

Landi contact



12 *Concilier la ferme et la famille*

Avec les produits régionaux, l'alpage et ses nombreuses autres activités, la famille Berra a énormément à faire.

Valeur ajoutée sur le domaine 04

Ouverture de LANDI Thusis après la reconstruction 09

Attention ça glisse : une piste de skate pour faire du patin 15

LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



André Stöckli,
agriculteur,

**pose
la question :**

« QUE FAIT FENACO POUR M'AIDER À SIMPLIFIER MES TÂCHES ADMINISTRATIVES ? »

André Stöckli gère un domaine de grandes cultures avec élevage porcin et élevage de poulettes à Boswil (AG). Depuis plusieurs années, il s'efforce de simplifier le travail administratif que requiert son domaine en digitalisant au maximum. Mais, de son point de vue, au lieu de se simplifier, la gestion administrative se complique encore.



Marco Mattmann,
responsable
Smart Farming, fenaco
société coopérative,

répond :

Le groupe fenaco-LANDI estime lui aussi que la digitalisation constitue une excellente opportunité pour simplifier le travail administratif dans l'agriculture. Plusieurs mesures internes ont ainsi aussi été adoptées en ce sens. La facturation en est un exemple : les factures LANDI peuvent être téléchargées automatiquement sur le site Internet LANDI et être directement enregistrées dans la comptabilité des productrices et des producteurs concernés. Nos outils numériques tels que l'application Anicom ou l'application récolte simplifient le quotidien des professionnels. Avoir plusieurs plateformes de données agricoles en Suisse n'est pas efficace car les entreprises agricoles et agro-alimentaires sont de trop petite taille. fenaco souhaite contribuer à renforcer les solutions proposées sur le marché. C'est ce qui l'a incitée à s'impliquer dans la création de Barto, une startup de droit privé. Le portail Barto permet aux agricultrices et aux agriculteurs d'effectuer toutes les tâches administratives liées au système des paiements directs avec un maximum d'efficacité. Il leur suffit d'enregistrer leurs données une seule fois et de les transmettre ensuite aux ayants droit de leur choix.

Vous souhaitez vous aussi poser une question à fenaco ?

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

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, Erlachstrasse 5, CH-3012 Berne

Rédaction : Markus Rösli, rédacteur en chef (rö), Gabriela Küng, rédactrice responsable (gk), Jean-Pierre Burri (jpb), Cyril de Poret (cdp), Sandra Frei (fs), Verena Sâle (vs), Sarah Sinn (sin)

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

Maquette : Communication d'entreprise fenaco société coopérative

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

Papier : Refutura Offset extrablanc, 80 gm², Recycling

Agri & Co Challenge : seize gagnants ont été distingués

SAINT-AUBIN/FR Le Projet Agri & Co Challenge a été lancé par le canton de Fribourg en janvier 2018. Ce projet d'innovation doit permettre d'attirer des jeunes entreprises dynamiques issues des secteurs de l'agriculture, de l'alimentaire ou de la biomasse. Au total, 154 candidatures émanant de 53 pays ont été reçues. Les lauréats du prix Agri & Co Challenge ont été présentés au public le 7 novembre 2018. Le jury, au sein duquel siège Geneviève Gassmann, membre de la Direction élargie de fenaco société coopérative



Les vainqueurs du programme d'innovation Agri & Co Challenge. Photo: m&d

et cheffe de la Région Suisse romande, a sélectionné 16 vainqueurs. Les dix projets du « Relocation Program » s'installeront dans l'Espace d'innovation de Saint-Aubin. sin

Joint venture suisse-germanique : Lahrlogistics ouvre les halles logistiques 2 et 3



Les nouvelles halles ont permis de tripler les performances du centre logistique. Photo : LANDI Suisse SA

LahrLogistics House & Garden GmbH est une entreprise commune de la coopérative allemande ZG Raiffeisen et de fenaco société coopérative. Les halles 2 et 3 complètent le centre logistique mis en service en 2015. Ces deux nouvelles halles ont été inaugurées officiellement le 13 novembre 2018 à Lahr (Bade-Wurtemberg). La mise en service des halles 2 et 3 permet de tripler la performance du centre logistique de Lahr. Les quelque 30 000 places pour palettes supplémentaires portent la capacité de stock

age totale à 45 000 places pour palettes. Toutes les conditions sont donc réunies pour développer encore les prestations logistiques en faveur de LANDI Suisse SA et de ZG Raiffeisen. La joint venture suisse-germanique a investi EUR 14,7 millions dans l'agrandissement de ces deux halles. A ce jour, le volume d'investissement total, terrain inclus, s'élève à EUR 31,1 millions. L'entreprise commune est détenue à 74% par fenaco société coopérative et à 26% par la société ZG Raiffeisen.

Une capacité logistique maximisée

« ZG Raiffeisen et fenaco avaient tous deux besoin d'augmenter leurs capacités », affirme Daniel Thomann, gérant de LahrLogistics. La période de travaux a duré sept mois et n'a pas posé de problèmes particuliers. Les nouvelles halles ont pu être mises en service dès le mois de juin. Les halles à rayonnage dotées de quais de chargement pour poids lourds répondent aux exigences logistiques de pointe. L'entreprise commune LahrLogistics complète la coopération entre fenaco société coopérative et ZG Raiffeisen au sein de la société de commerce et de services mondiale Intercoop House & Garden. « Pour LANDI Suisse, LahrLogistics est un complément idéal au centre logistique de Dotzigen (BE). Cette solution nous permettra de garantir l'approvisionnement ponctuel de nos 280 magasins LANDI dans le futur », explique Martin Keller, président de la Direction de fenaco. sin

fenaco Produits du sol mise sur le courant hydroélectrique

fenaco Produits du sol s'est engagée à utiliser sur ses neufs sites de l'électricité d'origine hydraulique suisse uniquement et ceci dès le 1^{er} janvier 2019. fenaco Produits du sol s'ajoute ainsi à la liste des unités d'activité stratégiques (UAS) qui participent à réduire le CO₂ et souscrivent ainsi aux engagements en matière de développement durable décidés par fenaco. Un des objectifs de fenaco consiste à réduire les émissions de CO₂ de 15% d'ici à 2020 et d'accroître son efficacité énergétique de 20%

d'ici à 2022. « En notre qualité de fournisseur de fruits, légumes et pommes de terre actif au niveau national, nous portons une grande responsabilité environnementale », affirme Markus Hämmerli, chef de fenaco Produits du sol. L'UAS mise ainsi sur le développement des installations photovoltaïques, en plus des technologies ultra-modernes utilisées pour le stockage et la transformation. Les installations de Perroy et de Charrat sont déjà opérationnelles aujourd'hui. red

LE CHIFFRE

3,3
pourcent

A la fin 2018, fenaco société coopérative couvrira plus de 3% de ses besoins en électricité à l'aide de ses propres installations. Sur les 180 000 MWh consommés au sein du groupe d'entreprises, cela signifie que près de 6000 MWh proviennent de ses propres installations photovoltaïques. Ce résultat est supérieur à la part du photovoltaïque en Suisse, qui s'élève à 2,88%. fenaco prévoit d'augmenter la part du courant photovoltaïque. sin

VALEUR AJOUTÉE POUR L'EXPLOITATION

Iris et Urs Wölfli gèrent un domaine agricole familial à Schmiedrued (AG). La famille Wölfli cherche à conserver un maximum de valeur ajoutée sur le domaine. Les Wölfli collaborent avec plusieurs entreprises du groupe fenaco-LANDI et apprécient cette relation partenariale.

Texte et photos : Gabriela Küng

Les truies arrivent dans la porcherie d'Iris et Urs Wölfli à Schmiedrued à 110 jours de gestation. La famille Wölfli fait partie d'un cercle de répartition du travail en production porcine (RTPP) et dispose de 20 places de mise bas. A l'âge de six semaines et à un poids de l'ordre de 8 à 10 kg, les porcelets intègrent la porcherie d'élevage de la famille Wölfli. En fin de phase d'élevage, les porcelets pèsent 25 kg et sont transférés dans la porcherie d'engraissement des Wölfli ou commercialisés par Anicom SA. « Le fait de disposer de plusieurs types de porcheries nous permet de générer un maximum de valeur ajoutée sur l'exploitation », affirme Urs Wölfli. Les 14 ha de SAU du domaine sont

notamment consacrés à la culture d'orge et de triticales qui sont livrés à LANDI Aarau-West AG où ils sont utilisés pour produire des aliments mélangés. « Nous reprenons ensuite nos céréales sous forme d'aliments UFA », explique Urs Wölfli. A ses yeux, il est très important que la production se fasse dans le cadre d'un cycle. La paille issue de la production céréalière est par exemple utilisée sous forme de litière, alors que l'herbe est affouragée aux génisses. Seule une partie de la récolte de maïs ensilage est destinée à la vente. Les porcs consomment près de 220 t d'aliments UFA par an. « UFA est un partenaire idéal pour moi. Les aliments UFA sont d'excellente qualité et avantageux en termes de prix », affirme Urs Wölfli. Selon lui, la ristourne octroyée à travers la LANDI est un argument supplémentaire dont il faut aussi tenir compte.

Un niveau de connaissances élevé

Urs Wölfli est actionnaire d'Anicom et de LANDI Aarau-West AG et se rend régulièrement sur le site de Kölliken. « J'apprécie le lien personnel avec la LANDI et son personnel, qui est toujours avenant et qui dispose d'un niveau de compétence élevé », explique l'agriculteur. La famille Wölfli est cliente de la LANDI, d'UFA et d'Anicom depuis qu'elle a construit une



En 2017, les camions d'Anicom ont parcouru 1 353 897 km.

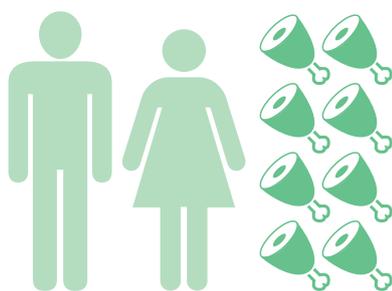
porcherie d'élevage en 1972. En 2000, les Wölfli ont construit une porcherie d'engraissement. Anicom est le partenaire des Wölfli pour la commercialisation des animaux. L'agriculteur de Schmiedrued apprécie les bons rapports entretenus avec Anicom et le paiement rapide assuré par l'entreprise. Selon lui, les processus commerciaux se réalisent rapidement, dans le domaine administratif également. A ses yeux, ces bons rapports ne doivent rien au hasard : « il faut aussi accepter de faire des efforts et bien collaborer », conclut-il.

Viande de porc Agri Natura

La famille Wölfli produit de la viande de porc pour Agri Natura. Anicom



Créé il y a 30 ans, Agri Natura est le premier label carné de Suisse. Aujourd'hui encore, il applique les directives d'IP-Suisse. Ses produits se trouvent chez Volg, TopShop et Prima.



22,2 kg

En Suisse, la consommation de viande de porc s'est élevée à 22,2 kg par habitant en 2017.

Source : Proviande



Iris et Urs Wölfli attachent beaucoup d'importance au respect des animaux et s'impliquent activement pour promouvoir la qualité de la viande de porc.

charge les porcs dès qu'ils atteignent le poids requis et les livre dans un abattoir d'Ernst Sutter SA où la viande est transformée en produits Agri Natura. Les produits arborant ce label sont vendus dans les magasins Volg et les TopShop. Iris Wölfli travaille à 50% dans la fromagerie du village qui a adopté le concept Prima et dont l'assortiment englobe notamment des produits Agri Natura. Le reste du temps, elle travaille sur le domaine familial. Marina, une des quatre filles de la famille Wölfli, est engagée à 50% sur le domaine. « Il est prévu que Marina reprenne notre domaine familial dans les deux à trois ans à venir », précise Urs Wölfli, qui est aujourd'hui âgé de 61 ans.

Gros cadeau

Concernant le groupe fenaco-LANDI, la première chose qui vient à l'esprit d'Iris et d'Urs Wölfli est le superbe cadeau offert à tous les membres inscrits au programme de la participation au résultat de fenaco. « La gratitude a été exprimée directement à l'agriculteur, ce qui ne coule pas de source », constate Iris Wölfli avec satisfaction. De l'avis d'Urs Wölfli, fenaco est bien entendu une grande entreprise, mais c'est précisément aussi ce qui la rend forte, compétitive et efficace.

Pour mieux promouvoir les atouts de la viande de porc auprès des consommatrices et des consommateurs, Urs Wölfli travaille en étroite collabora-

tion avec sa LANDI et participe aux événements organisés dans le cadre de la campagne « Saine et savoureuse. La viande de porc ». La dernière journée consacrée à cet événement à LANDI Aarau West s'est déroulée en

Profil de l'exploitation de la famille Wölfli

Domaine : Urs et Iris Wölfli, Schmiedrued (AG)

Branches de production : engraissement porcin, élevage porcin, engraissement bovin et grandes cultures.

Animaux : 20 places de mises bas, 230 places d'élevage, 192 places pour porcs d'engraissement, 24 bovins à l'engrais et deux génisses Highland.

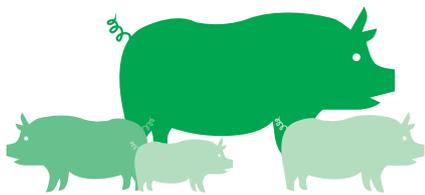
Surfaces : 14 ha, y compris des terres en fermage, avec orge, triticales, blé panifiable, maïs ensilage et herbages.

Main d'œuvre : Urs Wölfli (100%), Iris Wölfli (50%) et Marina Schärli (50%)



**En 2017, Anicom a transporté
418 000 PORCS DE BOUCHERIE ET 350 000
GORETS D'ENGRASSEMENT.**

Urs Wölfli achète
220 t d'aliments UFA
par an pour ses porcs



Les Wölfli produisent entre
600 et 650 porcs de boucherie par an.



Anicom transporte les porcelets AQ. Photo: Anicom SA

septembre. Urs Wölfli y a amené quatre porcelets et a expliqué aux consommatrices et aux consommateurs les éléments indispensables pour produire de la viande de qualité.

« Les labels et les programmes de bien-être animal contribuent à améliorer l'image de la viande de porc », affirme l'agriculteur. Il est important de montrer que les producteurs

veillent au bien-être des animaux. « Nous souhaitons tous vivre bien et il est primordial que ce soit également le cas pour nos animaux », affirme Urs Wölfli en guise de conclusion. ■

Interview

Anicom agit en fonction des intérêts des agriculteurs



Stefan Schwab,
Président de
la Direction
d'Anicom SA

En quoi Anicom est-elle un bon partenaire pour les agriculteurs suisses ?

Anicom est réputée être le commerçant d'animaux proposant les solutions les plus innovantes et disposant d'une capacité d'achat élevée au niveau régional, toutes catégories animales confondues. Grâce à notre ancrage local, nous sommes très proches de notre clientèle. Nous sommes flexibles, réactifs et atteignons des standards de qualité supérieurs à la moyenne dans les trans-

ports d'animaux. Nous lançons des concepts prometteurs, dont l'ensemble de la chaîne de valeur ajoutée bénéficie, de l'étable aux gondoles des magasins.

Comment faites-vous pour garantir qu'Anicom défende vraiment les intérêts des producteurs ?

Quatre comités régionaux composés de producteurs actifs couvrent l'ensemble de la zone d'activité d'Anicom et font office d'organes de conseil. Le comité régional sert d'espace de communication entre les agriculteurs et Anicom. Les échanges et les collaborations qui en découlent permettent aux producteurs de faire valoir leur point de vue et leurs aspirations, ce qui aide Anicom à agir dans leur intérêt.

Comment Anicom s'implique-t-elle pour améliorer l'image de la viande de porc ?

En collaboration avec Suisseporcs, Proviande, LANDI et UFA, 80 événements ont été organisés sous la devise « Saine et savoureuse. La viande de porc ». Lors de ces événements, les atouts de la viande de porc ont été expliqués aux consommateurs. Ces journées ont rencontré un vif succès.

Dans quelle mesure les producteurs ont-ils intérêt à être actionnaires d'Anicom ?

En tant qu'actionnaires, nos clients profitent du succès d'Anicom. Les actionnaires disposent également d'un droit de vote à l'assemblée générale.

gk

LANDI Crêt-du-Loche fête son 15^e anniversaire

CRÊT-DU-LOCLE/NE Du 25 au 27 octobre, LANDI Crêt-du-Loche a pu fêter ses 15 ans d'activité avec une belle palette de produits de l'assortiment en promotion. Trop à l'étroit dans les locaux de La Chaux-de-Fonds, la LANDI a ouvert ce nouveau magasin en décembre 2003. Proposant un assortiment adapté, il a été très bien fréquenté dès le début. Le secteur agricole a également profité de l'emplacement idéal de la LANDI ainsi que de son accès facile pour les professionnels. « Ces journées d'anniversaire marquent 15 ans de succès; nous nous réjouissons d'avoir pu constamment développer des synergies avec les LANDI du canton de Neuchâtel », a affirmé Laurent Petitpierre, directeur de LANDI Région Neuchâtel SA. Effectivement, en 2010, les trois sites de Môtiers, Bevaix et du Crêt-du-Loche ont fusionné pour fonder LANDI Ouest Neuchâtelois SA. En 2014, LANDI Cornaux est venu s'ajouter aux trois sites précités pour former l'entité actuelle.

Les trois jours d'anniversaire du site ont été l'occasion de proposer une sélection d'articles en promotion.



Durant les journées d'anniversaire, des vigneron encaveurs du canton ont eu l'occasion de présenter leurs produits. Photo: mäd

Pour marquer l'événement, un vigneron encaveur différent du canton a présenté chaque jour ses produits à la clientèle, qui a beaucoup apprécié ces dégustations.

Les produits régionaux préparés par des agricultrices et agriculteurs membres ont également eu beaucoup de succès durant cet anniversaire. Parmi les produits « Naturellement de la ferme » on trouve des saucisses séchées, des confitures, du miel, des

œufs et bien entendu une superbe palette de biscuits traditionnels.

« Durant les 15 ans d'activité du site du Crêt-du-Loche, quelques transformations ont été réalisées. Le secteur des plantes a été couvert en 2010 et le nouveau concept d'aménagement intérieur du magasin a été introduit en 2017, laissant plus d'espace entre les rayons et étant plus pratique pour les clients », précise Laurent Petitpierre. jpb

Nouveau TopShop pour LANDI Schwarzwasser

LIEBEFELD/BE Cela faisait longtemps que LANDI Schwarzwasser souhaitait construire un TopShop à Liebefeld. En avril 2016, un site approprié a été trouvé. La demande de crédit a été approuvée lors de l'assemblée extraordinaire organisée en automne 2016. Après le premier coup de pelle donné le 1^{er} juillet 2018, le TopShop a ouvert ses portes le 6 dé-

cembre 2018. Actuellement, neuf collaboratrices et collaborateurs y travaillent en rotation par équipes. L'assortiment de produits de consommation courants et de denrées alimentaires, avec une priorité pour les produits convenience, s'adresse à une large clientèle. Le TopShop de Liebefeld est ouvert de 6h00 à 22h00 du lundi au samedi et de 7h00 à

22h00 le dimanche. Il propose 2500 articles sur une surface commerciale de 120 m². Des denrées alimentaires provenant de huit productrices et producteurs locaux apportent une touche locale au magasin. En tant que principaux fournisseurs et partenaires, Volg Konsumwaren SA et Agrola veillent à garantir un large assortiment. gk

DE QUOI S'AGIT-IL

Nose to tail

En français, cette expression signifie du « nez à la queue », ce qui veut dire qu'il ne s'agit pas de consommer uniquement les morceaux nobles tels le filet ou l'entrecôte, mais également les nombreux autres morceaux qui composent l'animal. Bref, il s'agit d'attribuer un maximum de morceaux de viande à la consommation humaine. Il s'ensuit une diminution des déchets alimentaires (food waste) et une augmentation de l'auto-approvisionnement indigène. De nombreux plats, dont beaucoup sont des recettes traditionnelles de jadis, sont redécouverts sous l'appellation « Nose to tail ».

La plateforme *kuhteilen.ch*, par exemple, s'efforce de réduire le gaspillage alimentaire : ce site permet à la clientèle de commander de la viande, mais l'animal n'est jamais abattu avant que la totalité des morceaux de viande qui le composent ait été vendue. Plusieurs restaurants concoctent également des plats créatifs en souscrivant à la devise « Nose to tail ».

fenaco Suisse centrale : une présence de qualité au ZEBI



Les jeunes visiteurs ont beaucoup apprécié le nouveau concept de stand. Photo: mäd

SURSEE/LU Dans le cadre du ZEBI, le salon de la formation de Suisse centrale, plus de 160 entreprises, associations professionnelles et écoles ont présenté leur large gamme de formations.

Cette année, plus de 14 000 élèves issus de 500 classes d'école et quelque 10 000 adultes se sont rendus au ZEBI pour s'informer des nombreux métiers qu'il est possible d'exercer. fenaco société coopérative Région

Suisse centrale s'est présentée avec un concept de stand remanié. Ce dernier a été très apprécié par les visiteurs, en majorité des jeunes, qui ont pu s'informer sur la large palette d'apprentissages proposés au sein du groupe fenaco-LANDI gFL dans un camion Traveco SA transformé à cet effet. A cette occasion, les visiteurs ont utilisé l'écran digital installé dans le camion pour obtenir des informations détaillées.

Changement à la Direction de LANDI Pilatus AG et nouveau responsable des LANDI SA

MALTERS/LU Au 1^{er} janvier 2019, un changement interviendra à la Direction de LANDI Pilatus AG. Iwan Lisibach, le gérant actuel, deviendra responsable des LANDI SA et membre de la Direction régionale Suisse centrale. Il sera remplacé par Christine Schöpfer, qui travaille dans la gestion de projets chez fenaco. « Je me réjouis des nouveaux défis et de la diversité des activités que je vais exercer au sein de LANDI Pilatus AG », a-t-elle déclaré. gk

Christine Schöpfer

Photo: mäd



Iwan Lisibach

Photo: mäd

Changement de gérant à Matzingen

MATZINGEN/TG Alice Brüscheiler reprendra la Direction de LANDI Matzingen le 1^{er} janvier 2019. Elle succède à Kajetan Mazenauer qui a choisi de relever un nouveau défi professionnel dans une autre entreprise. « Alice Brüscheiler va poursuivre les bonnes performances actuelles et continuer à développer la LANDI de manière ciblée », affirme Peter Haas, président du Conseil d'administration de LANDI Matzingen. mäd

Réouverture de LANDI Thusis

THISIS/GR Le 14 décembre 2017 a été une journée particulièrement sinistre pour LANDI Thusis. L'incendie qui s'est déclaré sur le site s'est rapidement propagé à l'ensemble du magasin, au dépôt situé à proximité ainsi qu'au shop de la station-service. La réaction des responsables et des collaborateurs de la LANDI a été exemplaire : toutes les personnes présentes dans le bâtiment ont été évacuées, ce qui a permis d'éviter des blessés graves. Près de 150 spécialistes des forces d'intervention ont opéré sur le site pour maîtriser l'incendie.

Période de transition

Des solutions alternatives ont pu être trouvées pour les collaboratrices et les collaborateurs au sein même de LANDI Graubünden AG, dont fait partie le magasin de Thusis. La solution provisoire pour le TopShop, le magasin LANDI et le centre Agro mise en place à partir du mois de mars 2018 a permis à toute l'équipe de revenir travailler à Thusis. « A nos



Le magasin LANDI de Thusis a été reconstruit. Photo: Nicola Pitaro

http://bit.ly/LANDI_Thisis 

yeux, il était primordial que nos collaborateurs aient une certaine stabilité et qu'ils puissent percevoir leur salaire habituel», précise Joachim Kirchler, directeur de LANDI Graubünden AG.

Nouveau magasin, nouvelles opportunités

Après moins d'une année de travaux, le nouveau magasin LANDI doté d'un TopShop et d'un centre Agro a été ou-

vert à Thusis le 29 novembre 2018. Ce nouveau site est équipé d'une station de recharge rapide pour véhicules électriques et de panneaux photovoltaïques en toiture. Le centre Agro a été agrandi.

Lors des journées inaugurales, les clientes et les clients ont bénéficié de plusieurs offres spéciales, dont un cadeau constitué de deux jetons de lavage et d'un bon de cinq francs pour faire le plein. gk

Interview

« Le concept coopératif est un énorme avantage »

Qu'est-ce qui vous a traversé l'esprit en premier lorsque vous avez été informé de l'incendie ?

Ma première pensée a été : « Pourvu qu'il n'y ait pas de blessés. » La sécurité était un sujet tout frais dans nos mémoires, cette thématique ayant été abordée lors de la journée Suisse orientale. Nos collaboratrices et collaborateurs ont réagi de manière exemplaire.

Quel est le montant des dégâts ?

Près de 9 millions de francs. Nous avons eu la chance d'être très bien assurés.

Qu'advient-il de l'apprenti qui a bouté le feu ?

Il a été condamné à dix mois de prison. Nous lui souhaitons, ainsi qu'à sa famille, tout de bon pour l'avenir et ne porterons pas plainte pour obtenir des dommages et intérêts.

Comment êtes-vous parvenus à reconstruire les bâtiments dans un laps de temps aussi court ?

C'est dans ce genre de situations que l'on réalise à quel point les structures coopératives sont un avantage. Le



Joachim Kirchler,
directeur LANDI
Graubünden AG

groupe fenaco-LANDI a toujours été à nos côtés et nous a accordé une aide sensationnelle. La collaboration avec les partenaires tels que Bison, LANDI Suisse, Volg Konsumwaren SA et le Service des immeubles Région Suisse orientale a été particulièrement efficace et rapide.

Brunch campagnard au centre Agro de Melchnau

MELCHNAU/BE Le dimanche 28 octobre, LANDI Melchnau-Bützberg a organisé un brunch campagnard. Tous les membres de la LANDI et leurs familles ont été cordialement invités à participer à un délicieux brunch pour faire plus ample connaissance de la nouvelle équipe à la tête du DAS Agro, de la nouvelle présidente et de l'équipe de Direction. De superbes plateaux de fromage et de délicieuses grillades attendaient les invités. Vers 13 h, la présidente de LANDI Melchnau-Bützberg, Franziska Schärer, a accueilli les visiteurs et leur a souhaité la bienvenue. Peter Stalder, responsable du DAS Agro, a fait une rétrospective des 29 ans passés à la LANDI. Début 2019, Peter Stalder passera le



Des tracteurs à pédales et un coin jeu attendaient les enfants. Photo: mäd

témoin à la nouvelle équipe Agro placée sous la direction de David Hofmann et pourra alors profiter d'une retraite bien méritée. Les quelque 350 invités présents ont beaucoup apprécié

de passer cette journée plutôt fraîche dans la nouvelle halle Agro chauffée. Ils ont profité de l'occasion pour y passer un moment convivial entre collègues. gk

GAGNEZ...

... une carte cadeau LANDI 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 14 janvier 2019

Vainqueurs du concours d'octobre 2018

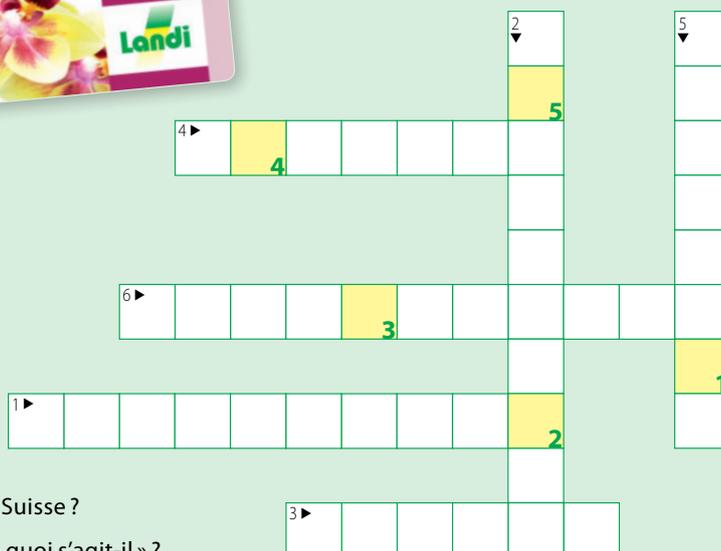
1^{er} prix: Arnold Roth, 3792 Saanen

2^e prix: Edith Frey, 4954 Wyssachen

3^e prix: Hans Steffen, 3452 Grünenmatt

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

1. Comment s'appelle le premier label carné lancé en Suisse ?
2. Quelle est la devise expliquée dans la rubrique « de quoi s'agit-il » ?
3. Quel est le nom de la vallée où une piste est préparée chaque hiver pour les patineurs ?
4. Comment s'appelle la LANDI où travaillent les deux protagonistes de la discussion entre générations ?
5. Dans quel village habite la famille Berra présentée dans le portrait ?
6. Quelle LANDI a fêté ses 15 ans d'existence ?



Solution :

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

AGENDA

Date	Événement	Lieu	Informations supplémentaires
11.12.2018	Information sur les poissons d'élevage indigènes	Zollikofen	www.hafl.bfh.ch → Agenda
08.01.2019	Food Forum Suisse orientale	Saint-Gall	www.foodforum.ch
09 – 12.01.2019	Swiss Expo	Lausanne	www.swiss-expo.com
11.01.2019	Journée grandes cultures bio 2019	Gränichen	www.fibl.ch → Service → Calendrier
24.01.2019	Journée développement durable Agroscope	Zurich	www.agroscope.ch → Actuel → Manifestations
24.01.2019	Journée poules pondeuses bio 2019	(à déterminer)	www.fibl.ch → Service → Calendrier
30.01.2019	Journée arboriculture bio 2019	Lindau	www.fibl.ch → Service → Calendrier
21 – 24.02.2019	Tier & Technik	Saint-Gall	www.tierundtechnik.ch
27.02.2019	Journée pratique bio à Swiss Future Farm	Ettenhausen	Dans votre LANDI
28.02. – 03.03.2019	Agrimesse Thun	Thoune	www.agrimesse.ch
02.03.2019	Expo Bulle 2019	Bulle	www.expobulle.ch

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

Tier & Technik

Date: 21-24.02.2019

Lieu: Saint-Gall

www.tierundtechnik.ch

Lors de la 19^e Tier & Technik qui se déroulera à Saint-Gall, quelque 480 exposants présenteront leurs produits les plus récents et fourniront des informations de première main sur la production animale, les machines agricoles, les agents de production et les prestations dans l'agriculture. Le groupe fenaco-LANDI sera également présent avec UFA, Melior, Anicom, Landor et Serco Landtechnik, entre autres.

gk



Journée pratique bio

Date: 27.02.2019

Lieu: Ettenhausen

Infos et inscription dans votre LANDI

La Journée pratique bio est organisée par UFA SA. Elle se déroulera à Swiss Future Farm à Tänikon. Cette journée sera consacrée à la digitalisation dans les exploitations bio. A cette occasion, Swiss Future Farm, Bio Suisse, Agroscope et plusieurs sociétés-filles de fenaco mettront leurs connaissances à la disposition des visiteurs. Après les présentations du matin, trois workshops auront lieu l'après-midi.

gk

PRODUITS DU TERROIR ET VIE À LA FERME

La famille Berra s'investit dans les produits du terroir et accueille des groupes et des familles pour présenter l'agriculture au quotidien. Dans une région de montagne où les terrains sont très escarpés, toute la famille passe l'été à l'alpage et s'investit en plus dans les sociétés locales et des organisations agricoles.

Texte : Jean-Pierre Burri, photos : Phil Bucher



L'exploitation « La Rochette » est située sur les hauteurs du village de Champéry dans le Val-d'Illeaz au Valais.

CHAMPÉRY/VS L'exploitation de la famille Berra est située en bordure du village de Champéry, dans le canton du Valais. Stéphane et Valérie Berra ont fondé une société simple et sont tous les deux chefs d'exploitation. En 2017, ils ont repris l'exploitation familiale. En été, toute la famille vit à l'alpage situé au-dessus du village de Champéry. Les époux Berra gèrent l'exploitation et les alpages avec l'aide de bénévoles de Caritas durant la saison estivale. Les trois enfants de la famille sont scolarisés à Champéry.

La SAU s'étend sur 35 ha pour le domaine situé sur les hauteurs du village et les alpages représentent une charge usuelle totale de 45 pâquiers normaux. Une dizaine de cochons sont engraisés avec le petit lait issu de la fabrication de fromage à raclette d'alpage. Le cheptel est composé de 32 vaches Swissfleckvieh en stabulation entravée. Valérie Berra s'occupe de la traite. Le jeune bétail se compose d'une vingtaine d'animaux également élevés sur le domaine. Sur le terrain très escarpé de ce versant exposé presque plein sud, près de 8 ha affichent une pente supérieure à 50%. La mécanisation est adaptée à ces conditions difficiles; un ramasse-foin Rapid Twister permet de rassembler le fourrage sec en bas de la pente.

Vivre à la ferme

L'idée d'organiser des animations et visites à la ferme de « La Rochette » est partie d'une demande de l'Office de



Stéphane et Valérie Berra ont prévu d'augmenter le volume de stockage pour le foin et de construire un hangar modulable.

tourisme local il y a 15 ans. La participation est ouverte à tous, dans un objectif de rencontre et d'ouverture qui correspond idéalement à la vision de la famille Berra et que l'on ressent à leur accueil sympathique et chaleureux. Les participants sont tout d'abord équipés d'habits de travail et de bottes pour participer concrètement aux travaux de la ferme, comme rentrer des animaux à l'étable. Vient ensuite la traite, organisée par Valérie Berra, qui apprend aux visiteurs les finesses du métier. « Les visites sont ouvertes à tous et chacun peut travailler avec des animaux. Les personnes handicapées sont souvent très calmes, ce qui convient parfaitement pour les travaux d'étable », explique la cheffe d'exploitation lors de la visite de LANDI Contact sur le domaine. « Les inscriptions sont gérées par l'Office du tourisme. Nous recevons souvent des grands-parents qui profitent de

l'occasion pour organiser une sortie avec leurs petits-enfants. Le domaine accueille aussi des groupes ». La réalisation d'une motte de beurre figure aussi au programme des activités. Chaque visiteur reçoit un bocal à confiture contenant un peu de crème. En agitant le tout énergiquement du-

« La réalisation de produits du terroir doit rester une activité gérable dans le cadre du quotidien agricole et de la cuisine de la ferme, en évitant de devenir une production industrielle. »

Valérie Berra, cheffe d'exploitation à Champéry (VS)

Profil de l'exploitation

Commune	Champéry/VS (1300 habitants et 10 000 entre Noël-Nouvel an)
Altitude	1100 m, zone Montagne III
Main d'œuvre	Valérie et Stéphane Berra, chefs d'exploitation à parts égales
Branches de production	35 ha prairies de fauche; 2 alpages; 32 vaches laitières; 10 cochons d'alpage; produits du terroir; Vie à la ferme; brunch
Production	Lait: raclette d'alpage, lait industriel en hiver Produits du terroir: confitures, salée du Val-d'Illyez, bricelets, courgettes à l'aigre-doux, viande séchée, saucisses, œufs
LANDI	La famille Berra est membre de LANDI Chablais-Lavaux SA

rant 10 min, la crème se transforme en beurre à emporter chez soi.

Produits du terroir

Valérie Berra cuisine également des produits très appréciés de tous. Elle excelle dans la confection des confitures aux abricots, mais aussi aux bourgeons de sapin, aux pissenlits et bien d'autres. L'assortiment compte pas moins de douze confitures différentes. « Le caramel au beurre salé, les courgettes à l'aigre-doux et la salée du Val-d'Illiez sont des produits régionaux très appréciés. Nous réalisons également les salaisons, saucisses et viandes séchées avec la viande des cochons d'alpage. Pour préparer ces produits, nous travaillons avec un boucher spécialisé », explique Valérie Berra. A l'image du fromage à raclette d'alpage, tous ces produits sont vendus à la ferme ainsi qu'à la coopérative « La Cavagne » à Troistorrent et à « La petite Cavagne » à Champéry. Deux fois par semaine, Valérie Berra orga-

SALÉE DU VAL D'ILLIEZ

Recette : une pâte levée dans un moule à tarte, 1 couche de pommes, 1 couche de beurre, recouverte d'une couche composée de sucre, farine et cannelle. Le tout cuit au four à 200° C durant 20 min. Photo : Jean-Pierre Burri



nise une tournée de livraison des clients privés de la région.

Vivre à Champéry

Malgré les travaux à la ferme, à l'alpage et la préparation de produits du terroir, les Berra trouvent le temps de participer à la vie sociale du village. Valérie Berra est membre de la commission qui organise une fois par mois une animation à l'intention des aînés, en plus des deux sorties annuelles. Elle est également membre de l'Asso-

ciation des Paysannes et femmes rurales valaisannes. Stéphane Berra est quant à lui actif au sein de plusieurs organisations agricoles et participe à des projets locaux. Actuellement, dans le cadre des projets de développement régionaux PDR, une cave d'affinage robotisée est en cours de réalisation et regroupe une douzaine de producteurs de raclette d'alpage du Val-d'Illiez. L'ouverture de cette cave est prévue pour juillet 2019. Passionnés d'élevage, les Berra participent aussi aux expositions régionales de bétail. Un agrandissement du volume de stockage de foin est prévu, ainsi que la construction d'un hangar modulable en stabulation. La famille Berra collabore étroitement avec la LANDI, notamment pour les aliments du bétail et le matériel agricole : « Nous apprécions les conseils du technicien UFA. Il y a 3 ans, nous avons ainsi posé deux silos à granulés, ce qui nous permet de faire des économies et facilite le travail ». Valérie Berra apprécie aussi les produits ménagers et les vêtements proposés dans les magasins LANDI de Collombey et Aigle.

Pour cette cheffe d'exploitation très active, concilier les activités de la ferme avec le bétail, la préparation de produits du terroir et l'accueil de visiteurs sur l'exploitation paraît une évidence. ■

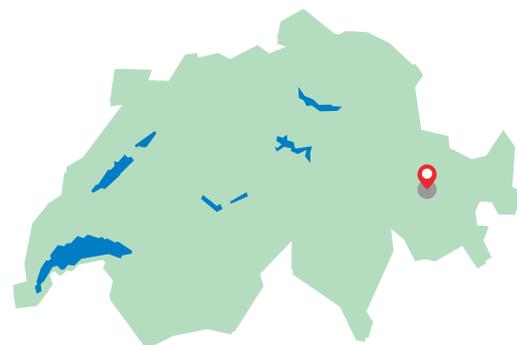


Valérie Berra s'occupe de la traite sur l'exploitation ainsi que sur les alpages.

ATTENTION ÇA GLISSE

Descendre la piste verglacée à grande vitesse : dans la vallée d'Albula, les organisateurs redoublent d'efforts chaque hiver pour créer une piste de trois kilomètres pour les patineurs.

Texte : Markus Rösli



La piste de trois kilomètres qui traverse Alvaneu est appréciée par les petits et les grands.

Photo : mäd

Informations

Départ/Arrivée : Surava
Ouverture : du 22 décembre 2018 à la fin février 2019 de 10h00 à 21h00 – dimanche jusqu'à 17h30

SURAVA/GR Enfiler ses patins, son casque et ses gants : la journée au milieu des forêts d'aulnes et de trembles de la vallée d'Albula peut commencer. Grâce à l'association Skateline Albula, le parcours, qui n'est qu'un simple chemin forestier pendant l'été, se mue en une piste de glace spectaculaire en hiver. Les patineuses et les patineurs expérimentés et ceux qui le sont moins peuvent alors se lancer dans une sensationnelle descente en patin. On se rend en transports publics ou

en voiture à Surava où on peut louer des patins, un casque (obligatoire) et une lampe frontale. Le bus-navette transporte ensuite les clients de Surava à Alvaneu Bad, point de départ de la piste de 3 km de long. L'activité coûte 5 francs pour les enfants et 8 francs pour les adultes (bus-navette compris). Cette saison, la piste de glace sera probablement ouverte du 22 décembre jusqu'à fin février. Patiner sur la glace fait rapidement monter le niveau d'adrénaline, raison pour laquelle bon nombre de patineuses et de patineurs sont ravis de pouvoir faire une petite pause au bar une fois le parcours terminé. Tous ceux et celles qui souhaitent prolonger ces moments récréatifs peuvent profiter du centre thermal et wellness d'Alvaneu. ■

Le pain aux poires des Grisons est très apprécié

ALVANEU/GR Le pain aux poires est un produit boulanger suisse traditionnel originaire des Alpes. Un pain aux poires particulièrement savoureux est proposé au magasin Volg d'Alvaneu et dans le magasin à la ferme de la famille Egli, sous le label « Délices du village ». Bernadette Egli prépare ce pain en quantités limitées selon une recette très ancienne qui lui vient de sa grand-mère. « Pour moi, la fabrication de ce pain aux poires s'est presque muée en une activité méditative », affirme cette sympathique agricultrice grisonne qui s'occupe en plus de 20 vaches mères Angus et de leurs veaux. Selon Bernadette Egli, l'aspect rugueux de son pain aux poires est dû au fait que les fruits et les noix séchés sont coupés à la main, ce qui est très apprécié par la clientèle. ■



Le pain aux poires de Bernadette Egli est vendu au magasin Volg d'Alvaneu.

Photo : Aline Pulfer

L'ancien magasin Prima est devenu un magasin Volg en novembre 2018: l'équipe du nouveau magasin Volg de Bivio est très satisfaite du premier hiver sous l'enseigne Volg. Photo: mäd



L'Öpfu & Herdöpfu Märit (marché de la pomme et de la pomme de terre) s'est déroulé les 12 et 13 octobre à Berne. Sur le stand de fenaco Produits du sol, les visiteurs ont pu déguster les nouveaux produits patART. Avec ce produit, fenaco Produits du sol introduit les variétés anciennes de pommes de terre multicolores dans les cuisines suisses. Photo: mäd



Le Salon des herbages a eu lieu le 7 septembre à Grange-Verney. Semences UFA y a organisé un concours dans le cadre duquel les visiteurs devaient identifier six plantes présentes dans les prairies sur la base des semences qui leur étaient présentées. Pascal Darbellay de Plan-sur-Bex a remporté le premier prix du concours, soit un mélange pour semis UFA-Queen Gold pour un hectare. Photo: mäd



A l'occasion de la 6^e journée des actionnaires de LANDI Reba SA, les actionnaires ont notamment visité la centrale hydroélectrique de Birsfelden. LANDI Reba SA a enregistré un nouveau record avec la présence de 140 participants. Photo: mäd



LANDI est proche de ses clients, comme l'ont prouvé les magasins LANDI lors de la journée « Naturellement de la ferme », qui a eu lieu le 20 octobre. Comme ce fut le cas à LANDI Seeland, les clients ont été cordialement invités à déguster des produits locaux. Photo: mäd



Le 30 octobre, Landor a présenté sa nouvelle structure commerciale pour la Suisse romande. La présentation s'est déroulée au siège de fenaco Production végétale à Moudon. Les collaborateurs Agro des LANDI ont ensuite pu déguster un délicieux papet vaudois. Photo: mäd



21 responsables de dix LANDI de Suisse centrale ont suivi le cours cf LANDI Conseil d'administration qui s'est déroulé les 19 et 20 novembre 2018 à Morschach (SZ). Les participants y ont appris les bases importantes d'une gestion et d'une surveillance d'entreprise responsables. Photo: mäd



Dans le magasin Volg de LANDI Albis, la préparation des boules de Berlin est une tradition solidement ancrée. Cette année, cet événement a eu lieu les 16 et 17 novembre à Aesch (ZH). Photo: mäd

COMPÉTENT ET PROCHE: SE MAINTENIR À NIVEAU, POUR L'AGRICULTURE

« L'expérience agricole dont je dispose me permet d'être proche de mes clients. »



Otto Rickenbacher
Depuis 1993, collaborateur du service externe de LANDI Pilatus AG

« La relation à long terme avec la clientèle joue un rôle central pour nous. »



Daniel Lustenberger
Depuis 2013, collaborateur du service externe de LANDI Pilatus AG

Otto Rickenbacher travaille depuis 25 ans pour le service externe de LANDI Pilatus AG. Daniel Lustenberger exerce le même poste depuis cinq ans. Tous deux expliquent les activités du service externe et ce qui a changé.

Texte et photos : Gabriela Küng

Comment a évolué le travail au sein du service externe de LANDI ?

Otto Rickenbacher : Le quotidien professionnel en tant que tel est identique et varie en fonction des saisons. Ce qui a par exemple changé, c'est la façon de garder la vue d'ensemble sur les commandes. Auparavant, nous utilisions un simple calendrier pour inscrire les commandes de vrac sous la rubrique concernée.

Aujourd'hui, comment conserver un bon aperçu ?

Daniel Lustenberger : Nous avons l'avantage de connaître personnellement nos clients. Notre ordinateur est par ailleurs équipé d'un système qui affiche les commandes antérieures. A l'avenir, nous pourrions également accéder à ces données depuis l'extérieur. C'est ce que teste actuellement un de nos collaborateurs au moyen d'une ta-

quette électronique avec un accès externe. Ce système nous sera très utile.

O. Rickenbacher : J'utilise encore un classeur où je stocke toutes les données concernant mes clients. Ce qui est essentiel à mes yeux, c'est la relation personnelle que j'entretiens en tant que collaborateur LANDI avec notre clientèle. Nous ne sommes pas seulement des commerciaux mais aussi des conseillers techniques.

Pourquoi est-ce important ?

D. Lustenberger: La LANDI n'a aucun intérêt à ce que je vende un gros volume de produits un jour et plus rien par la suite. Pour nous, c'est la relation à long terme avec la clientèle qui prime.

O. Rickenbacher: Grâce à la LANDI, nous disposons d'un ancrage régional. Nous dépendons de nos clients et ces derniers apprécient beaucoup le fait que nous fournissions un conseil technique additionnel.

Quel rôle joue fenaco société coopérative dans cette relation ?

O. Rickenbacher: En tant que collaborateurs du service externe de la LANDI, nous sommes des généralistes et nous nous efforçons de fournir un conseil technique aussi global que possible. Dès qu'il s'agit de fournir des conseils détaillés, nous pouvons nous appuyer sur les spécialistes de fenaco, par exemple chez UFA ou chez fenaco Production végétale.

D. Lustenberger: Les agricultrices et les agriculteurs ont un excellent niveau de formation ; il ne suffit donc plus d'être de simples commerciaux.

O. Rickenbacher: Aujourd'hui, il m'est très utile d'avoir travaillé pendant près de 20 ans dans le secteur agricole. Je dispose d'un bon niveau de connaissances et d'expérience en production porcine notamment, ce qui permet d'être plus proche des clients.

Monsieur Lustenberger, le fait de gérer vous-même une exploitation est-il utile ?

D. Lustenberger: Oui, effectivement, c'est un avantage. Considérable dans mon activité de conseil aux agricultrices et aux agriculteurs, le fait d'avoir testé moi-même un aliment et d'avoir constaté qu'il donnait des résultats probants me donne une longueur d'avance. A partir du moment



Daniel Lustenberger et Otto Rickenbacher dans le magasin de LANDI Pilatus AG à Malters.

où l'on est convaincu de son produit, il est nettement plus facile de convaincre ses clients.

Il y a 25 ans, quel était le conseil que vous adressiez le plus souvent aux agriculteurs ?

O. Rickenbacher: A mes yeux, il est important que les agriculteurs acceptent les changements et qu'ils soient positifs. Les changements s'enchaînent par contre à un rythme beaucoup plus rapide que par le passé. Ceux qui ne parviennent pas à surmonter les nouveaux défis se retrouvent rapidement sur la touche.

D. Lustenberger: Je suis du même avis. Il est important de faire preuve d'optimisme et d'aider les agriculteurs à avoir confiance en l'avenir.

O. Rickenbacher: Exactement. Et pour cela, il est indispensable d'être parfaitement informé, notamment en ce qui

concerne les changements liés aux paiements directs. Comme nous établissons aussi des bilans de fumure à l'intention de nos clients et que nous connaissons donc bien leurs exploitations, nous pouvons par exemple déterminer si un client peut potentiellement souscrire à un nouveau programme de paiements directs. Lorsque c'est le cas, nous attirons bien entendu son attention sur le programme en question.

Monsieur Lustenberger, quel est le conseil que vous adressez actuellement le plus souvent à vos clients ?

D. Lustenberger: Je conseille chaque jour à mes clients de contrôler leurs coûts avec précision. Dans le secteur agricole, le contexte économique est de plus en plus tendu. Les conseillers techniques et les LANDI doivent soutenir activement leurs clients. ■



LANDI vous souhaite un joyeux Noël

7.95

LANDI LEADER

Excellente
A Bon Entendeur du 29.08.2017

- demi-ombre
- plante à fleurs
- moyennement humide
- Ø 12 cm
- 50-70 cm

Phalaenopsis
2 panicules P12 cm
Plus de 14 fleurs. Disponible en différents coloris.
29195

49.-

Top qualité

LANDI LEADER

Peau de mouton
105-114 cm
Longueur des poils: 60 mm. Sans chaise.
06253

279.-

Garantie 5 ans

Aspirateur robot iRobot 680
Aspirateur robot programmable avec accu Lithium-Ions iRobot. Avec station de recharge automatique avec bloc d'alimentation intégré. Mur virtuel inclus.
46282

15.95

+

Merlot Ticino DOC
Tamborini 75 cl
52903

- Suisse
- Merlot
- Rouge rubis moyen avec des reflets violets. Arômes de fruits rouges, fruité, racé, élégant et moelleux
- poissons et fruits de mer, boeuf, pâtes et pizza, fromage, volaille, polenta, risotto
- 14-16 °C
- À boire jeune, jusqu'à 4 ans

25.-

Garantie 5 ans

LANDI LEADER

PRIX BAS HIT

Plaque grillade à raclette
Pour 8 personnes. Avec plaque grillade en stéatite.
27687

79.95

Garantie 5 ans

Puissance en Watt 1260

Fr. 100.-

Nespresso Krups Inissia rouge
Avec réservoir d'eau amovible et bac collecteur de capsules utilisées. Poids: 2,4 kg. EEK A+. Taille de tasse programmable et temps de chauffe rapide.
56770

*Offre valable pour tout achat d'une machine à café Nespresso entre le 25 octobre 2018 et le 6 janvier 2019

39.50

Bob enfants Sno Action
Avec volant et frein.
Capacité de charge max.: 80 kg. Coloris: noir.
79714

95.-

Tracteur Claas Arion 66x53x98cm
Avec transmission par chaîne et arceau de sécurité. Convient aux enfants de 3-7 ans. Capacité de charge : 50 kg.
22060

229.-

Garantie 5 ans

Cadre	Aluminium
Dérailleur	6 vitesses Shimano
Fourche	Fourche à suspension
Freins	Alu V-Brakes
Pneus	Pneus à crampons 20"

VTT enfant Trelago 20"
Vélo pour enfants à cadre très léger en aluminium. Avec poignée de commande 6-vitesses Shimano. Pneus 20".
39280

LANDI recherche la plus belle fenêtre de l'Avent de Suisse!
Participez maintenant et gagnez des bons-cadeaux LANDI d'une valeur totale de CHF 2'000.-
www.landi.ch/fr/fenetredelavent



Commander maintenant facilement votre produit online sur landi.ch

