



# Fruits

suisses



## Techniques culturelles :

Succédanés de tourbe en production  
de petits fruits

**Page 12**

## Diversification

Les quatre branches de production de l'exploitation  
Hotzenhof se complètent

**Dossier à la page 24**

## Transformation

Des fruits deviennent du nectar

**Page 30**



Le meilleur du monde pour l'agriculture suisse

# Mizuki®



- Essais
- Analyses
- Homologations
- Conseils
- Nouveaux produits
- Disponibilité des produits
- Distribution
- Formation continue

## Combattre les rejets en toute sécurité

- Effet rapide et visible
- Les adventices sont également touchées
- Impact réduit sur l'environnement – dégradation rapide dans le sol



Les produits Stähler portant le numéro W sont des phytosanitaires contrôlés et sûrs.

 **Stähler**

Stähler Suisse SA  
Henzmannstrasse 17A  
4800 Zofingen  
Tél. 062 746 80 00  
www.staehler.ch

## PatentKALI®

30% K<sub>2</sub>O • 6% Mg  
17,6% S

*Son équilibre parfait  
est un don de la terre*



ks-france.com

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

**K+S**

# Le contenu :

- Pot-pourri
- 4 Lutte contre le scarabée japonais**
- Fruits en bocaux
- 5 Homologation des produits phytosanitaires : « C'est le détail qui tue. »**
- Région
- 8 Berne, Fribourg, Zurich, Suisse centrale**
- Techniques culturales :
- 12 Au lieu de la tourbe en production de petits fruits**
- Rejeton
- 16 Sandra Deringer : devenir arboricultrice CFC par passion**



4



16

## Dossier : Diversification

- Analyse
- 18 Stratégie d'exploitation vs. spécialisation**
- Sous pression
- 22 « Les projets de diversification naissent souvent de façon organique. »**
- « De l'exposition de citrouilles à la ferme de découverte »**
- Étude de terrain
- 24 En visite à l'exploitation Hotzenhof**
- Du solide
- 28 Conseils de présentation des produits**
- Transformation
- 30 Des fruits deviennent du nectar**

## FUS « active » 🍏

- 31 Tendances, faits & chiffres**
- 32 Réseau de relèves**
- 33 Séminaire sur les fruits à noyau**
- 34 Deux nouveaux membres au comité directeur**
- 35 Dotation personnelle**



24



32



**Rea Furrer**  
 Rédactrice en chef  
 « Fruits suisses »

## Chères lectrices, chers lecteurs

Des boutiques fermières avec un café, de l'aventure sur la paille et des treks avec des lamas – les exploitations agricoles suisses développent des offres novatrices et créatives. Cela leur permet de répartir les risques sur plusieurs piliers. Nous consacrons ce numéro à des réflexions sur les stratégies d'exploitation. Prenez connaissance des avantages et des inconvénients comparés de la diversification et de la spécialisation ; apprenez-en plus sur les quatre branches de production de l'exploitation Hotzenhof dans le canton du Zoug et découvrez dans notre entretien la Jucker Farm – une des plus grandes exploitations diversifiées de Suisse. Nous introduisons aussi une nouvelle rubrique, le « Rejeton » et vous présentons Sandra Deringer, apprentie arboricultrice à Zurich. Je vous en souhaite bonne lecture!



## Dans l'envers du décor

L'équipe de rédaction et de mise en page de « Fruits suisses » a eu l'occasion de visiter l'imprimerie Multicolor Print AG à Baar. Le numéro consacré aux « variétés résilientes et résistantes » était justement sur la rotative impressionnante et de hautes piles attendaient la suite des travaux. Merci beaucoup pour la visite guidée et l'aperçu captivant du quotidien en imprimerie.

## Photo de couverture :

Philipp Hotz a ouvert une deuxième boutique fermière dans l'année de la reprise d'exploitation. Il exploite en parallèle trois autres branches de production.

Suivez-nous aussi sur :





## Ravageurs

## La lutte contre le Scarabée japonais

Agroscope a mis à jour la fiche technique consacrée au Scarabée japonais. Le Scarabée japonais *Popilia japonica* originaire d'Asie est réglementé en Suisse comme organisme de quarantaine prioritaire. Il est donc soumis à une obligation d'annoncer et un devoir de lutte. Le scolyte attaque plus de quatre cents plantes hôtes appartenant à plusieurs familles botaniques. Si les larves endommagent surtout les prairies et les pelouses, les adultes s'en prennent aux feuilles, fleurs et fruits. La fiche technique donne un aperçu des marques distinctives, des dommages et des mesures de lutte.



Vers la version intégrale du compte rendu

## Cidre

## Easy Apple Cider remporte de l'argent

Le cidre «Easy Apple Cider» de la cidrerie Möhl AG a remporté la médaille d'argent à l'International Brewing & Cider Awards à Manchester. Un jury composé de trente-huit membres du monde entier a jugé deuxième meilleur au monde ce cidre concourant dans la catégorie « Low & No Cider and Perry » réservée aux produits dont le taux d'alcool est inférieur à 2,9 %. Cette distinction atteste de la qualité et de l'innovation.



Coup d'œil au-delà de la frontière

## La production de fruits en Inde

Saviez-vous qu'en Inde on produit des pommes entre 1700 et 3000 mètres d'altitude et que les vergers montent haut dans le massif de l'Himalaya ?

## Noix

## Les noisetiers sont désormais une culture fruitière

Les noisetiers sont officiellement des cultures fruitières à compter depuis cette année. À ce jour, les exploitations produisant des noisettes sont peu nombreuses. Les variétés les plus cultivées sont « Halle'sche Riesen », « Webbs Preisnuss », « Purpurea », « Rote Zellernuss » et « Wunder von Bollweiler ».



**Jimmy Mariéthoz**  
Directeur FUS

## Le détail qui tue

**La Confédération souhaite optimiser le processus d'homologation des produits phytosanitaires et l'harmoniser avec l'UE dans une révision d'ordonnance. De nombreuses exceptions torpillent toutefois cet objectif louable. Tous les espoirs sont donc placés dans le Parlement.**

**P**our une fois, le Conseil fédéral loue l'agriculture dans sa dernière action de communication. Les mesures mises en œuvre par l'agriculture ont, pour le Gouvernement, permis de diminuer les risques environnementaux. En même temps, il reconnaît que la protection des cultures pose des défis de plus en plus grands en raison du retrait de diverses substances actives. Nous pouvons en parler en connaissance de cause. Citons, par exemple, des ravageurs comme le carpocapse des prunes, que nous sommes actuellement incapables de combattre efficacement.

### L'homologation sera améliorée

Cette situation s'explique, entre autres raisons, par le processus d'homologation au ralenti. À la fin de 2022, près de sept cents demandes d'homologation des firmes attendaient d'être traitées, tandis que l'on continue d'interdire sans retenue l'application de substances. Si en 2005, l'agriculture disposait encore de 435 substances actives, il n'en restait plus que 316 en 2023. Dans l'inter-

valle, le nombre d'homologation d'urgence est passé de cinq en 2016 au nombre record de vingt-sept en 2023. Il est clair pour tout le monde que les homologations

d'urgence ne peuvent pas être la solution. C'est pourquoi l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) compétent souhaite accélérer les processus d'homologation en

adaptant l'ordonnance sur les produits phytosanitaires : « Le processus d'homologation en Suisse sera harmonisé avec celui de l'UE. Les substances actives dans les produits phytosanitaires seront réputées autorisées en Suisse dès lors qu'elles le sont dans l'UE », dit l'OSAV en décembre 2023 dans un communiqué de presse, tout en précisant que les exceptions resteront possibles.

### De l'inconséquence

Dans le projet existant, les exceptions ne confirment pas la règle ; elles sont la règle. Nous sommes très loin d'une reprise automatique des autorisations de substance active par l'UE. De nombreuses dispositions particulières et réserves l'empêchent. Les autorités suisses peuvent

**« Dans le projet existant, les exceptions ne confirment pas la règle ; elles sont la règle. »**



restreindre la législation de l'UE en invoquant la loi sur la protection des eaux sans pour autant devoir prendre en considération les besoins de l'agriculture suisse ou reprendre les homologations de PPh des différents États de l'UE où règnent des conditions climatiques et agronomiques comparables aux nôtres. En 2024, il est possible en Allemagne d'utiliser un PPh contenant une nouvelle substance active ainsi que de l'insegar pour combattre le carpocapse des prunes. Que faut-il donc homologuer ?

### **Il manque les délais**

On loupera aussi l'objectif qui consiste à accélérer le processus. Car le projet ne prévoit toujours pas de délai contraignant – pas comme dans les États de l'UE. Le fait que la simplification prévue de la procédure entraîne la création de postes supplémentaires à l'Office fédéral paraît carrément grotesque. Dans ma compréhension, une simplification n'entraîne pas la création de nouveaux postes. Ce processus qui reste opaque sera censément financé dans une proportion plus importante par les requérants. L'industrie réfléchira ainsi à deux fois s'il vaut la peine de mener ce processus chronophage et coûteux à l'issue plus qu'incertaine pour le petit marché suisse.

### **Le Parlement comme bouée d'espoir**

Il n'est guère surprenant au vu de ce qui précède que la révision totale de l'ordonnance sur les produits phytosanitaires soit très critiquée. À son tour, la Fruit-Union Suisse a rendu attentif aux incohérences détaillées

ci-dessus et demandé de nombreux amendements. Mais la question se pose si l'office fédéral compétent est réellement disposé à réviser le projet encore une fois en détail. Deux interventions déjà déposées par le

Parlement promettent cependant une issue. Elles exigent une protection phytosanitaire moderne en Suisse. La commission compétente au Conseil national

présentera une proposition dans les prochains mois. Nous espérons qu'elle prendra en considération également les besoins de l'agriculture productrice. Cela irait aussi dans le sens des souhaits des consommateurs et du respect de la Constitution.

**« Dans ma compréhension, une simplification n'entraîne pas la création de nouveaux postes. »**

**Car sans une protection efficace des cultures nous serons incapables de maintenir le taux d'auto-provisionnement.**







## Problèmes avec les acariens?

Apprenez ici comment les combattre.



**Andermatt**  
Biocontrol Suisse

Tel. 062 917 50 05  
sales@biocontrol.ch  
www.biocontrol.ch

## Waagen für die Direktvermarktung

### Auszeichnungswaagen mit Drucker:

- Selbstbedienungswaage
- Auszeichnungswaage
- Für Hofladen und Markt
- Etiketten oder Bon Drucker
- Einfache Bedienung
- Touchscreen
- Netzwerkfähig
- Geeicht

**ab Lager lieferbar!**



**Wir beraten Sie gerne: 043 843 95 90**

Grosse Auswahl an Waagen und Zubehör ab Lager lieferbar



Swiss Waagen DC GmbH  
Usterstrasse 31 8614 Bertschikon

**SWISSwaagen.ch**

Viele weitere Waagen unter: [www.swisswaagen.ch](http://www.swisswaagen.ch)

## Wirksamer Schutz für Ihre Ernte Attraktive Preise auf verschiedene Schutznetze

**gvz\_rossat**  
Die Wahl der Profis



**ONLINE SHOP**

[www.gvz-rossat.ch](http://www.gvz-rossat.ch)  
[info@gvz-rossat.ch](mailto:info@gvz-rossat.ch)

### Heute bestellt, morgen geliefert

Wir liefern in kürzester Zeit tausende Artikel für Ihren Agrarbedarf!  
Bestellen Sie noch heute das passende Zubehör in unserem Online-Shop



# 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 :  
pr@swissfruit.ch



Berne

## La fédération Berner Früchte à la BEA

Le point fort pour grands et petits au stand de la fédération Berner Früchte fut cette année le tracteur bleu qui accrochait les regards. On y photographiait et on l'escaladait. Comme chaque année, les délicieux beignets de pommes croustillants du stand de nourriture à emporter était très appréciés. Il a été possible de confirmer le record 2023 de 330 000 visiteuses et visiteurs. Le jour de l'Ascension et le vendredi d'après ont sans doute contribué à cette réussite. Le grand nombre de familles ayant passé le « pont » de l'Ascension à la BEA a frappé.

✂️ Andrea Glauser, INFORAMA Oeschberg

Fribourg

## 48<sup>e</sup> assemblée générale de l'Union fruitière fribourgeoise

Près de trente adhérents de l'Union fruitière fribourgeoise (UFF) se sont réunis en mai pour une visite guidée de la microbrasserie Biermanufaktur. La visite intéressante fut suivie de la 48<sup>e</sup> assemblée générale de l'UFF. Les producteurs de fruits fribourgeois ont traité les affaires statutaires et fait la rétrospective de 2023. L'UFF qui est la faitière de la Poire à Botzi AOP organise chaque année la dégustation des poires. En 2023, les vingt-et-un échantillons ont tous été conformes au cahier des charges. Les dégustateurs avaient fait état d'une année exceptionnelle quant à la qualité et l'homogénéité des poires. À leur tour, les 60 tonnes de poires AOP ont fait des heureux.

✂️ Dominique Ruggli, Union fruitière fribourgeoise

Suisse centrale

## L'installation de cracher du noyau de cerise en tournée

La Communauté de travail des producteurs de fruits de Suisse centrale était présente avec son installation de cracher du noyau de cerise durant trois week-ends en juin à la fête des sociétés de gym à Neuenkirch et à la fête du yodel de la Suisse centrale à Sempach. Des cerises ont été distribuées à 100 000 fêtards au total. Les visiteuses et visiteurs ont tout donné en crachant des noyaux de cerise et ont pu par la même occasion déguster les cerises superbes attirant l'attention sur le temps des cerises.

✂️ Markus Thali, Arbeitsgemeinschaft Zentralschweizer Obstproduzenten





Zurich

## Des échanges par-delà la frontière linguistique

Des discussions enrichissantes autour de la technique d'application en production fruitière ont eu lieu à l'école Strickhof en mars. Les échanges entre collaborateurs des cantons de Zurich, Thurgovie, du Valais et de Vaud/Genève permettront à l'avenir de mieux comparer les essais d'épandage réalisés avec l'aide de l'application Dropsight.

✂ Denise Lattmann, Union fruitière zurichoise

Zurich

## Soirée des producteurs de petits fruits

Les producteurs de petits fruits du canton de Zurich se sont réunis pour une visite de terrain suivie de conférences pour marquer le début de la récolte des petits fruits. Par la faute de la pluie persistante, les explications sur la fraiserie d'autocueillette et la culture d'arbustes à petits fruits ont été abandonnées. De retour à l'abri, Daniel Schnegg de QualiService a expliqué les critères d'évaluation de la qualité des fraises. André Ançay d'Agroscope avait apporté neuf nouvelles variétés de fraises à déguster et évaluer. Il a aussi présenté de nouveaux acquis en matière de lutte contre les thrips et les cécidomyies. Pour terminer, la maison Cocogreen a présenté un nouveau substrat à base de noix de coco.

✂ Denise Lattmann, Union fruitière zurichoise



Suisse centrale

## Changement au comité directeur de l'AZO

En mars a eu lieu l'assemblée des délégués de la communauté de travail des producteurs de fruits de Suisse centrale (AZO). Les délégués ont visité la distillerie Etter à Zoug avant de se réunir en assemblée. Puis la partie statutaire de l'assemblée s'est déroulée sur l'exploitation Hotzenhof à Baar. Ce fut la dernière assemblée des délégués dirigée par Jacky Wildisen. Il siégeait depuis 2010 au comité directeur de l'AZO qu'il présidait depuis 2020. Il a dirigé l'AZO de manière très structurée et fait en sorte qu'elle prenait régulièrement position quant à divers sujets liés à la production de fruits lors des mises en consultation nationale. Son attitude respectueuse lui a permis de toujours tirer le meilleur de chacun. À la fin de l'assemblée des délégués, il a remercié tous de l'excellente collaboration avant que Markus Thali ne le remercie ainsi qu'Aurelia Jud de la station cantonale d'arboriculture de Lucerne. L'AZO est désormais dirigée par Kilian Diethelm de Siebnen (SZ).

✂ Kathrin von Arx, Römerrain





## Obstbäume im Anbauvertrag

- Sämtliche Sorten wie Admiral\* SR, Allegro\* SR, Bonita\* SR, Braeburn Marririred\*, Galaxy Gala\*, Golden «Reinders»\*, Jugala\*, Karneval\* SR, Lucy\* SR, Opal\* SR, Rubelit\* SR, Sirius\* SR, Topaz\* SR
- NEU: Camelot\* SR, Cassiopeia\* SR, Ellipso\* SR
- Säulenbäume: Rumba\* SR, Lambada\* SR, Rondo\* SR, Red Spring\* SR und Goldlane\* SR
- NEU: Acrobat\* SR
- Beste Qualität von Edelreisern, Unterlagen, Schlafenden Augen, 1-jährigen Handveredelungen, 1-jährigen Okulanten sowie 2-jährigen Veredelungen und Knipbäumen
- Hochstämme und Halbstämme aller Sorten
- Unsere Baumschulquartiere präsentieren sich hervorragend
- Unsere Pflanzen sind von höchster Qualität und preiswert
- Unterlagentypen M9, FL-56, T-337, J-TE-E\*, B-9, MM 111, Quitte Eline\*, Quitte A, Gisela-5\*, Gisela-6\*, Wa-Vit\*, usw.
- Schwachwachsende Unterlagen bestätigen ihre erheblichen Vorteile
- Zertifizierter Edelreiser-Schnittgarten und Unterlagenquartiere

Gerne laden wir Sie zu einer Besichtigung unserer Kulturen ein.

**Erich Dickenmann AG**  
dipl. Obstbau-Ing. HTL  
Baumschulen und Obstkulturen



Bächstrasse 1 | CH-8566 Ellighausen  
Telefon 071 697 01 71 | Fax 071 697 01 74 | Natel 079 698 37 29  
erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch | www.dickenmann-ag.ch

**JBMC SA | agri-photovoltaïque**  
041 464 12 02 | www.jbmc.ch

Votre annonce pourrait figure ici!

## La publicité crée des contacts!

Intéressé? Contactez **Elsbeth Graber**.

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

**rubmedia**

www.werbemarkt.ch

## Hebebühnen für jeden Einsatz



Amriswilerstrasse 42  
8580 Hefenhofen  
071 411 10 89  
www.eggmann-landmaschinen.ch



- 2 unabhängige Pendelachsen
- Fahrtneigung 58%
- Hangneigung 30%
- Allradantrieb und Einzelradlenkung
- Elektrischer Antrieb



- Erntekit mit Staplern oder Pflückbändern
- 20% Längs- und 15% Seitenneigung
- Elektro- oder Hybridantrieb



- Hydraulisches Hubsystem auf 2,70 m Arbeitshöhe
- Seitlich, automatischer Hangausgleich 20%
- Einfache Bedienung
- Geringes Eigengewicht
- Diesel oder Elektro



**Le meilleur de nos terroirs!**

**PARTICULIÈREMENT SAVOUREUSES : LES CERISES SUISSES.**





# Netzteam<sup>+</sup>

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](http://www.netzteam.ch)

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

### Utilisation d'auxiliaires pour lutter contre les ravageurs

AGROLINE  
Service & Bioprotect



#### ANTHOPAK

*Punaises prédatrices contre les psylles du poirier*

- + Utilisation en plein air à partir de 10 °C sur poiriers et nashi
- + *Anthocoris nemoralis* est un auxiliaire naturel
- + Inoffensif pour l'environnement et facile à utiliser



#### PRIAPAK

*Guêpes parasites contre la mouche de la cerise*

- + *Trichopria* est un parasitoïde naturellement présent en Suisse
- + Des lâchers réguliers augmentent la force de la population
- + Diminue la pression de population de la mouche de la cerise au fil des ans



#### STATUSPAK

*Guêpes parasites contre les punaises des arbres marbrés*

- + L'lichneumon *Anastatus bifasciatus* est un auxiliaire naturel
- + Des lâchers réguliers et suprarégionaux réduisent la pression de population de la punaise des arbres marbrés au fil des ans

AGROLINE Bioprotect  
Tel. 058 434 32 82  
[bioprotect@fenaco.com](mailto:bioprotect@fenaco.com)

[bioprotect.ch](http://bioprotect.ch)



# 100% NATUREL. SANS ADDITIFS.

BIO

Notre recette

- Jus de pomme bio
- Eau pétillante

RAMSEIER

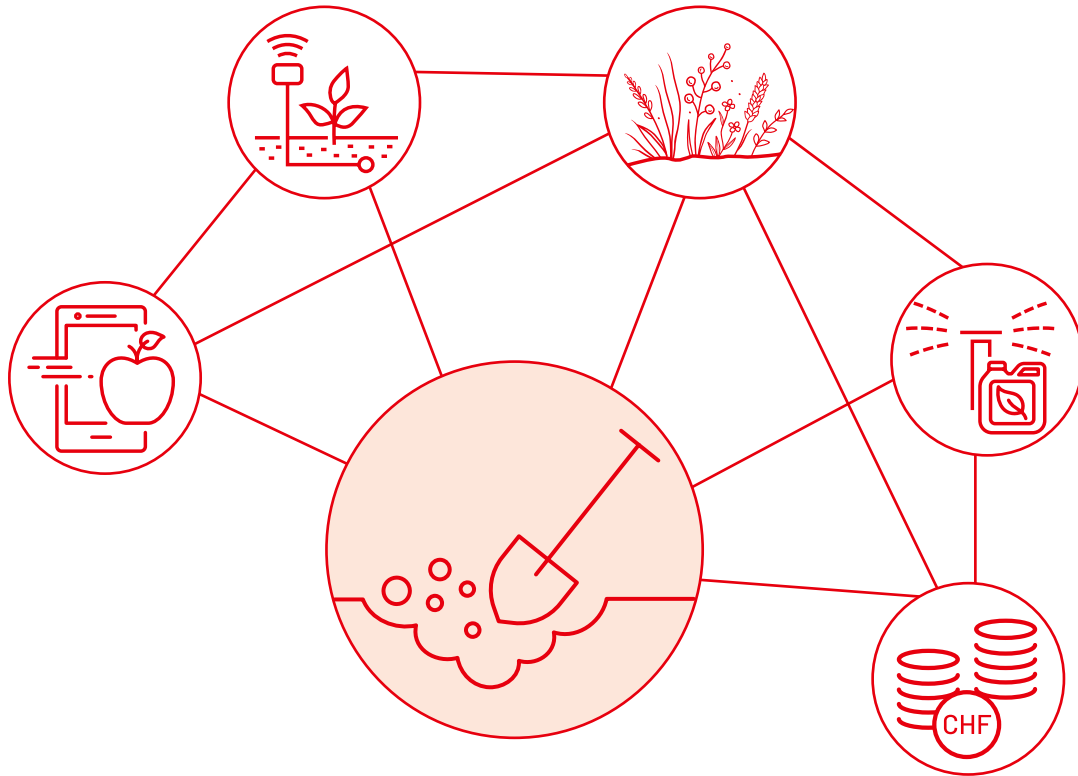
BIO

Schorle

JUS DE POMME  
LÉGER ET PÉTILLANT

RAMSEIER

L'énergie naturelle



# Un exercice d'équilibre entre durabilité et rentabilité

✍ Sofia Peter

**L'utilisation de la tourbe en production de fruits présente à la fois des avantages et des inconvénients. Où utilise-t-on de la tourbe, quels sont les enjeux et où se trouvent les possibilités de réduire et de remplacer l'emploi de tourbe ?**

**L**a tourbe possède des structures stables, une capacité de rétention d'eau élevée et offre du soutien aux plantes sans s'affaisser. De plus, elle s'adapte aux végétaux à cultiver. Ces caractéristiques font de la tourbe un élément important de la culture en substrat. Mais en raison de l'importance

croissante de la protection de la nature, la perspective d'utilisation de la tourbe évolue.

## **Un substrat contesté**

Les enjeux : La tourbe se forme au fil de nombreuses décennies dans des marais à partir de débris végétaux dégradés in-



complètement et conservées grâce au manque d'oxygène. Elle est un réservoir de CO<sub>2</sub> important. L'exploitation des tourbières libère le dioxyde de carbone. De plus, l'extraction de la tourbe met en danger l'écosystème sensible des marais. C'est pourquoi ces derniers sont protégés en Suisse depuis 1987 et plus de tourbe utilisée dans les cultures professionnels et importée. La Suisse importe chaque année près de 500 000 m<sup>3</sup> de tourbe dont 26 % servent à produire des fruits et légumes. Pour diminuer la consommation de tourbe, le Conseil fédéral a promulgué en 2012 le plan d'abandon de tourbe. Dans une première phase, les branches de production réduisent leur consommation au moyen de mesures facultatives.

### Des succédanés économiquement et écologiquement judicieux

L'OFEV promeut la disponibilité de succédanés adaptés en soutenant des projets de recherche sur des produits de remplacement. Une étude d'Agroscope de 2010 a montré que des substrats à base de fibres de coco, compost, fibres de bois et de compost d'écorce peuvent remplacer la tourbe comme substrats de remplacement dans la production de fraises remontantes. La productivité, le calibre des fruits et leur qualité n'ont pas présenté de différences significatives d'un substrat à l'autre. Le recyclage de substrats organiques et reproductibles comme ceux utilisés l'année d'avant dans des cultures de tomates est une solution de remplacement qui marche. Les principaux enjeux de la recherche de substrats de remplacement restent toutefois les propriétés économiques et écologiques. Dans l'agriculture, les substrats issus de sources locales, comme les fibres de bois, ont présenté les meilleurs résultats.



Source : Pixabay

La tourbe est composée de débris végétaux incomplètement décomposés et conservés, provenant principalement des sphaignes.

## Des avis de praticien

Comment les grandes exploitations à petits fruits de Suisse gèrent-elles la diminution de l'emploi de tourbe ? Deux comptes rendus d'expériences pratiques.

### « Le mélange du substrat doit être en harmonie avec la culture. »

**Barbara Schwab Züger, Beerenland AG, Walperswil BE**

La capacité de rétention d'eau de la tourbe est cruciale pour assurer la disponibilité de l'eau dans les cultures de petits fruits. C'est pourquoi nos substrats contiennent toujours une part de tourbe. Selon la culture, nous pouvons réduire cette part plus ou moins ; c'est-à-dire que nous adaptons la composition du substrat à la

culture. La plupart du temps nous utilisons un mélange de tourbe, de fibres de coco et de perlites. Les substrats contiennent pour la plupart 20 à 40 % de tourbe, tandis que la stratégie de diminution de l'OFEV prévoit un taux de 25 %. Nous nous alignons sur le marché et collaborons actuellement avec BVB qui est l'un des deux plus gros producteurs de substrats d'Europe. Mais nous scrutons et écoutons aussi ce que la recherche propose comme nouveauté. »



**« Les moyens de diminuer l'emploi de tourbe dépendent principalement des équipements de l'exploitation et des préférences des plantes. »**

**Matthias Müller, Sunnehof Beerli, Steinebrunn TG**

« Sur notre exploitation, nous utilisons des substrats composés pour la plupart d'un mélange de coco, de perlites et de 20 à 25 % de tourbe. La part de tourbe assure une répartition régulière de l'eau dans le récipient de plantation tandis que les grains de perlite garantissent une oxygénation suffisante des racines. La renonciation totale à la capacité de rétention d'eau de la tourbe est très coûteuse et exige un équipement d'exploitation capable d'assurer une irrigation particulière à cadence rapide, faute de quoi la rétention d'eau ne peut être garantie. Une partie de notre exploitation peut assurer ce type d'irrigation. Nous y utilisons des substrats sans tourbe. Mais le grand défi consiste à adapter les substrats à divers critères, dont l'équipement de l'exploitation et les préférences des plantes cultivées. »







Ideal für den Hofladen:  
Zwetschgenschalen Faltparton, 1 kg

## Wir bieten Schutz.

Damit Ihre Früchte wohlbehalten  
bleiben. Mehr erfahren:  
[laveba-online.ch](http://laveba-online.ch)



**SILENT AG**

Mattenstrasse 2 • 8112 Otelfingen  
Tel. 044 847 27 27 • [www.silentag.ch](http://www.silentag.ch)



## Kompetenz im Beerenanbau

### Wir bieten:

#### Langjährige Erfahrungen

im Beerenanbau

#### Individuelle Beratung

für Anbau und Pflanzenauswahl

#### Gesundes Pflanzgut

aus anerkannten Vermehrungsbetrieben

#### Grosses Sortenangebot

- Erdbeer-Frischpflanzen
- Erdbeer-Frigopflanzen
- Strauchbeeren

#### Bruno Edelmann

Schochenhaus 21 • CH-9315 Neukirch-Egnach

Telefon 071 - 477 34 35 • Notel 079 - 422 34 71 • Telefax 071 - 477 34 38

## 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 MMIII (\*Sortenschutz)  
Neuheiten: WUR 28\* (Wuranda),  
WUR29\* (Wurtwinning, Bloss®),  
WUR 37 (Freyja®)

#### 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](mailto:info@lehner-baumschulen.ch)  
[lehner-baumschulen.ch](http://lehner-baumschulen.ch)

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

# Dans le coup avec passion

**Sandra Deringer accomplit sa première année d'apprentissage d'arboricultrice CFC. Elle est tombée sur cette formation par hasard et y a découvert sa passion.**



**Nom :** Sandra Deringer

**Âge :** 25

**Année d'apprentissage :** 1<sup>re</sup>/2<sup>e</sup> année d'apprentissage, car 2<sup>e</sup> formation

**Exploitation formatrice :** Eichenberger Obst

## Comment as-tu découvert cet apprentissage ?

Au terme de ma formation initiale et plusieurs années dans la vente, j'avais envie de travailler davantage à l'air et avec mes mains. C'est pourquoi j'ai postulé chez Eichenberger Obst comme responsable de la boutique fermière. Après six mois au maximum j'ai été happée et j'ai décidé de faire un deuxième apprentissage comme arboricultrice CFC.



## Qu'est-ce qui a motivé ton choix ?

C'est l'ensemble qui m'a convaincue. J'aime voir du début à la fin ce que je fais. On commence au printemps, travaille tout au long de l'année puis on récolte les fruits.



## Qu'est-ce qui t'inspire ?

La motivation dans l'équipe et la passion des chefs qui donnent plus de 100 % sont contagieuses. Et de pouvoir cueillir de mes propres mains les fruits de notre travail.



## Est-ce que tu fais des journées de travail longues ?

Les journées sont effectivement plus longues que dans d'autres formations. Mais jamais encore je n'ai été aussi contente après une journée de travail. Je ne réfléchis jamais au temps investi.



## Quels sont tes projets pour le futur ?

Mon but premier est de bien terminer mon apprentissage. Je rêve évidemment de pouvoir mettre en œuvre dans le futur toutes ces connaissances pour moi-même.



## Quelle activité te ferait gagner une médaille si c'était une discipline olympique ?

Ce serait d'attaquer chaque tâche avec enthousiasme et ma motivation.



## Dans quel pays aimerais-tu découvrir la production de fruits ?

J'aimerais aller aux Pays-Bas. Le climat y est différent d'ici et il en est de même des enjeux. Ou aux États-Unis. Ce sont des dimensions tout à fait différentes d'ici.



## Complète ces phrases :

« La production de fruits est ... **passion et le métier le plus captivant.** »

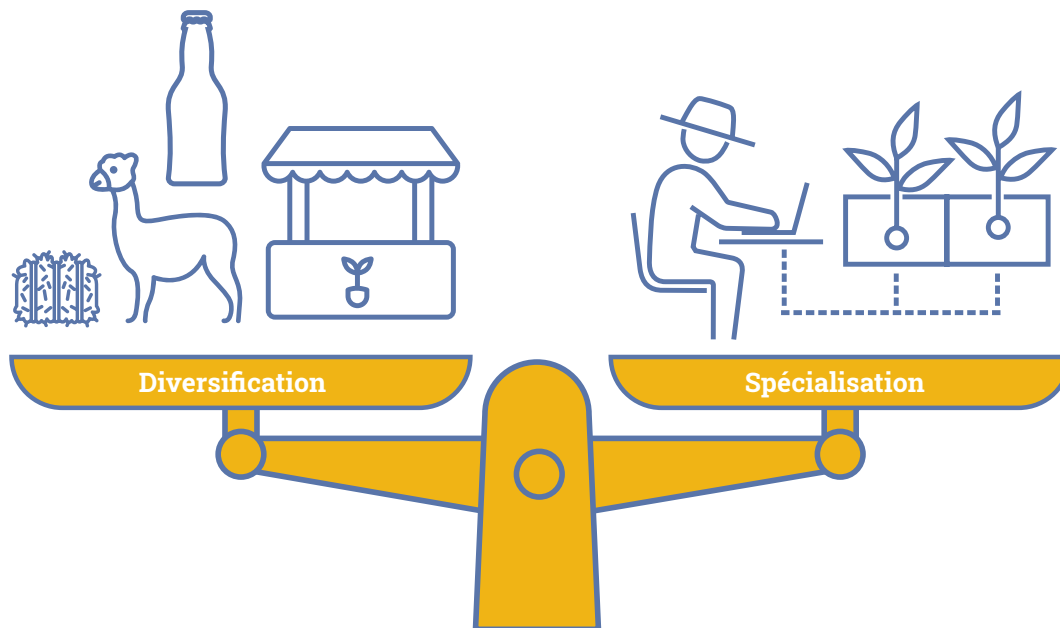
« Les productrices/producteurs de fruits devront dans le futur ... **rester ouvert-e-s à la nouveauté et garder la passion.** »



# La diversification pour stratégie d'exploitation



Les exploitations de l'agriculture suisse se spécialisent de plus en plus. La mise en œuvre de nouvelles sources de revenu permet aux producteurs de répartir le risque économique sur plusieurs piliers. Quels sont les avantages de la diversification et qui l'applique ? Nous nous sommes renseignés.



# Diversification vs. spécialisation

**Est-il préférable de se spécialiser sur des cultures sélectionnées ou de diversifier l'offre ? Dans leur planification, les exploitations doivent trancher cette question centrale pour la gestion de l'exploitation dans sa totalité. De telles réflexions stratégiques sont indiquées surtout avant de se lancer dans des investissements plus importants.**

✍ Rea Furrer

**L'**agriculture suisse évolue vers des exploitations de grande taille fortement spécialisées. En même temps, la concurrence, les besoins des consommateurs et la pression climatique sont des facteurs qui accentuent la demande pour de nouvelles sources de revenu. Les productions de niche et l'extension des branches de production peuvent offrir de nouvelles chances aux exploitations.

## La diversification sur trois échelons

La diversification est une extension des activités de l'exploitation pour accéder à des sources de revenu supplémentaires. Elle peut se faire par petits pas, en occupant des marchés de niche et en élargissant la palette de produits. Des exemples sont

la production de petits fruits « superaliments » ou la mise en place de branches d'exploitation entières, comme l'agritourisme.

On distingue trois types de diversification :

### • La diversification horizontale

La diversification horizontale comprend des nouveaux produits du même niveau de valeur ajoutée. L'élargissement des cultures pratiquées par l'exploitation en est un exemple.

### • La diversification verticale

La diversification verticale consiste en de nouvelles branches d'exploitation au sein de la chaîne de valeur ajoutée, telles que la mise en valeur ou la vente directe.

### • La diversification latérale

La diversification latérale décrit les nouvelles branches d'exploitation ou prestations de service ayant peu ou pas de lien avec les branches d'exploitation existantes. Des exemples en sont les vacances à la ferme, le service hivernal ou la production de courant électrique photovoltaïque.

Mais la diversification de l'exploitation apporte aussi de nouveaux défis. Il faut acquérir les connaissances professionnelles nécessaires et garder la vue d'ensemble. L'identité de l'exploitation évolue, éventuellement hors de l'agriculture productrice. **✎**



## Avantages et inconvénients

Globalement les avantages et inconvénients de la diversification et de la spécialisation peuvent varier selon les conditions particulières d'une exploitation agricole. Il importe de peser en détail les risques et chances potentiels et de développer une stratégie d'exploitation adéquate.

### Avantages



#### Diversification

**Avantages économiques :** La diversification ayant une incidence sur le revenu contribue à davantage de valeur ajoutée et répartit le risque entrepreneurial sur plusieurs piliers.

**Utiliser les ressources :** La création de nouveaux champs d'activité ou prestations permet d'optimiser l'utilisation des ressources (terres, capital, main d'œuvre) et crée de nouveaux postes de travail sur les exploitations agricoles.

**Extension de l'offre :** Les exploitations agricoles diversifiées peuvent proposer une offre plus large aux consommatrices et consommateurs.

**Synergies :** Les différentes branches d'exploitation profitent les unes des autres. Il est possible, par exemple, de commercialiser les produits de l'exploitation par la vente directe, ce qui permet aux clientes et clients de découvrir des offres supplémentaires.

#### Spécialisation

**Augmenter l'efficacité :** Les exploitations peuvent optimiser leurs processus de production et gagner en efficacité en se spécialisant, ce qui peut faire baisser les coûts de production.

**Expertise et contrôle de qualité :** L'exploitation qui se spécialise sur une culture donnée peut approfondir son expertise dans le domaine concerné.

**Scalabilité :** Les exploitations spécialisées montent en gamme plus aisément en étendant leur production ou en se concentrant sur certains segments de marché.

**Mitigation du risque :** La spécialisation permet de mitiger les risques de perte de récolte lorsque l'exploitation optimise ses techniques de production et méthodes culturales, en investissant dans la protection antigel, par exemple.

### Inconvénients



#### Diversification

**Complexité de la gestion :** La gestion d'une exploitation agricole diversifiée est complexe, car la direction de l'exploitation doit être attentive à plus de branches d'exploitation et de collaborateurs.

**Plus de connaissances techniques :** La mise en production d'une nouvelle culture ou la mise en place d'une nouvelle branche d'exploitation demande de nouvelles connaissances techniques. Leur acquisition demande du temps.

**Investissement de départ plus important :** La diversification demande des investissements de départ dans les équipements, les infrastructures et la main d'œuvre.

**Difficultés de la commercialisation :** Les exploitations diversifiées doivent s'adresser à une palette de clientes et clients plus vaste. Ceci demande à réfléchir à l'identité de l'exploitation et, le cas échéant, à mettre en place une stratégie de marque.

#### Spécialisation

**Dépendance du marché :** Les exploitations spécialisées sont plus vulnérables aux fluctuations du marché et des prix dans leurs secteurs spécifiques.

**Maladies ou ravageurs :** Une exploitation fortement spécialisée sur une culture donnée peut être plus vulnérable aux pertes de récolte dues à des maladies, ravageurs ou conditions environnementales.

**Répercussions environnementales :** Les cultures spécialisées peuvent engendrer des charges sur les sols en retirant à la terre souvent les mêmes nutriments et les rendre plus vulnérables à l'érosion.

**Manque de flexibilité :** Si les conditions du marché changent ou de nouveaux défis surgissent, les exploitations spécialisées peuvent avoir de la peine à s'adapter ou à accéder à des sources de revenu de remplacement.

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

# Appareils de cidrerie



Pressoir à bande



Confiez vos fruits aux machines WÄLCHLI!

Appareil de remplissage Bag-in-Box

[www.waelchli-ag.ch](http://www.waelchli-ag.ch) ■ 062 745 20 40



UN EMBALLAGE POUR TOUS LES GOÛTS



Commandez sur: [sales.ch@storopack.com](mailto:sales.ch@storopack.com) • [storopack-shop.ch](http://storopack-shop.ch) • 056 677 87 00



EINFACH FRISCH HALTEN



PAWI | | |  
DESIGN PACKAGING LOGISTICS



**Finser Packaging**<sup>+</sup>  
Packaging Solutions



tel +41 91 611 50 10 | [www.finser.ch](http://www.finser.ch) | [info@finser.ch](mailto:info@finser.ch)

**EINFACH HIMMLISCH-KÖSTLICH!**



**Pink Lady**<sup>TM</sup>  
+

[www.pinklady.ch](http://www.pinklady.ch) | [www.apfel.ch](http://www.apfel.ch)  
Tobi Seeobst AG, Bischofszell | Tel. +41 71 424 72 27  
Steffen-Ris fenaco Genossenschaft, Utzenstorf  
Tel. +41 58 434 17 17 | [www.steffen-ris.ch](http://www.steffen-ris.ch)  
GEISER agro.com AG, Rüdtilgen-Alchenflüh  
Tel. +41 58 252 11 11 | [www.geiser-agro.com](http://www.geiser-agro.com)

**Der Tobi-Biss**

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

**KNACK**



Tobi Seeobst AG  
Ibergstrasse 28  
9220 Bischofszell  
Tel. +41 71 424 72 27  
[www.tobi-fruechte.ch](http://www.tobi-fruechte.ch)

**Tobi**  
Früchte mit Biss

**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

eMail: [info@ft-logistics.ch](mailto:info@ft-logistics.ch)  
[www.ft-logistics.ch](http://www.ft-logistics.ch)

IFS Logistics  
Bio zertifiziert

**Kompetent für die Landwirtschaft**



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

**Lerch Treuhand**

Lerch Treuhand AG, Gstaadmattstrasse 5  
4452 Itingen/BL, Tel. 061 976 95 30  
[www.lerch-treuhand.ch](http://www.lerch-treuhand.ch)


Nie ohne meine Diwa<sup>®</sup>

Inoverde  
Tobi Seeobst AG  
Geiser agro.com AG



**Diwa**<sup>®</sup>  
VariCom GmbH [diwa-apple.ch](http://diwa-apple.ch)

**... wir liefern die Beilage**



**AG FÜR FRUCHTHANDEL** **safruits**

Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12 [www.safruits.com](http://www.safruits.com)

Pour que le frais reste frais!

Model Shop Schweiz  
Industriestrasse 30  
CH-8570 Weinfelden

0842 626 626  
[modelshop.schweiz@modelgroup.com](mailto:modelshop.schweiz@modelgroup.com)



**MODEL**

[shop.modelgroup.com](http://shop.modelgroup.com)



Dany Schulthess

Enseignant de marketing en formation professionnelle secondaire au centre de Strickhof

**Dany Schulthess du centre de Strickhof ne comprend la diversification pas uniquement comme moyen d'accéder à de nouvelles sources de revenu, mais aussi comme moyen de répartir les risques économiques. Il est possible de commencer à petite échelle.**

✓ Sandro Rüegg

# « Les projets de diversification naissent souvent de façon organique. »

## Comment le sujet de la diversification est-il intégré dans vos deux cours de chef d'exploitation ?

Le module de base « Marketing » de l'école de chef d'exploitation 1 est consacré à la conduite d'une exploitation, l'élaboration de concepts de marketing, la réalisation d'études de marché pour savoir si une nouvelle idée trouvera son marché et s'intégrera au concept d'exploitation. Dans le cadre de l'école de chef d'exploitation 2, je dirige le module « Planification stratégique » qui met l'accent sur des aspects macrocommerciaux : quelle est ma vision ? Comment souhaité-je positionner mon exploitation sur le marché ? Nous cherchons aussi à comprendre le contexte général. À cet égard, les idées et les exploitations des participants jouent un rôle déterminant dans l'organisation des cours.

## Pouvez-vous citer un exemple ?

Le gel a fait perdre deux fois de suite toute la récolte à un producteur de fruits qui venait de reprendre son exploitation. Ce fut une situation très difficile. Il a ensuite mis en place un nouveau pilier d'exploitation dans le domaine du biogaz et de l'exploitation de la chaleur. Toute l'année, indépendamment du temps,

durable - une diversification comme dans les comptes de fée. Diversification est synonyme non seulement d'accès à de nouvelles sources de revenu mais encore de répartition du risque économique.

## Observe-t-on actuellement des tendances à la diversification en Suisse ?

Une évaluation globale pour le pays serait difficile, car la base de données manque. Mais les tendances à la diversification sont souvent liées étroitement aux tendances sociales et de consommation générales. Nous nous réjouissons au centre de Strickhof de constater que la durabilité gagne en importance dans tous les domaines. La partie commerciale du travail est, certes, importante, mais il faut prendre en considération les aspects écologiques et sociaux dans la gestion.

## Quels sont les paramètres essentiels dans un projet de diversification ?

Pour moi, il est essentiel que le projet de diversification ait du sens du point de vue de l'économie d'entreprise, qu'il soit en accord avec le concept d'exploitation et évidemment qu'il plaise aux exploitants. Il faut aussi se rappeler que diversifier signifie la plupart du temps abandonner une branche d'exploitation existante.

## Pouvez-vous pour terminer donner quelques conseils à nos productrices et producteurs ?

L'établissement d'un plan d'entreprise dès le début est évidemment la solution préconisée dans l'enseignement. Mais les projets de diversification naissent fréquemment de façon organique dans le travail quotidien et parfois sur une période prolongée. Ce n'est certainement pas une erreur que de se lancer à petite échelle et de discuter avec des personnes qui réussissent déjà dans un créneau semblable. **I**

### Le centre de Strickhof en bref :



#### Sites :

Zurich, Lindau, Winterthour, Wädenswil, Affoltern a.A.



#### Collaborateurs :

500+



#### Offres de formation :

dont Arboriculteur/Arboricultrice CFC, école de chef d'exploitation niveaux 1 et 2



#### Site web :

[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)





Nadine Gloor

Responsable marketing et communication, Jucker Farm

**Faire de la production de fruits une expérience : telle est la devise de l'exploitation Jucker Farm. Les frères Jucker ont réalisé au fil des ans plusieurs fermes de découverte sur quatre sites. Elles proposent chacune des offres de loisirs différentes et comptent chaque année de nombreuses visiteuses et visiteurs.**

## « De l'exposition de citrouilles à la ferme de découverte »

### Comment ça a commencé à l'exploitation Jucker Farm ?

L'exploitation Jucker Farm telle qu'on la connaît aujourd'hui existe depuis un peu plus de vingt ans. Mais les exploitations individuelles la composant sont plus anciennes. Puis Martin et Beat Jucker les ont réunies dans le but de permettre d'expérimenter la production de fruits et l'agriculture plutôt que de se contenter de produire des fruits. Au début, il y avait la citrouille : Le premier semis de citrouilles à avoir donné une belle récolte a débouché sur une exposition de citrouilles. Elle plaisait beaucoup et c'est ainsi qu'est né un peu par hasard l'exploitation Jucker Farm.

### Comment les branches d'exploitation actuelles ont-elles été choisies ?

Au début, un pilier d'exploitation s'étendant sur toute l'année était nécessaire. La période de récolte des citrouilles à l'automne est courte. C'est ainsi que d'autres cultures, comme les pommiers, poiriers, asperges, légumes d'hiver et petits fruits s'y sont ajoutées pour pouvoir exploiter et vendre les produits toute l'année.

### Quels sont les produits proposés par l'exploitation Jucker Farm aujourd'hui ?

Outre de produire des fruits et légumes que nous transformons et écouons par la

vente directe, nous sommes aussi actifs dans l'événementiel et la restauration et vendons nos produits dans notre boutique en ligne.

### Quels sont les produits les plus appréciés ?

L'automne et la saison des citrouilles avec les activités et produits qui y sont liés est la période avec la plus forte fréquentation. Elle est talonnée par la saison des asperges. La restauration et l'événementiel offrent l'avantage de fonctionner indépendamment de la saison.

### Quels sont les groupes cibles de vos offres ?

Nous nous adressons à un large éventail de groupes cibles aussi variés que notre offre. Si nos fermes découvertes s'adressent clairement aux familles et aux enfants, les autres branches d'exploitation attirent aussi les entreprises et les associations.

### L'exploitation Jucker Farm attire chaque année des milliers de visiteuses et visiteurs. Comment préservez-vous l'ancrage agricole dans le terroir malgré la taille ?

Notre taille nous fait évoluer en permanence dans le champ de tension entre l'entrepreneuriat et l'agriculture. Le plus

important est une communication transparente : nos produits agricoles sont toujours la colonne vertébrale d'un grand nombre de nos branches d'exploitation. Nous souhaitons toujours raconter des histoires captivantes et en même temps donner des informations proches du vécu sur l'agriculture - nous faisons en quelque sorte de l'« infodivertissement ».

¶

### L'exploitation Jucker Farm en bref :



#### Sites :

Seegräben, Jona, Rafz, Kloten



#### Collaborateurs :

De 180 à 300 (tout au long de l'année)



#### Offre :

Fruits (production, transformation, vente directe), restauration, événementiel



#### Site web :

[www.juckerfarm.ch](http://www.juckerfarm.ch)



# « Les branches d'exploitation profitent les unes des autres »

Production de fruits et viticulture, transformation, vente directe et restauration – ce sont les quatre piliers qui caractérisent l'exploitation Hotzenhof à Baar (ZG). C'est une histoire de générations animée par de l'esprit de pionnier et des rêves de futur.



✂ Rea Furrer

**P**hilipp Hotz (34) nous accueille à midi dans la boutique fermière de 200 m<sup>2</sup>. Nous nous installons à une table dans le coin bistro entre les rayons parfaitement rangés. Le chef d'exploitation nous raconte sa matinée : ce jour, il a déjà mis au courant une nouvelle collaboratrice et s'est occupé des cultures qui le préoccupent à cause du temps froid en ce mois d'avril. Comment garde-t-il la vue d'ensemble sur autant de tâches ? « C'est une bonne question », s'amuse-t-il. Car, outre les deux sites de vente directe, la production de fruits et la viticulture, l'exploitation Hotzenhof transforme en grande partie les produits en vente dans les deux boutiques fermières et organise des événements. « Il est bon que les quatre piliers de l'exploitation se soient développés de manière organique plutôt que naître en deux jours », explique cet arboriculteur titulaire du CFC.

#### Avoir l'esprit pionnier dans le sang

Il y a quatre ans, Philipp Hotz a repris en 13<sup>e</sup> génération l'exploitation de 17 hectares située à Baar (ZG). La stratégie de diversification de l'exploitation était déjà engagée. « Mes parents étaient des pionniers à leur époque », se rappelle Philipp Hotz. Ils furent l'une des premières exploitations à cesser la garde vaches allaitantes dans les



### L'exploitation de Philipp Hotz



**Lieu :**  
Baar ZG



**Taille :**  
17 hectares dont 5 loués



**Production fruitière :**  
pommes, poires, cerises, pruneaux, abricots, fraises, nashis, griottes, fruits sauvages, vignes



**Collaborateurs :**  
14 employés en CDI et des aides de récolte durant les campagnes



**Organisation de l'exploitation :**  
exploitation agricole et deux sàrl (vente et restauration)

années 1990 pour investir dans la vente directe. Ils voulaient atteindre les consommateurs avec leurs produits. Or, la cuisine de la ferme devenait de plus en plus étroite pour couvrir l'offre au fur et à mesure qu'elle s'étoffait. La famille Hotz a donc investi dans une cuisine professionnelle. En franchissant ce pas, la famille a ouvert la porte vers la restauration.

#### La restauration s'est révélée autonome

La nouvelle infrastructure permettait aussi d'organiser des événements sur l'exploitation. Philipp Hotz raconte : « Un



Philipp Hotz dirige l'entreprise familiale depuis quatre ans en 13<sup>e</sup> génération. Dès la première année, il a ouvert le « Marché fermier ».



Les offres de la Hotzenhof vont de la vente de ses propres produits dans deux magasins à la ferme à l'accueil d'hôtes en passant par les safaris à la ferme.

de nos clients à la boutique fermière travaillait dans une grande banque. Il nous a demandé un jour à organiser une fête d'entreprise sur notre exploitation. Mes parents ont donc réalisé ce souhait. » Le corps de ferme de plus d'un demi-millénaire orné du logo de l'exploitation et la situation idyllique dans le canton de

Zoug offrent à l'exploitation beaucoup de charme, ce qui bénéficie aux manifestations. Aujourd'hui, la famille Hotz peut servir jusqu'à trois cents hôtes. Outre les mariages et fêtes d'entreprise, elle propose des safaris à la ferme et en hiver un marché de Noël. « Servir des hôtes est très intéressant pour nous. Cette activité vit du bouche-à-oreille et nous n'avons quasiment pas de frais de marketing, explique Philipp Hotz. Puis les hôtes découvrent les autres propositions de l'exploitation. « De cette façon, les branches d'exploitation profitent les unes des autres. »

### Les branches d'exploitation se complètent

Chaque développement de l'exploitation a apporté de nouvelles opportunités à la famille Hotz. La restauration des hôtes vit de l'offre d'excellents produits de la ferme. En même temps, la restauration favorise la vente sur l'exploitation, car les hôtes deviennent souvent clients de la boutique fermière. Philipp Hotz connaît les avantages de cette stratégie : « Les différentes branches d'exploitation nous apportent de la sécurité. Si une branche d'exploitation ne marche pas bien, une autre nous permet de compenser. » Un élément de la recette à succès de l'exploitation et le développement continu. Dès la première année à

partir de la reprise d'exploitation, Philipp Hotz a ouvert à Baar une deuxième boutique fermière comprenant un coin bistro (voir l'entretien). Aucune interruption ne point à l'horizon : « En ce qui concerne la structure de l'exploitation, nous allons conserver le statut quo dans les prochaines années et élargir encore la

boutique fermière. Car nous expérimentons sans cesse des nouveautés. »

Nous prenons congé alors qu'il commence neiger. Philipp Hotz se met en route pour contrôler l'exploitation et les cultures. Car la production est bel et bien la base de son offre. **1**

### La communication gagne en importance

Au fur et à mesure que l'exploitation grandissait, on a engagé plus de personnel. Aujourd'hui, l'exploitation Hotzenhof compte quatorze employés en CDI. Quatre saisonniers s'y ajoutent en été. C'est pourquoi une bonne communication compte, surtout à cause des deux sites pour les boutiques fermières. Philipp Hotz utilise divers canaux pour informer ses collaborateurs des nouveautés. Au repas de midi quotidien, tous les collaborateurs se réunissent et discutent le déroulement de la journée. Philipp Hotz informe de plus sur un groupe WhatsApp. Les vendeuses et vendeurs connaissent ainsi les actualités en production de fruits et sont capables de conseiller et d'informer les clients. Les nouvelles officielles telles que des changements de personnel ou des manifestations plus importantes ainsi que les anniversaires sont partagés une fois par semaine. Et trois à quatre fois dans l'année a lieu une réunion de l'équipe.





## « Il faut faire ce genre de chose quand on est jeune. »

### **Philipp, tu as ouvert une nouvelle boutique fermière dans l'année de la reprise. Comment ça s'est fait ?**

C'était plutôt un hasard. Au début, je voulais exploiter le domaine pendant quelques années comme je l'avais repris. Mais Landi s'est approché de nous et nous a demandé si nous serions d'accord de développer une boutique fermière avec un concept de restauration intégré en plus de la filiale de Baar. Une année plus tard, nous avons ouvert la nouvelle boutique.

### **Qu'est-ce qui t'a motivé à faire ce pas ?**

Je me suis dit que si je voulais oser quelque chose, je devrais le faire en étant jeune.

### **As-tu demandé conseil pour ce développement ?**

Nous nous sommes fait conseiller pour le développement du concept de boutique. Et nous avons engagé une personne pour le marketing et la communication pour la phase de démarrage. Mais c'étaient nos idées.

### **Que proposez-vous à la boutique fermière ?**

D'une part nos propres produits – des fruits et des produits transformés. Et d'autre part, nous avons complété l'offre par des denrées de la région. Nous souhaitons proposer aux consommatrices et consommateurs une offre régionale aussi vaste que possible. Le bistro complète ces possibilités d'achat en proposant chaque jour un menu différent.

### **Qui sont les clientes et les clients ?**

C'est très mélangé. Ce sont à coup sûr surtout des personnes qui achètent en toute conscience saisonnier et régional. Les convives du bistro viennent des entreprises des alentours pour la pause de midi.

### **Qu'est-ce qui attire particulièrement le public ?**

Les fraises et les cerises. Les ventes augmentent dès que nous accrochons les panneaux publicitaires dans la rue. Ce sont des produits très importants, car ils font aussi augmenter les ventes des autres produits.

### **Existe-il des tendances que vous souhaitez suivre dans le futur ?**

La thématique de la durabilité a aussi gagné l'agriculture. Nous souhaitons combler les attentes des clientes et des clients en appliquant notre devise « Naturellement d'ici ». Nous misons sur des matériaux d'emballage durables et veillons à la durabilité de la production. En protégeant et favorisant les auxiliaires, par exemple, ou en viticulture où nous renonçons totalement aux produits de synthèse

### **Avez-vous dû adapter les prix à cause de ces mesures ?**

Oui, au cours des dernières années, nous avons dû augmenter légèrement les prix pour nos produits. Les augmentations sont dues, entre autres, à l'augmentation des prix des matières premières ainsi que du prix de l'électricité.

# Placer les fruits sous le bon jour

Nos fruits comme les produits que nous en confectionnons contiennent beaucoup de travail. Une jolie présentation à la boutique fermière ou à la boutique en ligne est un élément important de la vente. Voici quatre conseils comment réussir des tableaux exquis.



# 1

## L'ambiance

Veillez à ce que vos photos transmettent une certaine ambiance. La lumière chaude crée une ambiance chaleureuse, tandis que la lumière froide souligne la fraîcheur et la clarté. Nous conseillons dans tous les cas de la lumière froide pour les fruits, car elle transmet l'idée de fraîcheur.

# 2

## Lumière

La bonne lumière est décisive pour une présentation optimale des fruits. La lumière du jour est la plus adaptée. Utilisez une lumière douce et diffuse pour obtenir des ombres douces et des couleurs vives. Évitez la lumière agressive qui crée des réflexions indésirables.



**Claudia Schilling**

Autrice et photographe professionnelle de mode de vie et d'aliments.

# 3

## La présentation

La présentation de fruits est davantage que juste les disposer sur un plat. Choisissez un arrière-plan simple, comme du vieux bois altéré par les intempéries ou un joli panier pour présenter les fruits. Un mannequin tenant une poignée de fraises ou un panier de pommes est une autre manière de présenter les fruits.

# 4

## Un coup de fraîcheur

Les fruits devraient toujours avoir une apparence fraîche et appétissante. C'est pourquoi ils sont lavés à fond et vaporisés d'eau pour simuler la fraîcheur. Les éclaboussures d'eau évoquent aussi bien la fraîcheur que la naturalité.



Plus d'informations





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](http://www.multivac.com)



**CA- und ULO-Langzeitlager**

- Neueste Isoliertechnik
- La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumbdichtung
- L'cafeutrage 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

# STALDER

SCHWEIZERFRÜCHTE

**La solution économique pour protéger vos cultures**

## CCD Multitunnels

**Protège les cultures**

- Intempéries
- Maladies
- Grêle

**Multi-tunnels**  
**4 - 5 - 5.5 - 6 m**

- Films spéciaux
- Filets d'ombrage

**Cultures horsol**

- Cheneau neuf/occasion
- Cheneau horsol au sol
- Goutte à goutte
- Automate d'arrosage

**CCD SA**  
1926 Fully TEL. 027 746 33 03  
Mail : info@ccdsa.ch ccdsa.ch

**Le choix du fruit est une question de goût – mais ne laissez pas le hasard décider de la qualité et du rendement**

## Fertilisation des Cultures spéciales

Les cultures spéciales génèrent une forte valeur ajoutée mais elles demandent beaucoup de travail et sont généralement associées à des coûts d'investissement élevés. Elles nécessitent donc une attention particulière.

Nous sommes heureux de vous aider à planifier une fertilisation en fonction de vos cultures avec un engrais solide ou liquide.

Trouvez un conseiller dans votre région:

**Appel gratuit**  
**0800 80 99 60**  
**landor.ch**

LANDOR 5.23

**LANDOR**  
Avec vous,  
aujourd'hui et demain  
[www.landor.ch](http://www.landor.ch)



# Du mythe à la mise en valeur des denrées alimentaires

Dans la mythologie grecque, le nectar est tombé du ciel pour nourrir les dieux. Aujourd'hui, il sort des raffineuses de BioFruits en Valais.

✍️ Sofia Peter

« **N**otre mission consiste à mettre en valeur des fruits impossibles à vendre comme fruits de table à cause de leur apparence. Le goût reste excellent et nous le mettons en valeur dans nos nectars de fruits et produits de jus de fruits », explique Julien Gonthier, directeur de BioFruits. L'entreprise a été fondée en 2004 par quatre cultivateurs bio du Valais désireux de transformer et mettre en valeur des fruits locaux. En 2011, l'entreprise a introduit ses propres installations de pressurage et d'embouteillage. Depuis, les jus et nectars de fruits sont les produits principaux de la firme. Monsieur Gonthier s'en réjouit : « Beaucoup de fruits sont impossibles à transformer en jus techniquement et de manière rentable. Mais il est possible de les déguster sous forme liquide une fois transformés en nectar. Aussi, la base des nectars est au contraire des produits de jus une mousse de fruits qui maintient la teneur de fibres dans le flacon », explique Julien Gonthier.

## La recette change tout le temps

Ce qui rend les produits de nectars de

fruits de BioFruits uniques est la recette de transformation : « La recette de transformation est différente pour chaque fruit, car les fruits peuvent être plus sucrés ou plus amers selon la saison et la météo, explique Julien Gonthier. C'est pourquoi la recette est une étape clé dans la production de nectars goûteux. »

Tous les abricots et toutes les fraises n'ont pas le même goût. C'est ainsi que le chef de production devient le garant du bon assemblage de fruits et de la bonne proportion de mousse de fruits, d'eau et de sucre. BioFruits transforme chaque année quelque 50 tonnes de petits fruits et environ 200 tonnes de fruits à noyau en nectars de fruits. C'est l'abricot qui représente la plus forte quantité de fruits utilisés. Tous les fruits utilisés proviennent exclusivement du Valais.

## Produire avec une raffineuse

La première étape du processus consiste à trier et nettoyer les fruits. Puis la mousse de fruits se prépare dans une raffineuse. Elle est réglée pour l'espèce fruitière à traiter avec un tamis à gros grains ou à grains fins. Puis la masse de fruits est transvasée

dans un réservoir où elle est mélangée à de l'eau et du sucre conformément à la recette adaptée de BioFruits.

## Des produits appréciés

« Parmi les produits de nectar de fruits, c'est le nectar d'abricots qui réalise les meilleures ventes », déclare Julien Gonthier. « Les fruits rouges, principalement les fraises et les framboises se vendent en plus petites quantités à cause du prix plus élevé, mais pour moi ça reste les meilleurs fruits », admet Julien Gonthier. La gamme « BioFruits » est en vente dans des canaux de vente directe, dans le commerce électronique et dans des magasins locaux. C'est ainsi que nous pourrons continuer à apprécier la nourriture des dieux grecs.





# 30

échantillons ont concouru dans le concours de qualité national

## Tendances, faits & chiffres

S'abonner à la lettre d'information et rester à jour : [sov@swissfruit.ch](mailto:sov@swissfruit.ch)

### Concours national de qualité du jus de pomme 2024

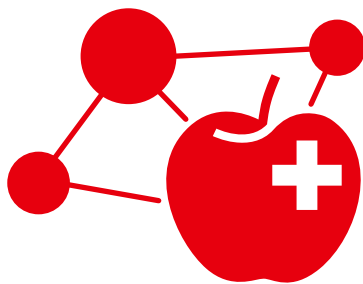
Au printemps dernier a eu lieu pour la première fois après sept ans la finale nationale des meilleurs produits de jus de fruits primés lors des concours de qualité régionaux. Les trente échantillons de jus provenant de plusieurs régions du Léman au lac de Constance appartenaient aux catégories « Jus de pomme », « Jus spéciaux » et « Jus fermentés, cidres, cidre bouché ». Le vainqueur du millésime est un jus de pomme présenté par Alain Brocher de Gens (vainqueur dans la catégorie « Jus de pomme »), tandis que le vainqueur des catégories « Jus en mélange et autres jus » et « Jus fermentés/cidres/cidres bouchés » est Peter Stutzer de Küssnacht. La finale avait été organisée par INFORAMA Oeschberg et la fédération Berner Früchte. Agroscope dirigeait le jury.



### Des parrainages pour « Emma auf Hoftour »

La FUS a offert à l'édition 2024 lors des deux journées de la manifestation destinée aux familles « Emma auf Hoftour » des pommes comme en-cas sains de la région. La manifestation d'envergure pour toute la famille est organisée chaque année par les futurs agronomes de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) à Zollikofen appartenant à la haute école spécialisée du canton de Berne. Les enfants ont pu de manière ludique en apprendre davantage sur la production des aliments et l'agriculture. Sous la devise « La production de fruits tout au long de l'année », les visiteuses et visiteurs ont appris sur un pré-verger quels travaux sont à accomplir dans l'année dans une culture fruitière. Une dégustation de jus et des informations sur la saisonnalité des différentes variétés fruitières complétaient cette expérience de la production de fruits.





## Un troisième tour réussi pour le réseau de relève FUS

**Les 21 et 23 mai a eu lieu déjà pour la troisième fois le réseau de relève de la FUS. Une fois de plus, de nombreuses productrices et de nombreux producteurs de fruits en formation ou qualifié-e-s ont saisi l'occasion d'échanger entre pairs et de découvrir plus en détail la FUS comme organisation sectorielle nationale.**

Cinquante participants au total ont expérimenté des visites guidées dans des exploitations gérées de manière exemplaire chez Julien Tamarcaz à Martigny (VS) et David Lüthi à Ramlinsburg (BL). Nos deux hôtes ont parlé de manière fort compétente de la régulation de la charge et de la durabilité ainsi que d'autres sujets. Puis les participants sont passés à la partie conviviale : ils ont terminé la soirée en devisant sur divers sujets intéressants tout en se désaltérant avec du jus de pomme et en croquant des

grillades. L'ambiance décontractée a permis aux jeunes productrices et producteurs de nouer des contacts précieux et d'apprendre les uns des autres. En conclusion, l'événement ne fut pas qu'une plate-forme destinée à échanger sur des sujets techniques, mais il a aussi favorisé la cohésion et le sentiment d'appartenance au sein de la filière.

Nous remercions de tout cœur tous les participants de leur présence nombreuse et nos hôtes de l'hospitalité.

### Le réseau de relève à Martigny



L'allocution du directeur Jimmy Mariéthoz.



Le nouveau membre de notre comité directeur guide les visiteurs à travers son exploitation.



Le bien-être physique était assuré.

### Le réseau de relève à Ramlinsburg



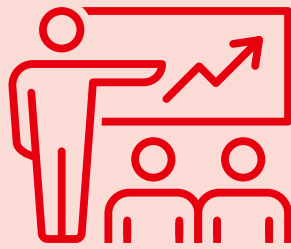
Arrivée à Ramlinsburg et allocution du directeur Jimmy Mariéthoz.



Les participants écoutent attentivement les explications de David Lüthi, arboriculteur avec diplôme fédéral frais émolu.



David Lüthi dans ses éléments.



# Entre tendances et innovation : le séminaire suisse sur les fruits à noyau 2024

**Les 4 et 5 décembre aura lieu le séminaire suisse sur les fruits à noyau. Un programme riche et des occasions d'échanger avec les acteurs des filières vous attendent. Au colloque de deux jours à Berne, des experts nationaux et internationaux éclaireront les différentes facettes de la culture de fruits à noyau dans les domaines du marché et de la production.**

Des conférences captivantes alterneront avec des présentations d'exploitations suisses et étrangères. Quels sont les facteurs de réussite de la culture intensive ? Comment ça continuera pour l'homologation des produits phytosanitaires ? Ces questions et d'autres recevront une réponse le premier jour du séminaire. Le deuxième jour sera entièrement placé sous le signe de la durabilité et de la production de fruits à noyau du futur. Nous avons prévu assez de temps en dehors de conférences pour visiter les tables des exposants et échanger avec d'autres participants durant les pauses, lors de l'apéritif ou le repas du soir.

## « L'occasion d'échanger et de sensibiliser »

Avec une surface totale de plus de 720 hectares, la culture de l'abricotier a une importance socioéconomique significative pour le Valais. La production rentable de fruits de grande qualité qui parviennent à s'imposer dans le marché constitue un enjeu de taille pour toute la filière. Ce séminaire offre un cadre idéal pour aborder ce sujet et sensibiliser la science ainsi que les autorités au rôle crucial qu'elles jouent dans la préservation de la production de fruits à noyau en Suisse. J'ai hâte de vous souhaiter la bienvenue à ce séminaire en septembre et d'échanger mutuellement nos expériences et connaissances.

**Olivier Comby, président du centre de produits Abricots**

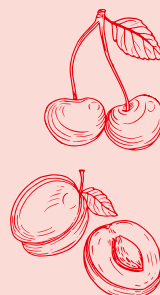
vous attendent. Le séminaire abordera ouvertement à la fois les potentiels commerciaux du futur et les facteurs de réussite sur les exploitations ainsi que les pratiques d'homologation des nouveaux produits phytosanitaires et les attentes quant à la durabilité. J'ai surtout hâte, outre de découvrir le programme, de parler production et d'avoir des discussions passionnantes avec vous tous.

Le comité d'organisation se réjouit à l'idée de vous rencontrer nombreux au séminaire sur les fruits à noyau.

**Bruno Eschmann, président du centre de produits Fruits à noyau**

## « Des aperçus précieux de la pratique »

Les enjeux de la commercialisation et de la production d'abricots, de cerises et de pruneaux sont énormes. Des conférences captivantes et tables rondes par des praticiens de la commercialisation de la production et de la recherche



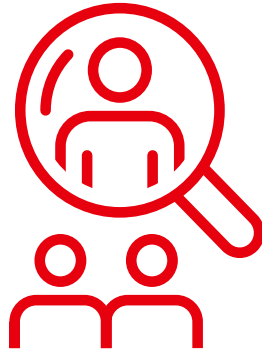
**Réservez dès maintenant les 4 et 5 décembre. Pour en savoir plus, consultez ce lien:**



[www.swissfruit.ch/fr/seminaire-des-fruits-a-noy-au-2024](http://www.swissfruit.ch/fr/seminaire-des-fruits-a-noy-au-2024)

# Nous permettez-vous de présenter ?

À l'assemblée des délégués 2024, Julien Tamarcaz et Thomas Lehner ont été élus au comité directeur pour y représenter la production. Ils succèdent à Xavier Moret et Hansruedi Wirz. Qui sont les nouveaux membres du comité directeur et qu'est-ce qui les distingue ?



**Julien Tamarcaz** est producteur de fruits et chef d'exploitation en Valais. L'ancien coureur cycliste professionnel se concentre aujourd'hui sur la production de fruits et est actif dans divers comités associatifs depuis plusieurs années.

#### Qu'est-ce qui t'a motivé à te faire élire au comité ?

Je réfléchis tous les jours au futur de notre secteur. Notre métier évolue constamment et j'aimerais être au front et pouvoir influencer sur les décisions et visions en vue de nos prochains objectifs que nous devons nous fixer.

#### Quelles qualités apportes-tu au comité directeur ?

Je crois pouvoir apporter au comité directeur un peu de jeunesse et un regard ouvert sur les enjeux d'aujourd'hui et demain. Et que j'ai la capacité d'appréhender parfaitement la nouvelle tâche de mes futurs mandats – avec l'aide de mes collègues expérimenté-e-s.

#### Que souhaitez-tu atteindre ?

J'aimerais surtout atteindre les divers objectifs que la fédération me fixera.

#### Quels sont les principaux enjeux selon toi ?

Les thématiques les plus importantes sont pour moi la défense des intérêts du secteur, la formation des prix en lien avec la sécurité des marchés et, le plus inquiétant, la disparition de substances actives indispensables à la production en Suisse.

**Thomas Lehner** est à la tête d'une exploitation productrice de fruits à noyau et de petits fruits en Thurgovie. Thomas est d'ores et déjà engagé pour la Fruit-Union Suisse comme président du centre spécialisé Promotion des ventes de fruits et réputé pour son esprit d'innovation.

#### Qu'est-ce qui t'a motivé à te faire élire au comité ?

L'évolution de la production de fruits me tient à cœur. Et bien sûr les délégués ainsi que leurs votes à l'AD.

#### Quelles qualités apportes-tu au comité directeur ?

Grâce à mes activités multiples, je possède un bon réseau dans l'arboriculture et l'économie. J'espère pouvoir apporter au comité directeur mes expériences accumulées dans plusieurs groupes de travail de la Fruit-Union Suisse.

#### Que souhaitez-tu atteindre ?

Le secteur devra rester agile, aligné sur le marché et continuer d'évoluer. Cela vaut aussi pour la fédération. Nous devons en permanence rester critiques vis-à-vis de nous-mêmes, agir plutôt que réagir et être utiles à nos adhérents.

#### Quels sont les principaux enjeux selon toi ?

Les prescriptions et la masse de travail administratif de nos offices inventifs de même que la puissance commerciale des grands détaillants exigent en permanence toute notre énergie. Un autre enjeu consiste à motiver et encourager en permanence nos collaborateurs et notre relève pour disposer aussi dans le futur des meilleurs dans la production de fruits. J'y vois aussi des opportunités de grandir et de devenir plus fort.





## Échanges internationaux : Une délégation espagnole est venue en visite en Suisse



En avril, une délégation espagnole de neuf personnes issues de la production, d'associations et du commerce intermédiaire venant de Catalogne a visité la Suisse. Les visiteuses et visiteurs ont manifesté un intérêt particulier à « Durabilité des fruits » ; nous leur avons donné des aperçus du développement et de la mise en œuvre de la solution sectorielle nationale. Pour nous aussi, les échanges internationaux sont très précieux, les contacts établis pouvant être utiles dans le futur, notamment en ce qui concerne la pénurie d'eau et les variétés adaptées au climat.



Plus d'informations

## Un dialogue précieux entre la FUS et la production

En avril, tout s'articulait une nouvelle fois autour des demandes et besoins de nos adhérents à Étoy (VD) et à Steinach (SG) : Les deux événements « La FUS en contact » étaient bien fréquentés et nous avons promu avec succès les échanges entre la FUS et la production. Il faut relever en particulier la conférence introductive de Markus Richner (OFAG) sur DigiFlux ainsi que la discussion consécutive animée et ouvrant des perspectives sur son application dans le secteur fruitier. Merci beaucoup à tous les participants ainsi qu'à Luc Magnollay et Rainer et Gisela Dudler pour leur hospitalité.



Plus d'informations



## Agenda

Le 17 août 2024

**Journée de Güttingen.**  
Güttingen



Le 13 septembre 2024

**Journée de la pomme**  
Suisse

Le 12 novembre 2024

**FuturLab**  
Berne

4 et 5 décembre 2024

**Séminaire sur les fruits à noyau**  
Berne

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

Paraît six fois par an en  
allemand et en français.  
Tirage certifié REMP :  
2364 exemplaires

**Rédactrice responsable :**  
Rea Furrer  
Fruit-Union Suisse  
Baarerstrasse 88, 6300 Zug  
Tél. +41 41 728 68 61  
Courriel : pr@swissfruit.ch  
www.swissfruit.ch

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

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

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

**Mise en page/Graphisme :**  
Frank Baumann  
Atelier Mausli&K

**Traduction :**  
Yvette Allimann, Undervelier

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

gedruckt in der  
**schweiz**



# Sercadis®

L'innovation pour  
les pommes de terre,  
**l'arboriculture** et  
la viticulture.



 **BASF**

We create chemistry

**\* pour 41 Fr./ha max. en fruits à pépins (0.21 L Sercadis®) :**

- Un contrôle supérieur et de longue durée de l'oïdium et de la tavelure
- Très bonne compatibilité et sélectivité
- Excellente résistance à la pluie

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