

Landi contact



12 *L'épeautre, une « cure » pour le sol*

Thomas Bruggmann mise sur des cultures intensives mais aussi sur une approche respectueuse du sol.

Farming Days au Musée Suisse des Transports 02

Voyage à la découverte de l'agriculture croate 07

Bien-être animal et protection de l'environnement 18

CHERS MEMBRES



fenaco soutient, en étroit partenariat avec les LANDI, les agriculteurs-trices dans le développement économique de leurs entreprises. Depuis notre création, nous poursuivons cette mission coopérative, qui est inscrite à la fois dans notre Plan directeur et, depuis l'Assemblée des délégués de juin, dans l'article relatif au but de nos statuts. Ces derniers mois ont montré l'importance de cette mission. La pandémie avait déjà entraîné des difficultés d'approvisionnement et une

hausse des prix sur les marchés des matières premières et de l'énergie. Puis, avec la guerre en Ukraine, les coûts de production agricole ont une nouvelle fois grimpé. Jusqu'à présent, nous avons toujours pu garantir la disponibilité des marchandises et atténuer la hausse des prix, par exemple pour les engrais ou les aliments fourragers. Ce double impératif a pu être réalisé notamment grâce à nos infrastructures de stockage et de logistique performantes, dans lesquelles nous avons beaucoup investi avec les LANDI. Les relations internationales de nos équipes d'achat et les processus bien rodés entre fenaco et les LANDI en Suisse ont été tout aussi déterminants. Toutefois, plus le conflit et les turbulences du marché se prolongent, plus notre marge de manœuvre se réduit. Nous devons donc aussi répercuter la hausse des coûts de production dans les prix d'achat en tenant compte de l'offre et de la demande. En tant que partenaire de commercialisation fiable pour les agriculteurs-trices, fenaco s'engage précisément dans ce sens lors des négociations sur les prix indicatifs. Certains coûts supplémentaires ne peuvent toutefois pas être entièrement répercutés sur le niveau suivant de la chaîne de valeur ajoutée et, en fin de compte, sur les consommateurs-trices. Il en va de même pour fenaco. Il faut donc trouver des moyens pour combler cette lacune, par exemple, en améliorant l'efficacité grâce à des outils digitaux et à d'autres moyens d'automatisation. Nous voulons là aussi apporter notre contribution en tant que coopérative. En effet, les paysan-nes suisses doivent générer suffisamment de moyens financiers pour pouvoir investir dans l'avenir de leurs entreprises et, par conséquent, dans la transition vers la durabilité exigée par la société.

Martin Keller
Président de la Direction

Farming Days fenaco lance les Farming Days au Musée Suisse des Transports

LUCERNE/LU Du 2 au 4 septembre 2022, fenaco société coopérative et le Musée Suisse des Transports organisent pour la première fois les Farming Days. Les Farming Days 2022 font partie de la série bien connue des X Days du Musée Suisse des Transports et devraient à l'avenir être organisés chaque année. Le temps d'un week-end, les visiteurs et visiteuses pourront découvrir de près le secteur agroalimentaire suisse. fenaco souhaite ainsi créer une plateforme de dialogue entre la population et les agriculteurs-trices. En collaboration avec les différentes unités d'activité, elle veut offrir un aperçu du quotidien professionnel agricole en présentant des technologies et des outils de travail innovants et nécessaires pour un secteur agroalimentaire durable, efficace et orienté marché. Des débats dirigés par un animateur assureront un échange personnel. Des institutions partenaires de fenaco participent également au projet, comme le World Food System Center de l'EPF Zurich. Pour les jeunes visiteurs et visiteuses, un parcours LANDI Farming sera proposé avec des activités ludiques. Ils pourront ainsi en apprendre davantage sur les métiers du secteur agroalimentaire. Le programme détaillé suivra en août. ■

Impressum LANDI Contact

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

Éditeur: fenaco société coopérative, Erlachstr. 5, 3012 Berne

Rédaction: Manuela Eberhard (éditrice en chef), Samuel Eckstein (rédacteur en chef), Carole Gröflin, Martina Peyer

Maquette: Sibylle Meier, Stephan Rüegg

Maison d'édition: LANDI-Médias, Theaterstrasse 15 a, 8401 Winterthur, Téléphone +41 58 433 65 20, Fax +41 58 433 65 35, info@landicontact.ch

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

Papier: Refutura Offset blanc, 80 gm², recyclé

Photo de la page de couverture: Martina Peyer

fenaco lance des certificats CO₂ de protection du climat chez les vaches laitières

SURSEE/LU La validation du programme de protection du climat UFA Swiss Climate Feed chez les vaches laitières s'est achevée avec succès. Dès l'automne 2022, il sera donc possible de proposer des certificats CO₂ grâce aux nouveaux aliments fourragers minéraux inhibiteurs de méthane d'UFA, une société-fille de fenaco. On attend une réduction de plusieurs milliers de tonnes d'équivalents CO₂ pour 2022. Grâce à ce nouveau produit, les agriculteurs·trices participent à la protection du climat. Cette innovation a été distinguée par le prix d'innovation de la foire spécialisée Suisse Tier. Outre les certificats CO₂ de fenaco, plu-

sieurs options s'offrent aux agriculteurs·trices dans la gestion d'un aliment fourrager respectueux du climat. D'une part, ils peuvent acquérir eux-mêmes les certificats générés par fenaco, par exemple pour atteindre la neutralité carbone de leur entreprise agricole. D'autre part, ils peuvent acheter l'aliment fourrager UFA 296 Agolin au coût complet, y compris les coûts supplémentaires pour la préparation naturelle Agolin, et faire certifier la réduction des émissions eux-mêmes ou la faire reconnaître par un autre programme de protection du climat. Si les certificats sont bien acceptés sur le marché, UFA prévoit d'enri-

LE CHIFFRE

CHF **7382** Mio

Tel est le produit net réalisé par fenaco société coopérative au cours de l'exercice écoulé. Le produit net a augmenté de 5,7% par rapport à l'année précédente, atteignant ainsi un nouveau record. Chacun des quatre domaines d'activité y a contribué.

chir d'autres aliments fourragers avec la préparation naturelle Agolin dans le cadre du programme de protection du climat USCF dès fin 2022. ■

Quatre nouveaux membres élus au Conseil d'administration de fenaco

BERNE/BE La 29^e Assemblée ordinaire des délégués de fenaco société coopérative a eu lieu le 22 juin 2022. Les délégués présents ont approuvé la révision globale des statuts et ont ensuite élu un troisième vice-président. L'ancienne version desdits statuts datait de 2009 et avait besoin d'être modernisée. En outre, le caractère contraignant de la Stratégie de base LANDI a été spécifié dans les statuts. Cette refonte permet de formuler plus clairement les droits et les obligations de fenaco et de ses membres. La version révisée des statuts prévoit l'attribution d'une vice-présidence à chaque région qui n'occupe pas la présidence. Peter Allemann a ainsi été nouvellement élu vice-président. Ce maître agriculteur du canton des Grisons est membre du Conseil d'administration



Beni Knecht, Aline Défayes, Pierre-André Geiser, Franziska Schärer et Reto Schaufelberger

Photo: Christian Schnur

de fenaco depuis 2018, où il représente la région Suisse orientale. Les anciens vice-présidents, à savoir Jean-Daniel Heiniger (Suisse romande) et Guido Keller (Suisse centrale), ont été réélus. Pierre-André Geiser (Plateau central), a lui aussi été confirmé à la présidence du Conseil d'administra-

tion. Par ailleurs, les dispositions sur le droit de vote et la souscription de parts sociales de fenaco ont été actualisées et quatre nouveaux membres ont été élus au Conseil d'administration lors d'élections de remplacement. Tous les autres points à l'ordre du jour ont également été approuvés. ■

DES GOURMANDISES A PROXIMITÉ

Les cerisiers de Sarah Hasenfratz et Thomas Brühlmann sont situés à quelques mètres seulement du magasin Volg à Zihlschlacht (TG). Outre leur gelée de cerises maison, le duo de choc y propose d'autres spécialités à découvrir.

Texte et photos : Carole Gröflin et Sarah Hasenfratz



Leurs gelées de cerises sont un délice : Sarah Hasenfratz et Thomas Brühlmann au milieu de leurs cerisiers à Zihlschlacht (TG).

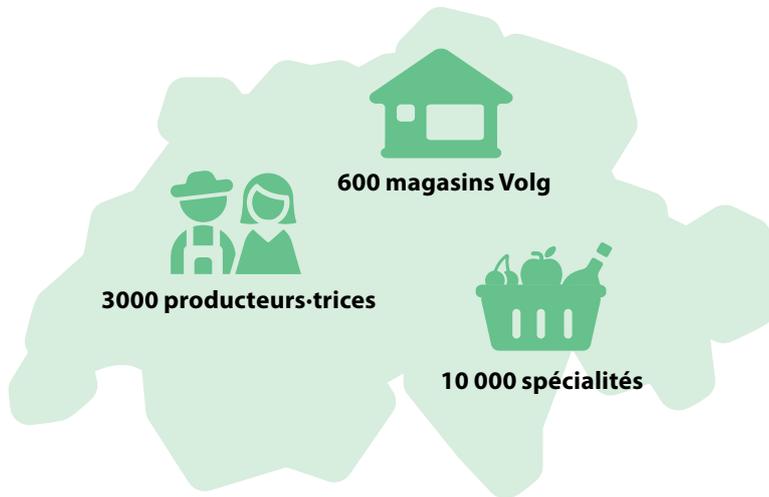
A Zihlschlacht, des maisons à colombages restaurées avec amour bordent la rue principale. Entre ces dernières, on distingue des champs d'un vert éclatant et des fleurs de jardin aux couleurs rutilantes. Au détour d'une ruelle apparaît soudain un panneau jaune annonçant : « Früchte-Schmitte Zihlschlacht: Der Hofladen mit Kultur » (« Forge à fruits de Zihlschlacht: le magasin à la ferme avec de la culture »). L'intitulé est prometteur et

**« Seuls les fruits mis
au rebut sont trans-
formés en confitures ou
en eaux-de-vie. »**

Sarah Hasenfratz,
exploitante du Früchte-Schmitte

l'accueil, chaleureux : « Bonjour, je m'appelle Sarah », dit la patronne en tendant joyeusement la main. Dans les rayons, il y a des aliments pour les besoins quotidiens. Juste à l'entrée se trouvent deux armoires paysannes en bois massif magnifiquement restaurées qui sont remplies de produits faits maison : confitures, gelées, sirops, mélanges d'épices, compotes, sauces et moutardes. Produits phares de la boutique, toutes ces gourmandises sont

Délices du village



fabriquées à la main par Sarah Hasenfratz et une amie avec des ingrédients de la ferme.

Seize sortes de confitures

Sous le label « Délices du village », les produits de Sarah Hasenfratz sont également proposés dans le magasin Volg de Zihlschlacht. Celle-ci parle

avec beaucoup d'enthousiasme de la collaboration avec Volg : « Nous avons des échanges très agréables, c'est vraiment merveilleux ! » Pour le magasin Volg, Sarah Hasenfratz et Thomas Brühlmann, son partenaire, livrent des fruits comme des pommes, des poires, des prunes et des cerises. Ils fournissent encore de la confiture, de

la moutarde, des fruits et légumes en conserve ainsi que du cidre. L'assortiment varie en fonction de la saison : « Nous faisons seize sortes de confitures », déclare fièrement cette femme de 39 ans. « L'année dernière, la récolte de mirabelles étant tombée à l'eau, il n'y a pas eu de confiture avec ce fruit », précise-t-elle. La confiture la plus vendue est celle à l'abricot, suivie de près par celle à la framboise. Avant l'ouverture d'un magasin à Zihlschlacht il y a huit ans, Volg cherchait activement des producteurs locaux, explique Peter Brühlmann, de LANDI Mittlthurgau. La « Forge à fruits » disposant d'une renommée certaine, l'idée de collaborer avec Sarah Hasenfratz et Thomas Brühlmann s'est imposée d'elle-même. « Nous aimons pouvoir offrir des produits fournis par des gens du village », explique Peter Brühlmann. « Sarah Hasenfratz essaie sans cesse de nouvelles choses, demandant s'il y a de la place pour ses créations chez Volg. Nous apprécions beaucoup sa créativité », affirme-t-il en ajoutant qu'au final, ce sont les client-es qui décident s'ils aiment ou non un produit. Pour Sarah Hasenfratz et les autres producteurs-trices d'articles « Délices du village », le magasin Volg est un point de vente attrayant pour les produits artisanaux. Il semblerait que des agriculteurs-trices se présentent souvent à la direction, en demandant s'ils pourraient y vendre leurs produits.

Des cerisiers en fleurs et des « Likes » sur Instagram

De retour à Zihlschlacht, Sarah Hasenfratz se tient à l'ombre d'un cerisier. Devant elle s'alignent les autres cerisiers du verger. « Ce sont nos cerises », dit-elle avec satisfaction. Earlies,



Difficile de tenir en place pour Thomas Brühlmann et Sarah Hasenfratz, qui se mettent à effeuiller un cerisier pendant le shooting photo.



Chaque année, c'est un régal pour les yeux : Sarah Hasenfratz a posté fièrement cette photo des cerisiers en fleurs sur le profil Instagram du magasin de ferme.



Un travail artisanal soigné : confitures et gelées sont alignées à l'entrée du magasin de ferme.



Au printemps, en raison du risque de gel, il a fallu allumer de petits feux entre les cerisiers de Zihlschlacht.

Hudson, Cardia Regina : telles sont les variétés qu'elle et son partenaire ont plantées ici sur 30 ares (il y en a une vingtaine en tout). Cette année, ils ont dû allumer des feux une fois en raison du risque de gel ; des zones brûlées dans l'herbe entre les rangées d'arbres en témoignent. « Je peux encore envoyer des photos des cerisiers en fleurs », dit Sarah Hasenfratz. Polyva-

lente, elle sort régulièrement son téléphone portable pour prendre des clichés de la ferme et des alentours, et les publier sur Instagram. Jusqu'à présent, elle et son partenaire sont très satisfaits de l'année météorologique. « Là-haut, nous avons des poires et des quetsches », explique-t-elle en indiquant l'ouest. « Les pommiers sont dispersés dans le village. »

Réduire le gaspillage

La majeure partie de la récolte de cerises est mise en vente. « Seuls les fruits mis au rebut sont transformés en confitures ou en eaux-de-vie », explique Thomas Brühlmann. Si cette opération permet d'éviter de jeter des aliments, ils en transforment cependant le moins possible, car ces produits sont moins rentables. « En automne, j'ai fait du jus de fruits tous les samedis d'août à décembre avec des enfants et des client-es qui voulaient aider », explique l'homme de 41 ans. Lors de notre visite fin mai, les cerises mûrissaient, certaines rougissant déjà. « C'est à ce moment-là qu'il faut les protéger de la drosophile du cerisier », nous informe Thomas Brühlmann. La couleur du fruit juteux attire l'insecte : les femelles y déposent leurs œufs, ce qui l'endommage. Le fruiticulteur s'attend à une bonne récolte cette année, qui pourrait déjà battre son plein à la mi-juin. Les cerises imparfaites mises au rebut sont ensuite vendues sous forme de gelée fine au magasin Volg de Zihlschlacht. ■

« Délices du village »

Créé en 2005, ce label s'applique aux spécialités qui sont fabriquées dans le même village que le magasin Volg considéré (ou dans un village proche). Vins, bières, saucisses, œufs, pains ou encore légumes, l'assortiment de produits proposés par les fermes voisines est riche et varié ; il met en évidence les différences entre villages. Reconnaisables à leur étiquette, ces produits locaux sont souvent fabriqués par des personnes que l'on connaît personnellement.



Un voyage à la découverte de l'agriculture croate

ISTRIE/HR Les 29 participant-es du voyage des gérants 2022 ont eu de la chance : avec la météo, avec Goran – le guide local qui a répondu à toutes les questions et à tous les souhaits – et avec la destination qu'on peut difficilement égaler en termes de diversité et d'accueil. Du 24 au 31 mai 2022, le groupe s'est rendu en Croatie. Après l'acclimatation à Zagreb, la capitale, le voyage d'études a véritablement commencé le lendemain. A Osijek, non loin de la frontière serbe, le groupe a visité une exploitation arboricole qui conserve les fruits de manière optimale en conditions ULO (Ultra Low Oxygen) et qui produit aussi ses propres jus. Le voyage s'est ensuite poursuivi avec des visites d'exploitations laitières et d'engraisement. Enfin, le groupe s'est rendu

en Istrie, à la découverte d'une exploitation bio, au cœur d'un parc naturel de 80 000 m², d'une exploitation de 7500 oliviers pour la production d'huile d'olive et d'une ferme truffière comptant 12 chiens spécialisés. Les participant-es ont été particulièrement surpris par le professionnalisme et l'esprit d'innovation de l'agriculture croate, raconte Bernadette Kündig, présidente de la Société des gérants LANDI. Bien entendu, le programme n'a pas manqué de visites touristiques, comme les impressionnants lacs de Plitvice.

Le voyage des gérants est un voyage d'études dans un pays proche. Il vise à inspirer les participant-es pour leur propre activité agricole. Organisé tous les trois ans, il est ouvert aux gérant-es ou directeurs et directrices LANDI et à leurs partenaires. ■



Un peu de tourisme lors du voyage d'études: le groupe pendant la visite guidée de la ville de Zagreb.

Photo: Christina Wellauer

Les LANDI en bonne voie

SURSEE/LU Les LANDI ont relevé avec brio les défis des deux « années covid » passées. C'est ce que révèlent les évaluations de LANDI Fiduciaire à l'échelle de la Suisse. Par leur réseau de points de vente en zone rurale, les LANDI ont contribué significativement à la sécurité de l'approvisionnement. La clientèle a fortement eu recours à l'offre LANDI, ce qui a eu des répercussions positives sur tout le commerce de détail. Les ventes dans les stations-services se sont quelque peu rétablies après le semi-confinement de l'année précédente. En re-

vanche, les ventes dans le commerce des combustibles et carburants fossiles sont en recul. Ces secteurs continuent toutefois de contribuer sensiblement au résultat global de LANDI. L'activité principale Agro a aussi évolué de manière positive. Néanmoins, les céréales et produits du sol ont connu des récoltes fluctuantes en raison des conditions météorologiques, ce qui s'est ressenti dans le résultat. Les LANDI jouissent d'une base saine qui leur permet aujourd'hui et leur permettra à l'avenir de relever les défis et de surmonter les crises. ■

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Nœud

En botanique, le nœud (*nodus* en latin) ou nœud de la pousse désigne l'intersection au niveau de la pousse où naît une nouvelle partie de la plante (branche, feuille ou bourgeon).

Les nœuds peuvent être chauves ou poilus selon l'espèce végétale. La partie dans l'axe de la tige située entre deux nœuds est appelée l'entre-nœud. Le « nœud » fait référence à l'épaississement fréquent au niveau de cet axe à l'endroit où naît la feuille. ■

Assemblée générale de la Société des gérants LANDI dans l'Oberland zurichois

BUBIKON/ZH Le 3 mai 2022 s'est tenue la 27^e AG de la Société suisse des gérants du groupe fenaco-LANDI.

Bernadette Kündig, présidente de la SGL CH gFL, a accueilli les près de 60 participant·es au Ritterhaus Bubi-

kon dans l'Oberland zurichois. Les points à l'ordre du jour ont été discutés au sein de la vénérable église. La présidente de la Société suisse des gérants et les présidents des groupes de travail ont présenté, dans leurs rapports annuels, les activités réalisées ainsi que les défis et projets à venir du monde LANDI, comme le relaunch des portraits LANDI ou le groupe spécialisé Développement durable LANDI. Josef Sommer, Chef de la Division LANDI et de la Région Suisse orientale, a transmis les salutations aux personnes présentes et a remercié chaleureusement les représentants LANDI pour leur dévouement. Le comité directeur de la SGL CH gFL a pris congé de Tobias Habegger, Philipp Amrein et Fritz Scheidegger. Pour clore l'AG ordinaire, Stephan Ryffel, président de la SGL Région Suisse orientale, a présenté l'Oberland zurichois. Les participant·es ont ensuite eu l'occasion d'échanger autour de l'apéritif et du repas de midi. ■



Bernadette Kündig a honoré et pris congé de Fritz Scheidegger, Philipp Amrein et Tobias Habegger.
Photo : Stephanie Bieri

Mariages LANDI dans toute la Suisse

SUISSE LANDI Hüttwilen et LANDI Stammertal fusionnent sous le nouveau nom de LANDI Seebachtal. La nouvelle LANDI atteint un chiffre d'affaires de 30 millions de francs. Les deux sites continueront à être exploités dans le cadre actuel. Ruedi Grunder, gérant de longue date de LANDI Hüttwilen, devient président de la direction. Thomas Keller, actuellement président de LANDI Hüttwilen, se met à disposition comme président. Au total, 359 coopérateurs et coopératrices détiennent un droit de vote. La nou-

velle LANDI THULA sera aussi progressivement regroupée. Elle compte plus de 700 membres et se compose des LANDI Matzingen, LANDI Tannzapfenland et LANDI Thurland. Outre cinq points de vente Agro et deux centres collecteurs de céréales, LANDI THULA gère cinq magasins LANDI, sept magasins Volg, sept stations-services avec trois stations de lavage et le TopShop de Matzingen. Avec un chiffre d'affaires d'environ 90 millions de francs, LANDI THULA emploie 140 personnes. Par ailleurs, en Suisse

centrale, les 1653 membres de LANDI Luzern-West et de LANDI Schöpfheim-Flühli ont approuvé leur fusion. Avec un chiffre d'affaires commun de 177 millions de francs, les deux LANDI et leurs 175 collaborateurs et collaboratrices ont achevé l'exercice 2021 avec succès. Outre une grande plateforme Agro, la nouvelle LANDI propose de vastes services, avec quatre magasins LANDI et TopShop, un magasin Volg et onze stations-services, complétés à l'automne par une station-service à hydrogène à Schötz. ■

Un TopShop pour Uetendorf



Après deux mois de travaux, la station-service AGROLA avec TopShop a ouvert ses portes à Uetendorf.

Photo : Joël Allgaier

THOUNE/BE LANDI Thun a repris le garage Hans Baumgartner à Uetendorf début 2022. La pompe a été transformée en une station-service AGROLA avec TopShop. Le 19 mai 2022, le nouveau site a enfin été dignement inauguré après deux mois de travaux. Au programme, des saucisses grillées, mais aussi des concours et de généreuses réductions sur le carbu-

rant, qui ont été encore plus bienvenues que d'habitude. Le TopShop moderne propose un vaste assortiment de produits de consommation courante et de denrées alimentaires régionales. Il complète ainsi de manière idéale les commerces de la commune d'Uetendorf et offre une plus-value à toute la région. La chaleur résiduelle du système de refroidissement central

est réutilisée et permet de chauffer le shop et d'approvisionner en eau chaude les deux appartements situés dans le bâtiment. Le toit de la station-service a été refait et arbore les célèbres couleurs d'AGROLA, le jaune et le vert. Grâce à cette réouverture, le réseau AGROLA de LANDI Thun, bien représenté dans la région, devient encore plus attrayant. ■

Pile pour l'été, l'installation PV du canton de Zoug est raccordée au réseau

BAAR/ZG Le soleil de la deuxième quinzaine de mai a été favorable à la mise en service de la nouvelle installation photovoltaïque de LANDI Zugerland. Au total, 650 modules solaires

ont été installés sur le toit du siège principal à Baar. L'installation, d'une puissance de 247 kilowatts-crête, a été mise en service le 18 mai. Après trois jours, elle produisait déjà autant

d'électricité que la consommation moyenne d'une famille en une année. Pour la direction de LANDI Zugerland, cette installation photovoltaïque est un pas important en matière de durabilité. L'électricité durable produite alimente le magasin LANDI, qui accueille un marché à la ferme (en location), le centre Agro et les bureaux, bien sûr, mais aussi la station de recharge pour les voitures électriques. Environ un tiers de la consommation annuelle devrait être couvert actuellement par l'installation PV. A l'issue de la première année d'exploitation, la LANDI examinera l'utilité d'une batterie de stockage. ■



Sur la photo, voici seulement un quart des 1200 mètres carrés que compte l'installation PV.

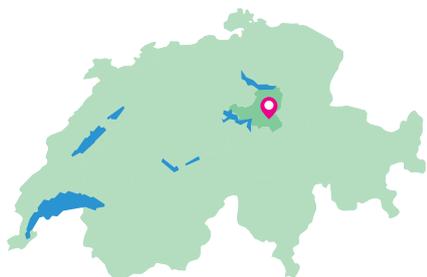
Photo : Roman Staub

RANDONNÉE À TRAVERS LA FORÊT PRIMAIRE DE LA VALLÉE DE LA MUOTA

Une randonnée à travers la plus grande forêt primaire d'Europe occidentale surplombant un vaste réseau de grottes : le circuit de la forêt de Bödmeren dans la vallée de la Muota nous mène à la découverte d'épicéas centenaires et d'aroles aux barbes de lichen vert-olive.

Texte : Manuela Eberhard

MUOTATHAL/SZ Qui aurait cru que l'une des plus grandes forêts primaires d'Europe se trouvait en Suisse ? Tout au fond de la vallée de la Muota, en dessous du col du Pragel, se trouve la forêt de Bödmeren, qui prend effectivement des allures de forêt primaire. Elle pousse sur une crête karstique entaillée, marquée de dolines, de che-



Itinéraire

Départ/arrivée Muotathal (Eigliswald), itinéraire n° 826

Durée Le circuit de 10 km s'effectue en trois bonnes heures de marche. Les montées et les descentes suivent des chemins de montagne en partie marécageux. Condition physique moyenne requise. Plus d'informations sur www.boedmeren.ch.

naux et de lapiés, où la neige dure longtemps. Intacte dans sa partie centrale, les épicéas y ont parfois plus de 500 ans. Ils ont survécu aux péri-

odes d'exploitation forestière intensive, car difficiles d'accès. Par ailleurs, beaucoup d'épicéas présentent une couronne en forme de colonne très particulière – une adaptation naturelle aux énormes quantités de neige auxquels ils sont exposés. Des pins de montagne noueux et érodés poussent sur des affleurements rocheux secs et des bouleaux pubescents, étrangement entortillés, dans les fissures et failles les plus froides. Au total, la réserve naturelle s'étend sur environ 550 hectares. En dessous s'étend le Hölloch, le plus grand réseau de grottes de Suisse (200 km de long).

Une flore diversifiée

Une partie de cette forêt d'épicéas est traversée par le chemin de randonnée n° 826 entre Mittenwald et Bödmeren. Il faut environ trois heures pour parcourir les dix km de sentiers de montagne et les 469 m de dénivelé. Une forêt d'épicéas structurée cède ensuite la place à une forêt de bouleaux clairsemée et de nombreux arbustes, quelques épicéas isolés et pins de montagne noueux. La biodiversité y est importante, avec une flore très sensible aux conditions du sol et à la microtopographie. Le paysage est marqué de sapins au port conique étroit, bouleaux pubescents, lichens, mousses, fougères, beaucoup de bois mort, de



belles clairières et parois rocheuses abruptes. Cette mosaïque de forêts et pâturages accompagne les randonneurs-euses tout au long du chemin. Enfin, un pâturage alpin marque les limites de la forêt primaire. Autrefois, quand le sol s'y prêtait, on déboisait des zones pour créer des alpages. Sur le chemin, on trouve aussi çà et là de petits biotopes de couleur rougeâtre. Les précipitations abondantes (environ 2500 mm par an) s'infiltrèrent rapidement, sauf au niveau des couches d'argile où le sol est imperméable. Ces points d'abreuvement naturels permettent d'élever du bétail dans cette



Le cœur de la forêt de Bödmeren, d'environ 150 hectares, est essentiellement constitué d'une forêt primaire d'épicéas.

Photos : Fondation « Réserve forestière de Bödmeren »



Du pain pour la vallée et au delà

MUOTATHAL/SZ L'histoire de la boulangerie Schelbert remonte à près de deux siècles en arrière. En 1906, l'arrière-grand-père de l'actuel maître-boulangier a ouvert la première pâtisserie avec café dans la commune de Muotathal. 126 ans plus tard, le « boulangier du village » exploite trois boulangeries à Seewen et Brunnen. On peut aussi acheter les délicieux pains, pâtisseries et salades prêtes à l'emploi de la maison Schelbert au Volg Muotathal – idéal pour une randonnée ou



une longue promenade dans la vallée de la Muota.

Reto Schelbert appartient maintenant à la quatrième génération à la tête de la pâtisserie. Dévoué, il veille à ce que le nom de Schelbert, synonyme de pains et de pâtisseries raffinés, rayonne bien au delà de la vallée. Les délices qu'il vend au Volg participent à la vie de village avec gourmandise.

zone dépourvue de cours d'eau. Retour au point de départ avec des vues plongeantes à couper le souffle sur la vallée de la Muota.

Sentier thématique pour les promenades

Sur la route du col, juste en face de l'alpage Unter Roggenloch, se trouve le « Pavillon de la forêt primaire ». Ce dernier a été inauguré en juillet 2015,

tout comme un sentier thématique. La « Trace de la forêt primaire » (Urwaldspur) est le nom de l'itinéraire destiné aux randonneurs-euses un peu moins ambitieux qui souhaitent découvrir la forêt de Bödmeren. Il faut compter une bonne heure de marche pour parcourir le sentier de 3,5 km et ses 170 m de dénivelé à travers la forêt primaire. On accède au pavillon et au sentier thématique depuis la commune de

Muotathal ou depuis Glaris en empruntant la route du col via le Prigel. Il s'agit d'une route de montagne étroite et escarpée à une voie qui n'est praticable qu'en été et fermée à la circulation de transit le week-end. Ensuite, l'accès en voiture se fait exclusivement depuis la commune de Muotathal. La réserve forestière de Bödmeren n'est pas accessible en transports publics. ■

« JE VEUX LAISSER LE SOL SE REPOSER »

Agriculteur dynamique, Thomas Bruggmann produit notamment de l'épeautre pur depuis cinq ans. Sur ses 25 ha de terres cultivées, il a misé sur des cultures variées, intensives ou préservant les sols.

Texte et photos : Martina Peyer

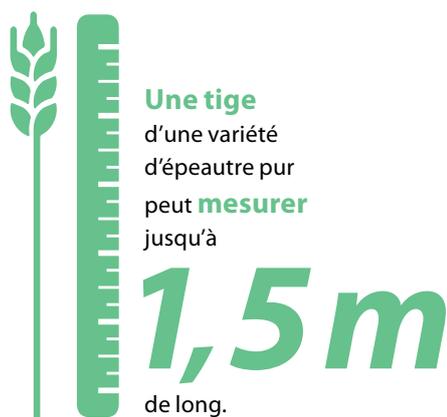
MÜNCHWILEN/TG « L'épeautre pur est tout bonnement chouette à cultiver : il est robuste, résistant aux maladies et on peut le semer directement jusque tard dans l'année », s'enthousiasme

Thomas Bruggmann. De la main, il caresse les jeunes plantes ; disposées sur une surface de 2,5 ha, à la mi-mai, elles sont d'un vert intense et arrivent aux genoux. Basé à Oberho-

fen bei Münchwilen (TG), l'agriculteur exploite une ferme (« Bruggmann's Oberhofen ») avec 25 ha de terres arables. Il y cultive des pommes de terre, du céleri, des pois, un peu de



Thomas Bruggmann cultive de l'épeautre pur depuis cinq ans. En fin de rotation, les variétés anciennes d'épeautre constituent un bienfait pour le sol.



betteraves sucrières, du maïs, du colza de printemps ainsi que du blé d'hiver. Depuis cinq ans, il produit aussi de l'épeautre pur (sous le label « Pur Epeautre » de la communauté d'intérêt « IG Dinkel » ; cf. encadré). Selon lui, ces trois dernières cultures sont idéales pour que le sol puisse se remettre des cultures intensives. En effet, elles permettent de limiter le recours régulier à des machines lourdes et occasionnellement, à des produits phytosanitaires (voire d'y renoncer). Le quinquagénaire explique : « Il y a peu, j'avais encore du blé. Mais ces dernières années, le rendement diminuait

Aperçu du domaine	
Commune	Münchwilen (TG)
Altitude	514 m
Surface	30 ha
Cultures	pomme de terre, céleri, pois de conserve, carottes de garde, épeautre pur, blé d'hiver, colza de printemps, maïs, betteraves sucrières
Animaux	200 poules, 40 dindes, 6 truies en plein air, 3 alpagas
LANDI	membre de LANDI Tanzapfenland (désormais THULA)

de plus en plus pour les mêmes efforts. Avec l'épeautre pur, j'ai trouvé un substitut bénéfique pour le sol ; de plus, étant demandé, il est lucratif. En effet, de plus en plus de consommateurs·trices apprécient les variétés anciennes d'épeautre pur (qui avaient presque disparu) comme l'Oberkulmer et l'Ostro. En effet, contenant nombre de protéines, minéraux et fibres alimentaires, elles sont réputées saines ; par ailleurs, elles permettent une culture durable. »

Un touche-à-tout plein de ressources

En 2000, cet agriculteur de formation a repris la ferme laitière de ses parents. Une allergie aux poils de vache et une communauté d'exploitation quelque peu déficiente le poussent alors à la convertir en ferme de grandes cultures. Thomas Bruggmann y vit avec sa femme, ses trois enfants (âgés de 12, 14 et 16 ans) ainsi que ses parents. Il

Epeautre et épeautre pur

L'épeautre existait déjà 2400 ans av. J.-C. et était très répandu dans toute l'Europe jusqu'au 19^e siècle. Mais à l'époque de l'industrialisation, la mécanisation, les engrais commerciaux, les pesticides et la sélection ciblée ont considérablement étendu la culture du blé, permettant des rendements par hectare plus élevés. Ainsi, après plus de 2000 ans de culture avancée, l'épeautre avait presque entièrement disparu. C'est pourquoi Bauer et Müller ont fondé, en 1995, la communauté d'intérêt « IG Dinkel ». Basée à Bärau (Emmental, BE), elle vise à préserver et promouvoir la culture de l'épeautre pur en Suisse. À cet effet, elle a créé le label « Pur Epeautre ». Un cahier des charges régit la culture, la transformation et la déclaration :

- Seules les variétés anciennes d'épeautre suisse non croisées avec du froment peuvent être utilisées.
- La culture se fait selon les directives d'IP-Suisse ou de Bio Suisse.
- Les producteurs·trices sont situés dans des régions de tradition agricole (cantons de Berne, Lucerne, Argovie, Bâle-Campagne, Thurgovie, Saint-Gall, Soleure, Jura et Zurich).
- Les centres de collecte de céréales et les moulins à meule en pierre se trouvent dans la région (à 40 km au maximum en voiture).

Le numéro actuel de la Revue UFA consacre un article au PurEpeautre (page 8).

explique : « J'ai toujours aimé l'agriculture et la ferme ; nous sommes la cinquième génération qui la conduit et j'en suis fier. » Pour que les animaux ne lui manquent pas trop, la famille s'occupe aujourd'hui de 200 poules pondeuses, 40 dindes et six truies élevées en plein air ainsi que trois alpagas ; elle gère en outre quinze colonies d'abeilles. Il précise encore : « Ma femme s'étonne toujours de tous mes projets et idées. J'aime simplement essayer de nouvelles choses ainsi que de nouvelles méthodes. » Rien n'est impossible, telle est sa devise. Il ajoute : « Ce serait bien s'il existait une manière adéquate de stocker l'électricité produite par notre installation photovoltaïque de 800 m². » Cette année, il a encore produit des asperges et des fraises spécialement pour le magasin de la ferme. Il a également réussi à cultiver du colza de printemps, qui fleurit alors que le colza d'automne est déjà fané. « J'en ai cultivé deux hectares et j'ai fait de

bonnes expériences. L'altise et le charançon de la tige, ravageurs répandus dans le colza d'automne, ne sont plus actifs dans le colza de printemps. Cette année, j'essaie de produire mon colza en extenso», explique Thomas Bruggmann.

Plante écologique résistante

A présent, ses pensées sont à nouveau entièrement tournées vers son champ d'épeautre pur. Celui-ci n'a pas toujours été aussi splendide : « Après l'hiver, les plants étaient maigres et il y avait toujours des bandes où rien ne

« Rien n'est impossible. »

Thomas Bruggmann, agriculteur de Münchwilen (TG)

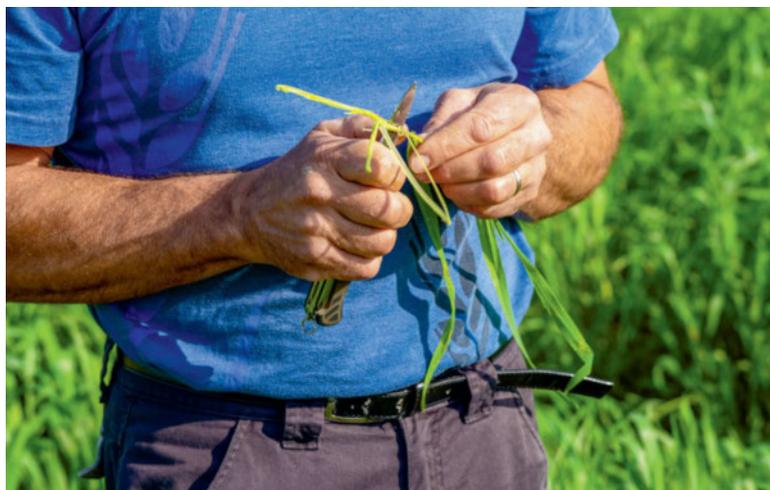
poussait. Mais grâce à un printemps chaud et pas trop sec ainsi qu'à la ténacité des variétés anciennes, la culture a réussi à s'étendre. » Même un passage avec le rouleau lisse n'a guère

laissé de traces. L'agriculteur explique : « L'épeautre pur se caractérise par ses longues tiges. Elles atteignent jusqu'à 1,5 mètre de hauteur, ce qui peut nuire à leur stabilité. Or le roulage permet de les renforcer. » Ces longues tiges ont leur utilité : en hauteur, les épis sont mieux protégés contre les maladies fongiques ; de plus, les réserves contenues dans la tige favorisent la maturation naturelle du grain. Avant que le travail ne batte son plein à fin juillet, Thomas Bruggmann fait le point : « Je vais sans doute devoir passer la herse étrille juste encore une fois pour retirer le gaillet gratteron. » La récolte est assurée par un salarié et sa moissonneuse-batteuse. Thomas Bruggmann l'apporte ensuite au centre collecteur « Getreide Mittelthurgau AG » de Märstetten (TG). Situé à proximité de la ferme, il est l'un des plus grands centres de ce type en Thurgovie (un des rares qui y soit resté). Ses actionnaires sont fenaco ainsi que des producteurs et des LANDI de la région. Il réceptionne 34 variétés de céréales (y c. les céréales en reconversion ; état



Un produit très demandé : la farine d'épeautre pur est appréciée pour les pains, les biscuits ou les pâtes.

2021) pour un total de 25 000 t ; parmi elles figurent six variétés différentes d'épeautre et d'épeautre pur pour un total de 1000 t (environ 880 t d'épeautre pur), qui doivent toutes être stockées séparément dans une cellule idoine. L'entreprise Mühle Wahrenberger à Lamperswil (TG) décortique les grains (par corroyage), puis les moule. L'agriculteur raconte fièrement : « Le produit final fabriqué à partir de mon grain (et celui d'autres producteurs de la région) est vendu dans les boulangeries ainsi que les magasins Volg et LANDI des environs. Il est aussi proposé chez nous (pains pour des événements ou farine dans le magasin de la ferme). » Thomas Bruggmann trouve cet ancrage régional (également prescrit par « IG Dinkel ») judicieux et pratique. Ainsi, il s'approvisionne aussi auprès de la LANDI Tannzapfenland (désormais THULA) toute proche dont il est membre (carburant, aliments pour animaux ou produits phytosanitaires). Celle-ci distribue certains de ses produits (p. ex. ses pommes de terre). ■



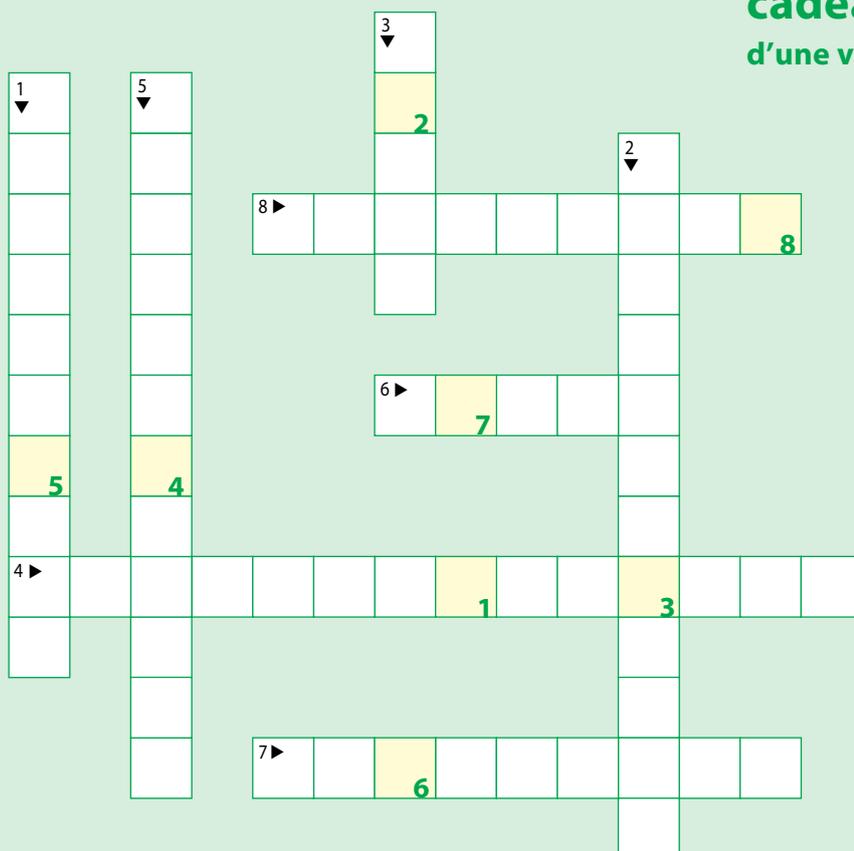
A l'aide d'un couteau de poche, Thomas Bruggmann mesure la croissance de la plante.

GAGNEZ ...



Solution :

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---



... l'une des cinq cartes
cadeau AGROLA
d'une valeur de 100 francs

1. Bien-être animal et protection de l'environnement : sous quel concept sont-ils regroupés ?
2. Où se trouve le magasin Volg où l'on peut acheter de la gelée de cerises faite maison ?
3. Comment s'appelait le guide lors du voyage des gérants en 2022 ?
4. De quelle LANDI le producteur d'épeautre pur Thomas Bruggmann est-il membre ?
5. Où quarante nouveaux emplois ont-ils été créés en mars ?
6. Combien d'enfants le producteur d'épeautre pur Thomas Bruggmann a-t-il ?
7. Dans quel magasin Volg trouve-t-on les délices de la boulangerie Schelbert ?
8. Quelle est la deuxième confiture la plus appréciée de Sarah Hasenfratz ?

Voici comment participer :

Envoyez le mot-solution par SMS à **KFL solution** avec votre **nom** et votre **adresse** au **880** (1 fr.) ou par carte postale à LANDI Contact, case postale, 8401 Winterthour. Délai d'envoi : le 12 août 2022

Gagnant-es du sondage de mai 2022 :

Kathy Erard, 2823 Courcelon
Franz Heinzer, 8386 Fischingen
Andreas Mumenthaler, 4942 Walterswil
Jürg Oechslin, 8840 Trachslau
Fritz Rutschi, 3416 Affoltern

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



Journée de la production végétale à Oberbipp

Fin mars, la conférence annuelle sur la production végétale a eu lieu chez SERCO à Oberbipp. Les différentes unités d'affaires stratégiques de fenaco ont tenu des conférences spécialisées. Bien entendu, après deux années sans contact, le côté social n'a pas été négligé. *Photo: SERCO*



40 nouveaux emplois à Bätterkinden

En juillet dernier, les travaux de construction ont débuté sur le site de Bätterkinden (BE) de Steffen-Ris. Les collaborateurs·trices de trois secteurs de fenaco Produits du sol (Steffen-Ris, Pommes de terre de transformation et plants ainsi que Controlling national) ont investi leurs nouveaux espaces de travail en mars 2022. Sur une surface de 1000 m² ont ainsi vu le jour 40 postes de travail modernes et plusieurs salles de réunion. *Photo: Steffen-Ris*



Un grand merci pour les services rendus pendant de nombreuses années

Après deux ans d'absence, l'Assemblée régionale de Suisse orientale a pu se tenir in vivo le 13 mai 2022. Les résultats et les projets des LANDI ainsi que les informations de la direction de fenaco ont été présentés à l'hôtel Bocken à Horgen. De même, deux représentants importants du groupe fenaco-LANDI ont été honorés : Josef Sommer (responsable de la région Suisse orientale depuis janvier 2019) et Walter Monhart (élu président du Comité régional de Suisse orientale en novembre 2009). Tous deux ont pris congé du groupe. *Photo : Silja Stofer*

Première assemblée générale pour LANDI THULA

LANDI Thurland, LANDI Matzingen et LANDI Tannzapfenland ont fusionné pour devenir LANDI THULA (voir les brèves régionales p. 8). Cette dernière a tenu sa première assemblée générale fin juin, à Frauenfeld (TG). Ont été élus au conseil d'administration : Roman Anderegg, Christof Stutz, Christof Friedinger, Gisela Gadiant, Andreas Roos, Mike Meier, Andreas Schmucki, Nadine Steinmann, Markus Widmer, Andreas Lüscher (président) et Daniela Lobisger. Le vice-président, Peter Haas, est au pupitre.

Photo : LANDI THULA



BIEN-ÊTRE ANIMAL ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DES SOLUTIONS ?

Les exigences en matière d'élevage augmentent : davantage de surface par animal, de préférence à l'extérieur... Dans le même temps, la société exige une protection active de l'environnement – qui entre en conflit avec le bien-être animal ?

Interview : Manuela Eberhard

Les consommateurs et consommatrices préfèrent voir les animaux de rente dans le pré plutôt que dans les étables. Pour quel effet sur l'environnement ?

Pius Vonarburg : Malheureusement, la plupart des gens pensent qu'il n'y a que dans la nature que les animaux se portent bien. Pourtant, il est possible d'aménager des étables « confortables » répondant aux normes les plus élevées. L'élevage extensif a moins de sens pour des raisons environnementales. Prenons l'exemple des vaches. Les vaches émettent du méthane, qui est plusieurs fois plus néfaste que le CO₂. Si la vache passe davantage de temps au pâturage, cela génère encore plus de méthane par litre de lait qu'à l'étable, notamment en raison des

micro-organismes présents lors de la digestion. De plus, dans une détention extensive de vaches laitières, la production de lait diminue. Pour obtenir le même rendement, il faut alors quasiment doubler le nombre de bêtes. Certes, l'émission de gaz à effet de serre ne passe pas directement du simple au double, car contrairement à l'élevage intensif, les vaches mangent moins de fourrage concentré (qu'il faut produire). Cela dit, cela représente environ un tiers d'émissions en plus. En termes de climat, l'élevage intensif est donc clairement favorable.

Hannah von Ballmoos-Hofer : Les pâturages, c'est aussi davantage d'espace nécessaire. De l'espace qui, autrement, pourrait servir aux grandes cultures, par exemple.

Comment peut-on éviter ces émissions ?

Hannah von Ballmoos-Hofer : Il existe déjà des mesures techniques, p. ex. l'épandage d'engrais réduisant les émissions. Les centrales à biogaz agricoles permettent de fermer les cycles des substances nutritives, de réduire en principe les émissions, tout en produisant de l'énergie. Il y a aussi un grand intérêt politique à ce niveau. Nous voyons également un fort potentiel dans les compléments alimentaires inhibiteurs de méthane.



« Consommer avec conscience a un effet positif tant sur le bien-être animal que sur le climat. »

Hannah von Ballmoos-Hofer est responsable de la division Energie et environnement à l'Union Suisse des Paysans.

« Grâce à la recherche et au développement de nouvelles techniques, les conflits d'objectifs se réduisent. »



Pius Vonarburg dirige avec son frère une communauté d'exploitation à Schötz (LU) comprenant des vaches laitières, un élevage porcin avec engraissement et 58 hectares de terres.

Qu'est-ce qui est le plus souhaitable : un élevage comme dans les livres d'enfant ou la protection de l'environnement ?

Pius Vonarburg : C'est toute la question. Je veux le meilleur pour mes bêtes, mais nous n'avons qu'une seule planète. Trouver un équilibre est donc essentiel. Toutefois, il faut aussi dire que répondre de manière exemplaire à toutes les exigences – en matière de détention d'animaux, de protection de l'environnement ou de durabilité – voire les dépasser, n'est tout simplement pas possible actuellement. Et si c'était le cas, ce ne serait pas sans conséquences fâcheuses.

C'est-à-dire ?

Pius Vonarburg : Si nous n'utilisons pas de produits phytosanitaires ni de lisier et si nous contentions d'élever une poignée d'animaux sur d'immenses surfaces de terre, nous devrions importer encore bien plus de l'étranger pour couvrir nos besoins alimentaires. En Suisse, nous sommes soumis à la loi sur la protection des animaux la plus sévère au monde et des règlements stricts en matière de protection des plantes ainsi que des contrôles rigoureux. A l'étranger, il n'existe rien de comparable.

Hannah von Ballmoos-Hofer : C'est là qu'on distingue le véritable conflit.

Les agriculteurs et agricultrices sont souvent accusés de travailler contre le bien de l'environnement et de l'animal. Pourtant, ces deux aspects sont fondamentalement dans l'intérêt de l'agriculture : les ressources naturelles sont à la base de notre production, et il nous tient à cœur de les préserver. Il existe toutefois des conflits d'objectifs que les agriculteurs et agricultrices ne peuvent pas résoudre seuls. Dans ce contexte, les consommateurs·trices sont également appelés à choisir une voie durable. En effet, consommer avec conscience, et surtout moins, a un effet positif tant sur le bien-être animal que sur l'environnement.

Quelles sont les opportunités pour les familles paysannes qui s'engagent pour le bien-être animal et la protection de l'environnement ?

Hannah von Ballmoos-Hofer : La production labellisée, par exemple. Toutefois,

le marché stagne. Dans les sondages, plus de la moitié des personnes interrogées déclarent vouloir acheter des produits bio. Mais pour les produits d'origine animale, la part de marché du bio est de l'ordre de 6%. C'est frustrant pour les agriculteurs et agricultrices, car beaucoup aimeraient s'engager davantage pour le bien-être animal – mais les ventes ne suivent pas. Un exemple qui le montre clairement : dans la production de porcs labellisée, la moitié des porcs SST ne sont pas commercialisés sous label. Beaucoup d'exploitations aimeraient offrir l'accès à l'extérieur aux porcs, mais la demande ne suit pas.

Pius Vonarburg : Bien sûr, nous assurons aussi nos moyens de subsistance en prenant soin de nos bêtes et de l'environnement. Afin d'éviter les conflits d'objectifs, des efforts importants sont fournis dans la recherche. Je suis curieux de découvrir l'évolution technique à venir. ■



INDÉPENDANT 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 LANDI Société coopérative 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 couvrirons une partie du coût d'un accumulateur.

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

agrola.ch