré aux grandes cultures et à l'engraissement de lapins à Eiken (AG) dans le Fricktal, près de la frontière allemande. En travaillant, il constate quotidiennement que le tourisme d'achat est une pratique courante et il se demande ce qui a incité fenaco à investir à l'étranger.



Ernst Hunkeler,
chef du département
Magasins LANDI,
fenaco société
coopérative,

répond:

«La compétence internationale est un des axes stratégiques de fenaco société coopérative. Lahrlogistics, le projet commun que nous avons réalisé avec la ZG Raiffeisen sur le site de Lahr en Allemagne, est une étape importante pour développer cette compétence internationale. La construction de ce centre logistique commun au sein duquel les activités internationales liées aux achats et à la logistique sont regroupées a débuté en 2015. Les deux nouvelles halles qui seront édifiées d'ici à la fin du mois de juin 2018 permettront de tripler la capacité de transbordement du centre logistique. Lahrlogistics est situé à l'intersection de l'Allemagne, de la Suisse et de la France, avec des infrastructures routières et ferroviaires idéales. Le regroupement de la logistique contribue à réduire les coûts de stockage, de logistique et de transport des produits importés. Cela permet à LANDI Suisse SA et aux 280 magasins LANDI de poursuivre leur stratégie de prix bas permanents et de perpétuer le succès du commerce de détail LANDI dans un contexte économique où la concurrence est vive.»

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

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

fenaco soutient le programme d'innovation fribourgeois

ST-AUBIN/FR Avec d'autres partenaires de renom, fenaco société coopérative soutient le programme d'innovation Agri & Co Challenge du canton de Fribourg. Ce dernier a pour but de promouvoir des projets innovants ayant trait à l'agriculture, à l'alimentaire ou à la biomasse. «fenaco et les LANDI, tout comme les familles agricoles, profiteront également de ce programme grâce à la création de nouveaux produits», déclare Geneviève Gassmann, membre de la Direction élargie de fenaco et cheffe de la région



Le site de St-Aubin (FR): un nouveau centre de compétence pour l'agriculture, l'alimentaire et la biomasse. Photo: mad

Suisse romande. «Dans le même temps, les start-up pourront bénéficier de l'expérience d'entreprises établies, telles que fenaco.» mad

Impressum LANDI Contact

Information pour les membres 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: Markus Rööfli, rédacteur en chef (rö), Gabriela Küng, rédactrice responsable (gk), Jean-Pierre Burri (jpb), Cyril de Poret (cdp), Sandra Frei (fs), Verena Sälde (vs), Sarah Sinn (sin)

Maison d'édition: fenaco LANDI Médias, CH-8401 Winterthur, tél. 058 433 65 20, fax 058 433 65 35.

Maquette: Communication d'entreprise fenaco société coopérative

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

Papier: Refutura Offset extrablanc, 80 g/m², Recycling

frigemo mise sur le développement durable régional



Chaque variante de regiofrites exprime sa région d'origine. Photo: frigemo

Selon l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), en Suisse, 30% de la pollution environnementale est imputable à l'alimentation, que ce soit pour la production de denrées alimentaires, leur transport ou leur transformation. Début mars, frigemo SA, une unité d'activité stratégique de fenaco société coopérative, a lancé deux innovations renforçant encore l'ancrage régional et la durabilité de ses produits.

Authenticité et naturel

Les regiofrites suisses sont proposées dans six variantes différentes. Les regiofrites de la Suisse du Nord-Ouest, de Suisse orientale, de Suisse centrale ainsi que les regiofrites bernoises, zurichoises et du Léman sont une réponse au besoin d'authenticité et de naturel exprimé par les consommatrices et les consommateurs. Chaque variante de regiofrites exprime le goût, la passion et les caractéristiques de sa région suisse d'origine. Pour produire ses regiofrites, frigemo n'utilise que des pommes de terre certifiées Suisse Garantie et provenant des régions susmentionnées. Pour préférer ses pommes frites, frigemo utilise de l'huile de colza 100% suisse.

Accroître encore la transparence

Grâce à l'indicateur Beelong (à l'image d'une étiquette énergétique allant de A à G), Bonfrais Bongel, une entreprise commerciale de frigemo, met désormais à la disposition de ses

clients des informations sur l'empreinte écologique de ses produits. Dans le catalogue de Bonfrais Bongel, certains aliments surgelés sélectionnés à base de pommes de terre, de légumes et de fruits sont accompagnés d'une note Beelong allant de A à G. L'évaluation est basée sur cinq critères principaux, à savoir la provenance de la denrée alimentaire concernée, la saison, le mode de production, l'impact sur le climat ainsi que les ressources et la transformation. Avec l'indicateur Beelong, Bonfrais Bongel permet à ses clients d'acheter de manière plus durable: «Nous sommes une entreprise suisse disposant d'un solide ancrage régional. Le soutien et la promotion de l'agriculture suisse font partie de nos valeurs. Beelong est un outil qui crée de la transparence. Beelong permet aussi de communiquer et de transmettre ces valeurs à nos clients de manière simple», explique Bruno Boccali, directeur de Bonfrais Bongel. sin

LE CHIFFRE

192
tonnes

fenaco est un acteur important du secteur alimentaire. A ce titre, fenaco estime qu'il est de son devoir d'adopter des mesures contribuant à réduire le gaspillage de denrées alimentaires qui peuvent encore être consommées. En 2017, fenaco a offert, notamment via la plate-forme de dons food-bridge.ch, 192 tonnes de denrées alimentaires à des organisations nationales telles que «Table couvre-toi», Table Suisse, L'épicerie Caritas SA, etc. sin

Étiquettes de prix électroniques réagissant à la météo

SURSEE/LU Les prix de vente dépendent de plus en plus de facteurs externes, raison pour laquelle les étiquettes de prix électroniques prennent toujours plus d'importance. Les étiquettes de gondole électroniques (ESL) peuvent être actualisées automatiquement et de manière centralisée. Elles indiquent les prix aux clients et leur fournissent des informations sur les produits. Bison Suisse SA a développé le dispositif ESL Manager de façon à ce qu'il permette de télécharger, à partir du cloud IBM

Weather Company, la prévision météorologique à dix jours pour chaque magasin. Les étiquettes de prix intelligentes des produits sensibles à la météo sont adaptées en fonction des conditions météorologiques. Ainsi, lorsqu'une vague de chaleur s'annonce, les clients sont informés spécifiquement sur certains produits comme les ventilateurs par exemple. Lorsqu'une vague de froid est annoncée, une information à ce sujet est mentionnée sur le sel à décongeler par exemple. mad

DE LA MENTHE INDIGÈNE POUR LE THÉ MAISON

Avec la culture d'herbes aromatiques, Bruno Aebi a trouvé une branche d'exploitation qui est bien adaptée à son exploitation et qui génère une valeur ajoutée élevée. Sa menthe pomme entre dans la composition du thé maison de Ramseier. Mais quel est le parcours de la menthe pomme entre sa culture à Sumiswald et sa présence dans les bouteilles en PET?

Texte et Photos: Sandra Frei



Bruno Aebi cultive de la menthe pomme sur 25 ares. Actuellement, la menthe commence à pousser.

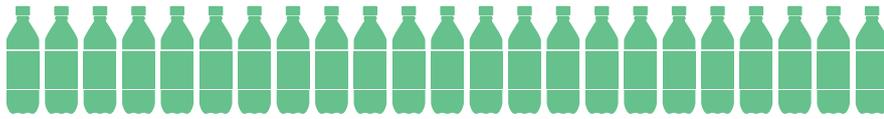
En reprenant l'exploitation bio de son père il y a 21 ans, Bruno Aebi savait qu'il devrait changer des choses. Le domaine agricole qu'il exploite à Sumiswald dans l'Emmental ne s'étend en effet que sur six hectares. A l'époque, Bruno Aebi ne produisait qu'un peu de lait et de viande de porc. Il souhaitait gérer son exploitation de manière à ne pas devoir exercer d'activité annexe. Son choix s'est rapidement porté sur la culture d'herbes

aromatiques. «Les herbes aromatiques me permettent d'augmenter la valeur ajoutée sur mon domaine et de miser intégralement sur l'agriculture», explique le chef d'exploitation. Bruno Aebi se lança dans la culture d'herbes aromatiques en cultivant de la guimauve. L'agriculteur de Sumiswald essaya ensuite peu à peu de trouver d'autres herbes aromatiques adaptées à son exploitation, qui est exposée au nord, en zone de mon-

tagne 1. Il commença à cultiver de la menthe notamment. Actuellement, cet agriculteur bio cultive quatre variétés de menthe différentes, à savoir de la menthe poivrée, de la menthe marocaine, de la menthe orange et de la menthe pomme.

Méthodes naturelles

Les herbes aromatiques produites sur l'exploitation sont vendues via l'association Waldhofkräuter à Ricola et à



193 MILLIONS DE BOUTEILLES
ont été produites en 2017



Dans notre pays, la consommation de thé froid s'élève à 30 litres par habitant.



Le temps de travail oscille entre 4 et 6 heures par are de menthe.



Les bouteilles sont remplies à Sursee.



Selon la météo, la pression des adventices et la parcelle, le revenu du travail varie entre 15 et 50 francs de l'heure.



Le Ramseier thé maison a tout d'abord été lancé dans le secteur de la restauration ainsi que dans les magasins Volg et LANDI. On le trouve désormais dans le commerce de détail.



40 KG
de menthe (matière sèche)
par are et par année.

Swiss Alpine Herbs (SAH) notamment. C'est ainsi que la menthe pomme de Bruno Aebi se retrouve dans le thé maison Ramseier. Mais avant d'arriver dans la composition du thé froid, la menthe pomme requiert beaucoup de travail manuel. «Selon les années et la parcelle, j'ai besoin de quatre à six heures de travail par are d'herbes aromatiques cultivées», précise le chef d'exploitation. De fin septembre à début avril, la menthe est couverte par une toile de propylène qui empêche le développement des mauvaises herbes et contribue à un bon démarrage de la menthe au printemps. «Depuis que nous procédons de cette façon, la lutte contre les adventices nous prend beaucoup moins de temps et la culture est nettement plus facile à maîtriser. La fumure à base de fumier ou de purin intervient après que la menthe a été recouverte avec une toile de propylène, mais avant qu'elle ne com-

mence à pousser au printemps. Le règlement de SAH stipule en effet que tout apport de fumure est prohibé pendant la phase de croissance. La lutte contre les adventices se fait à la main et à la machine. Les parcelles de menthe sont hersées après chaque récolte. Lorsque c'est nécessaire, Bruno Aebi utilise une fraise entre les rangs. «Les adventices ne doivent jamais s'ensemencer», précise-t-il. Par conviction, le producteur d'herbes aromatiques renonce entièrement aux produits phytosanitaires et aux insecticides autorisés en bio. «En automne, le mildiou peut poser problème. Lorsque c'est le cas, je coupe les plantes un peu plus haut, sachant que les feuilles inférieures sont celles qui sont les plus touchées. Cela réduit un peu les rendements, mais je ne veux pas utiliser de produits phytosanitaires. Pour lutter contre la chryso-mèle de la menthe, la seule solution

consiste à opter pour une récolte plus précoce», explique Bruno Aebi.

Nombreuses feuilles, peu de tiges

La menthe est récoltée quatre fois par an avec une sorte de moissonneuse-batteuse qui la fauche, qui la

Portrait de l'exploitation Aebi

Exploitation: Bruno Aebi, Sumiswald (BE)

Système de production: bio
Cheptel: 25 boeufs de pâturage

Surface agricole utile: 11,64 a; menthe pomme (15 a), menthe orange (15 a), menthe poivrée (13 a), menthe marocaine (8 a), guimauve (25 a), sureau (25 a), persil (10 a) et prairies

Main d'œuvre: chef d'exploitation, aide de la famille et auxiliaires à l'heure

charge et qui la stocke dans un bunker. La menthe ne doit en effet en aucun cas entrer en contact avec le sol. Les bonnes années, Bruno Aebi récolte environ 40 kilos (MS) de menthe par are. Le moment de la fauche dépend de la masse foliaire. Cette dernière doit représenter au moins 70% du volume récolté. «C'est à ce moment-là que la menthe développe tout son parfum et que sa teneur en huile est la plus élevée», explique le producteur bio. Après la récolte, la menthe fraîche est transportée immédiatement au village où elle est séchée, coupée et emballée. La menthe pomme est ensuite vendue via SAH à Ramseier.

Lancement réussi

Ramseier s'est lancé sur le marché du thé froid il y a un an avec le thé mai-

son. Avec ce produit, Ramseier se démarque de la concurrence en misant sur le Swissness et les saveurs naturelles. Ce thé à base de menthe pomme suisse est porté à ébullition pendant une minute pour que les ingrédients qui donnent du goût libèrent tout leur arôme. Après avoir été filtré et centrifugé pour éliminer les feuilles de menthe et les particules fines, le thé est sucré. Pour ce faire, Ramseier n'utilise pas du sucre mais du jus de pomme et du jus de poire issus de sa propre production. Le thé froid prêt à être consommé est finalement conditionné dans des bouteilles de PET de 50 cl et commercialisé. Avec son thé maison, Ramseier répond bien à la demande des consommateurs qui souhaitent disposer de produits naturels et élaborés en Suisse. ■



Bruno Aebi gère une exploitation de montagne 1 à Sumiswald et s'est spécialisé dans la culture d'herbes aromatiques.

Interview

Naturel, local, sain et délicieux



Jürg Emmenegger, responsable Marketing & vente, membre de la Direction, Ramseier Suisse SA

D'où vous est venue l'idée de combiner du thé avec du jus de fruit?

La marque Ramseier est associée à des saveurs naturelles de haute qualité et à des matières premières naturelles. Nous nous efforçons constamment de développer de nouvelles idées pour créer des nouveaux produits ou pour faire évoluer ceux qui existent déjà. Ramseier thé maison a été créé en collaboration avec l'agence pour l'innovation Atizo 360°, une plate-forme regroupant 22 000 innovateurs. Dans les premiers tests, les retours des consommateurs

avaient déjà été très positifs. Nous souhaitons surtout développer une culture d'entreprise qui soit ouverte à la nouveauté. Cet esprit d'ouverture permet de créer de nouveaux concepts.

Ramseier thé maison est commercialisé depuis un an. Quelle conclusion en tirez-vous?

Nous avons volontairement introduit ce produit dans la restauration dans un premier temps, pour voir comment il serait accepté. Ramseier thé maison a immédiatement convaincu notre groupe-cible. C'est la raison pour laquelle Ramseier thé maison est désormais vendu dans le commerce de détail.

Pourquoi Ramseier a-t-elle opté pour la menthe et les fruits suisses?

La marque Ramseier est une marque historique qui est étroitement associée à la

Suisse, à la nature, à un niveau de compétence élevé en matière de pommes et à la qualité.

Nous nous appuyons toujours sur les valeurs associées à la marque et nous veillons également à ce que ces valeurs soient respectées quand nous lançons des nouveaux produits comme le thé maison par exemple.

En quoi les producteurs de fruits et d'herbes aromatiques bénéficient-ils de la collaboration avec Ramseier?

En Suisse, nous collaborons avec 7000 agriculteurs. Nos jus de fruits sont transformés et mis en valeur dans nos deux cidreries.

Que les récoltes soient importantes ou non, nous sommes toujours un partenaire fiable pour les agriculteurs. fs

LANDI Centre Broye: une année après la fusion

ESTAVAYER-LE-LAC/FR LANDI Centre Broye qui résulte de la fusion de LANDI Payerne SA et d'Agri Centre Broye fête sa première année d'existence. La nouvelle Direction composée de représentants des deux sociétés fusionnées représente l'ensemble de la région couverte par la nouvelle entité et fonctionne bien. Tous les employés ont conservé leur poste et bénéficient d'excellentes conditions de travail. «Une nouvelle étape se profile, comme annoncé avant la fusion, avec la planification d'un nouveau site sur les hauts d'Estavayer. L'activité agricole actuellement répartie sur quatre sites sera regroupée au sein du projet avec une centralisation de l'administration», déclare Kurt

Zimmermann, directeur de LANDI Centre Broye. «A moins d'imprévus importants, l'ouverture aura lieu en 2019. Les agriculteurs pourront alors trouver l'ensemble des produits dont ils ont besoin au même endroit». L'étape suivante consisterait à réaliser un centre collecteur sur ce nouveau site. «LANDI Centre Broye emploie actuellement 80 collaborateurs pour un équivalent de 43 postes à plein temps. Deux collaborateurs, dont l'un est spécialisé dans le bétail et son alimentation et l'autre dans les cultures, travaillent sur le terrain avec un solide appui des firmes», précise encore Kurt Zimmermann. Le directeur de LANDI Centre Broye se réjouit également du volume d'affaires qui a été maintenu grâce à la fidélité des clients. LANDI Centre



Une année après la fusion, Kurt Zimmermann est satisfait du chiffre d'affaires. Photo: jpb

Broye a également préparé sa stratégie pour 2018-2022 et se montre confiante pour l'avenir. jpb

125 ans de LANDI Frila

EIKEN/AG «La coopérative agricole de Möhlin» a été créée il y a 125 ans, soit le 21 mai 1893, dans le Fricktal. Cent ans plus tard, en 1993, soit l'an-

née où fenaco a été créée, la Landwirtschaftliche Genossenschaft Möhlin-Eiken, la Trocknungsgenossenschaft Fricktal et LANDI Eiken ont fusionné pour donner naissance à LANDI Frila. L'assemblée générale qui s'est déroulée récemment a marqué les 125 ans des entités qui ont été à la base de cette fusion. Wendelin Stäubli, le président du Conseil d'administration de LANDI Frila, a salué les 169 membres qui ont participé à l'assemblée générale et présenté les activités organisées dans le cadre du jubilé. «Nous voulons que les membres, la clientèle et les collaborateurs bénéficient des retombées positives de l'année du jubilé», a expliqué Wendelin Stäubli. Lors de l'assemblée générale, les membres ont notamment décidé de

moderniser le magasin LANDI et le TopShop du site de Rheinfelden-Ost. Outre l'introduction du nouveau concept de magasin LANDI et le TopShop, les façades et les toitures seront rénovées. Le parking du magasin LANDI doit en outre être optimisé. Le crédit de construction de 1.1 million demandé à cet effet a été approuvé sans opposition.

En fin d'assemblée, Simon Mahrer, l'ancien président de LANDI Frila et actuel vice-président de fenaco, a transmis à l'assistance les salutations de fenaco à l'occasion du jubilé. Simon Mahrer a énuméré les étapes importantes qui ont jalonné l'existence de LANDI Frila et s'est dit convaincu que LANDI Frila était parfaitement prête pour surmonter les défis à venir. rö



125 Jahre

Le logo du jubilé de LANDI Frila. Photo: mad

Concours Anicom

ST-GALL/SG A l'occasion de la Tier & Technik qui s'est déroulée en février à St-Gall, Anicom a organisé un concours qui a permis aux gagnants de remporter un week-end wellness d'une valeur de 600 francs à l'hôtel Hof Weissbad (AR), ainsi que deux bons LANDI d'une valeur respective de 200 et de 100 francs. Le concours était consacré aux fonctions de la nouvelle App Anicom. Cette application regroupe de nombreuses nouvelles fonctions permettant aux agriculteurs de commander des animaux, de recevoir les résultats d'abattage ou de consulter les prix hebdomadaires et les historiques des animaux. Au total, plus de 150 personnes ont participé au concours.

Les gagnants

1^{er} prix: Maya et Thomas Hungerbühler,

Chäs-Trückli, Dietfurt

2^e prix: Christoph Meile, Mühlrüti

3^e prix: Josef Hinder, Bronschhofen

Anicom SA félicite chaleureusement les trois gagnants pour le prix qu'ils ont remporté et leur adresse ses meilleurs vœux de réussite, tant au niveau privé que professionnel. mad



Les gagnants, Thomas et Maya Hungerbühler, en compagnie du collaborateur du service externe d'Anicom, Adrian Thalmann. Photo: mad

Réouverture de la LANDI à Laupen après trois mois de travaux



A Laupen, la surface de vente extérieure du magasin LANDI a été agrandie. Photo: mad

LAUPEN/BE Le magasin de LANDI Bern West à Laupen a été réouvert le 4 avril après trois mois de travaux de transformation.

La surface de vente a été agrandie de 130 m² au niveau de l'entrée, de l'aire de vente extérieure et du bistro. Le shop de la station-service a lui aussi été remis au goût du jour.

La rénovation se remarque par de nouvelles couleurs, son architecture et l'importance accordée au bois.

Cela correspond au concept LANDI national et permet à la clientèle de retrouver une ambiance connue et caractéristique à tous les magasins LANDI. L'utilisation généreuse du bois dans le bâtiment reflète les origines rurales de LANDI.

L'inauguration a été fêtée avec les clients du 5 au 7 avril. Plusieurs offres spéciales et diverses attractions étaient proposées à cette occasion. gk

Grande fête du jubilé

BUCHBERG/SH LANDI Buchberg-Rüdlingen fête cette année ses 125 ans. La LANDI a invité tous ses membres à la fête du jubilé qui s'est déroulée le 30 avril à Buchberg. La fête à l'intention du public était agendée pour le lendemain. L'événement a commencé par un délicieux petit déjeuner concocté par les femmes paysannes. L'exposition consacrée au sciage du bois a attiré de nombreux visiteurs. Les tracteurs et les machines télécommandés ont ravi les enfants. gk

Tournoi de jass Volg

BAAR/ZG Volg organise pour la quatrième fois un grand tournoi de jass. Les tournois se dérouleront dans les quatre fermes événementielles Naturena. La compétition a été lancée le 7 avril à Oberschan (SG).

Les prochains événements se dérouleront à Wittnau (AG) le 14 juillet et le 22 septembre à Hüttwilen (TG). Le dernier tournoi éliminatoire et la finale auront lieu à Baar (ZG) le 13 octobre. Informations plus détaillées sur www.volg.ch/actuel/volg-erlebnistage/ mad

Fête d'inauguration à LANDI Ermatingen

ERMATINGEN/TG Les travaux de rénovation du magasin LANDI Ermatingen sont terminés. Quelque 400 personnes intéressées ont participé à la fin du mois de mars à la fête marquant l'inauguration du magasin. Le samedi, Angela Stocker, la reine de la pomme 2016/2017, a salué la clientèle et a remis à chaque visiteur une succulente pomme. Les feedback très positifs concernant la transformation ont en-

chanté les responsables de LANDI Mit-telthurgau.

Les quatre collaboratrices et collaborateurs de LANDI Ermatingen se sentent parfaitement à l'aise dans leurs nouveaux locaux et se réjouissent de pouvoir en faire bénéficier leur clientèle. Après la fusion intervenue au 1^{er} janvier 2017, le magasin LANDI Ermatingen est la sixième filiale de LANDI Mit-telthurgau. mad



L'équipe de LANDI Ermatingen en compagnie de la reine de la pomme, Angela Stocker. Photo: mad

Bureaux à Auhafen

MUTTENZ/BL Depuis le mois de mars, les bureaux des engrais régionaux de Landor/Agroline à Winterthur, Sursee et Berne sont hébergés à Auhafen.

Les synergies avec les autres services installés sur place contribuent à accélérer les opérations de commande et assurent une bonne disponibilité des marchandises.

En sa qualité de partenaire de contact régional pour les LANDI et les agriculteurs, le service externe de LANDOR conseille la clientèle. mad

Changements à la Direction

BERNE/BE Membre de la Direction élargie, Christian Ochsenbein quittera fenaco le 30 juin 2018, après 10 ans d'engagement couronné de succès, pour se consacrer à de nouveaux défis. Christian Ochsenbein est entré chez fenaco en 2008. En 2011, il est devenu membre de la Direction élargie suite à sa nomination en tant que responsable de la région Plateau central. Depuis 2016, Christian Ochsenbein est également chargé des collaborations avec la recherche. Responsable de la Division LANDI, Josef Sommer diri-

C'EST QUOI?

Phénotype

Le terme phénotype qualifie l'apparence extérieure d'un organisme tel qu'une plante ou un animal. Le phénotype du blé décrit par exemple la couleur du blé, sa taille, son rendement, la teneur en protéines de ses grains, etc.

Le terme génotype est lié au phénotype. Le génotype correspond à l'ensemble des informations génétiques d'un organisme. Le génotype détermine dans une large mesure les propriétés d'un organisme. Il a donc une influence déterminante sur le phénotype. Outre le génotype, le phénotype est influencé par des facteurs environnementaux tels le climat ou le sol.

En prenant pour exemple le blé, cela signifie que deux plantes peuvent avoir un génotype identique, mais revêtir une apparence extérieure différente une fois exposées à des températures, une pluviométrie ou à d'autres facteurs environnementaux différents. vs



Christian Ochsenbein (à gauche) et Josef Sommer (à droite). Photo: mad

gera la région Plateau central à titre intérimaire. Responsable de fenaco Produits du sol, Markus Hämmerli, reprendra le poste de responsable des collaborations avec la recherche dès le 1^{er} juillet 2018. mad

AGENDA

Événement	Date	Lieu	Organisateur
Echange d'expériences arboriculture bio	09.05.2018	Diessbach/BE	www.fibl.org → Services → Calendrier
Foire bio Agri de Moudon	11-13.05.2018	Moudon/VD	www.bio-agri.ch
Brunch de la fête des Mères	13.05.2018	Toute la Suisse	Diverses exploitations
Visite de culture colza	02-24.05.2018	Hochfelden/ZH	www.strickhof.ch → Weiterbildung → Fachkurse
Workshop: nouvelles techniques de culture tomates & concombres	24.05.2018	Posieux/FR et Wülflingen/ZH	lutz.collet@fr.ch
Breitenhof-Tagung 2018 – Séminaire de la branche des fruits à noyau	27.05.2018	Breitenhof, Wintersingen/BL	www.agroscope.ch → Actualités → Manifestations
Identifier les plantes invasives avant la floraison au champ	06.06.2018	Soleure/SO	www.sanu.ch/18NGN4
Essais variétaux fenaco	12.06.2018	Vufflens-la-Ville	www.landor.ch
Journée du Bétail Bio 2018	12.06.2018	Burgain à Alberswil/LU	www.bioviehtag.ch
Soirée des professionnels des grandes cultures	21.06.2018	Strickhof, Lindau/ZH	www.strickhof.ch → Weiterbildung → Fachkurse
Visite de terrain	22.06.2018	Changins/VD	www.agroscope.ch → Actualités → Manifestations
Visite de culture pommes de terre	05.07.2018	Humlikon/ZH	www.revueufa.ch → Agenda

Informations supplémentaires et manifestations régionales sur www.revueufa.ch → Agenda

Exposition spéciale «L'œuf suisse» à la BEA

Date: 04-13.05.2018

Lieu: Berne/BE

www.bea-messe.ch

BERNE/BE A l'occasion de la BEA, 950 exposants présenteront un assortiment alliant plaisir, traditions et expériences d'achat. Le Centre Vert innove: l'exposition spéciale «L'œuf suisse» place la production d'œufs nationale sur le devant de la scène. Les quatre domaines thématiques permettront aux visiteurs de flâner dans un environnement d'œufs XXL, d'apprendre de nombreuses choses utiles sur la commercialisation et l'utilisa-

tion des œufs et de déguster des délices culinaires à base d'œufs. Le thème du cheval sera aussi l'une des principales attractions de la BEA. A cette occasion, diverses nouveautés concernant les chevaux seront présentées. rö



Photo: mad

Porcs: efficacité de la protéine (en allemand)

Date: 14.06.2018

Lieu: Zollikofen/BE

www.hafl.bfh.ch/brennpunkt-schweine

ZOLLIKOFEN/BE Où en est-on aujourd'hui en ce qui concerne l'approvisionnement en protéine dans la production porcine, en Suisse et au niveau mondial? Et quelles sont les tendances? Le séminaire «Efficacité protéique dans l'alimentation des porcs: possibilités et limites», qui aura lieu à la HAFL, donne un tour d'horizon de l'état actuel de la recherche et aborde l'évolution de la production à l'avenir. rö

OFFRE À L'INTENTION DES MEMBRES

valable jusqu'au 30 juin 2018

SÉRIE SPÉCIALE BASIC COMBI



798.-
au lieu de 1180.-

3 portes.
A gauche 4 étagères,
au milieu/à droite
1 étagère et 1 tringle
à vêtements.
L: 130 cm, H: 196 cm,
P: 60 cm, hêtre



2 portes avec 1 tringle
à vêtements et 1 étagère.
L: 90 cm, H: 196 cm, P: 60 cm.

32%
seulement

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

COUPON DE COMMANDE

___ Stk. **BASIC COMBI**, **798.-** au lieu de 1180.-
3 portes, hêtre,
3322.01

___ Stk. **BASIC**, **475.-** au lieu de 698.-
2 portes, hêtre,
3322.07

Livraison et montage gratuits! *net y compris TVA.

Nom, Prénom _____

Rue _____

NPA/Localité _____

Téléphone _____

Date/Signature _____

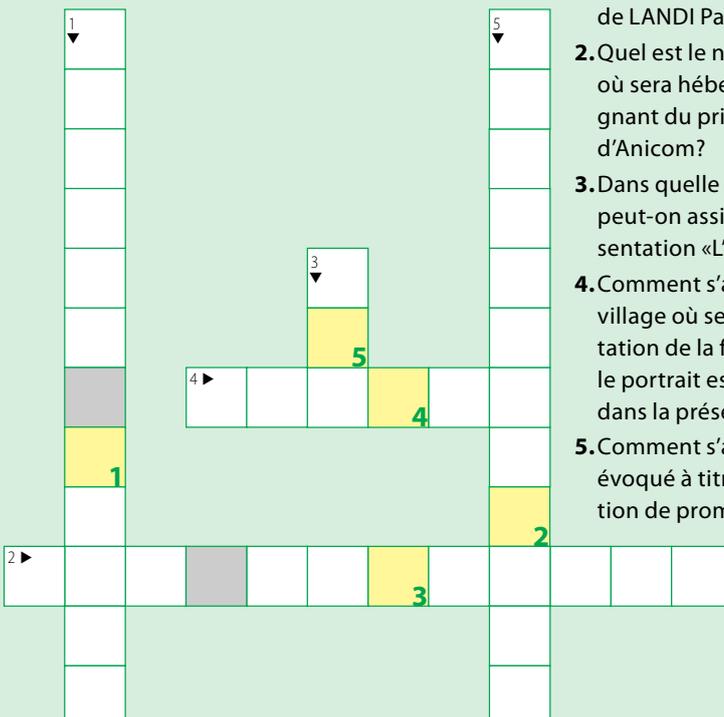
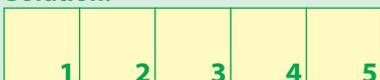
Act. N°: KP00417

Commandes par poste à:

meubles diga sa Fax 055 450 55 56
Action Basic Kombi auftrag@digamoebel.ch
8854 Galgenen Info-Tél. 055 450 55 55

GAGNEZ ...

Solution:



1. Quel est le nom de la LANDI issue de la fusion d'AgriCentre Broye et de LANDI Payerne?
2. Quel est le nom de l'hôtel où sera hébergé le gagnant du prix principal d'Anicom?
3. Dans quelle exposition peut-on assister à la présentation «L'œuf suisse»?
4. Comment s'appelle le village où se situe l'exploitation de la famille dont le portrait est présenté dans la présente édition?
5. Comment s'appelle le lac évoqué à titre de destination de promenade?



**... un carte-cadeau
Agrola d'une valeur
de 500 francs**

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 Winterthur. Délai d'envoi: le 4 juillet 2018.

Vainqueur du mois de mars 2018

Hansruedi Egli
9650 Nesslau (SG)

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

S'UNIR POUR RÉUSSIR

Après une phase de mise à l'enquête pénible, la famille Vögeli a enfin reçu le permis de construire pour sa halle à poules pondeuses. L'engagement des partenaires du groupe fenaco-LANDI a insufflé une nouvelle énergie au projet et permis que cette construction voit le jour. Aujourd'hui, la collaboration est meilleure que jamais.

Texte: Gabriela Küng, Photos: Esther Michel



Willi Vögeli nourrit les poules qui viennent d'arriver dans le poulailler, dont la construction s'est achevée il y a un peu plus d'une année.

«Nous bénéficions d'une aide approfondie. Nous n'avions jamais rien connu de tel jusqu'ici et nous en sommes très satisfaits.»

Vreni Vögeli, agricultrice à Agasul/ZH

AGASUL/ZH «Après huit ans de péripéties, la construction du nouveau poulailler était enfin terminée et nous avons pu commencer à y installer des poules pondeuses», explique Willi Vögeli, agriculteur à Agasul. Willi Vögeli gère avec son épouse, Vreni, une exploitation qui élève 18 000 poules pondeuses et qui pratique les grandes cultures sur 12 hectares. En 2009, les Vögeli ont commencé à pla-

revitalisation d'un ruisseau. Lorsque le permis de construire finit enfin par arriver en décembre 2015, la famille Vögeli n'avait plus vraiment l'intention de construire ce poulailler, estimant qu'elle avait déjà investi trop d'argent et consenti trop de sacrifices pour ce projet. La visite de Martin Fäh et de Samuel Geissbühler d'UFA SA a changé la donne. «Je me souviens très bien des discussions que nous avons eues. Dans sa tête, Willi Vögeli avait abandonné l'idée de construire son poulailler. Nous sommes heureusement parvenus à lui montrer comment nous pourrions atteindre ensemble l'objectif que nous nous étions fixé», explique Samuel Geissbühler. Les premières poules ont été installées en février 2017.

Aide extérieure

Un peu plus d'une année plus tard, le poulailler était vidé pour la première fois. «Beaucoup de personnes nous ont alors aidé à charger les poules», affirme Willi Vögeli. Plusieurs collaboratrices et collaborateurs de LANDI Zola SA ont notamment donné un précieux coup de main durant leur temps libre. En tant qu'actionnaire et ancien collaborateur de LANDI Zola SA, Willi Vögeli connaît bien tout le personnel de la LANDI. Avant que le poulailler soit terminé, Willi Vögeli a en effet travaillé trois ans pour le centre collecteur et le séchoir à herbe. Tout comme son mari, Vreni Vögeli connaît également très bien LANDI Zola où elle a travaillé pendant près de cinq ans et demi. En tant que spécialiste du com-



Vreni Vögeli en train de nettoyer les œufs.

merce de détail, Vreni Vögeli a travaillé au magasin LANDI d'Hegnau. «Mais depuis que le poulailler est terminé, nous avons assez de travail à la ferme», explique-t-elle.

Location de la toiture

Le toit du nouveau poulailler a été recouvert d'une installation photovoltaïque de 2200 m². Cet investissement n'a toutefois pas été réalisé par la famille Vögeli, mais par Swiss Solar City, qui a loué la toiture et financé l'installation. Les Vögeli utilisent une partie de l'électricité produite pour faire fonctionner le poulailler. L'installation photovoltaïque a été réalisée par Solvatec SA, une entreprise appartenant à fenaco société coopérative. Mais revenons-en au chargement des poules: alors que Solvatec SA était en train de poser l'installation photovoltaïque sur le toit du poulailler, Joël Pauli, responsable de l'unité Agriculture et bâtiments d'habitation de Solvatec SA, expliqua en riant qu'il était prêt à aider les Vögeli sur l'exploitation durant son temps libre. «Au moment de charger les poules, j'ai téléphoné à Joël Pauli qui a tout de suite accepté et

Aperçu de l'exploitation	
Commune	Illnau-Effretikon/ZH
Village	Agasul
Altitude	518 m d'altitude
Surface	11 ha de terres en propriété; 12 ha de terres en fermage
Branches d'exploitation	18 000 poules pondeuses Grandes cultures (blé, maïs, orge, colza)
Gestion d'exploitation	Willi et Vreni Vögeli gèrent l'exploitation en couple et travaillent parallèlement à l'extérieur.
LANDI	Actionnaires de LANDI Zola SA qui prend en charge les récoltes.

nifier l'étable alors qu'ils étaient encore locataires du «Bockengut» à Horgen. Le contrat de fermage ayant été résilié, le couple souhaitait se créer une nouvelle base d'existence sur l'exploitation appartenant à la mère de Willi Vögeli à Agasul. La famille Vögeli dut tout d'abord surmonter plusieurs défis importants, dont le plan d'aménagement qui leur a été imposé et la

qui est même venu avec sept collègues. C'est précisément ce que les Vögeli apprécient dans le groupe fenaco-LANDI, où tout le monde s'entraide, comme l'explique Willi Vögeli. Selon lui, les poules pondeuses sont une branche d'exploitation où il a encore tout à apprendre. Leur conseiller, Martin Fäh, est toujours disponible lorsqu'ils ont besoin de lui. «Nous bénéficions d'un soutien approfondi. Nous n'avions jamais rien connu de tel jusqu'ici et nous en sommes très satisfaits», précise Vreni Vögeli.

Elevage en plein air

Les Vögeli produisent des œufs de poules élevées en liberté pour la Migros. Ils se sont inscrits aux programmes SST et SRPA. «Notre acheteur a encore des exigences supplémentaires», précise Willi Vögeli. Le jardin d'hiver abrite ainsi un bain à poussière, des pondoirs et des abreuvoirs. Les 5,4 hectares de pâturage doivent être équipés de zones ombragées. C'est une des raisons pour lesquelles les Vögeli ont planté 170 noyers et 70 marronniers sur leurs pâturages et sur les surfaces de compensation. Au total, ces surfaces de compensation écologique occupent 7 ha sur les quelque 23 ha que compte l'exploitation. Il s'agissait d'un des critères imposés par le plan d'aménagement auquel la



Au mois d'avril 2018, la famille Vögeli a installé pour la seconde fois quelque 18 000 poules pondeuses dans son poulailler.

famille Vögeli a dû souscrire dans le cadre de la construction. Les premiers noyers ont été plantés en 2011: ils ne produisent donc pas encore et ne sont par conséquent pas une vraie branche d'exploitation.

Terres en fermage

Sur les quelque 12 ha de surfaces que la famille Vögeli loue, les grandes cultures occupent une place importante. L'agriculteur d'Agasul cultive environ 3,5 ha de blé, 3 ha de maïs,

2,5 ha d'orge et 2,5 ha de colza. La récolte est prise en charge par LANDI Zola SA. Willy Vögeli apprécie également la collaboration qui prévaut à ce niveau. «Cette forme de collaboration est idéale pour mon exploitation», affirme Willy Vögeli. Le contrat de bail arrive à échéance fin 2018. Après cela, la famille Vögeli se concentrera sur les poules pondeuses. Interrogé sur l'évolution future de l'exploitation, l'agriculteur de 51 ans explique qu'il a encore de nombreuses années de travail devant lui et qu'il n'a pas encore de plan précis. Avec son poulailler, l'exploitation est bien préparée pour affronter l'avenir. La succession n'est toutefois pas encore totalement définie. Mais la prochaine génération est déjà dans les starting-blocks puisque leur fille de 22 ans suit une seconde formation d'avicultrice et que leur fils est polymécanicien. Indépendamment de qui reprendra un jour l'exploitation, une chose est sûre: le soutien partenarial du groupe fenaco-LANDI est assuré. ■



170 NOYERS

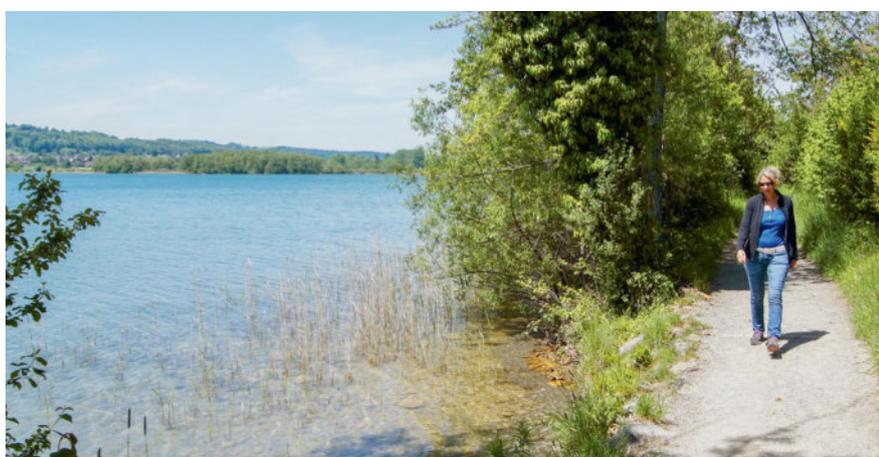
Sur leur exploitation, les Vögeli ont planté diverses variétés de noyers suisses alémaniques.

En plus de cela, le domaine compte une septantaine de marronniers.

AGRÉABLE ET BON POUR LA SANTÉ

Le printemps nous incite à aller nous promener à l'extérieur. C'est le moment idéal pour se promener au bord du Hallwilersee.

Texte: Gabriela Küng, Photos: mad



La promenade de trois bonnes heures passe par la rive est du Hallwilersee.

Photo: René Rychener, www.wanderungen.ch

Portrait

Localité: Boniswil/AG

Destination: Mosen/LU

Durée: 3h10

Le château de Hallwyl se trouve au début de la promenade. Il est ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h00 à 17h00.

BONISWIL/AG Le printemps est là, le soleil brille et la nature nous invite à aller nous promener. Le lac de Hallwil, le Hallwilersee, dans le canton d'Argovie est un endroit parfait pour profiter pleinement du printemps. Il est également important de bouger: le rivage qui va de Boniswil (AG) à Mosen (LU) est l'occasion d'apprécier la flore et la faune indigène en prenant son temps.

Le chemin qui longe le rivage est plat et s'étend sur 13 kilomètres. Quelques minutes après le départ, les promeneurs passeront devant le château de Hallwyl. Ce château édifié au 12^{ème} siècle est entouré de l'eau du Aabach qui se jette dans le Hallwilersee. C'est aujourd'hui un musée cantonal. L'exposition haute en couleurs présente la vie d'une famille noble argovienne. Sur le chemin du retour, en longeant le côté est du lac, les promeneurs peuvent se restaurer sur l'un des nombreux espaces réservés aux grillades ou dans un restaurant. De l'autre côté du lac, on aperçoit le village de Bettwil. Une exploitation y fabrique des pâtes à l'épeautre – très appréciées dans la région – à base de farine et d'œufs produits sur place. ■

Pâtes à l'épeautre

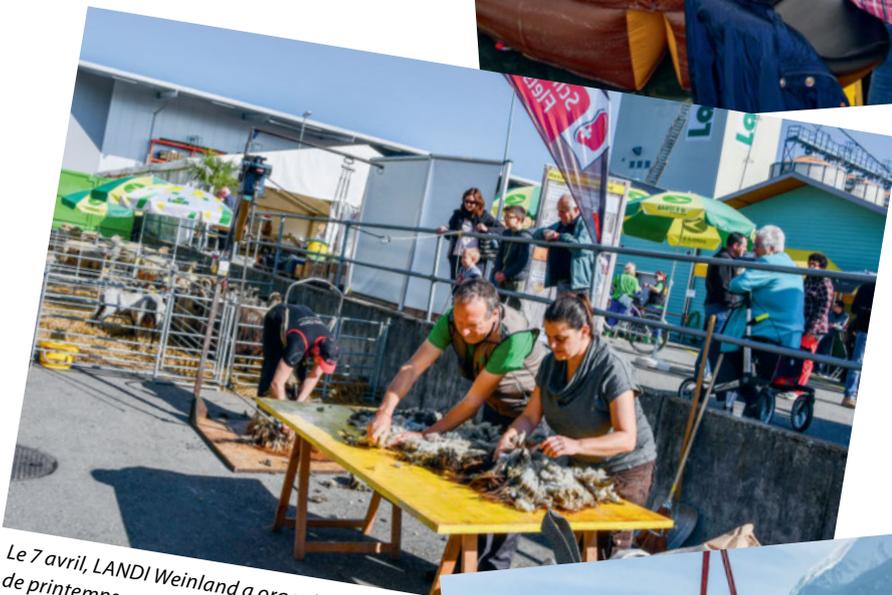
BETTWIL/AG La famille Huber cultive de l'épeautre sur son exploitation depuis 23 ans. Il y a 10 ans, Edith Huber a commencé à vendre des paniers cadeaux et des pâtes à l'épeautre fabriquées avec la farine et les œufs produits sur l'exploitation. «C'est toujours un peu le même scénario: on achète de plus grosses machines et voilà que l'on commence à produire plus», explique Edith Huber en souriant. Aujourd'hui, ses pâtes à l'épeautre sont vendues dans le magasin Volg de Bettwil et dans le magasin LANDI de Hallwil. En plus de cela, Edith Huber participe aux marchés hebdomadaires de Baar et de Cham où elle vend des produits sous la marque «spécialités de Bettwil». Sur leur domaine, les Huber élèvent des vaches mères et font des cultures. La surface consacrée à l'épeautre s'élève à 1,5 hectare. ■



Les pâtes à l'épeautre d'Edith Huber sont vendues dans le magasin Volg de Bettwil et dans le magasin LANDI de Hallwil. Photo: mad



Riedeo Joshua en plein rodéo gagnant lors du concours organisé par LANDI Reba SA dans le cadre de l'exposition d'animaux qui s'est déroulée à Reinach (BL). Photo: mad



Le 7 avril, LANDI Weinland a organisé sa fête de printemps annuelle sur le site de Marthalen. Outre la présentation effectuée par les pompiers, les visiteurs ont pu assister à la tonte des moutons. Photo: gk



La citerne de la nouvelle station-service avec TopShop de LANDI Chablais-Lavaux SA à Saint-Maurice (VS) a été enterrée en février. L'inauguration est prévue pour la mi-juillet. Photo: mad



L'Agrimesse Thun s'est déroulée au début du mois de mars. LANDI Thun y tenait un stand. Photo: mad



Le magasin Volg d'Emmen a été réouvert en février. Il est désormais géré par LANDI Sempach-Emmen. Le président et le personnel du magasin Volg sont satisfaits: de g. à dr. Werner Troxler, Priska Birrer, Therese Aeschbacher, Martina Ulrich, Monika Schuler et Bruno Huwiler. Photo: mad



LANDI Oberseetal a adapté ses statuts à l'occasion de son assemblée générale: désormais les membres perdent le statut de membre actif et ne votent plus dès 65 ans révolus. Photo: mad

Lors de l'inauguration du magasin Api de Winterthour, les personnes présentes ont pu admirer ce camion Traveco recouvert de la plus grande ruche du monde. Plus de 200 apicultrices et apiculteurs sont venus assister à la fête et aux exposés sur les abeilles.

Photo: mad



TOUTE L'HISTOIRE D'UN VERRE DE BON VIN

Il est intéressant de maîtriser la filière, de la production des plants à la vente du vin aux clients.



Roland Widmer
exploitant avec son frère du domaine Au Grand Clos avant la reprise par les fils.

Mon but est clairement de favoriser la biodiversité.



Florian Widmer
exploitant du Domaine de Verex ainsi que de la pépinière viticole et du verger à Bursinel

La famille Widmer exploite à Bursinel un domaine viticole avec sa cave, une pépinière viticole et un verger. Adapter la stratégie de l'exploitation est une garantie de viabilité. Le changement de génération est considéré comme une opportunité par la famille Widmer.

Interview et Photos: Jean-Pierre Burri

Lorsque vous avez repris le domaine Au Grand Clos, comment était-il structuré et qu'est-ce que vous produisiez?

Roland Widmer: En 1983, avec mon frère Eric, nous avons repris le domaine familial qui passait ainsi à la quatrième génération. Mais dès 1974, nous avons développé le travail de pépinière viticole et commencé à commercialiser des plants des différents cépages produits. Ce secteur s'est développé au fil des ans pour atteindre

aujourd'hui 100 000 plants produits par année. En 1987, nous avons créé la cave du domaine Au Grand Clos à Bursinel. En 2015, en vue de la remise, la société Widmer Frères SA a été créée. Cette dernière reste propriétaire des surfaces et des locaux qui sont loués à la jeune génération.

Qu'est-ce qui décide les jeunes générations à devenir viticulteur et à reprendre une exploitation?

Florian Widmer: En fait, mon cousin, mon frère et moi étions tous trois intéressés par la vigne et la production de vin. Le domaine ne permettant pas de faire vivre trois familles, mon frère Lionel et moi exploitions chacun un autre domaine viticole avant la reprise de l'exploitation familiale. Lionel gère la vigne et la cave de l'exploitation de monsieur Alexandre Cruchon à Echichens en mode biologique et selon les principes biodynamiques. Il en-

seigne aussi à temps partiel la viticulture et l'œnologie à l'école d'agriculture de Marcelin. Mon cousin Régis a repris la vigne et la cave familiale du domaine Au Grand Clos à Bursinel, qu'il gère en tant que locataire de la société en SA. Pour ma part, j'ai repris en 2003 le secteur arboriculture du Domaine de Verex à Allaman, propriété de monsieur Jaques Perrot. Je me suis ensuite occupé du vignoble en tant que tâcheron à partir de 2010 et je l'ai repris en fermage en 2017. J'ai aussi repris la gestion des vergers et de la pépinière viticole à Bursinel qui sont propriété de la SA.

Comment gérez-vous le travail dans ces différents secteurs de production?

Roland Widmer: Nous avons remis le domaine avant l'âge officiel de la retraite. Je travaille en tant que collaborateur familial de mon fils et je m'occupe plus particulièrement du côté technique dans le verger et la pépinière à Bursinel. Je poursuis en fait ce qui était mon activité avant la reprise.

Florian Widmer: J'ai repris le côté administratif de l'exploitation avec le Domaine de Verex. Actuellement, nous employons cinq collaborateurs à l'année avec du personnel auxiliaire pour la cueillette des pommes et les vendanges.

Les décisions importantes ou stratégiques sont toujours prises ensemble afin de profiter de l'expérience et des connaissances de chacun.

En effectuant une rétrospective sur les vingt-cinq dernières années, quels sont les changements majeurs survenus sur l'exploitation?

Roland Widmer: Nous avons toujours voulu suivre l'évolution et nous maintenir à jour. Les directives fédérales et les contrôles de surveillance des maladies ont augmenté. Pour la production de plants, des contrôles avec des ana-

lyses de laboratoire sont obligatoires et nécessaires pour éviter la propagation de maladies et de virus. Des porte-greffes importés par exemple sont soumis à des contrôles avant de pouvoir être employés chez nous pour la production de plants de pépinière.

Florian Widmer: Le suivi informatique s'est intensifié. J'ai installé des ordinateurs également dans le hangar où sont réalisés les greffages, afin de pouvoir assurer une traçabilité complète pour les 100 000 plants produits chaque année.

Comment voyez-vous l'avenir pour votre exploitation?

Florian Widmer: La recherche de la qualité est un objectif essentiel pour produire et commercialiser des produits agricoles. Le Domaine de Verex présente l'avantage d'être d'un seul tenant et d'être traversé par une route seulement. Depuis la saison 2017, le

vignoble est conduit conformément aux exigences bio, mais sans arborer encore le label Bourgeon. Mon but est clairement de favoriser la biodiversité, afin de limiter au maximum le recours aux produits de traitement. Dans le verger de pommiers, je vise des fruits exempts de résidus.

Est-ce que vous commercialisez toute votre production vous-mêmes?

Florian Widmer: Au Domaine du Verex, la moitié de la récolte et vendue en bouteilles à la cave et l'autre moitié est commercialisée en vin clair. Les pommes en revanche sont livrées à la coopérative Léman Fruit de Perroy.

Roland Widmer: Il est intéressant de pouvoir produire toute la filière. Du greffage des plants et la production en pépinière, en passant par le travail du vignoble jusqu'à la vente des vins à la cave. De réaliser ainsi toute l'histoire d'un verre de bon vin. ■



Florian et son père Roland Widmer devant le verger à Bursinel avec des porte-greffes qui viennent d'être préparés en attendant la saison de plantation dans la pépinière viticole.



ACTIONS DE REMPLISSAGE DIESEL



AGROLA et les LANDI collaborent avec succès depuis des années – profitez-en, vous aussi!

Nous lançons trois fois par an une action de remplissage diesel à des prix très intéressants. Mais pas seulement. Nous proposons aussi des solutions pratiques pour ce qui concerne vos besoins d'AdBlue[®], tels que le conteneur IBC de 1'000 litres, le fût de 210 litres et le jerrycan de 10 litres. Renseignez-vous dans votre LANDI et profitez-en!

Bonne route avec le diesel et l'AdBlue[®] AGROLA!

agrola.ch