

Journée UFA 2000

La journée UFA 2000 Suisse romande a eu lieu le mardi 8 mars 2016 à Rosé.

Cédric Russi a tout d'abord procédé à la rétrospective de l'année 2015. L'abandon du «taux plancher» a réduit l'effet des baisses de prix octroyées par UFA. Les chaleurs estivales n'ont par ailleurs pas influencé le prix des porcs de boucherie; cela étant, les chances de la production porcine restent intactes en Suisse romande. UFA SA soutient ses éleveurs et engraisseurs en leur proposant des produits et des services de pointe. UFA SA prévoit une nouvelle baisse de prix dans un futur proche, au vu de l'évolution du prix des matières premières. Christophe Colomb a présenté les résultats d'élevage et d'engraissement porcine. Une attention particulière doit être portée au taux de renouvellement des élevages. Côté engraissement, l'année 2015 ne



présente pas de grands changements, soit une légère hausse des poids d'abattage et une marge brute s'élevant à 53 fr./porc. Cédric Roch a présenté les chiffres annuels d'Anicom et les nouveautés telles que des décomptes d'abattage plus rapides, une participation active au projet SuisSano et la campagne «viande de porc – saine et savoureuse». En 2016, Anicom fête son 50^e anniversaire en faisant la part belle à sa clientèle. Patricia Scheer, responsable du Service sanitaire porcine (SSP) pour Berne et la Suisse romande a présenté le nouveau projet SuisSano, qui a pour but de créer une base de données sur l'état sanitaire des exploitations porcines suisses.

Toujours actuel

www.ufarevue.ch

Qualité – de l'aliment au marketing

L'analyse des résultats d'engraissement porcine «UFA 2000» indique quelles sont les clés de la réussite en production porcine. En 2015, le meilleur quartile se distinguait surtout par un taux de mortalité inférieur, des gains journaliers plus élevés, une meilleure valorisation de la ration et des coûts alimentaires inférieurs comme l'a expliqué Rolf Steffen, directeur des ventes UFA à Sursee, à l'occasion de la journée UFA consacrée à l'engraissement porcine, qui s'est déroulée à Sempach. Etienne Bendel, de Trinova, estime que la stabilisation de la soupe alimentaire est un moyen judicieux

pour maintenir la pression des germes et des levures à un faible niveau. Peter Amstutz, de Halag Chemie, a quant à lui recommandé de stabiliser le petit-lait avec un produit à base d'acide formique à 85 % (1,5 l pour 1000 l de petit-lait) et le lait maigre avec du peroxyde d'hydrogène à 35 % (1 l pour 1000 l de lait maigre). Lorsque l'aliment liquide est stocké pendant plus longtemps, il est nécessaire d'utiliser des produits combi tels «Selko-RD» dotés d'un large spectre d'efficacité. Beat Schmidiger, chef de ressort auprès d'Anicom Suisse centale, a fait l'éloge des produc-

teurs en expliquant que dans plus de 90 % des cas, les porcs affichaient un poids d'abattage idéal. Meinrad Pfister, président de Suisseporcs, a invité les chefs d'exploitation à participer au pré-programme de «SuisSano».



Merci pour votre confiance au cours de l'année 2015

Récolte 2016 – Réservez déjà maintenant la luzerne «Rumiluz» et «Rumiplus»!

Allez, on y va Ce chauffeur de tracteur motivé sera bientôt en route pour vous pour débiter les travaux de la récolte 2016. En collaboration avec les LANDI, fenaco fourrages entretient depuis de longues années une relation commerciale avec Désialis, l'entreprise productrice des marques réputées «Rumiluz» et «Rumiplus».

Appétence «Rumiluz» et «Rumiplus» sont des luzernes de qualité supérieure. Bien utilisée, tant dans le cadre des rations mélangées que pour un affouragement direct, la luzerne est très bien assimilée. Dans la pratique, la luzerne est utilisée pour sa structure et n'est pas limitée par les conditions cadres de la production de lait et de viande basée sur les herbages. Elle est donc très

appréciée. Avec le lancement du «Mash UFA pour veaux», la luzerne est aussi utilisée de plus en plus dans l'élevage. Le «Mash UFA pour veaux» assure un approvisionnement en éléments nutritifs équilibré et un accroissement élevé au cours des six premiers mois de vie.

Réservez vos besoins rapidement Au cours des dernières années, il a valu la peine d'acheter la luzerne au printemps et de se la faire livrer dans le courant de l'été selon l'utilisation (ration mélangée/affouragement direct).

Les fabricants sont intéressés à livrer autant de marchandise que possible directement depuis la production afin d'économiser des frais de stockage. Assurez vos besoins de bonne heure auprès de votre LANDI.

De la marchandise en qualité Bio est également disponible. Les livraisons se font directement depuis la production selon l'arrivée des commandes.

Prix Les préparatifs pour la nouvelle récolte sont déjà très avancés. Le prix de la Luzerne dépend du marché mondial et de l'offre disponible dans les pays voisins. Il peut changer brusquement en cas de conditions météorologiques particulières ou de modifications des taxes douanières.

Autres provenances fenaco fourrages propose en plus de la luzerne Bio (Suisse et Euro), tout comme de la luzerne conventionnelle issue d'autres pays (brins longs, divers formats) comme par exemple France, Italie, Espagne ou Slovaquie.

Infoline gratuite 0800 808 850, www.fourrages.ch, www.landi.ch

Réservations/commandes et informations supplémentaires: Auprès de l'équipe Agro de votre LANDI.

