

Landi contact



12 *Un assolement très varié*

Matthias Sieber et son frère cultivent du soja alimentaire bio dans le cadre d'une communauté PER.

Troisième participation au résultat de fenaco 03
Les grandes cultures sur l'autoroute de l'information 10
Digitalisation : solution d'avenir ou fantasme ? 18

LES MEMBRES POSENT DES QUESTIONS



Stephan Reiser,
membre de
LANDI Dürnten,
**pose
la question :**

FENACO SOUTIENT-ELLE SES MEMBRES LORS DE LEUR PASSAGE AU BIO ?

Stephan Reiser vit à Ottikon (ZH) avec son épouse Cornelia et leurs quatre enfants. Il cultive une surface de 44 ha principalement consacrée aux grandes cultures. Sur son domaine, Stephan Reiser élève 60 animaux. Il produit du lait et élève aussi des animaux pour leur viande.



Samuel Geissbühler,
membre de la
Direction d'UFA SA,
répond :

fenaco souhaite contribuer au succès économique de ses membres. Utiliser des opportunités commerciales est un moyen d'y contribuer. Lorsqu'une entreprise agricole souhaite passer en bio, il est important qu'elle dispose de débouchés. Or, fenaco offre des débouchés dans plusieurs secteurs. fenaco Produits du sol a besoin de produits bio et aide les producteurs, par son savoir-faire et ses infrastructures, à commercialiser leurs produits. En production animale, les débouchés sont bons pour les volailles, en particulier. Actuellement, en bio, le marché a besoin d'engrais-seurs de poulets, d'éleveurs de poulettes et de producteurs d'œufs supplémentaires. Les spécialistes UFA en production avicole sont conscients des opportunités et, surtout, des conditions à remplir. Les conseillers d'UFA épaulent les agriculteurs lors de la reconversion (alimentation, garde des animaux, directives bio, etc). Depuis plus de dix ans, fenaco s'implique activement pour développer des alternatives aux produits de traitement des plantes. Au sein du cercle bio créé par fenaco, les spécialistes du marché abordent, en collaboration avec des représentants des LANDI, les questions liées à l'agriculture biologique, adaptent leurs activités aux besoins des agriculteurs pratiquant ce mode de production et développent le réseau du bio.

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

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

Première assemblée des délégués sous la forme écrite dans l'histoire de fenaco société coopérative

BERNE (BE) Il s'agit d'une première pour fenaco : agendée pour le 24 juin 2020, la 27^e assemblée ordinaire des délégués de fenaco société coopérative a finalement dû être organisée sous la forme écrite. Les directives adoptées pour lutter contre le coronavirus n'ont pas permis d'organiser cette assemblée comme prévu. De ce fait, le Conseil d'administration de fenaco a limité l'ordre du jour aux points nécessitant un vote et l'a soumis aux membres en vue de son ap-

probation. Tous les points de l'ordre du jour soumis par le Conseil d'administration, à savoir le procès-verbal de la dernière assemblée des délégués du 18 juin 2019, le rapport de situation 2019, les comptes annuels 2019 de la maison-mère, l'utilisation du bénéfice 2019 et les comptes annuels 2019 consolidés, ont été approuvés à l'unanimité. Les membres ont par ailleurs donné la décharge au Conseil d'administration et reconduit Ernst & Young comme organe de révision. sto

Impressum LANDI Contact

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

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

Rédaction : Markus Rössli, rédacteur en chef (rö), Manuela Eberhard, éditrice en chef (me), Jean-Pierre Burri (jpb), Stefan Gantenbein (sg), Dr Katharina Kempf (kek), Chantal Kunz (ck), Silja Stoffer (sto), Eva Studinger (es), Julien Willmann (jw)

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

Maquette : Communication d'entreprise de fenaco

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

Papier : Refutura Offset blanc, 80 gm², recyclé

Photo de la page de couverture : Peter Röthlisberger

Inauguration de l'univers découverte de Ramseier

SURSEE(LU) Pour réussir, il faut faire preuve de patience: l'univers découverte de Ramseier à Sursee a finalement pu ouvrir ses portes le 10 juin 2020 après un mois et demi de retard dû au coronavirus. Sur un parcours interactif de plus de 900 m², les visiteurs ont désormais la possibilité de plonger dans un monde qui accorde une grande place à la nature, aux odeurs, aux saveurs et aux récits tout en expliquant une foule de choses sur les processus de fabrication des jus de fruits. Tous les sens sont alors mis en éveil, même le

goût. Durant le parcours, les participants peuvent en effet concocter leur propre mélange et confectionner ainsi leur thé maison. Avec son nouveau monde expérimental, Ramseier répond à une demande déjà ancienne consistant à montrer comment les jus de fruits sont produits. Jusqu'à maintenant, les directives d'hygiène à respecter sur les différents sites de production rendaient cet objectif quasiment impossible. Les organisateurs expliquent que la demande émanait surtout des classes d'école. Après une



Le CEO de Ramseier, Christoph Richli, et l'invitée d'honneur, Ladina Aregger, syndique d'Oberkirch, coupent le ruban rouge. Photo: Manuela Eberhard

phase de planification et de construction de deux ans, le site de Ramseier à Sursee est très heureux de pouvoir présenter de près aux classes d'école le long chemin parcouru par les pommes, de l'arbre à la bouteille. me

Ernst Sutter AG mise sur des emballages durables

GOSSAU(SG) Ernst Sutter AG et Volg ont collaboré étroitement à la conception de nouveaux emballages écologiques pour les spécialités carnées du label de bien-être animal Agri-Natura. Ces emballages contiennent jusqu'à 70% de plastique en moins. Certains produits à base de viande fraîche sont désormais proposés dans des emballages Paperboard. La viande est emballée hermétiquement et solidement fixée, ce qui assure une protection optimale du pro-

duit. Le film peut également être complètement retiré du carton. Le carton certifié FSC peut ensuite être jeté dans la poubelle destinée au vieux carton.

Les produits de charcuterie en tranches, tels que le salami, le jambon ou la viande des Grisons, sont désormais disponibles dans des emballages Paperlite qui nécessitent 60% de plastique en moins et contiennent 87% de papier certifié FSC. Avec ce changement, Volg réduit sa consommation



Les emballages Paperboard contiennent 70% de plastique en moins. Photo: Ernst Sutter AG

annuelle de plastique de 40 tonnes. Cela correspond à environ 1,3 million de bouteilles en PET. ck

Troisième manche pour la participation au résultat de fenaco

SURSEE (LU) Pour la troisième fois, fenaco société coopérative a fait directement bénéficier ses membres du succès de l'entreprise. Près de 11 500 colis cadeau contenant des produits de qualité provenant de diverses entreprises alimentaires de fenaco ont été envoyés à ses membres. Au mois d'octobre 2020, une ris-

tourne d'environ 4,8 millions de francs sera par ailleurs versée aux agricultrices et aux agriculteurs membres. En 2019, fenaco société coopérative a réalisé pour la première fois un produit net supérieur à 7 milliards de francs. Il s'agit du deuxième meilleur exercice commercial de son histoire. me

LE CHIFFRE

10 472
collaboratrices
et collaborateurs

travaillaient pour fenaco société coopérative fin 2019. 84% d'entre eux travaillent à plein temps. 527 apprenti(e)s effectuent leur apprentissage dans une entreprise faisant partie de fenaco société coopérative. me

DE LA FERME À L'ASSIETTE DU GOURMET

Pour que le consommateur ait dans son assiette une viande d'excellente qualité, il faut remplir plusieurs critères, allant de remontes en bonne santé à un mode d'élevage approprié, en passant par une livraison en parfait état de fraîcheur, par exemple via un fournisseur régional.

Texte : Manuela Eberhard



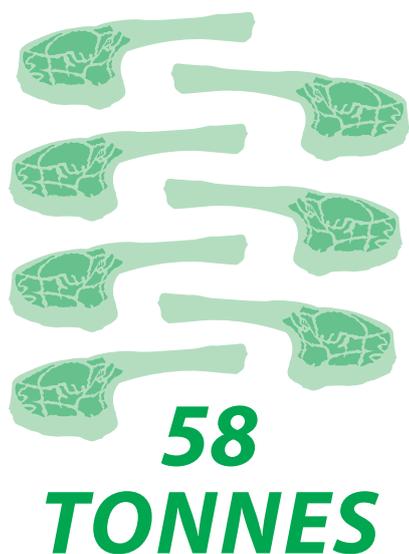
Dans le restaurant zurichois « Au Gratin », les gourmets peuvent déguster de la viande fournie par Butcher & the Chef Photo : Manuela Eberhard

Déguster une viande juteuse, tendre et savoureuse. Les clients qui dégustent un émincé à la zurichoise ou un cordon bleu au restaurant zurichois « Au Gratin » s'en aperçoivent immédiatement : la saveur en bouche

s'explique par les talents de la personne qui cuisine, mais également par l'excellente qualité de la viande. « Pour la viande, nous misons sur des produits suisses de qualité », explique Urs Pfäffli, chef de ce restaurant. « Chez

nous, la viande de poulet, de veau, de porc et de bœuf proviennent exclusivement de Suisse. »

Le restaurant « Au Gratin » est un des nombreux établissements gastronomiques achetant sa viande auprès de



**58
TONNES**
de viande ont été livrées par
Butcher & the Chef en 2019.

Source : Butcher & the Chef

« Butcher & the Chef », un intermédiaire qui rapproche l'agriculture et la restauration. Le restaurant « Au Gratin » achète plus de la moitié de la viande qu'il sert auprès de Butcher & the Chef. Avec sa gamme de quelque 700 produits carnés, cet intermédiaire propose un large assortiment de viande, allant des morceaux nobles comme l'entrecôte aux grands classiques comme le cervelat, en passant par des spécialités comme les brochettes maison, les morceaux « Nose-to-tail » (« du museau à la queue ») et d'autres spécialités de choix. Butcher & the Chef s'approvisionne principalement auprès de Ernst Sutter AG à Gossau (SG). « De nombreux restaurants nous commandent aussi des fruits, des produits laitiers, des légumes, etc. Nous livrons le tout sous forme de prestation globale à notre clientèle », explique Tommaso Tedesco de Butcher & the Chef. L'entreprise mise sur la provenance régionale, qui assure des distances de transport courtes et un contact direct entre le restaurateur,



Butcher & the Chef approvisionne les restaurants suisses en spécialités carnées. Photo : Michael Ballarini

et, lorsqu'il est question de viande, le boucher.

Un gage de fraîcheur

Butcher & the Chef a été fondé en 2018. Cette marque est née d'un projet initié par Ernst Sutter AG et frigemo SA, deux entreprises de fenaco. Grâce à cela, frigemo, dont la compétence de base consistait jusqu'ici surtout à élaborer et à commercialiser des produits de haute qualité à base de pommes de terre, de légumes et de fruits, est parvenue à élargir son offre en produits à base de viande et de saucisses. En optant pour le service Butcher & the Chef, les restaurants obtiennent des produits de qualité provenant directement de la ferme, c'est-à-dire de la viande abattue, découpée et préparée par Ernst Sutter AG, puis livrée par les services logistiques de frigemo. L'équipe de Butcher & the Chef s'efforce de fournir les meilleurs produits et prestations aux restaurants et de leur offrir un conseil individualisé.

Pour ce faire, Butcher & the Chef s'est constitué sa propre équipe de collaborateurs. La clientèle est majoritairement issue des cantons de Zurich et d'Argovie, ainsi que des régions de Suisse orientale et de Suisse centrale. A l'avenir, il est prévu d'étendre ce service à l'ensemble de la Suisse.

Lukas Bitschnau est un des agriculteurs dont la viande est commercialisée par Butcher & the Chef. Depuis

Tout ce qu'il y a de bon

En 2018, les entreprises commerciales de frigemo ont élargi leur assortiment de viande et de charcuterie. L'assortiment de Bucher & the Chef englobe notamment des morceaux découpés à la main, des découpes individuelles et d'autres spécialités. Les spécialistes en viande de Butcher & the Chef fournissent des conseils individualisés à l'intention exclusive du secteur de la restauration en Suisse.

2014, il gère avec son épouse et leurs trois enfants une entreprise agricole à Kirchberg, dans le canton de Saint-Gall. Depuis deux ans, une partie de sa viande de porc est vendue à des restaurateurs suisses par l'intermédiaire de Butcher & the Chef. Son cheptel porcin compte 35 truies mères et quelque 200 places d'engraissement. L'entreprise agricole de Lukas Bitschnau est majoritairement composée de prairies destinées à la production fourragère et d'un verger comptant une centaine d'arbres fruitiers haute-tige. La famille Bitschnau élève également un petit troupeau de vaches laitières.

Privilégier l'homéopathie

La famille Bitschnau attache une grande importance à la santé de son troupeau. « Je m'implique en faveur d'un mode de production durable, d'un mode de garde respectueux des

L'élevage porcin de la famille Bitschnau comprend 35 truies et 200 places pour porcs d'engraissement. Photo: Jonas Bieri



La viande de porc de l'agriculteur Lukas Bitschnau est commercialisée, entre autres, par Butcher & the Chef. Photo: Jonas Bieri

animaux, de méthodes d'élevage naturelles et d'une alimentation saine », explique l'agriculteur. Cette attitude est le garant d'une viande d'excellente qualité. La famille Bitschnau produit selon les standards IP-Suisse. Le mode d'élevage pratiqué accorde une grande importance au respect des animaux. Les animaux bénéficient d'une alimentation saine. Ils ont aussi la possibilité de se mouvoir régulièrement en plein air et de se reposer sur une aire de repos recouverte de litière. Dans la mesure du possible, Lukas Bitschnau renonce aux antibiotiques. Pour ce faire, il souscrit à un mode d'élevage naturel et exempt, dans une large mesure, d'antibiotiques. Selon lui, cette caractéristique distingue l'agriculture suisse de ce qui se pratique à l'étranger. Pour pouvoir soigner ses animaux lorsqu'ils sont malades, Lukas Bitschnau recourt, à chaque fois qu'il le peut, à des mé-

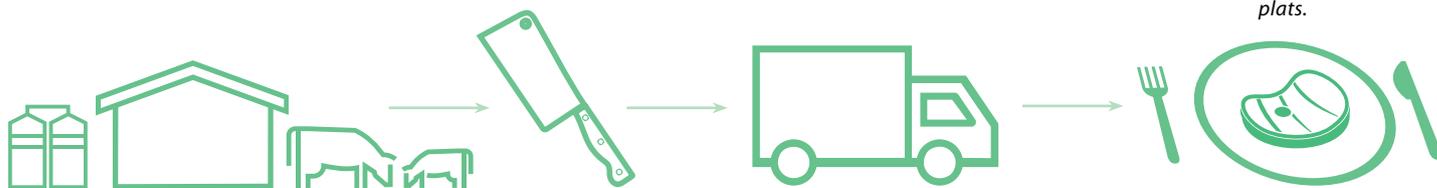
thodes alternatives. « Je suis convaincu des effets bénéfiques de l'homéopathie, même chez les animaux ».

Valeur ajoutée

Une fois prêts pour l'abattage, les porcs de Lukas Bitschnau sont achetés par Ernst Sutter AG pour être transformés en produits carnés. Les consommatrices et les consommateurs les dégustent sous différentes formes dans des restaurants ou à la maison. C'est notamment le cas lorsqu'ils font leurs achats dans un magasin Volg et qu'ils achètent des produits carnés portant le label AgriNatura, créé en 1989 par Ernst Sutter AG. Dans tous les cas et tout au long de la chaîne de valeur ajoutée, les entreprises et les marques du groupe fenaco-LANDI sont les garants d'une qualité maximale. « De la terre à la table », ou, dans le cas présent : de la ferme à l'assiette du gourmet. ■

... les animaux arrivent chez Ernst Sutter AG, où ils sont abattus et transformés...

... qui concoctent de délicieux plats.



Après leur départ de la ferme ...

... puis livrés sous forme de différents produits carnés par Butcher & the Chef aux restaurants...

Les cours d'efficacité énergétique à l'intention des LANDI ont un effet dans la pratique

SURSEE (LU) Depuis 2017, l'unité de prestations Développement durable et Environnement de fenaco organise des cours d'efficacité énergétique ouverts à toutes les LANDI. Le développement durable est un sujet primordial pour l'agriculture et par conséquent pour les LANDI. Analyser sa propre consommation énergétique est un bon début. Dans le cadre du cours LANDI-Compact « L'efficacité énergétique dans la pratique », des principes et des mesures concrètes en vue d'une efficacité énergétique ac-

crue sont enseignés. Pour se faciliter la tâche, les participants bénéficient d'outils utiles pour réaliser un monitoring énergétique et des calculs de rentabilité. Dans le cadre du cours « LANDI-Intensif », les mesures envisagées dans chaque LANDI sont évaluées sur place en collaboration avec une équipe de spécialistes. Lors des 18 cours organisés, quelque 130 participants ont développé plus de 300 mesures destinées à améliorer l'efficacité énergétique.

Fritz Scheidegger, directeur de LANDI Landshut, a suivi ce cours. Il a ainsi ap-

pris que dans le cas de l'installation photovoltaïque de LANDI Landshut, il est plus judicieux de privilégier un pourcentage d'autoconsommation maximal. Depuis, sa LANDI a procédé à des ajustements qui ont permis de faire passer son degré d'autoconsommation de 35 à 54%. Toutes les personnes ayant participé au cours s'accordent à dire qu'à présent, elles recherchent systématiquement des moyens de réduire la consommation d'énergie. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.fenaco.com me

La nouvelle LANDI Eyholz ouvrira en août

EYHOLZ (VS) La nouvelle LANDI Eyholz ouvrira bientôt, soit onze mois après le premier coup de pelle donné en automne 2019. Comme prévu, l'inauguration se déroulera le 6 août 2020. Outre l'assortiment LANDI habituel, la clientèle pourra acheter dans le nouveau magasin intégré à la LANDI des denrées produites par des agricultrices et des agriculteurs de la région, sous l'appellation « Naturellement de la ferme ». Près de 600 m² d'espace vert enrichissent l'expérience d'achat. Avec plus de 800 m² de surface de stockage pour les marchandises Agro et un magasin à l'intention des professionnels, la LANDI reste un partenaire de confiance pour l'agriculture indigène. Lors des travaux de construction, une grande importance a été accordée au développement durable. Le parking à niveaux compte par exemple plus de 40 places de parc. L'ascenseur qui s'y



Pour la construction de la nouvelle LANDI Eyholz, qui doit ouvrir ses portes en août 2020, une grande importance a été accordée au développement durable. Photo: mäd

trouve permet d'accéder directement au magasin. Une installation photovoltaïque en toiture approvisionne aussi le site en énergie.

LANDI Eyholz est la première LANDI à disposer d'un tunnel de déchargement couvert. Cette innovation de-

vrait ravir les fournisseurs, qui n'auront plus besoin d'effectuer des manœuvres pénibles avec leurs camions. Autre élément réjouissant, 95% des travaux de construction ont été attribués à des entreprises locales du Haut-Valais. me

QU'EST-CE QUE C'EST ?

CRISPR/Cas

Le matériel génétique d'un être vivant est inscrit dans son ADN, un peu à l'image d'un livre. La science cherche à retranscrire ce « livre », afin de pouvoir en modifier des caractéristiques. Cela devrait par exemple contribuer à rendre les plantes plus résistantes. La technique du CRISPR/Cas (prononcer « Krisper Kas ») devrait permettre d'atteindre cet objectif. Cette méthode de génie génétique est aussi appelée « séquençage génétique ». Le séquençage peut être utilisé pour découper un jeu de gènes précis au sein du « livre », le réécrire ou y ajouter, le cas échéant, un nouveau jeu de gènes. Ces changements surviennent également dans la nature, sans intervention externe, via des mutations naturelles. Les organismes qui en sont issus ne sont pas transgéniques, aucun ADN d'une autre espèce n'étant ajouté à l'ADN de l'être vivant concerné. Contrairement aux procédés plus anciens, les changements ne sont pas opérés n'importe où, mais à un endroit précis. Ainsi, on peut éviter des effets annexes indésirables. Pour développer ce procédé, on s'est appuyé sur le système immunitaire de certaines bactéries pour contrer certains virus. kek

Premier coup de pelle à LANDI Märstetten



L'équipe de projet de LANDI Mittelthurgau lors du premier coup de pelle pour l'agrandissement du site de Märstetten. Photo: Werner Lenzin

MÄRSTETTEN (TG) Ces prochains mois, LANDI Mittelthurgau revalorisera son site de Märstetten. Le 18 mai 2020, les responsables de projet ont donné le premier coup de pelle marquant le début des travaux. L'agrandissement a pour objectif principal de différencier clairement la place de transbordement des marchandises et les accès réservés à la clientèle. Une fois les travaux achevés, en au-

tomne 2020, le transbordement des marchandises sur la nouvelle place prévue à cet effet ainsi que le passage des chariots élévateurs devraient se faire uniquement au sein de la halle de stockage. Un grand parking prendra place à l'étage supérieur. Il est prévu d'y créer des places de parc à l'intention du personnel. Cette zone sera aussi équipée de deux dispositifs pour le déchargement des fruits. me

Fusion des LANDI Bucheggberg et LANDI Landshut

BÄTTERKINDEN (BE) Lors de leurs assemblées générales respectives du 16 juin et du 17 juin 2020, LANDI Bucheggberg Genossenschaft et LANDI Landshut Genossenschaft ont décidé de fusionner pour donner naissance à LANDI Bucheggberg-Landshut. L'ensemble des activités commerciales et les bilans seront regroupés avec effet rétroactif au

1^{er} janvier 2020. Les deux LANDI ont enregistré un bon résultat en 2019. La fusion a été réalisée en vue de maximiser l'utilité pour les agricultrices et les agriculteurs productifs de la région et pour consolider la position commerciale des deux LANDI. Il est prévu d'optimiser conjointement les départs à la retraite. La Direction sera élargie et comptera

Le Conseil d'administration et la Direction de la nouvelle LANDI Bucheggberg-Landshut devant le siège principal à Bätterkinden. Photo: mäd



trois membres supplémentaires. La nouvelle entité issue de la fusion donnera naissance à une LANDI per-

Inauguration en toute discrétion du TopShop de Sumiswald



Accompagné du personnel du TopShop de Sumiswald-Grünen, Hansueli Grossenbacher, président de LANDI Region Aemme, se réjouit de l'inauguration du nouveau TopShop. Photo: Ulrich Steiner

SUMISWALD (BE) L'inauguration de la nouvelle station-service dotée d'un TopShop sur le site de Sumiswald-Grünen s'est déroulée dans la sobriété et en petit comité, en présence de la Direction, de la nouvelle équipe de vente et du comité de LANDI Region Aemme. Les mesures alors en vigueur en raison de la crise du coronavirus ont empêché la pose du traditionnel sapin en présence des collaborateurs des entreprises de construction, ainsi que l'organisation de la fête inaugurale à l'intention de la population. Les délais et les coûts ont malgré tout pu être respectés, ce projet de 4,1 millions de francs ayant été réalisé en six mois seulement. Les deux toits abritent une installation photovoltaïque de 17 000 kWh qui couvre les besoins en électricité du site. Avec son projet de station-service, LANDI Region Aemme cherche toutefois aussi à créer et à préserver des places de travail au niveau régional. Outre les quelque 30 collaboratrices et collaborateurs de l'équipe actuelle, le nouveau TopShop proposera sept postes de travail supplémentaires représentant au total 4,7 postes de travail à plein temps. me



formante pour les agricultrices et les agriculteurs, les consommateurs et le personnel. me

Fusion par voie postale

MARTHALEN (ZH) L'assemblée générale ordinaire de LANDI Weinland aurait dû avoir lieu à la fin du mois de mars. L'assemblée aurait aussi été l'occasion de prendre dignement congé de Christian Lutz, directeur de longue date de LANDI Weinland. A cause du coronavirus, la 137^e assemblée générale a cependant dû être reportée au 27 mai 2020 et s'est dérou-

lée sous forme écrite. Le comptage des voix a été réalisé sous la surveillance du cabinet notarial Feuerthalen. Le vote organisé portait sur la fusion de LANDI Weinland et de LANDI Neftenbach SA. La proposition soumise en ce sens à l'AG a été acceptée à une nette majorité et les deux LANDI fusionneront avec effet rétroactif au 1^{er} janvier 2020. me

FELDTAGE 2020

GRANDES CULTURES SUR INTERNET

A cause de la pandémie du coronavirus, les Feldtage 2020 se sont déroulés sous la forme digitale. Dans le cadre d'une série de trois émissions, plusieurs essais variétaux et méthodes de culture ont été présentés sur internet. Les essais sont analysés, commentés et publiés régulièrement.

Texte et photos: Stefan Gantenbein

Un ciel couvert, un sol bien ressuyé et des parcelles d'essai qui s'affichent sous leurs plus beaux atours, en bordure de l'autoroute A1. Sur la parcelle, tout est présenté clairement. Les bannières colorées des partenaires des essais et celles des exposants flottent dans le vent. Ce mercredi matin, sur les parcelles d'essai de Koelliken (AG), seules les centaines de visiteurs habituelles manquent à l'appel.

Lorsque les Feldtage 2020 ont dû être annulés et repoussés d'un an, le choc fut brutal pour l'équipe organisatrice. « Nous avons déjà investi énormément de temps dans la planification de l'événement et les travaux des champs », raconte Michael Müller, chef du marketing chez Landor. Mais le comité d'organisation ne s'est pas laissé abattre et a planché sur des alternatives. « Après un premier moment de découragement, nous avons rapidement pris

la décision de remplacer l'événement par une version digitale », précise Michael Müller. Suite à cette décision, les Feldtage 2020 se sont déroulés virtuellement, sous la forme de trois retransmissions en direct depuis le terrain où avaient été implantés les essais.

En direct depuis le site des essais

Le premier jour où aurait dû se dérouler les Feldtage, aucune présence de professionnels des plantes et d'auxiliaires de la circulation : seule une poignée de techniciens vidéo étaient présents sur le site de 14 ha, à l'abri sous une tente jonchée de câbles, de microphones et de projecteurs. Très vite, la tente s'est muée en un véritable studio de retransmission en direct. Quelques heures avant le début de l'émission, la tension était palpable, surtout chez les protagonistes qui se trouvaient devant la caméra. En effet, cette présence sur internet était une première pour eux.

Du 10 au 12 juin, les deux partenaires média des Feldtage, Adrian Haldimann, du journal « Schweizer Bauer », et Oliver Rupprecht, du journal suisse romand « Agri », ont animé les trois soirées de retransmission. A chaque fois, un spécialiste du thème abordé en soirée était invité. Les Feldtage ont été ouverts par le chef des essais, Hans Hirschi (Landor), qui a été suivi de Fritz Leuenberger (Semences UFA) et d'Olivier Delay (fenaco Protection des

plantes). Le public avait la possibilité de participer activement à l'événement en se connectant et en posant des questions. Les discussions étaient interrompues par trois présentations vidéo, pendant lesquelles des représentants des partenaires d'essai abordaient en détail certains éléments importants.

Proche de la pratique et innovant

Pendant les trois retransmissions en direct d'une demi-heure, les experts ont présenté, en plus des essais variétaux, diverses techniques de culture qui tiennent compte de l'écologisation accrue de l'agriculture. La combinaison mécanique-chimique avec passage simultané d'une bineuse et traitement en bande dans la ligne (Centre bettravvier suisse CBS, fenaco Protection des plantes et Landor) semble prometteuse, puisqu'elle permet de réduire de près de 30% l'utilisation de produits phytosanitaires dans les cultures de betteraves. Dans le maïs, le colza et le tournesol, le recours aux sous-semis a même permis de renoncer entièrement aux herbicides. Dans la perspective d'une restriction des importations de fourrages, l'essai de légumineuses destinées à l'autoapprovisionnement en protéine brute a été suivi attentivement. Dans le domaine de la technique agricole, plusieurs applications

Adrian Haldimann, du Schweizer Bauer (au centre), discute avec Hans Hirschi (à g.) et Michael Müller (à dr.), de LANDOR.



Markus Horst, régisseur de SFT-Events, en train d'effectuer les derniers préparatifs pour la régie vidéo sur le site d'essai des Feldtage.



ont aussi fait honneur au slogan des Feldtage : « Proximité avec la pratique et innovation ». L'accent était placé sur la bineuse gérée par caméra de guidage et sur le robot de champ (Serco) ainsi que les drones de diagnostic (Semences UFA auxiliaires, Agroline). Les participants ont obtenu un aperçu de la documentation électronique au champ via le gestionnaire d'entreprise Barto, qui est téléchargeable en ligne en version démo dans le cadre des Feldtage.

Les Feldtage dureront jusqu'à cet automne

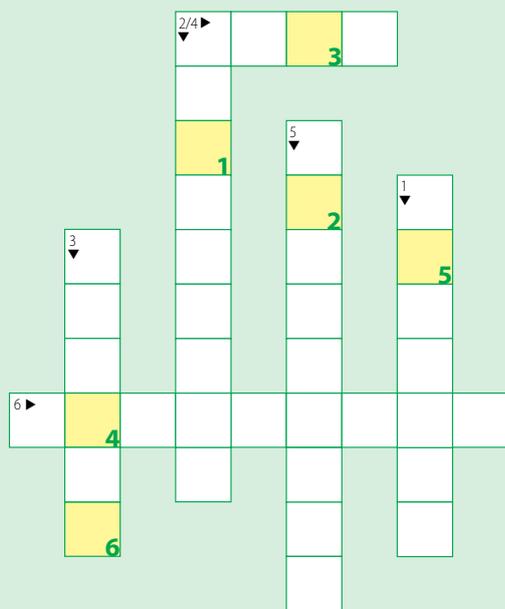
Les retransmissions ont suscité un vif intérêt. Près de 1650 participant-

tes et participants suisses romands et alémaniques se sont connectés par internet. Jusqu'à la fin du mois de juin, les organisateurs estiment que 3000 visiteurs supplémentaires ont consulté les enregistrements des trois émissions. La forme digitale a permis de présenter les nombreux essais à un large public. Mais il faut en être conscient : « La forme virtuelle ne pourrait pas remplacer l'événement, car les Feldtage vivent surtout des visites guidées, des

échanges et de l'ambiance sur place », affirme Hans Hirschi à l'issue de cette présentation virtuelle. Hans Hirschi explique que les essais continueront à bénéficier du suivi indispensable jusqu'en automne et seront analysés, commentés et présentés régulièrement sur le site www.feldtage.ch. Les internautes peuvent visiter ces essais en tout temps. Les trois retransmissions en direct peuvent encore être téléchargées sur www.feldtage.ch ■

Concours

GAGNEZ...



Solution :



1. A quelle entreprise de fenaco appartient « Butcher & the Chef » ?
2. Dans quelle localité s'est déroulée une inauguration « en toute sobriété » ?
3. Où un nouveau LANDI ouvrira-t-il en août 2020 ?
4. Que cultive l'agriculteur Matthias Sieber en qualité biologique ?
5. Dans quel parc-aventure se trouve la plus haute plateforme de Suisse ?
6. Dans quelle localité est situé le terrain où se déroulent les Feldtage 2020 ?



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

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 31 août 2020

Gagnants du mois de mai 2020

Margrit et Beat Weber
3152 Mamishaus (BE)

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

UN ASSOLEMENT TRÈS DIVERSIFIÉ

En Suisse, le soja alimentaire bio est cultivé sur près de 300 hectares. Les Sieber produisent environ le 10% de cette surface. Le domaine pratique plus de dix cultures différentes dans le cadre de l'assolement. Cela s'avère compliqué mais comporte de nombreux avantages.

Texte : Eva Studinger, Photos : Peter Röthlisberger



Matthias et Brigitte Sieber en compagnie de leurs filles Ronja et Melissa.

Portrait d'exploitation

Commune	Höchstetten (BE)
Altitude	480 m
Surface	32 ha (Matthias Sieber); communauté PER: 74 ha de SAU au total
Cultures	Soja alimentaire, féverole, pommes de terre, épeautre, orge, blé, avoine alimen- taire, millet, tournesol, choux, maïs, prairies artifi- cielles
Effectif animal	35 vaches mères, Bio Weide-Beef, 230 porcs d'engraissement, 150 poules pondeuses
Main d'œuvre	Matthias et Brigitte Sieber, 2 apprentis agricoles, 1 apprentie en économie ménagère
LANDI	Membre de LANDI KoWy et de LANDI Landshut

HÖCHSTETTEN/BE En Suisse, le soja alimentaire bio est produit sur près de 300 hectares. La communauté d'exploitation PER Sieber et Wyss, qui cultive cette légumineuse depuis 2014, dispose déjà d'une longue expérience en la matière.

Agriculteurs à Höchstetten, Matthias Sieber et son épouse Brigitte sont membres de cette communauté d'exploitation et élèvent sur leur domaine bio des vaches mères, des porcs d'engraissement et des poules. En plus de cela, la famille Sieber gère un magasin à la ferme.

La surface d'assolement est utilisée en commun avec le frère de Matthias, Christoph Sieber, dans le village de Büren zum Hof, et Stephan Wyss, dans la localité de Mülchi.

Depuis 2005, Matthias Sieber loue un domaine à Limpach. En 2010, il a acheté le domaine principal où il habite, à Höchstetten. Le domaine en ferme était déjà géré en bio précédemment et il s'agissait d'ailleurs d'une condition de bail. Agé aujourd'hui de 42 ans,

« Le soja n'est pas la culture la plus difficile. »

Matthias Sieber, agriculteur à Höchstetten (BE)

le maître-agriculteur s'est intéressé très tôt à l'agriculture biologique. A l'époque, il avait effectué un apprentissage agricole avec une spécialisation en bio, ce qui était alors plutôt rare. La production biologique donnant de bons résultats sur ce domaine et ce mode de production lui convenant bien, il décida de reconverter au bio son propre domaine à Höchstetten.

Son frère, Christoph Sieber, gère le domaine parental de Büren zum Hof. En 2010, les frères Sieber ont créé une communauté PER, reconvertissant dans la foulée le domaine de Büren zum Hof en bio. Le domaine de la famille Wyss fait partie de la communauté PER depuis quatre ans.

Les Sieber forment chaque année deux apprenti(e)s agricoles et un(e) apprenti(e) en économie familiale. Ils participent en outre à « Agriviva », un programme qui place des jeunes dans des fermes durant quelques semaines en été.

Vaches, porcs, poules

La famille Sieber élève 35 vaches mères. Les veaux sont destinés à la production de Bio Weide-Beef. Le site de Höchstetten accueille 20 vaches et celui de Limpach une quinzaine. Les frères Sieber sont épaulés par leur père, qui s'occupe des vaches dans l'étable de Limpach. Les veaux sont sevrés à l'âge de dix mois et estivés dans le Jura. Cette entreprise familiale élève aussi 230 porcs d'engraissement et 150 poules pondeuses. Les œufs, les fruits, les légumes et le jus de pommes sont vendus dans le magasin de la ferme.

Le soja apprécie une météo propice et assez sèche

Depuis 2014, la communauté PER cultive chaque année jusqu'à cinq hectares de soja alimentaire. A l'époque, Matthias Sieber et son frère souhaitaient intégrer une autre légumineuse en plus de la féverole et ont alors essayé de cultiver du soja. Contrairement à un avis largement répandu, cet agriculteur bio expérimenté estime que le soja n'est pas la culture la plus difficile, mais qu'elle a simplement besoin de bonnes conditions météorologiques. « N'atteignant pas une taille très élevée, le soja n'est pas une culture compétitive », explique Matthias Sieber. Pour pouvoir herser correctement, il est important que la météo soit propice et sèche. Selon lui, il faut aussi éviter de semer trop tôt, le soja supportant mal le froid et l'humidité.

Une partie du soja est livrée à LANDI Landshut et transformée ensuite en tofu chez Fredag AG.

Matthias Sieber et Stephan Wyss cultivent en commun une surface d'assolement.



Éliminer les adventices à la main

«Lorsqu'on cultive du soja, il faut être conscient qu'il est souvent nécessaire d'arracher les adventices à la main, ce qui prend pas mal de temps», précise Matthias Sieber. Selon les années, la famille Sieber consacre de nombreuses heures à cette activité à la fin juin ou au début juillet, lorsqu'il n'est plus possible de procéder à un hersage mécanique. Le désherbage s'avère plus fastidieux que pour les céréales, ces dernières supportant mieux les mauvaises herbes et nécessitant par conséquent une intervention moins poussée.

Grandes distances

Matthias Sieber est responsable de la planification de l'assolement. Son frère se charge quant à lui de la comptabilité et de l'organisation des travaux pour tiers. Les frères Sieber se répartissent les travaux des champs. Les exploitations étant très éloignées les unes des autres, les cultures sont réparties de manière à ce que chacune d'entre elles ne soit cultivée que sur un seul site. Cela permet d'éviter de devoir se déplacer d'une exploitation à l'autre pour réaliser des travaux identiques. «Notre communauté d'exploitation présente de nombreux avantages, mais aussi quelques inconvénients, comme les distances à parcourir pour se rendre



Tant qu'il est possible de circuler dans les champs de soja, la régulation des mauvaises herbes se fait avec la bineuse. Ensuite, l'arrachage des adventices s'effectue à la main.

sur les autres sites de Büren z. Hof, Limpach et Mülchi. Avec le tracteur, cela me prend près de 30 minutes», explique Matthias Sieber.

La majeure partie des agents de production est commandée auprès de la LANDI qui achète de nombreuses denrées agricoles à la famille Sieber. Matthias Sieber collabore depuis de très nombreuses années avec sa LANDI, comme son père avant lui. Il apprécie leurs relations de proximité et les nombreuses solutions qu'elle propose.

Plusieurs branches d'entreprise

L'assolement se compose de plusieurs cultures, la clientèle demandant dif-

férents produits de qualité bio. « Cette diversification implique beaucoup de travail, mais permet de répartir les tâches tout au long de la saison. Nous ne récoltons par exemple pas que des céréales sur une période restreinte. Les récoltes se succèdent, ce qui permet aussi de bien répartir les risques. »

Fluctuations au niveau des rendements

En bio, la météo a un énorme impact sur les grandes cultures. Matthias Sieber trouve que les rendements varient davantage en présence de conditions météorologiques défavorables. La lutte contre les adventices est un énorme défi, le hersage et le binage s'effectuant par beau temps. Les maladies représentent aussi un défi important. Selon Matthias Sieber, en présence de conditions météorologiques défavorables, il faut accepter une certaine pression au niveau des maladies. C'est par exemple le cas avec le mildiou des pommes de terre.

La collaboration dans le domaine des grandes cultures est un gage d'efficacité accrue et offre de nombreuses possibilités. Matthias Sieber espère qu'il pourra la perpétuer longtemps. ■



25 heures par ha

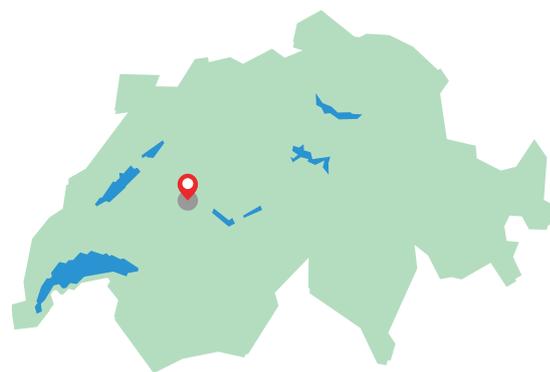
est le temps nécessaire pour désherber le soja à la main sur le domaine des Sieber.

AMUSEMENT ET ADRÉNALINE AU SOMMET DES ARBRES

Le parc-aventure du Gantrisch (BE) assure des moments d'adrénaline et de distraction pour toute la famille.

Les visiteurs peuvent y tester leurs limites et les dépasser.

Texte : Manuela Eberhard



Le parc-aventure du Gantrisch abrite les plus hautes plateformes de ce type en Suisse. Les plus élevées culminent à 36 m au-dessus du sol. Photo : Seilpark Gantrisch AG

Infos pratiques

Comment s'y rendre :

Le meilleur moyen est de s'y rendre en voiture. Le site internet du parc propose des parcours à pied et en vélo.

Durée :

Compter au moins 2 heures, idéalement 3 à 4 heures.

www.seilpark-gantrisch.ch

RÜSCHEGG/BE A moins d'une demi-heure de Berne, au milieu d'un parc naturel, les petits animaux ne sont pas les seuls à escalader les arbres. Filles et garçons, hommes et femmes en quête d'aventure font de même. Dans la forêt idyllique de Längeney, les sapins atteignent des hauteurs impressionnantes, rendant ce site idéal pour un parc-aventure. Depuis 2004, de nombreux visiteurs y découvrent une forêt peuplée d'arbres

atteignant parfois 35 mètres de haut, ce qui fait du Gantrisch la plateforme de parc-aventure la plus haute de Suisse. Les personnes souffrant de vertige ou les enfants de moins de 140 cm peuvent aussi s'y faire plaisir en utilisant les éléments pour débutants disséminés sur les parcours ou en planant au-dessus de la forêt et des verts pâturages avec les plus longues tyroliennes. Avec sa place de jeu, son sentier-découverte en forêt, ses places de pique-nique et de grillades, le parc-aventure du Gantrisch est idéal pour une excursion estivale pleine de découvertes, surtout lorsqu'il fait trop chaud pour se promener et que le charme de la piscine commence un peu à s'estomper. Il n'y a pas de temps minimal imparté pour y rester, même s'il est préférable de prévoir au moins deux heures, voire, si possible, trois ou quatre heures. ■

Yaourt estival rafraîchissant

SEFTIGEN/BE Situé au centre de Seftigen, le magasin Volg est ouvert sept jours sur sept. C'est l'endroit idéal pour effectuer une halte avant ou après la visite du parc-aventure du Gantrisch. Outre son assortiment principal, le magasin propose des produits régionaux sous l'appellation « Délices du village », notamment des légumes provenant de LANDI Thun, des œufs d'un producteur de Gerzensee ou encore des yaourts et du séré fabriqués par la fromagerie « Chrüzwäg ». Jakob Siegenthaler gère cette fromagerie avec passion depuis 1992 avec son équipe. Tous les deux mois, plusieurs parfums de yaourt sont remplacés par des saveurs de saison. En juillet et en août, les étals du magasin Volg sont ainsi remplis de yaourts aux parfums mangue, chocolat-mocca, rhubarbe-fraise, grapefruit et pina-colada, élaborés par la fromagerie « Chrüzwäg ». ■



Au magasin Volg de Seftigen, la clientèle peut acheter des yaourts de saison fabriqués par la fromagerie « Chrüzwäg ». Photo : Stefanie Wittwer

Des jeunes motivés à LANDI Weinland : même à la réception d'une énorme livraison de plantes, les apprentis du magasin LANDI Marthalen gardent la tête froide et un sourire radieux. Photo : mäd



En collaboration avec l'entreprise agricole Zimmermann d'Oberwil, LANDI Reba a semé un essai variétal de blé en automne 2019. L'essai se présente actuellement très bien. Les résultats seront présentés lors du LANDI Reba Feldtag, le 20 août 2020 à 19h00, sur le site du domaine Zimmermann d'Oberwil. Photo : Harald Reiner

Cette année, les vacances à la plage sont devenues assez improbables. Mais est-il vraiment indispensable de partir à l'étranger pour passer un été exotique ? Sur Facebook, LANDI La Côte montre que l'on peut aussi passer de bons moments dans les eaux suisses grâce à des bouées et à des matelas pneumatiques amusants, ainsi qu'à la LANDI où ils sont vendus !

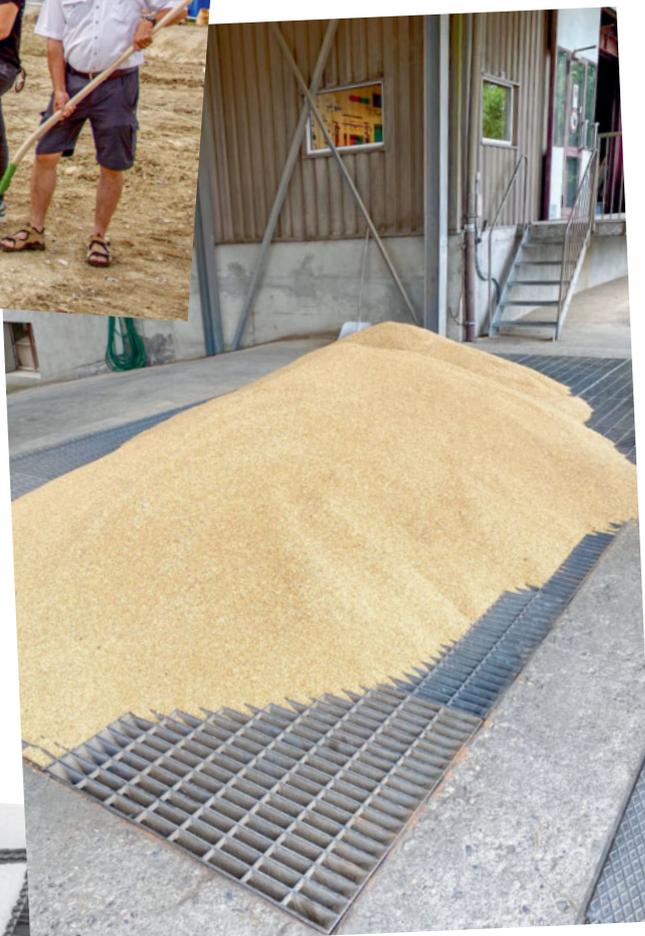
Photo : Aurélie Bovy





Le lundi 6 juillet, LANDI La Côte a donné le premier coup de pelle pour la reconstruction de son site de Perroy. En janvier 2021, le magasin LANDI de Perroy rouvrira ses portes dans un nouveau bâtiment attrayant et moderne. Ce magasin proposera l'ensemble de la palette de produits et de prestations, dont un dépôt agricole.

Photo : Julien Willimann



Dernier test avant les grandes livraisons de la récolte 2020 : le centre collecteur de LANDI Chablais-Lavaux a été rénové et transformé ces derniers mois. En juin, 25 t de céréales ont été livrées afin de vérifier si tout fonctionne correctement et de procéder aux ajustements nécessaires avant que les choses sérieuses ne commencent en juillet. Photo : m&d



LANDI Wila-Thurbenthal fête ses 150 ans d'existence. A l'occasion de cet anniversaire, l'historien Wolfgang Wahl a étudié pendant cinq mois les archives traitant de l'histoire du magasin de village. Durant ses travaux, il a notamment trouvé une photo datant de 1950 et représentant l'ancien magasin Volg. Photo : Ortsmuseum Wila

DIGITALISATION : UNE SOLUTION D'AVENIR OU UN SIMPLE FANTASME ?

« Je souhaiterais un peu moins d'euphorie et davantage de réalisme. »



Andreas Schüpbach
Agriculteur et président de LANDI
Freiamt, de Kallern (AG)

« Les appareils digitaux sont les seuls à travailler 24 h sur 24. »



Marcel Niffeler
Agriculteur et utilisateur
professionnel de Barto, de
Mauensee (LU)

Depuis l'apparition de la pandémie du coronavirus, il est souvent question d'un bond en avant à l'échelle mondiale dans le domaine de la digitalisation. L'agriculture est également concernée par ce phénomène. S'agit-il d'une mode passagère ou d'une évolution durable ?

Texte : Samuel Weber, Photos : m2d

Que pensez-vous de la digitalisation ?

Andreas Schüpbach : Concernant la digitalisation, je souhaiterais un peu moins d'euphorie et un peu plus de réalisme. Je trouve que les adeptes de la digitalisation évoquent volontiers ses avantages mais qu'ils passent ses risques sous silence. Or tout ce qui est techniquement réalisable ne sera pas nécessairement utile et rentable à l'avenir.

Marcel Niffeler : Je reçois toujours moins de courrier et toujours plus de cour-

riels. Relevés bancaires, données animales : la digitalisation se propage dans le monde et dans l'agriculture. Un jour ou l'autre, tout le reste appartiendra tout simplement au passé.

Dans quels domaines misez-vous sur la digitalisation ?

Andreas Schüpbach : Aujourd'hui, la banque de données sur le trafic des animaux (BDTA) est déjà entièrement digitalisée. Et il faut dire que ce sys-

tème fonctionne parfaitement. Contrairement à ce qui était le cas autrefois, où les données étaient consignées sur papier, avec la digitalisation, le nombre d'erreurs est faible. Mais cela a pris du temps. Les nouveaux programmes ne sont souvent pas assez perfectionnés pour être commercialisés. On est alors un peu hâtivement accusé de ne pas savoir les utiliser correctement. Or, ces logiciels contiennent parfois des erreurs.

Marcel Niffeler: Toutes mes vaches sont équipées d'un podomètre. Grâce à ce dispositif, je bénéficie d'un aperçu rapide sur la santé et les chaleurs de mes animaux. Les indications fournies sont également plus fiables. Les outils digitaux permettent de déceler plus rapidement des troubles du métabolisme. Grâce à la digitalisation, je sais toujours parfaitement ce que font mes animaux, même lorsque je travaille ou que je dors. Car contrairement à l'être humain, les auxiliaires digitaux travaillent 24 h sur 24.

Dans mon entreprise agricole, j'utilise aussi des capteurs d'activité sur mes remorques de récolte et mes tracteurs. Ces capteurs d'activité localisent le véhicule et déterminent où il a été utilisé. Le soir, le système me soumet des propositions sur les travaux réalisés en cours de journée. Je peux alors corriger ou valider ces propositions. Ainsi, j'ai déjà respecté l'obligation qui consiste à documenter les mesures réalisées. Auparavant, en période de stress, il arrivait que je remplisse des formulaires dix jours après avoir accompli certains travaux et que ne me souvienne plus avec une certitude absolue du jour précis où je les avais effectués. Désormais, avec les capteurs d'activité, ce n'est plus le cas et je suis absolument certain de ce que j'inscris.

Qu'apportera la digitalisation à l'avenir ?

Andreas Schüpbach: Je ne suis pas opposé par principe à la digitalisation. Mais pour moi, ce n'est pas le remède qui solutionnera tous les problèmes auxquels l'agriculture est confrontée. A mon avis, l'introduction des tracteurs et des machines à traire a eu un impact bien plus révolutionnaire sur l'agriculture que la digitalisation. Je considère que la digitalisation est plus une évolution qu'une révolution. Nous devons par ailleurs faire attention de



La digitalisation offre de nouvelles perspectives, par exemple pour documenter des travaux agricoles et obtenir un aperçu des machines utilisées. Photo: Barto SA

ne pas susciter de faux espoirs, comme en suggérant aux consommatrices et aux consommateurs que nous abandonnerons à brève échéance les produits de traitement des plantes en les remplaçant par des mesures mécaniques. Les essais réalisés avec des robots se sont en effet toujours déroulés sur des terrains plats. Or, la majeure partie du territoire suisse est vallonnée. De nombreux outils digitaux ne sont pas encore utilisables dans la pratique ! Il suffit juste de garder un peu plus les pieds sur terre et tout ira bien !

Marcel Niffeler: Nous allons dans la bonne direction. La digitalisation est très utile, surtout pour effectuer les enregistrements exigés par le législateur. Aujourd'hui déjà, je peux vérifier d'un seul coup d'œil le travail réalisé par chaque machine. Pour cela, je n'ai

même pas besoin de disposer d'engins ultra-modernes : il me suffit de poser mes capteurs d'activité et ça fonctionne, même sur mon tracteur le plus ancien ! Les robots de culture sont vraiment dans l'air du temps et ils se substitueront un jour ou l'autre aux produits phytosanitaires. Mais d'ici à ce que ce soit le cas, le chemin à parcourir est encore long. La question du déplacement du robot de la ferme au champ est une des nombreuses questions à résoudre. En plus de cela, les coûts sont actuellement nettement trop élevés. A mon avis, il n'est pas non plus possible, pour l'instant, d'utiliser ces robots en partage avec d'autres collègues : le temps à disposition pour un traitement mécanique des adventices est en effet beaucoup trop restreint. Ce facteur empêche un achat à plusieurs. ■



INDEPENDANT GRACE A AGROsolaire

Exclusivement pour les membres LANDI!



Profitez dès maintenant d'un partenariat avec AGROLA!

Les bâtiments d'exploitation comme les étables ou les granges offrent une grande surface pour la production d'électricité à l'aide de panneaux photovoltaïques. Faisant partie du groupe fenaco LANDI, nous connaissons parfaitement les besoins de l'agriculture!

Vous êtes membres d'une Coopérative LANDI et vous envisagez de faire installer un dispositif solaire? Prenez contact avec nous pour une offre professionnelle – car si vous réalisez votre installation solaire avec AGROLA, nous assumerons jusqu'à 50% du coût d'un accumulateur.

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

agrola.ch