



6/2023 décembre | 90^e année
Magazine spécialisé de la
Fruit-Union Suisse à Zoug

Fruits

suisse



Techniques culturelles

Comment évaluer les emballages
quant à leur durabilité ?

Page 12

Nutrition

Visite de la culture de superaliments
chez Räss Beeren

Dossier à la page 24

Transformation

La production de
Birnel en jeu

Page 30

AGROVINA

ŒNOLOGIE
ARBORICULTURE
VITICULTURE

WWW.AGROVINA.CH
15^e ÉDITION
CERM - MARTIGNY

23-25.01
2024

AGROVINA, C'EST...

un salon professionnel biennal de 3 jours,

des conférences scientifiques de haut niveau, organisées par Agroscope et Changins, avec pour thématique cette édition l'innovation au service de l'agriculture de demain,

une plateforme d'échange au cœur du Salon, l'Agro Forum : conférences, tables rondes, dégustations et discussions autour des enjeux actuels,

plusieurs espaces dédiés à **l'innovation, aux start-ups,** ou encore à **la microbrasserie,**

plus de 150 exposants spécialisés venant de Suisse, de France, d'Italie, d'Allemagne, d'Autriche et de Pologne,

plus de 12'500 visiteurs : professionnels, connaisseurs et intéressés,

15'000 m² d'exposition,

des secteurs d'activités variés :

œnologie, viticulture, arboriculture, microbrasserie, cultures spéciales, traitement des sols, produits phytosanitaires, machinisme agricole, distillation, marketing, distribution, packaging, conditionnement, logistique, transport, transformations de fruits, énergie et construction.



Le salon à la mesure
de votre domaine



Univèrre **syngenta** **NEUWERTH**

excellence in glass

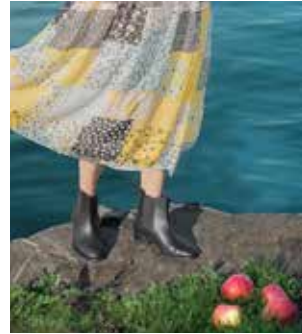


Le contenu :

- Pot-pourri
4 Des chaussures en cuir de pommes
- Fruits en bocaux
5 À une bonne législation
- Région
8 Berne, Fribourg, Suisse orientale, Valais, Zoug, Zurich
- Techniques culturelles
12 Des emballages durables
- Passé et présent
16 90^e année de « Fruits suisses »
- Dossier :**
Stratégie nutritionnelle
- Analyse
18 Qu'allons-nous manger et boire dans le futur ?
- Sous pression
22 Des avis sur la nouvelle stratégie nutritionnelle de la Confédération
- Étude de terrain
24 La production de petits fruits de niche à Zurich
- Du solide
28 Les avantages sanitaires des fruits suisses
- Transformation
30 Des poires aux bourgeons de sapin

FUS « active » 🍏

- 31 Tendances, faits & chiffres**
32 Rétrospective saisonnière
35 Dotation personnelle



8



12



24



33



Rea Furrer
 Rédactrice en chef
 « Fruits suisses »

Chères lectrices, chers lecteurs

C'est en cuisinant et en dégustant des plats gourmands en bonne compagnie que je préfère passer mon temps. Mais ce faisant, il m'importe de veiller à une alimentation équilibrée. À l'office central, nous recevons chaque semaine des fruits frais qui m'apportent une nouvelle charge d'énergie lors de la pause. Malgré cela, il est difficile de résister à la tentation de consommer des produits trop sucrés et trop gras dans l'agitation quotidienne.

La stratégie nutritionnelle de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires crée les conditions qui faciliteront le choix d'aliments sains, à l'aide de la pyramide alimentaire, par exemple. Avec la nouvelle « Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050 », il entend porter l'attention davantage sur une alimentation d'origine végétale. Une chance pour la production de fruits. La nouvelle stratégie est cependant un enjeu de taille pour la transformation.

Notre dossier se penche en détail sur la stratégie nutritionnelle de la Confédération et donne la parole à des spécialistes.

Je vous souhaite une lecture captivante.

Photo de couverture :

Simon Räss produit en collaboration avec son frère Christophe, entre autres, de l'aronie noire sur son exploitation à Zurich.

Suivez-nous aussi sur :



Politique

Retrait de l'initiative sur les paysages

Les chambres fédérales ont promulgué vingt-et-un projets de loi lors de la session d'automne. L'un d'entre eux était la deuxième étape de la révision de la loi sur l'aménagement du territoire. Elle tient lieu de contre-projet direct à l'initiative sur les paysages que le comité d'initiative a ensuite retirée. Les objectifs principaux de l'initiative ont été intégrés dans la loi sur l'aménagement du territoire révisée, selon le comité d'initiative. C'est principalement la stabilisation de la consommation de terrains hors zone à bâtir (sauf si c'est indispensable à l'agriculture et au tourisme).



Consommation

61 %

...des consommatrices et consommateurs allemands sont prêts à payer plus cher les emballages durables.

Source : « Sustainable Product Packaging »

Laboratoire

Nouveau bâtiment de laboratoire « Future of Food » à Wädenswil

La Haute école zurichoise de sciences appliquées (ZHAW) a ouvert un nouveau bâtiment de laboratoire sur le campus de Reidbach à Wädenswil. Les futur.e.s technologues en denrées alimentaires découvriront dans ce nouveau bâtiment la production de boissons dans son intégralité - de la matière première en passant par la transformation jusqu'à la gestion de la qualité et au marketing. « Dans notre nouveau campus Future of Food, nous développons et améliorons les processus en appliquant les technologies les plus modernes, dans le but d'améliorer les jus de fruits et de légumes. Nous y créons le futur de l'industrie des jus de fruits en collaboration avec la filière des jus de fruits et d'autres partenaires de recherche », précise Thomas Flüeler de l'Institut pour l'innovation en denrées alimentaires et boissons de la ZHAW.



Remarqué

Des talons hauts faits de pommes

Qu'est-ce que le jus de pomme et les talons hauts ont en commun ? Tous les deux sont produits avec des pommes. En tout cas les chaussures de la société thurgovienne Sashay. L'entreprise fabrique des chaussures végétaliennes en cuir de pommes issu de pulpes de pommes pressées.





Jimmy Mariéthoz
Directeur FUS

À une bonne législature !

La population suisse a élu le nouveau parlement fédéral le 22 octobre 2023. Au moins trente-huit représentantes et représentants du peuple et des cantons ont un lien direct avec l'agriculture, ce qui me permet d'envisager la nouvelle législature avec confiance.

Aucun secteur économique ne dépend davantage de la politique que l'agriculture. Qu'il s'agisse des PER, de la protection douanière ou de l'aménagement du territoire, le Parlement et l'administration ont une forte influence sur les activités des paysannes et des paysans. Les personnes qui légifèrent, à savoir les conseillers nationaux et aux États, comptent d'autant plus. C'est pourquoi j'ai observé les récentes élections avec énormément d'intérêt. Le résultat sensationnel de Simone de Montmollin, membre de notre comité directeur, me réjouit tout particulièrement. Ayant obtenu 32 414 suffrages, elle a réalisé un score brillant et continuera de siéger au Conseil national comme candidate la mieux élue du canton de Genève. Nous disposons avec elle d'une représentante compétente et assertive à la Berne fédérale. Nos cordiales félicitations, chère Simone.

De fortes personnalités à Berne

Nous avons de quoi nous réjouir de l'issue de l'ensemble des élections. En tout, au moins trente-huit parlementaires possèdent des liens directs avec l'agriculture,

contre trente-deux lors de la législature précédente. Nous comptons dix paysannes et paysans et une viticultrice. Parmi les députés nouvellement élus figurent Hans-Jörg Rügsegger, ancien président de l'Union des paysans bernois, et l'agriculteur lucernois Pius Kaufmann. Ont été réélus Markus Ritter, président de l'Union suisse des paysans, Martin Haab, président de l'Union des paysans zurichoises, Jacques Nicolet, président de l'ASSAF, et la conseillère nationale verte Christine Badertscher, présidente de Hochstamm Suisse (en entretien dans ce numéro). Les cultures spéciales restent elles aussi bien représentées par le producteur de fruits Martin Hübscher, le maraîchers Manuel Strupler et Nadja Umbricht Pieren le président de l'Union Maraîchère Suisse, ainsi que le conseiller aux États Werner Salzmann.

La coopération paie

Les élections montrent que l'agriculture et ses représentantes et représentants jouissent d'une grande confiance de la part de la population. Elles et ils sont aussi une preuve que la coopération avec l'économie

« Les élections montrent que l'agriculture et ses représentantes et représentants jouissent d'une grande confiance de la part de la population. »



porte ses fruits. L'Union suisse des paysans a en effet mené une campagne électorale commune avec economiesuisse, l'organisation faîtière de l'économie. Je suis particulièrement heureux du rôle de précurseur que nous avons joué comme organisation sectorielle des producteurs de fruits, car c'est nous qui avons cherché le contact avec economiesuisse dans le dossier de la CI Avenir de la protection des plantes pour finalement mener une campagne de votation contre les initiatives agricoles extrêmes. D'ailleurs sans bénéficier de la bienveillance inconditionnelle de l'Union suisse des paysans.

Les travaux en vue de PA2023+ ont débuté

Une agriculture unie créant des majorités au-delà des limites sectorielles restera essentielle aussi dans le futur. Les travaux en vue de la politique agricole à partir de 2030 auxquels notre secteur devra contribuer activement ont commencé dans les coulisses. L'ASSAF, par exemple, dans le comité directeur de laquelle j'ai l'honneur de siéger, a présenté récemment une approche prometteuse sous la forme d'un index de durabilité : cet index mesure toutes les dimensions de la durabilité – outre ses aspects écologiques – et tient compte de la chaîne de valeur dans son intégralité. Cette approche permet une réorientation de la politique en l'éloignant des centaines de mesures individuelles parfois contradictoires et vers la définition d'objectifs. Des objectifs que les productrices et producteurs pourront chercher à

atteindre en toute autonomie. Ce changement d'attitude est urgemment nécessaire et nous nous engagerons dans ce but.

Assurer la protection douanière

Le deuxième sujet central des années à venir consistera à ancrer solidement la protection douanière. De nombreux acteurs se sont d'ores et déjà mis à l'attaquer. Il vaut la peine d'évoquer, à ce titre, la CISA, qui a laissé entendre dans un entretien avec la NZZ que les framboises biologiques de Serbie seraient plus écologiques que les framboises conventionnelles de Thurgovie. Nous ferons bien de nous défendre fermement contre de telles déclarations erronées et de défendre la protection douanière. Ceci exige de nous de nous procurer des chiffres afin de pouvoir combattre activement avec nos alliés de la Berne fédérale une diminution de la protection douanière.

« Nous avons instigué la cohésion avec l'économie. »

entendre dans un entretien avec la NZZ que les framboises biologiques de Serbie seraient plus écologiques que les framboises conventionnelles

Le renforcement du secteur dans le Parlement soutient notre cause.



OSMIPRO

AGROLINE
Service & Bioprotect

Améliorer la pollinisation grâce aux abeilles maçonnes



- ✓ Abeilles maçonnes disponibles au début de la floraison
- ✓ Augmentation du rendement & de la qualité grâce à une pollinisation efficace
- ✓ Aussi sous les filets et dans les tunnels
- ✓ Montage facile du nichoir
- ✓ Prix promotionnel pour les commandes passées avant le 28 février

AGROLINE Bioprotect
058 434 32 82
bioprotect@fenaco.com
bioprotect.ch



Obstbäume Aktuelle Sorten

Sie können alle aktuellen Sorten bei uns bestellen. Fragen Sie bei uns an.

Sortiment Äpfel:

Boskoop Bielaar*, Boskoop Quast®, Braeburn Maririred*, Cox la vera*, Elstar Elshof*, Elstar EKE*, Fuji Kiku8 Fubrax*, Galant*, Gala: Alvina *Galaxy Selecta*, Jugala*, Schnico®, Galmac*, Golden Parsi®, Golden Reinders*, Gravensteiner Friedli®, Jonagold Novajo*, Ladina*, Milwa* (Diwa®), Pinova*, Redlove®, Rubinette Rossina*, Rustica*, Summerred, Mostäpfel: Reanda*, Rewena*, Remo* auf MM111 (*Sortenschutz)

Neuheiten:

WUR 28* (Wuranda), WUR29* (Wurtwinning), WUR 37 (Freya®)

Sortiment Birnen:

CH-201*, Conference Quitte Eline®, Kaiser Alexander, Williams



Beat Lehner Obstbau | Baumschule
Ringstrasse 8
CH-8552 Felben-Wellhausen

+41 52 765 28 63
info@lehner-baumschulen.ch
lehner-baumschulen.ch

Messen – besuchen Sie uns!
Agrovina: 23.–25.1.24
Fruchtwelt: 23.–25.2.24

Représentant pour Suisse Romande
Mr. Cédric Blaser: +41 79 362 86 04
blaser.cedric@bluewin.ch

KALISOP®50% K₂O • 17,6% S

*Sa force
c'est sa douceur naturelle*



*Nous allons chercher au cœur de la terre
ce qui nourrit le mieux la vôtre*



ks-france.com

K+S

Le tableau d'affichage

Cette rubrique nous donne l'occasion d'échanger avec vous. L'espace réservé aux organisations régionales est aussi à votre disposition, chères lectrices, chers lecteurs.

Contactez l'équipe de rédaction :
rea.furrer@swissfruit.ch



Zurich

Examens de fin d'apprentissage en arboriculture

Au début octobre a eu lieu par un temps radieux sur l'exploitation Strickhof la première partie de l'examen de fin d'apprentissage d'arboricultrice/arboriculteur CFC. Cette partie de la procédure de qualification doit se dérouler déjà en automne parce qu'elle porte sur toutes les compétences autour de la récolte des fruits à pépins. L'examen porte sur les compétences des personnes en formation en les chargeant de résoudre diverses situations pratiques dans les cultures fruitières de l'exploitation Strickhof, comme sur la photo. Cette année, la Suisse alémanique compte quatre candidats à l'obtention de ce CFC.

➤ Hagen Thoss, station d'arboriculture, Strickhof

Berne

Ouverture d'une exploitation de démonstration

La première exploitation de démonstration consacrée aux thématiques de la protection phytosanitaire et des eaux a été ouverte. Près de soixante personnes ont reçu le jour de l'inauguration un aperçu des systèmes de traitement des eaux usées pour éliminer les produits de protection des plantes. Dans des cours et manifestations à intervalle régulier et à l'aide d'une vaste palette d'appareils de démonstration, l'exploitation montre en conditions réelles comment appliquer les produits phytosanitaires de manière durable dans l'agriculture. L'exposition a été montée en une année par AGRIDEA, INFORAMA et la Haute école spécialisée bernoise BFH-HAFL.

➤ Benedikt Kramer, Agridea ➤ Agridea



Fribourg

La poire à Botzi au Salon des Goûts et Terroirs

Au début août a eu lieu à Bulle FR le Salon des Goûts et Terroirs. L'Union Fruitière Fribourgeoise y tenait un stand collectif avec la Confrérie de la Poire à Botzi. Outre des poires à Botzi AOP chaudes, les badauds pouvaient déguster des produits transformés, comme de la confiture, du vin cuit, des poires séchées et du sirop. Ils pouvaient aussi goûter l'eau-de-vie et la liqueur monovariétale de poire à Botzi. 4500 visiteuses et visiteurs ont cédé à la tentation. La permanence sur le stand durant les cinq jours était assurée par trois productrices et producteurs qui répondaient aux questions sur ces spécialités régionales. Les badauds pouvaient acheter des conserves et autres produits transformés de poire à Botzi AOP.

➤ Dominique Ruggli, Grangeneuve



Suisse orientale

Une campagne de pressurage juteuse en Suisse orientale



La Suisse orientale est un fief de la production arboricole en Suisse, ce que la campagne « Mostzeit » a mis en exergue cet automne. La campagne a été améliorée par des présences dans des expositions. Durant cinq jours, les presseurs de fruits de Thurgovie ont ainsi pressuré et distribué à près de huit mille badauds du moût de pomme sur leur stand à la WEGA. Puis une semaine plus tard, le pressoir s'est déplacé de Weinfelden à Saint-Gall dans la nouvelle halle 1 de l'OLMA. La machine trônant au centre de la magnifique présence à l'OLMA a attiré de nombreuses familles : les adhérents de l'Union fruitière saint-galloise ont transformé durant les onze jours de l'OLMA avec l'aide de nombreux enfants 3,75 tonnes de fruits en moût qui a été distribué à raison de plus de 18 000 gobelets aux badauds petits et grands.

✂ Rosalie Manser, Culinarium ✂ Simona Schwarzenbach, Culinarium

Zoug

Une Foire de Zoug réussie

Le stand de l'Union fruitière zougoise à la Foire de Zoug a une nouvelle fois été très fréquenté. Les productrices et producteurs ont distribué des pommes sur place et mené des discussions intéressantes sur diverses variétés et les enjeux de la production de fruits. La Foire de Zoug s'est tenue du 26 octobre au 3 novembre.

✂ Philipp Hotz, Union fruitière zougoise



Valais

8000 kilogrammes de pommes et de poires pour les écoles du Valais



Pour la septième fois de suite, les écolières et écoliers du Valais ont pu déguster des pommes et des poires du Valais. Cette action de distribution annuelle a pour but de sensibiliser les élèves âgés de 12 à 15 ans à la consommation saisonnière et régionale. Pas moins de six tonnes de pommes et deux tonnes de poires ont été mangées par les adolescents. L'action a été organisée par l'Interprofession des Fruits et Légumes du Valais en collaboration avec les écoles.

En parallèle, près de cent écolières et écoliers ont participé à la première manche de sélection du concours « Top Chef au CO » sur le sujet de la tarte aux pommes. Des créations exquis ont été réalisées avec diverses variétés de pommes. Les maîtresses ménagères des écoles s'étaient chargées de l'organisation. Une coopération fructueuse du verger jusque dans l'assiette !

✂ Olivier Borgeat, IFELV

Nous vous souhaitons de
belles fêtes et pleine réussite
pour la nouvelle année !

Die Mitarbeitenden der künftigen Ausgleichskasse
Forte wünschen Ihnen schöne Feiertage



Vielen Dank
für Ihr
Vertrauen!

FORTE | **AI**
AHV | **IV**
AVS



knack

Der Tobi-Biss

Für Jung und Alt. Qualität und Biss in den
Bereichen Kernobst, Beeren und Steinobst.

Tobi Seeobst AG
Ibergstrasse 28
9220 Bischofszell
Tel. +41 71 424 72 27
www.tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss

TISEPPI

Auguri di buone Feste · Frohe Festtage

www.iseppi.ch

ISEPPI FRUTTA SA
Via Cantonale, 229A · 7748 Campascio (GR) · T +41 81 839 21 11
Weidenstrasse, 25 · 4143 Dornach (SO) · T +41 61 706 93 11 · info@iseppi.ch

**ZUM GLÜCK
GIBT'S** **Pink Lady**

www.pinklady.ch
win.pinklady.ch

**PINK LADY UND WIR ALLE WÜNSCHEN
IHNEN BESINNLICHE FESTTAGE!
UND VIEL ERFOLG IM NEUEN JAHR.**

Tobi Seeobst AG
Steffen-Ris fenaco Genossenschaft
GEISER agro.com AG

Dankeschön.
**Frohe Weihnachten
und ein glückliches neues Jahr!**

Merci beaucoup.
**Joyeuses fêtes de Noël
et une heureuse année!**

**QUALI
SERVICE**

www.qualiservice.ch

**BEI UNS HAT
CHARAKTER TRADITION.**

Natürlicher Genuss
Mit Obst aus der Schweiz

RAMSEIER
Die Kraft der Natur

Danke!



Wir bedanken uns für die konstruktive Zusammenarbeit im Jahr 2023!

Gemeinsam mit Ihnen haben wir im letzten Jahr die vielfältigen Herausforderungen der grünen Branche angepackt.

Wir freuen uns darauf, diese Energie ins Jahr 2024 mitzunehmen, um auch weiterhin erfolgreich mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Bis dahin wünschen wir Ihnen frohe Festtage und einen tollen Start ins neue Jahr!

Ihr gvz-rossat Team



*Heute bestellt - in wenigen Tagen geliefert
Profitieren Sie jetzt von unserem Online-Shop!*

www.gvz-rossat.ch

gvz-rossat ag
Tel: 044 271 22 11
info@gvz-rossat.ch

Alpfruits votre partenaire pour la qualité
Alpfruits Ihr Qualitätspartner

Qualité - Authenticité - Sécurité



Route du Rhône 12 CH-1963 Vétroz
Tél +41 27 743 20 10 www.alpfruits.ch



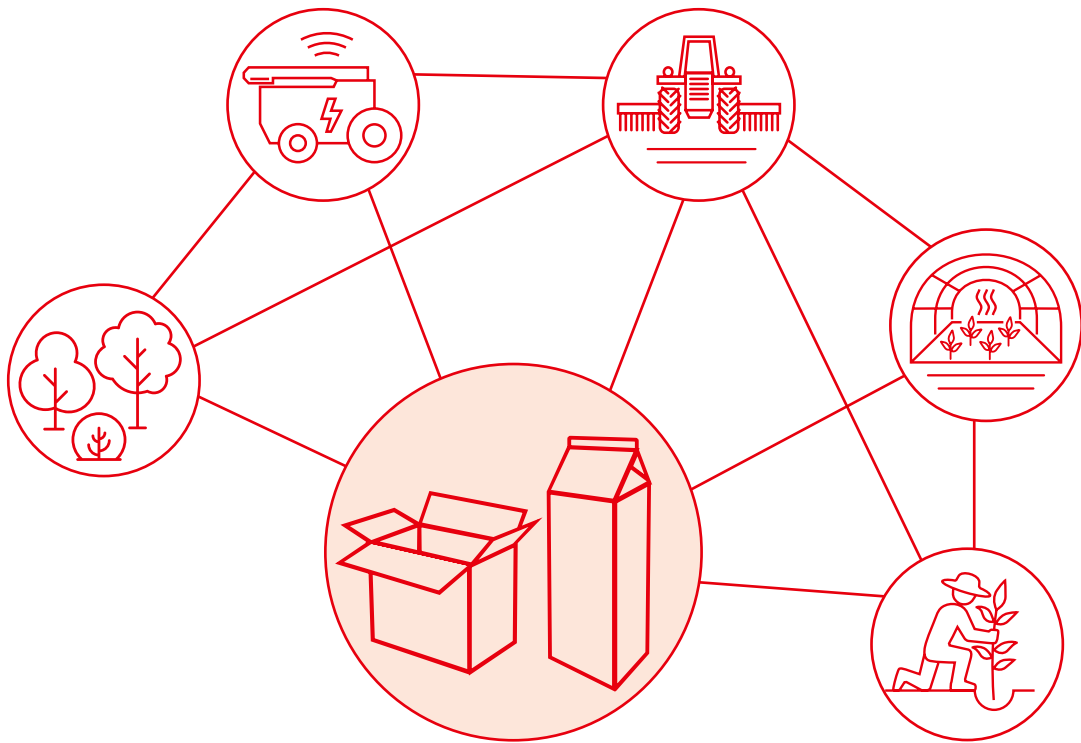
Multicolor Print

Die können das!
multicolorprint.ch

FARNER / Rod

farn.ch
rod.ag





Quand un emballage est-il durable ?

Le mot « durabilité » est utilisé de façon quasi inflationniste dans toute sorte de domaines de spécialité. Dans le secteur des fruits, l'emballage se trouve souvent au centre des préoccupations. Mais quand un emballage est-il durable ? Et comment peut-on s'assurer de l'absence d'écoblanchiment (involontaire) ? Vous trouverez ci-dessous neuf interrogations qui vous aideront à trancher.

Dans notre esprit, les emballages en papier et carton son plus durables que ceux en plastique. Papier ou plastique, l'emballage des fruits en tout genre est toujours en contact avec le produit lui-même. En choisissant un emballage adéquat, il faut éviter de considérer le matériau de façon isolée.

Un emballage peut prolonger la durée de conservation du contenu et contribuer notablement à la durabilité. Ceci est vrai pour toute la chaîne de valeur, du champ jusque dans l'assiette du consommateur.

Neuf questions aident à la première évaluation

Les neuf interrogations ci-dessous aident à s'y retrouver dans la jungle des dénominations. Répondre aux questions ci-dessous permet à tous les producteurs de fruits de trouver un emballage durable et/ou écologique dans leur cas particulier.

Qu'emballage-t-on ?

Il est nécessaire de prendre en considération les caractéristiques extérieures et les quantités des produits en choisissant un emballage.

Comment emballer-t-on ?

Cette question concerne le processus d'emballage. Est-il manuel, automatisé ou partiellement automatisé ? Les produits sont-ils emballés sur le champ ou dans un local à l'abri des intempéries ? Quelles sont les conditions climatiques lors du processus d'emballage ? La température, le rayonnement lumineux et l'humidité plus ou moins abondante influent non seulement sur le produit, mais aussi sur l'emballage.

Où a lieu la vente ?

Les exigences quant à l'emballage en vente directe sont totalement différentes de celles du commerce de détail. Il existe des prescriptions contraignantes relatives à l'emballage dépendantes du canal de commercialisation.



Comment se déroule la logistique entre la production et le lieu de vente ?

Il est possible de transporter la marchandise de l'exploitation (quotidiennement) sur le lieu de vente ou dans un entrepôt.

Où les emballages sont-ils fabriqués ?

Dans certains cas, les emballages sont achetés à un commerçant local mais fabriqués dans un pays lointain. Il en résulte des charges environnementales impossibles à retracer complètement entre le lieu de production et celui d'utilisation.

Comment les emballages sont-ils livrés ?

Les conditionnements livrés dans un emballage rationnel et résistant aux intempéries peuvent être entreposés partout sur l'exploitation sans occuper beaucoup d'espace.



Nouvelle présentation

L'an dernier, nous avons adapté la présentation des emballages. Nous mettons les nouvelles présentations à la disposition de toutes les imprimeries qui en font la demande.

Où les emballages sont-ils stockés avant le remplissage ?

Les durées et la facilité de stockage ne sont pas identiques pour tous les emballages. Leur sensibilité varie selon les matériaux utilisés. Même sans date de durabilité minimale, aucun emballage ne peut se conserver indéfiniment, sauf le verre et l'aluminium.

L'emballage doit-il être réutilisable ?

Selon le canal de commercialisation, la réutilisation peut être judicieuse - tant du point de vue de l'économie circulaire que de la durabilité. Un emballage réutilisable devient écologique seulement s'il peut être rechargé à plusieurs reprises au lieu d'une seule fois.

Imprimera-t-on sur l'emballage ?

L'encre d'impression permet des graphismes attrayants mais peut avoir une influence négative sur la durabilité. Il existe non seulement les impressions visibles, mais aussi des vernis invisibles à nos yeux utilisés sur des emballages censés ne pas recevoir d'impression.



Conclusion : Un emballage doit être considéré dans sa globalité

Un emballage remplit toujours les fonctions de protection, logistique et information. Selon l'environnement global du marché, l'un ou l'autre emballage est judicieux. Une communication ouverte et honnête vis-à-vis de toutes les parties prenantes permet de justifier la solution choisie de manière écologiquement fondée.



Philipp Stalder travaille depuis 1993 dans l'industrie de l'emballage. Depuis octobre 2022, il prodigue avec sa société des conseils indépendants dans les domaines de l'emballage et du marketing.

Des avis de praticiens

Jonas Boog,
producteur de fruits pratiquant la vente directe

Considération globale

Jonas Boog, producteur de fruits à Hünenberg, utilise des emballages d'une grande variété. Il oriente ses choix selon les exigences posées par les marchandises à emballer (fruits en tout genre ou légumes) et le canal de vente. À cela s'ajoutent les avis des consommateurs, qui influencent le choix de l'emballage. « Il est intéressant de constater que les petits fruits présentés dans des cartons se vendent moins bien qu'en barquettes de plastique. » Pour autant, le plastique provoque des retours négatifs de la part de la clientèle, qui le perçoit comme non durable. Et le producteur de prôner une réduction générale du matériel d'emballage : « Pour moi, une diminution du matériel va dans le bon sens et peut s'appliquer tout de suite à toutes les solutions d'emballage. Pour proposer des solutions d'emballage réellement durables, il faut prendre en considération tout le bilan écologique et la coopération active de tous les groupes concernés. »

Marie-Therese Lütolf,
directrice de la Obsthalle Sursee

Un emballage constitue toujours un compromis

Marie-Therese Lütolf de la Obsthalle constate que les exigences quant aux emballages sont très variées. Si les fruits à noyau et les fruits à pépins sont livrés essentiellement non emballés pour être conditionnés selon les directives des détaillants, les petits fruits arrivent dans des emballages prêts à la consommation. « Nous devons nous conformer aux directives d'emballage des détaillants. Ils vérifient le respect des consignes à l'aide de déclarations de conformité. » De nouvelles exigences entraînent des investissements importants pour l'intermédiaire. Ainsi, le passage des barquettes en plastique aux cartons avec bord étanche exige l'achat de nouvelles machines à emballer. « De tels investissements constituent un défi notamment pour les produits saisonniers, car ces machines auxquelles on demande des cadences maximales sont utilisées seulement pendant quelques semaines dans l'année. »

OMB Kreisel- mulchgerät



NEU!

Das neue humus
Kreiselmulchgerät OMB
speziell zur Kultivierung
des Blütenstreifen in
Obstanlagen.

Aggeler
FÖRDER- UND
HEBETECHNIK

Aggeler AG · Amriswilerstr. 49
CH-9314 Steinebrunn TG
Tel. 071 477 28 28 · www.aggeler.ch

Ausstattungsmerkmale

- Anbau: Heck, Kat. 1 und 2
- Zapfwelle 540 U/min
- Hydraulische stufenlose Arbeitsbreiten-
einstellung (min. Arbeitsbreite 2,07 m
bis max. Arbeitsbreite 3,10 m)
- Hydraulische stufenlose Blütenstreifen-
Schnitthöheneinstellung (30 – 350 mm
bei Grundgerät-Schnitthöhe 30 mm)
- Schnitthöheneinstellung (Grundgerät)
über höhenverstellbare Laufräder



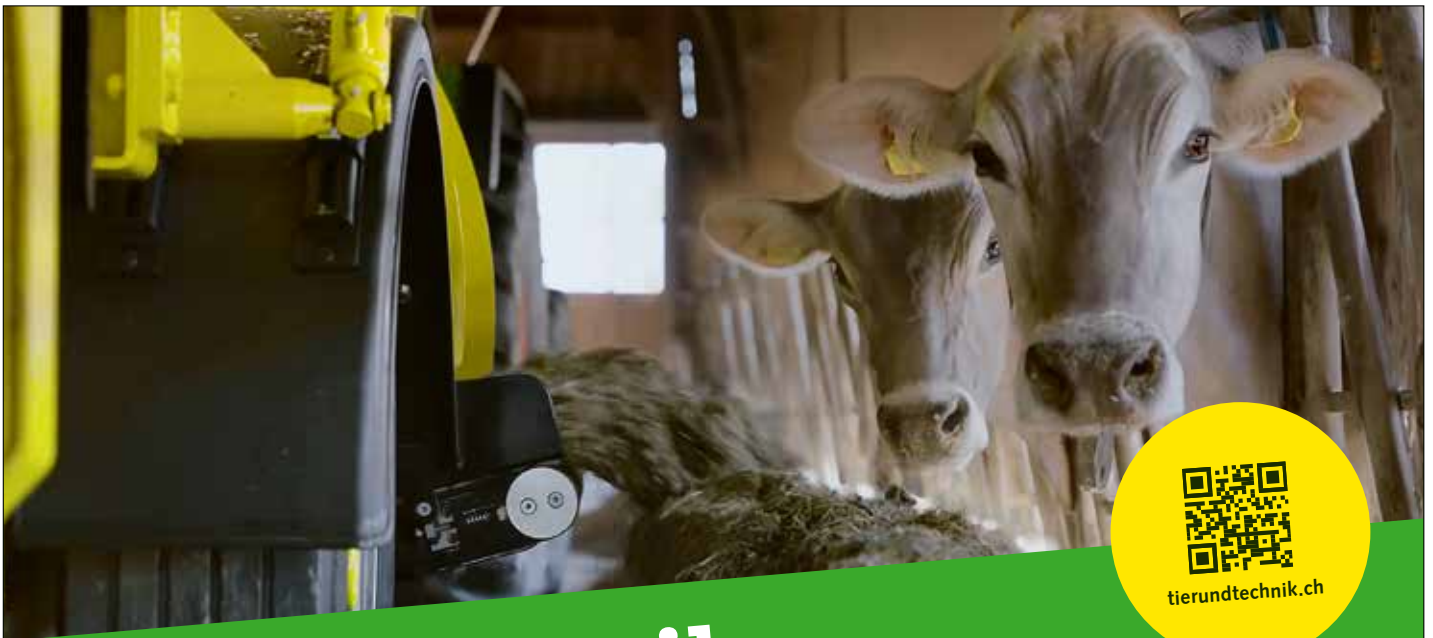
MEIN ONLINSHOP IST NEBENAN!

Bestellung beim Fachhändler Ihres Vertrauens



JETZT IM
GRANIT PARTERSHOP
REGISTRIEREN!

www.granit-parts.ch



tierundtechnik.ch

Tier & Technik

22.-25.02.2024, St. Gallen

22. Internationale Fachmesse für Nutztierhaltung, landwirtschaftliche Produktion,
Spezialkulturen und Landtechnik

Täglich 9 – 17 Uhr



Olma Messen
St. Gallen



Autrefois

De l'année de fondation jusqu'au premier numéro du magazine destiné aux membres de l'époque, la Fruit-Union Suisse éditait son « Feuille d'Offres » (petites annonces). On y trouvait des offres de fruits avec les prix de vente. Mais l'importance de la publication déclina rapidement à cause des fluctuations du marché. Puis elle fut remplacée par le premier numéro du magazine d'adhérents intitulé « Marché suisse des fruits » en 1934. La fédération facturait à l'époque un prix d'abonnement annuel modeste de CHF 2.00. Plus tard, la revue fut éditée en commun avec l'Union-Suisse des légumes (USL) et son titre fut changé en « Fruits & légumes ». Cette collaboration dura cinquante ans, puis la FUS et l'USL décidèrent d'éditer chacune son magazine. La revue du secteur fruitier a été rebaptisé « Fruits suisses » et est gratuite pour les membres de la FUS.

90 ans de « Fruits suisses »

La communication évolue au fur et à mesure que la société change. Les décennies écoulées entre le premier numéro et la présente édition de notre magazine révèlent qu'autrefois, on communiquait principalement par du texte, tandis qu'aujourd'hui, on utilise davantage de photos et de graphiques. Ce qui n'a pas changé dans l'intervalle est l'accent mis sur les tendances et les évolutions en production de fruits.

Aujourd'hui

La revue spécialisée « Fruits suisses » paraît depuis 2021 dans sa forme mise à jour et dans un nouveau design. La page de couverture introduit des sujets d'actualité et le contenu de chaque numéro met l'accent sur un sujet particulier. Le concept modernisé est censé tenir compte des habitudes de lecture actuelles en accordant plus d'importance aux photos. Le regroupement des contenus et l'utilisation d'encadrés et d'infographies permettent d'appréhender les informations pertinentes plus vite et plus efficacement. Jusqu'à dix personnes travaillent pendant plusieurs semaines à chaque numéro selon un planning dressé l'année précédente. Vous avez en main le dernier numéro de la 90^e année de la revue. Nous sommes heureux de pouvoir continuer à vous livrer à votre domicile des informations pertinentes, des nouvelles et de vous faire sourire à l'occasion. C'est avec plaisir que nous lirons vos suggestions (rea.furrer@swissfruit.ch).



Stratégie nutritionnelle



La « Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050 » de la Confédération poursuit des objectifs ambitieux. Elle préconise de diminuer la consommation de viande en faveur des produits végétaux. La production de fruits devrait pouvoir profiter d'une telle évolution. Mais la transformation devra affronter plusieurs défis. Nous donnons la parole à plusieurs acteurs de la politique, de l'administration et de la production.



Qu'allons-nous manger et boire dans le futur ?

L'alimentation a une grande influence sur la santé de la population. C'est notamment une des raisons pour lesquelles la Confédération poursuit une stratégie nutritionnelle. La « Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050 » est censée inciter la population à se nourrir de manière plus écoresponsable. Une chance pour la production de fruits ?

✎ Christian Schönbächler

« Les Suisses mangeront moins de viande - la Confédération planifie une offensive végétarienne » : tel était l'énoncé d'un titre de la NZZ au début septembre. Ce gros titre a été publié sur fond de la « Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050 » présentée par l'administration fédérale au début septembre 2023. Elle est issue d'une élaboration collective par les offices fédéraux de l'agriculture OFAG, de l'environnement OFEV et de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV.

La barre est placée haut

Les objectifs de la nouvelle stratégie sont

ambitieux : premièrement, l'administration veut inciter la population à manger moins de viande et plus de produits végétaux. Il s'agit de diminuer d'au moins deux tiers par habitant les émissions de gaz à effet de serre dues à l'alimentation d'ici à 2050. Secundo, l'agriculture devra adopter des modes de production plus écoresponsables et diminuer ses émissions de 40 %. Tertio, on fera en sorte de maintenir à 50 % le taux d'autoapprovisionnement. Bref, le système agroalimentaire suisse devra devenir durable depuis la production jusqu'à la consommation d'ici à 2050. Tous les éléments de la chaîne de valeur devront contribuer à cette transformation. Ce changement de paradigme, à savoir l'aban-

don de la culpabilisation de la production en faveur d'une prise en considération globale de la société, constitue à coup sûr un progrès. La stratégie est divisée en trois objectifs principaux, huit objectifs partiels et quarante-deux mesures dont quelques-unes concernent directement la production de fruits. Ci-après, nous procéderons à une analyse critique de trois d'entre elles.

Importation facilitée de fruits biologiques

La Confédération entend contrôler davantage les importations dans le futur moyennant des allègements douaniers. C'est-à-dire que les aliments issus de production biologique bénéficieront de droits de douane réduits. La mesure est censée

Buts d'étape de la « Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050 »

-67 %

Diminution de l'empreinte en gaz à effet de serre de l'alimentation d'ici à 2050



50 %

Contribution de la production indigène à l'approvisionnement en aliments de la population

-40 %

Diminution des émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture d'ici à 2050

	1990	2000	2010	2020	2030	2040	2050
Contribution minimale de la production indigène à l'approvisionnement en aliments de la population (en %)	58.3	58.9	53.4	49.3	50	50	50
Empreinte de gaz à effet de serre maximale de l'alimentation par habitant (en t équivalents CO ₂)		1.9	1.8	1.9	1.5	1.1	0.6
Émissions de gaz à effet de serre maximales de l'agriculture(en millions de t équivalents CO ₂)	8.2	8.0	7.6	7.4	6.5	5.7	4.9

Source : OFAG

Le tableau montre l'évolution à ce jour du système agroalimentaire et les buts d'étape de la « Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050 »

« contribuer à une meilleure rentabilité, plus d'innovation et plus de compétitivité de l'agriculture suisse ». Ce sont des perspectives peu réjouissantes pour la production de fruits suisse. Car, si l'importation de fruits biologiques devenait beaucoup plus avantageuse, la pression concurrentielle sur les denrées issues de production intégrée s'accroîtrait encore. L'enjeu sera la mise en œuvre des contingents : les fruits suisses resteront-ils prioritaires indépendamment du système de production ? La stratégie ne répond pas à cette question.

La promotion des variétés résistantes

La Confédération veut orienter la sélection davantage sur des variétés résistantes et promouvoir le transfert de connaissances dans les programmes de sélection. Cela signifie que la production végétale devra pouvoir disposer de variétés et de cultures

résilientes adaptées aux conditions climatiques du futur et générant moins d'émissions. La question de savoir si cette offensive prévoit aussi la promotion de plantes à génome édité reste également ouverte. Il reste aussi à espérer que les conditions seront créées qui permettront de commercialiser les variétés tolérantes.

Plus d'argent pour la publicité

L'agriculture suisse, dont la production de fruits, reçoit chaque année de l'argent de la Confédération pour promouvoir ses produits. Si la stratégie était vraiment mise en œuvre, le secteur pourrait bénéficier dans le futur de plus d'argent pour la promotion. Car les moyens dévolus à la promotion de vente des produits végétaux seront renforcés au détriment des produits animaux. Mais on ignore si la contribution fédérale continuera juste de doubler les moyens

apportés par le secteur. C'est bien là que le bât blesse : les contributions fédérales fondent au fur et à mesure que les apports sectoriels diminuent. Dans un tel système, le relèvement des moyens fédéraux n'apporte rien, sauf si le secteur augmente simultanément les moyens alloués à la publicité.

La production de fruits profite

La production de fruits devrait profiter malgré quelques défauts éventuels. La production végétale sera favorisée, c'est incontestable. Avec des répercussions positives sur le secteur des fruits indigènes. Mais pas pour la transformation : l'OSAV prévoit d'adapter les préconisations nutritionnelles. Il est prévu de cesser de recommander la consommation de jus de fruits.

Le « Panorama » permet aux entreprises du secteur fruitier de présenter de nouveaux produits et services.

Annoncez-vous à Elsbeth Graber si vous voulez être de la partie.

Tél. +41 31 380 13 23 courriel : elsbeth.graber@rubmedia.ch



Der Tobi-Biss

Für Jung und Alt. Qualität und Biss in den Bereichen Kernobst, Beeren und Steinobst.

Tobi Seeobst AG
Ibergstrasse 28
9220 Bischofszell
Tel. +41 71 424 72 27
www.tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss



© 2023 VariCom

VariCom GmbH | Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil | www.go-fred.ch


FRED

**UN EMBALLAGE POUR
TOUS LES GOÛTS**




Commandez sur: sales.ch@storopack.com • storopack-shop.ch • 056 677 87 00

... wir liefern die Beilage



AG FÜR FRUCHTHANDEL **safruits**
 Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12 www.safruits.com

Pour que le frais reste frais!

Model Shop Schweiz
 Industriestrasse 30
 CH-8570 Weinfelden

0842 626 626
modelshop.schweiz@modelgroup.com



MODEL

shop.modelgroup.com

Appareils de cidrerie




Louis Pasteur
serait ravi.

Confiez vos fruits
aux machines Wälchli!

www.waelchli-ag.ch ■ 062 745 20 40



**EINFACH
HIMMLISCH-
KÖSTLICH!**




www.pinklady.ch | www.apfel.ch
 Tobli Seeobst AG, Bischofszell | Tel. +41 71 424 72 27
 Steffen-Ris fenaco Genossenschaft, Utzenstorf
 Tel. +41 58 434 17 17 | www.steffen-ris.ch
 GEISER agro.com AG, Rütligen-Alchenflüh
 Tel. +41 58 252 11 11 | www.geiser-agro.com

**Kompetent für die
Landwirtschaft**



Buchhaltungen, Steuern
 MWST-Abrechnungen
 Beratungen, Hofübergaben
 Schätzungen aller Art
 Liegenschaftsvermittlung
 Boden- und Pachtrecht, Verträge

Lerch Treuhand

Lerch Treuhand AG, Gstaadmatzstrasse 5
 4452 Itingen/BL, Tel. 061 976 95 30
www.lerch-treuhand.ch

Finser Packaging ⁺
 Packaging Solutions



tel +41 91 611 50 10 | www.finser.ch | info@finser.ch

FT LOGISTICS

Der neutrale Spezialist für:
 Umschlag, Transport und Lagerung
 von Frischprodukten

FT Logistics AG
 Kästeliweg 6
 Postfach
 4133 Pratteln
 SWITZERLAND

Tel.: +41 (0) 61 / 826 94 44
 Fax: +41 (0) 61 / 826 94 40

IFIS Logistics
 Bio zertifiziert

eMail: info@ft-logistics.ch
www.ft-logistics.ch



La personne

Christine Badertscher

Co-présidente de Hochstamm Suisse et conseillère nationale

La production agricole est fortement touchée par le changement climatique. C'est pourquoi la Confédération a publié récemment la « Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050 ». Quelles sont les répercussions de la stratégie sur la production agricole et la production de fruits ?

✓ Sandro Rüegg

« Selon moi, la consommation de produits saisonniers est centrale »

Que pensez-vous fondamentalement de la « Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050 » ?

La contribution la plus efficace à la protection du climat est l'abandon des combustibles fossiles. Or, grâce à la loi sur le climat et au développement des énergies durables, nous sommes définitivement sur la bonne voie. Il est évident que l'agriculture devra continuer à contribuer. Elle est une partie de la solution et non du problème. Ce qui me plaît dans la stratégie est que la politique climatique est considérée comme un devoir pour toute la société.

Où voyez-vous le plus grand besoin d'agir pour que l'agriculture suisse puisse produire de manière encore plus durable ?

Les installations de méthanisation offrent un potentiel important pour remplacer les combustibles fossiles. Ils sont absents de la nouvelle stratégie. Mais ils ne comptent pas uniquement pour la production d'énergie renouvelable. Le digestat permettrait en beaucoup d'endroits de remplacer les engrais de synthèse.

Quelles répercussions voyez-vous en pensant à la production de fruits ?

De mon point de vue, toute la stratégie concernant les perspectives de consommation vise plutôt à diminuer la consommation de viande en faveur de

l'alimentation végétale. Cela profitera à coup sûr à la production de fruits. Mais la stratégie oublie quelque peu la saisonnalité. Pourtant, il serait essentiel de la mentionner, en particulier en matière de fruits. On pourrait éviter des transports sur de longues distances en consommant davantage au rythme des saisons.

Appartient-il à la Confédération d'influencer les habitudes alimentaires de la population ?

La communication à ce sujet est souvent négative. Et une approche plus positive serait indiquée : la saisonnalité, l'utilisation sans déchet et l'évitement du gaspillage alimentaire sont des mots clés importants. Ils permettraient d'évoquer les points principaux sans indiquer quoi que ce soit à qui que ce soit.

À leur tour, les préconisations nutritionnelles seront révisées dans le cadre de la stratégie. Il est alors prévu de classer les jus de fruits comme moins sains. Comment voyez-vous cette intention de la Confédération ?

Ce serait évidemment dommage. Les jus de fruits et surtout le jus de pomme issu fréquemment de fruits du verger à haute tige sont bons pour la biodiversité et combattent le gaspillage alimentaire. À ce sujet, nous nous trouvons dans la partie sanitaire de la stratégie et je pense qu'il serait nécessaire de nuancer davantage.

De tels produits naturels contenant des nutriments et des minéraux importants devraient être mieux considérés que les boissons sucrées artificiellement. C'est aussi ce que j'ai demandé au printemps dans une interpellation au sujet du « Nutri Score », qui ignore complètement cet aspect. ¶


Hochstamm Suisse en bref :

Le bureau

Il a pour tâches l'organisation et la coordination de la matière première, la gestion des produits, la promotion des partenariats et des canaux de commercialisation, l'assurance qualité ainsi que la promotion de vente et la communication.

 **Chiffre d'affaires avec des produits issus du verger à haute tige :**
CHF 14.8 millions

 **Fondation :**
2000

 **Adhérents :**
1335



La personne

David Ruetschi, gérant de l'ASSAF

« Il nous faut une approche globale »

Dans la politique agroalimentaire actuelle, on déplace les problèmes d'un échelon à l'autre. Il manque une approche globale. L'Association suisse pour un secteur agroalimentaire fort (ASSAF) a créé une base avec son index de durabilité.

✓ Christian Schönbächler

L'agriculture suisse, doit-elle produire de manière plus durable ?

Il faut surtout que toute la chaîne de valeur ajoutée, de la production à la consommation, devienne plus durable de façon synchrone. Il est inutile de déplacer les problèmes d'une étape à l'autre au sein de la chaîne de valeur ou de les externaliser à l'étranger.

Quelles pistes voyez-vous ?

L'agriculture a prouvé qu'elle est très adaptable. L'évolution des prix fixés par l'État vers des marchés en partie libéralisés comme l'économie laitière, en passant par des contingents et des paiements directs désaccouplés, est considérable. Ce qu'il faut maintenant est une approche globale. Il faut y ajouter l'innovation et les progrès technologiques, dont le développement de l'intelligence artificielle, qui nous aident à devenir plus durables.

Quels rôles devraient jouer les dimensions économique et sociale ?

La dimension écologique a fortement progressé au cours des années écoulées, en bonne partie à cause de plusieurs initiatives populaires. Mais dans cette dimension, il existe aussi des conflits d'objectifs. PA30+ devra accorder plus de place aux aspects économique et social. Il faudra rendre visibles et traiter les conflits d'objectifs.

Qu'est-ce qui cloche dans la politique agricole ?

Aujourd'hui, nous nous perdons dans des

mesures individuelles de la Confédération et des cantons qui ne sont pas coordonnées avec les solutions de durabilité des filières et du commerce. C'est ici qu'intervient l'index de durabilité.

Qu'est-ce que l'index de durabilité de l'ASSAF ?

L'index de durabilité mesure la durabilité tridimensionnelle en matière économique, écologique et sociale aux quatre échelons de la chaîne de valeur que sont la production, la transformation, le commerce et la consommation. Il garantit une politique agroalimentaire cohérente dans laquelle la consommation et la production évoluent en synchronicité. L'index crée un cadre de référence pour toute l'économie agroalimentaire dans lequel les filières de production se fixent des buts mesurables sous leur propre responsabilité. Les manques constatés permettent au secteur et/ou à la politique de définir des mesures.

Pourquoi avez-vous lancé l'index de durabilité ?

L'ASSAF comme plate-forme active s'est intéressée de près au futur de l'économie agroalimentaire. C'est ainsi qu'elle a élaboré en 2018 la vision « Économie agroalimentaire 2030 ». Le rapport par lequel le Conseil fédéral répond au postulat trace les premiers contours. Tout le système agroalimentaire sera désormais dans le viseur. L'ASSAF comme plate-forme active avec des acteurs issues des divers échelons de la chaîne de valeur est prédestinée à jouer un rôle actif. Les

secteurs économiques doivent être les acteurs principaux de la définition de la durabilité.

Que demandez-vous à la politique ?

En deux mots : moins de politique, mais plus de responsabilité et développement de la branche. **✚**

L'ASSAF en bref :



Mission :

La promotion de conditions-cadre pour une économie agroalimentaire forte



Membres :

Plus de cinquante organisations et particuliers issus de la production agricole et de la transformation



Idées :

Lancement d'un index de durabilité pour une politique agroalimentaire cohérente



Direction :

David Ruetschi (directeur), Monsieur le conseiller national Jacques Nicolet (président)



Site Internet :

www.assaf-suisse.ch



Des petits fruits superaliments : Entre battage publi- citaire et réalité

« Räss Wildbeeren » est à la fois le nom et le programme de l'exploitation bio : outre du raisin bio et d'autres variétés fruitières, les frères Simon et Christoph Räss cultivent diverses espèces de petits fruits, dont plusieurs fruits de niche qualifiés de superaliment. C'est une sorte de grand écart réunissant l'esprit pionnier et la rentabilité.

✂ Sandro Rüegg 📷 Sofia Peter, m.à.d.

P ar un matin de novembre quelque peu pluvieux, Simon Räss (36) nous accueille sur son exploitation « Räss Wildbeeren » qu'il gère ensemble avec son frère Christoph (31). Si la haute saison des petits fruits est passée, on ne chôme pas sur l'exploitation. L'agronome diplômé ne se laisse pas impressionner par le vilain temps et nous fait visiter les 42 hectares de surfaces cultivées. OÙ poussaient naguère des pommes de terre prospèrent aujourd'hui des arbres fruitiers, des vignes, ainsi qu'une vaste diversité de cultures de petits fruits en qualité Bio Suisse. C'est le résultat d'années de développement.

De la pomme de terre au fruit rouge bio

Depuis leur entrée dans l'exploitation il y a huit ans, les frères ont beaucoup investi dans le développement. Motivés par la tendance vers une alimentation saine et la demande en petits fruits croissante, ils sont passés de la pomme de terre comme culture principale de l'exploitation à la production de petits fruits, occupant ainsi une nouvelle niche en production bio. La décision de la famille Räss était mue par un esprit pionnier et l'envie de nouveauté.

Au début de la conversion de production, l'accent était mis sur l'aronie noire, le cassis et les baies de goji, c'est-à-dire sur les superaliments. Ces fruits doivent leur réputation

de superaliment à leurs nutriments sains : les vitamines, oligo-éléments, minéraux et concentrations élevées en antioxydants divers en font des accélérateurs du système immunitaire.

Les superaliments produits par Räss Beeren sont acheminés principalement vers la transformation industrielle.



Simon Räss cultive avec son frère divers petits fruits sur l'exploitation commune, dont des petits fruits superaliments comme l'aronie noire et la baie de goji. Ils produisent aussi des fruits rouges de table.

L'exploitation Räss Wildbeeren AG



Chefs d'exploitation :
Simon et Christoph Räss



Lieu :
Benken ZH



Taille :
42 hectares en Bio Suisse



Branches d'exploitation :
15 ha de fruits rouges d'industrie (cassis, aronie noire, groseilles à grappes, baies de mai, amélanthes, baies d'argousier), 15 ha de fruits rouges de table sous abri (fraises, framboises, mûres de ronce, myrtilles, groseilles à grappes, groseilles à maquereau, baies de goji), 7 ha de raisins de cuve, 5 ha de fruits, plantes médicinales



Collaborateurs :
100 saisonniers en haute saison,
1 apprentie



Spécialités :
Aronies noires, baies de mai, amélanthes,
baies d'argousier



L'assortiment destiné à la vente directe de Räss Beeren AG contient de nombreux produits transformés d'aronie noire, dont du jus, du chocolat ou encore les pulpes issues du pressurage.



Les frères Räss limitent la culture de l'aronie noire à leurs meilleures surfaces.

Des sirops, jus ou confitures destinés à la vente directe dans la région naissent ainsi de la collaboration en partenariat avec des transformateurs locaux. L'exploitation fournit aussi plusieurs grands distributeurs.

Déplacement des productions principales pour dégager de la rentabilité

Aujourd'hui. Les petits fruits superaliments ne constituent plus la seule culture principale. La famille Räss a en effet adapté sa palette de produits au marché. Au cours des quatre années écoulées, plusieurs hectares de superaliments ont ainsi fait place à des raisons de table, des fruits de table et de la vigne. « La demande et l'offre de petits fruits superaliments sont actuellement bien équilibrées », constate Simon Räss. Les chefs d'exploitation se concentrent ainsi sur les surfaces qui offrent la meilleure qualité. L'extension de l'exploitation et la production adaptée de petits fruits et d'autres fruits de table permettent à l'exploitation de produire au plus près des quantités demandées par le marché.

Les petits fruits superaliments restent une branche d'exploitation importante

Aujourd'hui, Simon et Christoph Räss produisent aussi bien des fruits rouges de table que des petits fruits de niche. Ils produisent aussi des fraises, mûres de ronce, myrtilles et framboises, ainsi que de l'aronie noire, des baies de mai, amélanches et baies d'argousier en qualité bio. Si la demande en petits fruits de niche est un peu plus faible, Simon Räss y voit une tâche pour les producteurs : « Nous souhaitons aussi proposer des petits fruits inconnus tels que la groseille à maquereau rouge ou la baie de mai. » Faute de quoi aucune demande ne pourrait naître. Les exploitants entendent garder le cap dans le futur et protéger les diverses cultures au moyen de mesures contre les risques environnementaux. ¶

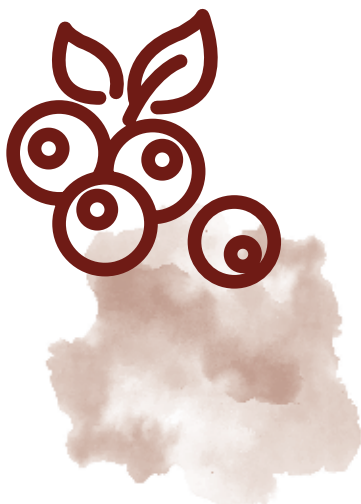


Une grande exploitation fonctionnant comme une famille

Les frères Räss se considérant à la tête d'une exploitation familiale, ils accordent une grande importance aux aspects sociaux. L'abord y est familial malgré la taille de l'exploitation. Jusqu'à cent collaborateurs travaillent sur l'exploitation en haute saison. Beaucoup d'entre eux vivent sur le site et viennent en partie depuis plusieurs années à Benken. Tous les midis, on cuisine pour tous, ce qui favorise la camaraderie et l'esprit d'équipe. « Entre-temps, les processus ont été parfaitement rodés et la collaboration fonctionne bien », résume Simon Räss la situation.



Jürg Weber est le directeur de la CI Aronia. La communauté d'intérêts (IC) Aronia a été fondée par un petit groupe de producteurs dans le but d'échanger les connaissances et le savoir-faire rapidement et sans complication afin de développer la branche de production. D'autres buts sont la coordination de la culture, de la récolte et de la commercialisation. La CI publie les prix indicatifs et fournit du matériel de marketing pour communiquer à l'extérieur.



« Pour le moment, nous renonçons à étendre encore la surface cultivée »

Les tendances sanitaires sont difficiles à anticiper. Mais l'aronie noire a sa place dans le secteur des superaliments. Il faudra cependant encore un peu de temps jusqu'à ce qu'elle atteigne une position comparable à celle d'autres petits fruits établis. Sur le long terme, on la rencontrera davantage dans la transformation que dans la consommation de bouche.

Comment le marché de l'aronie noire a-t-il évolué au cours des années écoulées ?

Le marché était en réalité en développement lors des dix dernières années et la production suisse couvre désormais la demande nationale. Nous sommes sur une voie stable, mais nous renonçons pour le moment à étendre la surface cultivée.

L'aronie noire deviendra-t-elle le prochain petit fruit à la mode, à l'instar de la myrtille pour le moment ?

Les tendances sanitaires sont toujours difficiles à pronostiquer. L'aronie noire a à coup sûr sa place dans le secteur des superaliments. Plus de temps sera certainement nécessaire pour qu'elle atteigne une position comparable à celle d'autres petits fruits établis. Mais à la longue, elle s'établira plutôt dans les filières industrielles que dans celle des fruits de bouche.

La baie d'aronie noire est considérée comme superbaie absolue. Qu'est-ce qui fait sa puissance sanitaire ?

Par rapport à tous les autres petits fruits, les baies d'aronie noire contiennent plus de métabolites secondaires. Ces antioxydants exercent un effet positif sur notre système immunitaire. Nous nous référons toujours à la science dans ce genre de cas. Il existe beaucoup de promesses de guérison douces dans la scène, desquelles nous nous distançons.

Quels sont les principaux défis de la production de l'aronie noire ?

L'itinéraire technique est assez exigeant. Pour assurer une bonne qualité, nous devons irriguer les cultures en été, ce qui nous permettra aussi de rentrer une bonne récolte. Une bonne technique de taille est également décisive.

Des fruits de tout type pour donner un coup de pouce à la santé

Qui ne connaît pas ce dicton populaire : « Une pomme par jour éloigne le docteur pour toujours. » Comme la pomme, les fruits en général sont bourrés de nutriments utiles qui nous maintiennent durablement en forme. Sina Langenegger de l'Association suisse des diététicien.ne.s présente quatre substances internes précieuses qui transforment les fruits de la région et de saison en amplificateurs de notre système immunitaire. Avancez les bons arguments dans la discussion avec vos clientes et clients.



1 Des petits fruits champions en fibres alimentaires

Les fibres alimentaires sont importantes pour équilibrer le métabolisme et agissent favorablement sur notre appareil digestif. On en trouve dans les pommes, les poires et beaucoup d'autres fruits, par exemple. Mais les champions parmi les fournisseurs de fibres alimentaires sont des petits fruits : la leader invaincue par 100 grammes est la groseille à grappes.



2 Les fruits sont d'importants fournisseurs de vitamines

Indissociables d'un mode de vie sain : elles soutiennent l'hématopoïèse, renforcent notre système immunitaire et contribuent à la santé de la peau. La vitamine A bonne pour la vision se trouve en quantité particulièrement importante dans les abricots. La vitamine C maintient la santé du cœur et du cerveau et se trouve dans des quantités plus importantes dans les fraises, les myrtilles et les groseilles à grappes.



3 Des minéraux pour les os et les muscles

Le potassium, le phosphore, le magnésium ou encore le fer sont des substances inorganiques dont notre corps a besoin pour assurer de nombreuses fonctions vitales. Les framboises et les myrtilles en contiennent des taux particulièrement importants. Les os restent ainsi solides et les muscles sont plus décontractés.



4 Les métabolites secondaires annoncent la couleur

Les métabolites secondaires dont divers flavonoïdes ou caroténoïdes dans les fruits sont à l'origine de leurs colorations typiques et attirent, dans les fleurs, les pollinisateurs spécifiques. Dans le corps humain, ils ont un effet anti-inflammatoire et réduisent, par exemple, le risque de développer des maladies cardiovasculaires.

Deux portions de fruits par jour sont recommandées et renforcent la santé. À noter : plus la palette de variétés, de couleurs et de préparations est large, mieux le corps est approvisionné en métabolites secondaires sains divers et variés.



Sina Langenegger

Association suisse des diététicien.ne.s

CA- und ULO-Longzeitlager

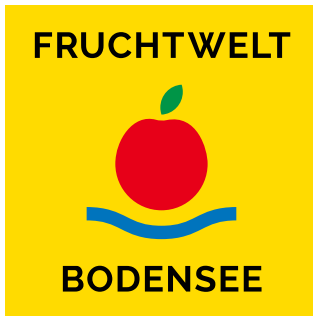
- Neueste Isoliertechnik
- La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumbdichtung
- L'caiffeutrage sûr des chambres
- Bewährte Torsysteme
- Les systèmes de portail expérimentés

Plattenhardt + Wirth GmbH
 D-88074 Meckenbeuren-Reute
 Tel. +49(0)7542-9429-0
 info@plawi.de · www.plawi.de

Stahl Baumschulen
 Veredlungsunterlagen Beerenobst

JETZT AUCH IN BIO-QUALITÄT!

Prisdorfer Weg 1 · 25436 Tornesch
 Tel.: +0049 (0) 41 20 / 70 67 80 · Fax: 70 67 811
 info@baumschule-stahl.de · www.baumschule-stahl.de



23.-25. Februar 2024
Messe Friedrichshafen

Internationale Messe für
 Erwerbsobstbau, Destillation
 und Agrartechnik



- Ausstellende aus den Bereichen Erwerbsobstbau, Destillation, Agrartechnik, Fruchtsaftherstellung, Smart Farming u.v.m.
- Sonderbereiche: „Mein Hofladen“, Start-Up Area und Bildungsbereich

- 42. Bodensee-Obstbautage mit Fachvorträgen und umfangreiches Rahmenprogramm
- Neu: Bereich zu den Themen Innovation, Forschung und Entwicklung



SILENT AG Mattenstrasse 2 · 8112 Otelfingen
 Tel. 044 847 27 27 · www.silentag.ch



Des poires aux bourgeons de sapin

Dans une bonne année à fruits, la société E. Brunner AG à Steinmaur produit 120 tonnes de Birnel. Mais lors des dernières années, les récoltes étaient trop faibles. Pour compenser ce manque, le pressoir s'est spécialisé dans la transformation à façon de charges petites à moyennes.

✍ Rea Furrer

Le pressoir E. Brunner AG à Steinmaur, qui va sur ses cent quinze ans, est exploité aujourd'hui en troisième génération par Robert et Stefan Brunner. Outre la production traditionnelle de moût et de concentrés à partir de fruits de pressoir, la transformation à façon est devenue l'une des principales branches d'exploitation pour les deux frères. Les frères Brunner ne font pas que pressurer des lots plus ou moins importants. Ils transforment aussi des denrées inhabituelles comme des bourgeons de sapin ou du gingembre et produisent des extraits d'herbes aromatiques. « Nous répondons aux besoins de nos clients et sommes désormais capables de réaliser presque tout », dit Robert Brunner. L'expérience acquise par l'entreprise en plus de cent années de transformation de matières premières naturelles les y aide et dans le laboratoire interne, l'ingénieur en technologie alimentaire peut affiner les procédés. En 2018, la construction d'une annexe a augmenté la capacité et l'efficacité de la société. Aujourd'hui, deux pressoirs horizontaux permettent de traiter des lots de deux à cent tonnes. Le moût obtenu est acheminé vers d'autres étapes de trans-

formation, centrifugé, pasteurisé, filtré et concentré selon la demande. L'entreprise peut aussi récupérer les arômes. Elle a la possibilité de produire conformément aux prescriptions conventionnelles, biologiques et casher. Le jus est ensaché à chaud dans des Bag-in-Box ou concentré. Cette concentration peut atteindre 81 °Brix. C'est ainsi que les frères Brunner obtiennent leur produit phare, le Birnel, un concentré de jus de poire partiellement désacidifié.

Un produit de tradition

La fabrication du Birnel est au pressoir E. Brunner AG une vieille tradition. On y fabrique le jus concentré selon la même recette depuis septante ans. Le concentré de couleur ambré développé dans les années 1930 pour combattre l'alcoolisme est composé de 100 % de jus de poire. Son processus de fabrication dure trois jours. Les poires livrées sont broyées puis pressurées. Puis le jus de poire non filtré est concentré selon la méthode à flux inversé jusqu'à atteindre la même consistance que le miel. « Le produit devient ainsi quasi indestructible », s'amuse Robert Brunner. Le plus grand acheteur est le Secours d'hiver qui revend le Birnel dans des buts sociaux.

Plusieurs défis

Actuellement, la production de Birnel affronte plusieurs défis. Dans les dernières années, les récoltes de poires de pressoir étaient trop faibles pour remplir les stocks de concentré de l'entreprise. Cela est dû, outre à des facteurs climatiques, au grand âge des arbres. C'est pourquoi Robert Brunner planifie la plantation de jeunes poiriers de pressoir. « Si le secteur veut continuer à produire des poires de pressoir, il faut planter sans tarder cinq mille jeunes arbres », estime-t-il. De plus, la méthode par échange d'ions risque d'être interdite pour produire du Birnel bio à partir de 2025 en vertu d'un accord d'équivalence portant sur les produits bio entre l'UE et la Suisse. Il deviendrait ainsi impossible de produire du Birnel en qualité bio. Les frères Brunner devraient se contenter de produire selon les conditions Suisse-Garantie, ce qui se répercuterait sur le prix. Des négociations avec l'OFAG sont en cours pour trouver une solution.



L'Office fédéral de l'agriculture a publié une liste de dix variétés de pommier résilientes pour la plantation desquelles on peut demander une aide financière.



Plus d'informations

Tendances, faits & chiffres

S'abonner à la lettre d'information et rester à jour : sov@swissfruit.ch



Nous recherchons : la plus belle boutique fermière de Suisse

L'an prochain aura lieu la troisième édition du concours de la plus belle boutique fermière de Suisse. Le concours est lancé par les médias agricoles de Suisse, la maison d'édition Landwirtschaftsverlag de Münster en Allemagne (éditrice de la revue HofDirekt) et par nous. Le concours a pour objectif d'améliorer la qualité et le professionnalisme des boutiques fermières de Suisse et de mettre en lumière les meilleures d'entre elles. Le concours sera publié au printemps prochain.



Le RCF (KOB) lance une série de webinaires

Quelles variétés s'accommodent le mieux au changement climatique ? Quelle stratégie d'irrigation est la plus avantageuse ? C'est à des questions de ce type que des spécialistes répondront lors des webinaires du réseau de compétence fruits (RCF/KOB) tout en levant le voile sur les coulisses de la recherche sur les fruits. Chaque sujet bénéficie en outre d'un éclairage de son application pratique. Ceci permet de favoriser l'échange entre pairs ainsi que la compréhension entre la production et la science. Il sera possible de poser des questions directement à des spécialistes et d'obtenir des réponses. Le premier webinaire consacré à l'homologation des produits phytosanitaires aura lieu le mercredi 7 février à 18h00. Tous les détails et le lien de participation seront communiqués dans l'infolettre de janvier de la FUS.



Plus d'informations

Les fruits de table convainquent grâce à la bonne qualité

Nous nous réjouissons d'une année de fruits de table de bonne qualité. Le printemps frais et les intempéries de l'été se sont répercutés sur les quantités effectivement récoltées. L'orage de grêle destructeur du 24 juillet en Valais a entraîné dans cette région des pertes de récolte de 15 % pour les abricots, de 48 % pour les pommes de table et de 39 % pour les poires de table.

✂ Hubert Zufferey Responsable Production

Une année de fruits à noyau en quantités moindres mais d'excellente qualité

Les quantités récoltées de fruits à noyau s'élèvent à 3794 tonnes au total pour les abricots, 2211 tonnes pour les pruneaux, 1527 tonnes pour les cerises et 9.5 tonnes pour les mirabelles. Elles sont ainsi inférieures aux estimations. Cela s'explique par les répercussions du printemps frais et humide pendant la période de fécondation sur la division cellulaire et les calibres, ainsi que par les orages de grêle de l'été en Valais et localement en Suisse orientale. Les fruits furent toutefois d'excellente qualité et ont convaincu par leur sucrosité et fermeté.

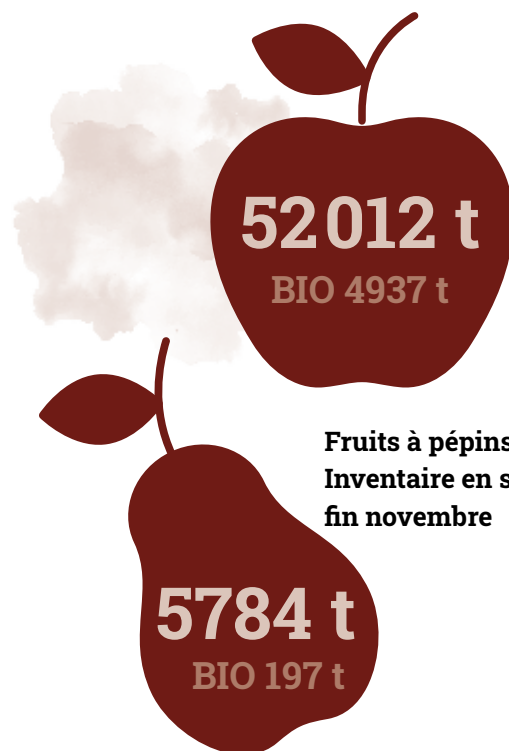
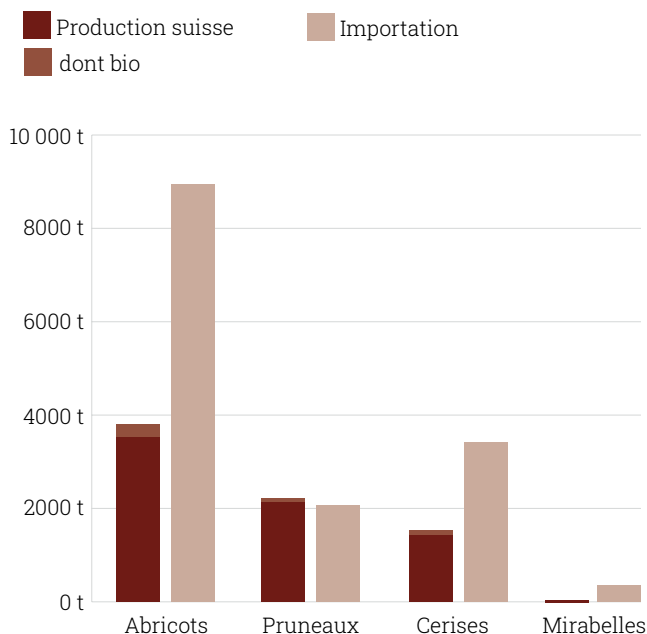
Les stocks de fruits à pépins de table

L'inventaire en stock de pommes de tables totalisait à la fin novembre 52 012 tonnes, soit inférieur de 4988 tonnes

à l'objectif de 57 000 tonnes et de 2633 tonnes au stock de 2022. Dans ce cas aussi, les tempêtes qui se sont produites en Valais et en Suisse orientale en été ont été les principaux facteurs d'influence. Les fruits entreposés sont toutefois d'excellente qualité. L'inventaire et la situation du marché influenceront cependant sur la formation des prix jusqu'à la fixation du prix indicatif définitif à la production.

Les inventaires de poires de 5784 tonnes contenaient à la fin novembre 2137 tonnes de poires de moins qu'en 2022. Beurré Bosc constituait avec 4343 tonnes la part principale de l'inventaire, suivie par Conférence avec 413 tonnes et Louise Bonne avec 331 tonnes. Les autres variétés totalisaient 697 tonnes. Le prix indicatif à la production définitif a été relevé pour toutes les variétés. Il s'élève à CHF 1.36 pour Conférence, CHF 1.41 pour Louise Bonne et CHF 1.32 pour Williams.

Fruits à noyau de table : Production suisse et les quantités importées



Fruits à pépins de table :
Inventaire en stock à la
fin novembre



Des fruits à cidre sucrés grâce à l'été ensoleillé

53 732 tonnes de pommes à cidre et 3268 tonnes de poires à cidre ont été transformées sous le régime de la compensation de récolte. L'estimation de récolte 2023 est donc tombée en plein dans le mille. Aucune retenue de compensation n'a été prélevée en raison des quantités récoltées.

✓ **Lara Basile** Collaboratrice technique Transformation

Les sites cidricoles industriels ont transformé 36086 tonnes de pommes et 2059 tonnes de poires à cidre au total. La part de fruits bio était de 9 % pour les pommes et de 17 % pour les poires, soit un peu plus faible que les années précédentes. Aussi, la récolte de pommes à cidre correspond à l'estimation de 35 900 tonnes. La récolte de poires, en revanche, atteint 76 % de l'estimation. En raison des faibles quantités de 2023, aucune retenue de compensation n'a été prélevée. Mais on savait dès avant la récolte qu'il serait renoncé à la retenue de compensation en 2023 pour les poires à cidre SGA et les fruits à cidre bio.

Des fruits moins nombreux mais plus sucrés grâce au temps

Les quantités cueillies sont cette année inférieures à celles de 2022 de 33 % pour les pommes à cidre et de 37 % pour

les poires à cidre. Elles se situent aussi au-dessous de la moyenne décennale, de 48 % pour les pommes et de 76 % pour les poires. À cet égard, il est à noter que la récolte 2018 a été très abondante et que les récoltes suivantes ont été moyennes.

Les faibles quantités récoltées s'expliquent par le printemps arrosé et frais qui a entravé la pollinisation, le mois de juin sec et les intempéries de la fin août. Les nombreuses heures d'ensoleillement de juillet et août ont, en revanche, favorisé les taux de sucre dans les fruits. Ils étaient légèrement supérieurs à la moyenne des cinq dernières années avec 49.5 °Oechsle (12.3 %Brix) pour les pommes et 50.4 °Oechsle (12.5 %Brix) pour les poires.

Aperçu des chiffres

559 hl

Moût de distillerie

473 hl

Moût de vinaigrerie

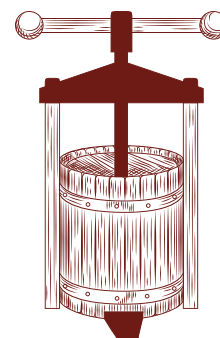
46 669 hl

Moût brut

4533 t

Concentré

Quantité sous le régime de la compensation de récolte	Pommes à cidre	Poires à cidre
Récolte totale (t)	36 086	2059
Quantité récoltée en % de l'estimation	100 %	73 %
Part de récolte SGA (1)	33 015	1720
Part de récolte bio (1)	3071	339



Netzteam⁺

Ihr Partner für Witterungsschutz seit 1992

FRUSTAR



Wir schützen Ihre Ernte mit System

- **Hagelschutzabdeckung**
System FRUSTAR & CMG Reissverschluss
- **Folienabdeckungen**
System Pilatus | Delta Zick-Zack | Dächli | zum Einhängen
- **Bewässerung**
- **Wind- & Schattiernetze**
- **Totaleinnetzungen**
NEU: Wanzennetz schwarz
- **Weinbau**
MZ-Rollsystem | Zubehör Grundgerüst

www.netzteam.ch

Netzteam Meyer Zwimpfer AG | Brühlhof 2 | 6208 Oberkirch
Büro: +41 41 922 20 10 | info@netzteam.ch | www.netzteam.ch
Montagebetrieb: Urs Meyer 079 643 46 18



Obstbäume
aus der
Qualitäts-
baumschule

Planen Sie Ihren Erfolg mit Toni Suter Obstbäumen. Verschiedene Baumformen speziell für den Erwerbsobstbau mit vielen neuen, z.T. zertifizierten Sorten. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein interessantes Angebot. Tel. 056 493 12 12 - www.tonisuter.ch
5413 Birnenstorf AG

Schneiden | Wiegen | Vakuumieren

Hofmann Servicetechnik AG

4900 Langenthal, Tel. 062 923 43 63

Service & Verkauf



www.hofmann-servicetechnik.ch

DIE ZUKUNFT ANSTEUERN.

Nachfolgeregelung, Betriebsberatung, Treuhand, Steuerberatung.

Agreno Treuhand AG
info@agreno.ch • agreno.ch
Uster ZH • Gossau SG • Thuisis GR • Schönbühl BE

agreno⁺
TREUHAND
Mehrwert mit Weitsicht.



Packaging & Processing of

FOOD

Sicher. Nachhaltig. Aus einer Hand.

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst, Schinken und Käse effizient und prozesssicher. Gesteuert über die zentrale MULTIVAC Line Control und mit digitaler Unterstützung der MULTIVAC Smart Services. Unser Engineering-Know-how eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale: z. B. beim Zuführen, Beladen, Kennzeichnen, Prüfen und Kartonieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

www.multivac.com

MULTIVAC



Nous vous souhaitons de savoureuses fêtes !



Profiter de la vie – notre époque agitée nous le fait trop vite oublier. Il est d'autant plus important de marquer une pause à la fin de l'année et de faire une rétrospective en se réjouissant de ce que l'on a accompli. Nous vous remercions chaleureusement de votre engagement pour le secteur fruitier et vous souhaitons de passer des fêtes de Noël de plaisirs.



Lisa Maddalena renforce l'office central

Lisa Maddalena a rejoint au 1^{er} septembre le département de l'Innovation et développement comme collaboratrice scientifique avec un taux d'occupation de 90 %. La Tessinoise de naissance parle l'allemand, le français et l'italien et est titulaire d'un master en sciences agronomiques de l'EPFZ. Ses études terminées, elle a accompli un stage dans le domaine des cultures spéciales sur l'exploitation Strickhof. Lisa renforce l'office central entre autres dans le domaine de la formation et dans le réseau de compétence fruits d'arbres et d'arbustes. Nous sommes heureux de compter Lisa parmi nous et lui souhaitons beaucoup de plaisir et plein succès dans son activité pour le secteur fruitier.

Agenda

7 février 2024

Webinaire du RCF (KOB)

Plus d'informations et le lien de participation suivront dans notre infolettre.

Salons :

du 23 au 25 janvier

Agrovina

du 24 au 25 janvier

EMPACK

du 7 au 9 février

Fruit Logistica

du 22 au 25 février

Tier & Technik

du 23 au 25 février

Fruchtwelt Bodensee



En mémoire de Heinz Spörri

Nous avons le pénible devoir de faire part du décès de monsieur Heinz Spörri-Dübendorfer de Bassersdorf ZH. Son décès nous prive d'une personnalité d'envergure dans la transformation des fruits en Suisse. Heinz était très apprécié dans de nombreux comités et commissions de la Fruit-Union Suisse pendant de longues années grâce à son sens de la diplomatie et ses compétences humaines et professionnelles. Il a présidé pendant quinze ans la commission des pressoirs, fonctionné comme vice-président de la commission des fruits à cidre, siégé au comité directeur de la FUS et occupé la fonction de vice-président de la FUS de 1999 à 2004. Dans toutes ses fonctions, Heinz s'est engagé avec passion pour la transformation et la production de fruits. Il a été élu membre honoraire de la FUS en 2004. Nous exprimons nos sincères condoléances à son épouse, sa famille et tous ses proches.

Mentions légales
Magazine spécialisé de la Fruit-Union Suisse à Zoug

Paraît six fois par an en allemand et en français.
Tirage certifié REMP :
2927 exemplaires.

Rédactrice responsable :
Rea Furrer
Fruit-Union Suisse
Baarerstrasse 88, 6300 Zug
Tél. +41 41 728 68 30
Courriel : pr@swissfruit.ch
www.swissfruit.ch

Abonnements :
Fruit-Union Suisse
Baarerstrasse 88, 6300 Zug
Tél. +41 41 728 68 50
Courriel : sov@swissfruit.ch

Prix de l'abonnement :
CHF 57.-/an (six numéros)
Étranger : CHF 120.-/an

Publicité :
rubmedia AG
Elsbeth Graber
Seftingenstrasse 310
3084 Wabern
Tél. +41 31 380 13 23
Courriel : elsbeth.graber@rubmedia.ch

Mise en page/Graphisme :
Frank Baumann
Atelier Mausclick

Traduction :
Yvette Allmann, Haute-Sorne

Impression et distribution :
Multicolor Print AG
Sihlbruggstrasse 105a
6341 Baar

printed in
switzerland



Kumulus® WG

Le top de la performance
au juste prix



- La formulation de référence à dissolution rapide et sans résidu
- Le soufre mouillable avec le plus grand nombre d'usage en Suisse
- Tout récemment autorisé en blé sur septoriose et oïdium

BASF

We create chemistry

Utilisez les produits phytosanitaires avec précaution. Avant toute utilisation, lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit. Tenez compte des avertissements et des symboles de mise en garde.

BASF Schweiz AG · Protection des plantes · Klybeckstrasse 141 · 4057 Basel · phone 061 636 8002 · agro-ch@basf.com · www.agro.basf.ch/fr